ZBIERKA ZÁKONOV
SLOVENSKEJ REPUBLIKY

Ročník 1998

Vyhlásené: 27.05.1998 Vyhlásená verzia v Zbierke zákonov Slovenskej republiky

Obsah tohto dokumentu má informatívny charakter.

147

VYHLÁŠKA
Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky

z 23. marca 1998,

ktorou sa vykonáva § 18 zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. 332/1996 Z. z. o vinohradníctve a vinárstve a o zmene zákona č. 61/1964 Zb. o rozvoji rastlinnej výroby v znení zákona č. 132/1989 Zb.

Ministerstvo pôdohospodárstva Slovenskej republiky podľa § 18 zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. 332/1996 Z. z. o vinohradníctve a vinárstve a o zmene zákona č. 61/1964 Zb. o rozvoji rastlinnej výroby v znení zákona č. 132/1989 Zb. (ďalej len „zákon“) ustanovuje:

§ 1
Požiadavky na kvalitu hrozna

(1) Hrozno určené na výrobu vína nesmie obsahovať zdraviu škodlivé látky, najmä rezíduá pesticídov, vo vyšších koncentráciách, ako povoľuje osobitný právny predpis.[1])

(2) Hrozno určené na výrobu vína môže byť aj prezreté alebo ľahko vysušené, alebo napadnuté ušľachtilou plesňou Botrytis cinerea Persoon. Musí sa dať roztlačiť alebo vylisovať bežnými vinárskymi technologickými postupmi a musí mať schopnosť spontánne alkoholovo kvasiť.

(3) Hrozno určené na výrobu akostného vína odrodového môže obsahovať prímes iných odrôd hrozna najviac v množstve 15 hmotnostných percent, pričom táto prímes nesmie podstatne zmeniť organoleptické vlastnosti vína.

(4) Hrozno určené na výrobu akostného vína značkového môže tvoriť aj zmes odrôd hrozna s približne rovnakou dobou dozrievania, avšak musí byť dopestované v tom istom vinohradníckom rajóne. Zastúpenie jednotlivých odrôd hrozna na výrobu akostného vína značkového musí byť trvalé alebo musí vyplynúť zo zastúpenia odrôd hrozna vo výsadbe príslušného vinohradu.

(5) Hrozno, ktorého cukornatosť je menšia ako 13 kg na 100 l muštu, možno použiť len na výrobu vína na priemyselné spracovanie.

§ 2
Zisťovanie cukornatosti hrozna

Cukornatosť hrozna sa zisťuje z cukornatosti muštu z neho vyrobeného takto:

a) úradne overeným laboratórnym muštomerom s teplomerom pri teplote 15 °C, a to odčítaním na stupnici muštomeru ihneď po jeho ustálení tak, že v mieste horného okraja menisku sa určí údaj na najbližší celý dielik; pri zisťovaní cukornatosti pri inej teplote ako 15 °C sa zistené hodnoty na stupnici muštomeru v kg/hl musia opraviť podľa opravy uvedenej na muštomere alebo podľa tabuľky uvedenej v prílohe č. 1,

b) refraktometrickou metódou; na základe údaja na refraktometri sa cukornatosť muštu zistí podľa tabuľky, ktorá je uvedená v prílohe č. 2.

§ 3
Technologické postupy a látky používané pri výrobe vína

(1) Pri výrobe vína z čerstvého hrozna a z hroznového muštu a pri úprave čiastočne skvaseného hroznového muštu, zahusteného hroznového muštu a kvasiaceho mladého vína možno použiť tieto technologické postupy a látky:

a) prevzdušňovanie,

b) ošetrovanie teplom a chladom,

c) odstreďovanie,

d) filtráciu inertnými filtračnými materiálmi, ak nezanechajú nežiaduce rezíduá, alebo filtráciu bez filtračných materiálov,

e) oxid uhličitý, argón alebo dusík jednotlivo alebo aj ich zmesi na vytvorenie inertného prostredia a na ochranu výrobku pred vzduchom,

f) vínne kvasinky,

g) oxid siričitý alebo pyrosiričitan draselný,

h) odsírenie fyzikálnymi postupmi,

i) aktívne uhlie v najvyššom prípustnom množstve 100 g na jeden hektoliter na ošetrenie muštu z bielych odrôd hrozna alebo ešte kvasiaceho vína z bielych odrôd hrozna,

j) kyselinu sorbovú alebo sorban draselný,

k) uhličitan vápenatý alebo aj s pridaním malého množstva podvojnej vápenatej soli kyseliny L(+) vínnej a kyseliny L(-) jablčnej,

l) preparát bunkových stien kvasiniek v najvyššom prípustnom množstve 40 g na jeden hektoliter,

m) polyvinylpolypyrolidon v najvyššom prípustnom množstve 80 g na jeden hektoliter,

n) kultúry mliečnych baktérií.

(2) Na podporu tvorby kvasiniek možno použiť

a) diamóniumfosfát alebo síran amónny v najvyššom prípustnom množstve 0,3 $g.l^{-1}$,

b) siričitan amónny alebo kyslý siričitan amónny v najvyššom prípustnom množstve 0,2 $g.l^{-1}$,

c) tiamíndichlórhydrát v najvyššom prípustnom množstve 0,6 $mg.l^{-1}$ vyjadrený ako tiamín, pričom látky uvedené v písmenách a) a b) možno použiť aj spolu, a to v najvyššom prípustnom množstve 0,3 $g.l^{-1}$.

(3) Čírenie vína možno vykonávať jednou alebo viacerými z týchto látok:

a) želatína jedlá,

b) vyzina,

c) kazeín a kazeinát draselný,

d) vaječný bielok,

e) bentonit,

f) oxid kremičitý vo forme gélu alebo koloidného roztoku,

g) kaolín,

h) tanín,

i) pektolytické enzýmy,

j) enzýmové prípravky obsahujúce betaglukanázu.

Postupy pri ošetrovaní vína

§ 4

(1) Na ošetrovanie vína možno použiť postupy podľa § 3 ods. 1 okrem písmen f) a h) a podľa § 3 ods. 3 okrem písmena i) aj tieto látky:

a) čerstvé, zdravé a neriedené vínne kvasnice z výroby suchého vína, najviac 5 objemových percent,

b) hexakyanoželeznatan draselný, pričom vo víne musí zostať obsah železa najmenej 3 $mg.l^{-1}$,

c) kyselinu metavínnu, najviac 100 $mg.l^{-1}$,

d) kyselinu L-askorbovú, najviac 150 $mg.l^{-1}$,

e) hydrogénvínan draselný na podporu vyzrážania vínneho kameňa,

f) síran meďnatý na odstránenie chuťového alebo vôňového nedostatku vína, najviac 1 $g.hl^{-1}$, pričom obsah medi vo víne nesmie prekročiť 1 $mg.l^{-1}$,

g) karamel a farbivá na prifarbovanie dezertného a aromatizovaného vína,

h) potravinársku kyselinu citrónovú, pričom jej konečný obsah v ošetrenom víne nesmie prekročiť 1 $g.l^{-1}$,

i) arabskú gumu.

(2) Na úpravu vína pre diabetikov možno použiť povolené nízkoenergetické alebo neenergetické sladidlá.

§ 5

(1) Látky uvedené v § 3 a 4 musia byť zdravotne neškodné a nesmú mať negatívny vplyv na kvalitu vína.

(2) Ak nie je uvedené použitie najvyššieho prípustného množstva látky, možno ju použiť len v nevyhnutne potrebnom množstve podľa zásad správnej výrobnej praxe.

§ 6
Upravovanie cukornatosti

(1) Cukornatosť rmutu a muštu možno upravovať pridaním cukru alebo pridaním zahusteného hroznového muštu, alebo pridaním rektifikovaného koncentrovaného muštu.

(2) Pridávať cukor možno len priamym pridaním. Pridávať cukor rozpustený vo vode je neprípustné.

(3) Pri výrobe stolového vína možno použiť cukor rozpustený vo víne z predchádzajúceho ročníka. Použité víno však musí spĺňať požiadavky na stolové víno.

(4) Pridanie zahusteného muštu alebo rektifikovaného koncentrovaného muštu nesmie zvýšiť objem rmutu, muštu alebo mladého vína o viac ako 8 %.

(5) Upravovať cukornatosť na účely zvýšenia prirodzeného obsahu alkoholu možno len v čerstvom hrozne, v rmute, v čerstvom mušte alebo v čiastočne skvasenom mušte a v mladom víne, v ktorom sa alkoholové kvasenie ešte neskončilo a kvasničné kaly neboli oddelené od vína.

(6) Obsah alkoholu vo víne nemožno zvyšovať pridaním alkoholu. Ak je takýto postup obvyklý, možno ho pridávať pri výrobe šumivého vína, sýteného vína, dezertného vína a aromatizovaného vína.

§ 7
Upravovanie obsahu zvyškového cukru vo víne

(1) Zvyškový cukor možno v stolovom víne upraviť pridaním

a) hroznového muštu, ktorý má najviac taký obsah celkového alkoholu ako stolové víno, pri ktorého výrobe sa upravila cukornatosť,

b) hroznového muštu, zahusteného muštu alebo rektifikovaného koncentrovaného muštu, ak sa pri výrobe stolového vína neupravila cukornatosť.

(2) Podmienkou úpravy podľa odseku 1 je, aby sa po úprave zvyškového cukru celkový obsah alkoholu vo víne nezvýšil o viac ako 2 objemové percentá. Celkovým alkoholom sa rozumie suma skutočného obsahu alkoholu a alkoholu, ktorý vznikne úplným prekvasením cukru nachádzajúceho sa vo výrobku.

(3) Zvyškový cukor možno v stolovom víne upraviť iba tak, aby sa neprekročil celkový obsah 12,0 obj. % alkoholu v bielom víne a 12,5 obj. % alkoholu v červenom víne.

(4) Zvyškový cukor v akostnom víne odrodovom a akostnom víne značkovom možno upraviť iba muštom alebo zahusteným muštom, ktoré pochádzajú z tej istej vinohradníckej oblasti ako víno, ktoré sa upravuje. Obsah zvyškového cukru vo víne môže byť pritom najviac 15 $g.l^{-1}$.

(5) Zvyškový cukor v akostnom víne, pri ktorého výrobe sa upravila cukornatosť, možno upraviť iba tak, aby sa neprekročil celkový obsah 12,0 obj. % alkoholu v bielom víne a 12,5 obj. % alkoholu v červenom víne.

(6) Zvyškový cukor v akostnom víne značkovom zmesovom možno upraviť aj zahusteným muštom, ktorého obsah cukru bol zvýšený pridaním cukru, pričom obsah zvyškového cukru môže byť najviac 35 $g.l^{-1}$.

(7) Upravovať akostné víno značkové zmesové zahusteným muštom, ktorého cukornatosť bola zvýšená pridaním cukru, možno len do 31. decembra 2005.

§ 8
Sceľovanie vína

(1) Sceľovať akostné vína odrodové a akostné vína značkové domáceho pôvodu s akostnými vínami odrodovými a akostnými vínami značkovými z dovozu možno len vtedy, ak sa po scelení označia ako akostné víno zmesové.

(2) Za scelenie sa nepovažuje zmiešanie vín z tej istej druhej krajiny, ak ide o vína z tej istej geografickej jednotky, tej istej odrody a toho istého ročníka.

(3) Za scelenie vína sa nepovažuje zmiešanie vín z tej istej druhej krajiny, ak sa zmiešané víno označí obchodnou známkou bez údaja o geografickom pôvode, odrode a ročníku.

(4) Nemožno sceľovať víno

a) dovezené z druhých krajín navzájom,

b) dovezené z tej istej druhej krajiny, ale rôzneho geografického pôvodu, rôznych odrôd a rôznych ročníkov,

c) biele a červené na účely výroby ružového vína.

§ 9
Výroba šumivého vína

(1) Na výrobu šumivého vína možno používať stolové víno s obsahom skutočného alkoholu najmenej 8,5 obj. %.

(2) Na výrobu akostného šumivého vína možno používať akostné víno s obsahom skutočného alkoholu najmenej 9,0 obj. %.

(3) Na prípravu tirážnej zmesi na výrobu šumivého vína možno používať okrem vína alebo muštu aj cukor alebo rektifikovaný koncentrovaný mušt. Tirážnou zmesou sa nesmie zvýšiť obsah celkového alkoholu o viac ako 1,5 obj. %.

(4) Trvanie výroby akostných šumivých vín, počínajúc druhotným kvasením vrátane vyzrievania šumivého vína u výrobcu, má trvať najmenej

a) deväť mesiacov pri výrobe šumivého vína kvasením vo fľašiach,

b) šesť mesiacov pri výrobe šumivého vína kvasením v uzavretých nádobách.

(5) Na prípravu expedičného likéru možno používať iba víno a mušt rovnakého zatriedenia, ako má základné víno alebo mušt, ktorý sa použil na výrobu šumivého vína. Okrem vína alebo muštu možno na prípravu expedičného likéru používať iba cukor, rektifikovaný koncentrovaný mušt a vínny destilát.

§ 10
Klasifikácia vína podľa zmyslových vlastností a požiadavky na kvalitu vína

(1) Víno sa člení podľa farby na

a) biele víno vyrobené z bieleho hrozna, červeného hrozna alebo z modrého hrozna,

b) ružové víno vyrobené z červeného hrozna alebo z modrého hrozna,

c) červené víno vyrobené z modrého hrozna nakvasovaním alebo tepelným ošetrením.

(2) Stolové víno, akostné víno a výberové víno s prívlastkom sa podľa obsahu zvyškového cukru člení na

a) suché víno, ak obsahuje najviac 4 $g.l^{-1}$ cukru; môže obsahovať najviac 9 $g.l^{-1}$ cukru, ak obsah titrovateľných kyselín vyjadrený ako kyselina vínna je najviac o 2 $g.l^{-1}$ nižší ako obsah cukru,

b) polosuché víno, ak obsah cukru je viac ako 4 $g.l^{-1}$ a najviac 12 $g.l^{-1}$; môže obsahovať najmenej 9 $g.l^{-1}$ a najviac 18 $g.l^{-1}$, ak obsah titrovateľných kyselín vyjadrený ako kyselina vínna je taký istý ako v písmene a),

c) polosladké víno, ak obsah cukru je vyšší, ako je uvedené v písmene b), ale nižší ako 45 $g.l^{-1}$,

d) sladké víno, ak obsah cukru je najmenej 45 $g.l^{-1}$.

(3) Podľa obsahu zvyškového cukru sa šumivé víno, perlivé víno a sýtené víno člení na

a) extra brut, ak obsah zvyškového cukru v ňom je 0 $g.l^{-1}$ až 6 $g.l^{-1}$,

b) brut, ak obsah zvyškového cukru v ňom je menší ako 15 $g.l^{-1}$,

c) extra suché (extra dry, extra sec), ak obsah zvyškového cukru v ňom je 12 $g.l^{-1}$ až 20 $g.l^{-1}$,

d) suché (sec), ak obsah zvyškového cukru v ňom je 17 $g.l^{-1}$ až 35 $g.l^{-1}$,

e) polosuché alebo polosladké (demi sec, demi doux), ak obsah zvyškového cukru v ňom je 33 $g.l^{-1}$ až 50 $g.l^{-1}$,

f) sladké (doux), ak obsah zvyškového cukru v ňom je vyšší ako 50 $g.l^{-1}$.

(4) Ak podľa obsahu zvyškového cukru vo víne možno použiť na označenie vína dva názvy, výrobca alebo dovozca môže na jeho označenie používať iba jeden názov.

(5) Požiadavky na zmyslové vlastnosti vína sú uvedené v prílohe č. 3 a požiadavky na fyzikálne a chemické vlastnosti vína sú uvedené v prílohe č. 4.

§ 11
Normy technologických strát pri výrobe vína

(1) Základom na výpočet technologických strát pri výrobe vína je množstvo vína po vykvasení pred prvým stáčaním z kvasničných kalov. Ako jednotka množstva pri výrobe vína sa používa liter (l).

(2) Pri výrobe vína sú podľa jednotlivých technologických operácií prípustné takéto technologické straty:

a) prvé stáčanie	
1. bez použitia bentonitu	do 6,0 %,
2. s použitím bentonitu	do 6,5 %,
b) druhé stáčanie vína	
1. bez použitia bentonitu	do 1,2 %,
2. s použitím bentonitu	do 2,0 %,
c) čírenie vína	
1. bez použitia bentonitu	0,5 %,
2. s použitím bentonitu	1,0 %,
d) filtrácia	0,1 %,
e) fľašovanie	0,5 %,
í) plnenie nádob pri expedícii	0,3 %,
g) plnenie cisterien	0,1 %,
h) manipulačné straty	0,1 %,
i) skladovacie straty (odparné)	za mesiac
1. v drevených sudoch	do 0,3 %,
2. v ostatných nádobách	do 0,1%.

(3) Na vypočítanie technologických strát pri jednotlivých technologických operáciách okrem technologických strát pri skladovaní sa množstvo vína pred každou technologickou operáciou vynásobí normou technologickej straty pri tejto operácii.

(4) Na vypočítanie skladovacích strát sa za základ berie súčet počiatočnej zásoby vína a konečnej zásoby vína v mesiaci delený dvoma. Tento súčet sa vynásobí normou technologických strát pri skladovaní. Skladovacie straty sa počítajú z vína v celom technologickom procese.

(5) Ustanovenia odsekov 1 až 4 sa nevzťahujú na víno vyrábané v rámci výskumných a šľachtiteľských úloh a uložené v nádobách s objemom do 60 l.

§ 12
Množstvo vína uvádzané do obehu z jedného hektára vinohradu

(1) Ak výnos hrozna z jedného hektára vinohradu nie je väčší ako 10 000 kg, víno vyrobené z tohto hrozna možno označiť ako výberové víno s prívlastkom kabinetné iba v množstve zodpovedajúcom tomuto výnosu. Na prepočet hrozna na víno sa použije koeficient 0,75.

(2) Ak výnos hrozna z jedného hektára vinohradu nie je väčší ako 8 000 kg, víno vyrobené z tohto hrozna možno označiť ako výberové víno s prívlastkom „neskorý zber“, „výber z hrozna“, „bobuľový výber“, „hrozienkový výber“ alebo „ľadový zber“ iba v množstve zodpovedajúcom tomuto výnosu. Na prepočet hrozna na víno sa použije koeficient 0,75.

§ 13
Vedenie evidencie o víne

(1) Popri evidencii o víne podľa osobitného predpisu[2]) vinár vedie evidenciu, z ktorej možno preukázať a jednoznačne zistiť pôvod vína, druh vína a technologický postup jeho výroby.

(2) Evidencia o víne sa vedie tak, aby sa z nej mohlo kedykoľvek zistiť

a) množstvo dopestovaného, nakúpeného alebo iným spôsobom nadobudnutého hrozna, rmutu a muštu, ich pôvod, odrodu a cukornatosť,

b) množstvo predaného hrozna, rmutu a muštu, ich odrodu, cukornatosť a odberateľa,

c) hmotnosť a cukornatosť spracovaného hrozna a z neho vyrobeného vína v členení podľa § 9, 12 a 16 zákona,

d) farbu vína podľa § 10 ods. 1,

e) pridanie cukru na úpravu rmutu, muštu a ďalších vinárskych výrobkov,

f) použitý technologický postup, najmä spôsob ošetrenia a úpravy, napr. odkyslenie, sceľovanie a úprava zvyškového cukru,

g) nákup, spotrebu, predaj a zásobu vína a používaných zložiek, napr. cukor, lieh a iné.

(3) Vzor vedenia evidencie o hmotnosti a cukornatosti zozbieraného hrozna a o jeho použití je uvedený v prílohe č. 5.

(4) Vzor vedenia evidencie o spotrebe cukru na úpravu cukornatosti muštov je uvedený v prílohe č. 6.

(5) Evidencia o skladovanom víne a vinárskych výrobkoch sa vedie na skladovej karte nádoby, ktorej vzor je uvedený v prílohe č. 7.

(6) Evidencia o výrobe, nákupe, spotrebe a predaji neprekvaseného muštu a vína sa vedie v dennom zázname. Vzory denného záznamu sú uvedené v prílohách č. 8 a 8a.

(7) Evidencia o tvorbe výrobnej dávky vína a o technologickom postupe sa vedie v technologickom zázname o výrobnej dávke. Vzor technologického záznamu o výrobnej dávke je uvedený v prílohe č. 9.

§ 14
Hlásenia o výrobe hrozna, pohyboch a zásobách vína a vinárskych výrobkov

(1) Vinohradníci a vinári každoročne ohlasujú Komplexnému výskumnému ústavu vinohradníckemu a vinárskemu v Bratislave

a) do 10. mája stav zásob vína, zahusteného muštu a ďalších vinárskych výrobkov k 30. aprílu so zmenami za predchádzajúce obdobie (príjmy a výdaje),

b) do 10. septembra stav zásob vína a ďalších vinárskych výrobkov k 31. augustu so zmenami za predchádzajúce obdobie (príjmy a výdaje),

c) do 15. decembra údaje o výrobe hrozna a jeho použití a stav zásob vína a ďalších vinárskych výrobkov k 30. novembru so zmenami za predchádzajúce obdobie (príjmy a výdaje).

(2) Vzor hlásenia o výrobe hrozna a o jeho použití je uvedený v prílohe č. 10.

(3) Vzor hlásenia o stave zásob vína a ďalších vinárskych výrobkov je uvedený v prílohe č. 11.

§ 15

Vinohradníci a vinári uchovávajú evidenciu podľa § 13 a 14 počas piatich rokov.

§ 16
Účinnosť

Táto vyhláška nadobúda účinnosť 1. júna 1998.

Peter Baco v. r.

Príloha č. 1
k vyhláške č. 147/1998 Z. z.

Príloha č. 1
k vyhláške č. 147/1998 Z. z.

Teplotné opravy cukornatosti na muštomere

Teplota °C	Odpočítaná hodnota v kg/hl				
	10	15	20	25	30
	Teplotné opravy v 0,01 kg/hl				
0	- 48	- 54	- 63	- 73	- 84
1	- 46	- 53	- 62	- 71	- 82
2	- 44	- 51	- 60	- 68	- 79
3	- 42	- 49	- 57	- 64	- 74
4	- 39	- 46	- 53	- 61	- 68
5	- 37	- 43	- 50	- 54	- 63
6	- 34	- 40	- 46	- 51	- 57
7	- 31	- 36	- 41	- 46	- 50
8	- 28	- 32	- 37	- 40	- 43
9	- 25	- 28	- 32	- 33	- 37
10	- 22	- 24	- 27	- 27	- 31
11	- 18	- 20	- 22	- 23	- 25
12	- 13	- 15	- 17	- 18	- 19
13	- 9	- 10	- 12	- 12	- 13
14	- 5	- 5	- 5	- 5	- 7
15	0	0	0	0	0
16	5	6	6	7	7
17	10	11	12	13	14
18	16	17	18	23	21
19	22	23	25	27	29
20	28	30	32	34	36
21	34	37	39	41	43
22	41	43	46	49	51
23	47	50	53	57	59
24	54	57	60	64	67
25	61	64	67	71	74

Príloha č. 2
k vyhláške č. 147/1998 Z. z.

Príloha č. 2
k vyhláške č. 147/1998 Z. z.

Tabuľka na zisťovanie cukornatosti muštu refraktometrickou metódou

Sacharóza hmot. %	Index lomu pri 20 °C	Hustota pri 20 °C	Obsah cukru		Obsah alkoholu obj. % pri 20 °C
			$g.l^{-1}$	$g.kg^{-1}$	

Príloha č. 3
k vyhláške č. 147/1998 Z. z.

Príloha č. 3
k vyhláške č. 147/1998 Z. z.

Požiadavky na zmyslové vlastnosti vína

Znak kvality	VÝBEROVÉ VÍNO S PRÍVLASTKOM						AKOSTNÉ VÍNO		
	ľadový zber	hrozienkový výber	bobuľový výber	výber z hrozna	neskorý zber	kabinetné	odrodové	značkové	značkové zmesové
Čírosť	ČÍRE S ISKROU								
	Môžu sa vyskytovať ojedinelé jemné kryštáliky vínneho kameňa a v červených vínach slabo vyzrážané farbivo								
Farba	ZODPOVEDAJÚCA OZNAČENIU VÍNA								
	BIELA, RUŽOVÁ A ČERVENÁ ZODPOVEDAJÚCA ODRODE, ROČNÍKU A PRÍVLASTKU VÍNA						BIELA, RUŽOVÁ A ČERVENÁ ZODPOVEDAJÚCA ODRODE, ROČNÍKU A ZNAČKE		
	Pripúšťajú sa menšie odchýlky v odtieni farby						Pripúšťajú sa menšie odchýlky v odtieni farby		
Vôňa	VÝRAZNÁ, ČISTÁ A TYPICKÁ PRE ODRODU A PRÍVLASTOK VÍNA						VÝRAZNÁ, ČISTÁ A TYPICKÁ PRE ODRODU ALEBO ZNAČKU		
	Pripúšťajú sa menšie odchýlky vo výraznosti						Pripúšťajú sa menšie odchýlky vo výraznosti		
Chuť	TYPICKÁ PRE ODRODU A PRÍVLASTOK, PLNÁ A HARMONICKÁ						TYPICKÁ PRE ODRODU A ZNAČKU A HARMONICKÁ		
	Pripúšťajú sa menšie odchýlky v typickosti						Pripúšťa sa menej harmonická, avšak zodpovedajúca označeniu a čistá		

(pokračovanie prílohy č. 3)

Znak kvality	**STOLOVÉ VÍNO**	**VÍNO DEZERTNÉ A AROMATIZOVANÉ**	**VÍNO S PRETLAKOM CO_2**		
			ŠUMIVÉ	PERLIVÉ	SÝTENÉ
Čírosť	ČÍRE S ISKROU	ČÍRE S ISKROU	ČÍRE S ISKROU		
	Pripúšťajú sa ojedinelé vlákna filtračnej hmoty a ojedinelé výdrobky z korku, jemné kryštáliky vínneho kameňa a pri červených vínach slabo vyzrážané farbivo	Pripúšťajú sa ojedinelé vlákna filtračnej hmoty, jemné kryštáliky vínneho kameňa a pri červených vínach slabo vyzrážané farbivo	Perlenie		
			jemné, dlhotrvajúce		
					Pripúšťa sa hrubšie a krátko trvajúce
Farba	ZODPOVEDAJÚCA OZNAČENIU	ZODPOVEDAJÚCA OZNAČENIU	ZODPOVEDAJÚCA OZNAČENIU		
	Pripúšťa sa v bielych vínach slabší hnedožltý alebo ružovkastý odtieň a v červených vínach hnedastý odtieň	Pripúšťajú sa menšie odchýlky odtieňa a intenzity farby			Pripúšťa sa žltkastý odtieň v bielom víne
Vôňa	ČISTÁ, VÍNOVÁ	VÝRAZNÁ ZODPOVEDAJÚCA OZNAČENIU	VÝRAZNÁ, SVIEŽA A ZODPOVEDAJÚCA DRUHU A ZNAČKE		
	Pripúšťa sa menej výrazná vôňa	Pripúšťa sa menej výrazná vôňa			Pripúšťa sa menej výrazná vôňa
Chuť	PRIMERANE PLNÁ A HARMONICKÁ	VÝRAZNÁ, PLNÁ A HARMONICKÁ ZODPOVEDAJÚCA OZNAČENIU	VÝRAZNÁ, SVIEŽA A HARMONICKÁ ZODPOVEDAJÚCA DRUHU A ZNAČKE		
	Pripúšťa sa menej plná a menej harmonická, avšak čistá	Pripúšťajú sa menšie odchýlky v plnosti a typickosti			Pripúšťa sa menej výrazná a menej harmonická chuť

Príloha č. 4
k vyhláške č. 147/1998 Z. z.

Požiadavky na fyzikálne a chemické vlastnosti vína

Ukazovateľ	VÝBEROVÉ VÍNO S PRÍVLASTKOM											
	ľadový zber		hrozienkový výber		bobuľový výber		výber z hrozna		neskorý zber		kabinetné	
	biele, ružové	červené	biele, ružové	červené	biele, ružové	červené	biele, ružové	červené	biele, ružové	červené	biele, ružové	červené
Alkohol v obj. % skutočný najmenej celkový najmenej celkový najviac	11,0 – –	11,0 – –	11,0 – –	11,0 – –	11,0 – –	11,0 – –	10,5 – –	10,5 – –	10,5 – –	10,5 – –	10,0 – –	10,0 – –
Prchavé kyseliny najviac g/l	1,0	1,2	1,0	1,2	1,0	1,2	1,0	1,2	1,0	1,2	0,9	1,0
Popol najmenej g/l	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,3	1,4	1,3	1,4	1,3	1,4
Obsah cukru g/l	nestanovuje sa										15,0	15,0
Bezcukrový extrakt najmenej g/l	22,0	22,0	22,0	22,0	22,0	22,0	21,0	21,0	19,0	21,0	19,0	21,0

Príloha č. 4
k vyhláške č. 147/1998 Z. z.

Ukazovateľ	AKOSTNÉ VÍNO						STOLOVÉ VÍNO		DEZERTNÉ VÍNO		AROMATIZOVANÉ VÍNO	
	odrodové		značkové		značkové zmesové							
	biele, ružové	červené	biele, ružové	červené	biele, ružové	červené	biele, ružové	červené	biele, ružové	červené	biele, ružové	červené
Alkohol v obj. % skutočný najmenej celkový najmenej celkový najviac	9,5 – –	9,5 – –	9,5 – 12,0	9,5 – 12,5	9,5 – 12,0	9,5 – 12,5	8,5 – 12,0	8,5 – 12,5	15,0 – –	15,0 – –	15,0 – –	15,0 – –
Prchavé kyseliny najviac g/l	0,9	1,0	0,9	1,0	1,0	1,2	1,0	1,1	1,0	1,2	1,0	1,2
Popol najmenej g/l	1,3	1,4	1,3	1,4	1,3	1,4	1,3	1,3	–	–	1,1	1,4
Obsah cukru najviac g/l	15,0	15,0	15,0	15,0	35,0	35,0	35,0	35,0	podľa označenia vína			
Bezcukrový extrakt najmenej g/l	18,0	20,0	18,0	20,0	18,0	20,0	16,0	18,0	–	–	–	–

(pokračovanie prílohy č. 4)

Ukazovateľ	**VÍNO S PRETLAKOM CO_2**									
	ŠUMIVÉ		ŠUMIVÉ AKOSTNÉ		AROMATICKÉ ŠUMIVÉ		PERLIVÉ		SÝTENÉ	
	biele, ružové	červené	biele, ružové	červené	biele	červené	biele, ružové	červené	biele	červené
Alkohol v obj. % skutočný najmenej celkový najmenej celkový najviac	8,5	8,5	9,0	9,0	6,0	6,0	9,5	9,5	8,5	8,5
Prchavé kyseliny najviac g/l	1,0	1,1	0,9	1,0	0,9	1,1	1,0	1,1	1,0	1,1
Popol najmenej g/l	1,3	1,4	1,3	1,4	1,3	–	1,3	1,4	1,3	1,3
Obsah cukru g/l	podľa označenia vína									
Bezcukrový extrakt najmenej g/l	17,0	18,0	18,0	20,0	18,0	20,0	16,0	18,0	16,0	18,0
Pretlak CO_2 pri 20 ^{o}C najmenej MPa najviac MPa	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3	0,1 0,29	0,1 0,29	0,1 0,29	0,1 0,29

Príloha č. 5
k vyhláške č. 147/1998 Z. z.

Evidencia o hmotnosti a cukornatosti zozbieraného hrozna a o jeho použití

Zber hrozna v roku ...

Výrobca:

IČO:

List č.:

Por. č.	Dátum zberu	Katastrálne územie	Parcela hon	Registračné číslo vinohradu	Výmera v m^2	Odroda	Cukornatosť v kg/hl	Úroda v kg	Použitie v kg			
									Vlastná výroba	Predaj		Odberateľ
										Hrozno, rmut	Mušt	

Dátum vyhotovenia:

Podpis výrobcu:

Príloha č. 5
k vyhláške č. 147/1998 Z. z.

Príloha č. 6
k vyhláške č. 147/1998 Z. z.

Príloha č. 6
k vyhláške č. 147/1998 Z. z.

Evidencia o spotrebe cukru na úpravu cukornatosti muštov

Zber hrozna v roku ...

Výrobca:

IČO:

List č.:

Por. č.	Dátum	Číslo nádoby	Objem nádoby v l	Objem muštu v l	Druh muštu (odroda)	Pôvodná cukornatosť muštu v kg/hl	Prídavok cukru v kg/hl	Celkové pridané množstvo cukru v kg	Zvýšenie objemu muštov v l	Celkový objem muštu (5 + 10) v l
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11

Dátum vyhotovenia: Podpis výrobcu:

Príloha č. 7
k vyhláške č. 147/1998 Z. z.

Príloha č. 7
k vyhláške č. 147/1998 Z. z.

Skladová karta

Nádoba č. | | | | |

Prevádzkareň a výrobca:

IČO:

Objem nádoby | | | | | | | **Rok** | | | | | **Strana** | |

Dátum	Číslo dokladu	Druh vína	Členenie	Pôvod vína	Ročník	Výrobná fáza	Výrobná dávka	Alkohol obj. %	Množstvo v 1		
									Príjem	Výdaj	Zásoba
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Príloha č. 8
k vyhláške č. 147/1998 Z. z.

Príloha č. 8
k vyhláške č. 147/1998 Z. z.

Denný záznam o výrobe, nákupe, spotrebe a predaji vína

Por. č.	Číslo dokladu	Dátum	Označenie vína podľa členenia	Odroda	Ročník	Pôvod	Alkohol skutoč. % obj.	Množstvo v l				Meno a adresa kupujúceho alebo predávajúceho
								Prijaté		Spotre-bované	Predané	
								nakúpené	vlastné			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

Vysvetlivky:
V stĺpci 2 sa uvedie ako číslo dokladu pri nákupe alebo pri predaji predtlačené číslo sprievodného dokladu.
V stĺpci 9 sa uvedie ako príjem množstvo nakúpeného vína alebo kvasiaceho muštu.
V stĺpci 10 sa uvedie množstvo kvasiaceho muštu z vlastnej výroby.

Príloha č. 8
k vyhláške č. 147/1998

Denný záznam o výrobe, nákupe, spotrebe a predaji neprekvaseného muštu

Príloha č. 8a
k vyhláške č. 147/1998 Z. z.

Denný záznam o výrobe, nákupe, spotrebe a predaji neprekvaseného muštu

Por. č.	Číslo dokladu	Dátum	Označenie muštu podľa členenia	Odroda	Ročník	Pôvod	Cukornatosť v kg/hl	Množstvo v l				Meno a adresa kupujúceho alebo predávajúceho
								Prijaté		Spotrebované	Predané	
								nakúpené	vlastné			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

Vysvetlivky:
V stĺpci 2 sa uvedie ako číslo dokladu pri nákupe alebo pri predaji predtlačené číslo sprievodného dokladu.
V stĺpci 9 sa uvedie ako príjem množstvo nakúpeného muštu.
V stĺpci 10 sa uvedie množstvo muštu po pricukrení z vlastnej výroby.
V stĺpci 11 sa uvedie ako spotreba množstvo kvasiaceho muštu prenesené do denného záznamu o výrobe, nákupe, spotrebe a predaji vína.

Príloha č. 9
k vyhláške č. 147/1998 Z. z.

Príloha č. 9
k vyhláške č. 147/1998 Z. z.

Technologický záznam o výrobnej dávke č.:	Požadované začlenenie vína:
Dávka zostavená dňa:	Čitateľné podpisy zodpovedných pracovníkov:
Čírosť: Vôňa:	Farba: Chuť:

Predložené na zatriedenie: áno nie

Dátum predloženia:

Dátum rozhodnutia:

Číslo rozhodnutia:

Zloženie dávky				Čírenie			Kontrola čírenia dňa	Filtrované 1 š		
pôvod	z nádoby č.	l	do nádoby č.	dňa	nádoba č.	l		dňa	nádoba č.	l
Spolu:	x		x	x	x		x	x	x	

Chemický rozbor:	po scelení	výstupný	opakovaný	po naflašovaní
Dňa:				
Číslo rozboru:				
Hustota:				
Alkohol obj. %:				
Cukor g/l				
Celkové kyseliny g/l				
Prchavé kyseliny g/l				
Bezcukr. extr. g/l				
Extr. zvyšok g/l				
SO_2 celkový mg/l				
SO_2 voľný mg/l				
Kyselina sorbová mg/l				

Čírenie a ošetrenie:

Dávky:

Tanín g/hl:

Želatína g/hl:

Bentonit g/hl:

$K_4Fe(CN)_6$ g/hl:

SO_2 g/hl:

Kys. metavinná g/hl:

Kys. sorbová g/hl:

Úprava zvyškového cukru:

Množstvo:

Mušt:

Zahust. mušt cukrom:

Zahust. mušt:

Poznámky:

Iné ošetrenia:

(pokračovanie prílohy č. 9)

Schválené začlenenie vína:	
Žiadosť o ŠKZ: áno nie Dátum žiadosti o ŠKZ: Dátum osvedčenia: ŠKZ č.:	

Filtrované 2 ś			Plnenie do fliaš					Zúčtovanie vína	
dňa	nádoba č.	l	dňa	l	počet fliaš	použitá ŠKZ č. od–do	podpis	použité na	l
x	x		x					x	

Použitá etiketa

Príloha č. 10
k vyhláške č. 147/1998 Z. z.

Príloha č. 10
k vyhláške č. 147/1998 Z. z.

Hlásenie o výrobe hrozna a o jeho použití

Zber hrozna v roku ...

Výrobca:		
Adresa (PSČ, obec, ulica, číslo):		
IČO:	Tel.:	Fax:

Vinohradnícka oblasť:
Vinohradnícky rajón:
Vinohradnícka obec:

Odroda	Katastrálne územie	Registračné číslo vinohradu	Výmera v m^2	Cukornatosť v kg/hl	Úroda v kg	Použitie v kg			Odberateľ
						Vlastná výroba	Predaj		
							hrozno, rmut	mušt	

Dátum vyhotovenia:

Podpis výrobcu:

Príloha č. 11
k vyhláške č. 147/1998 Z. z.

Hlásenie o stave zásob vína a ďalších vinárskych výrobkov

Priezvisko	Meno	Titul

Obchodné meno	IČO

Kód obce	Názov obce	PSČ

Ulica a číslo	Telefón	Fax

Skladovacia kapacita v hl

	Vhodné označiť krížikom	Deň	Mesiac	Rok
Hlásenie ku dňu		30	04	.....
		31	08	.....
		30	11	.....

Celkový stav zásob vína

Druh vína		Stolové	Akostné	Výberové s privlastkom	Šumivé	Zahustený mušt	Rektifikovaný mušt	Iné výrobky	Víno z dovozu
Zásoba podľa predchádzajúceho hlásenia v l									
Príjem v l	Nakúpené sudové víno a úroda nad 60 l								
	Nákup fľašového vína nad 60 l								
	Víno so zníženou hodnotou								
	Spolu								
Výdaj v l	Nakúpené sudové víno a úroda nad 60 l								
	Nákup fľašového vína nad 60 l								
	Znížená hodnota vína								
	Vlastná potreba a strata								
	Spolu								
Zásoba vína ku dňu hlásenia v l	Spolu								
	z toho biele								
	z toho červené/ružové								
Z toho výrobky z iných štátov EÚ									

Vypracoval (meno a priezvisko): .....

Zodpovedný zástupca (meno a priezvisko): ..... Dátum vyhotovenia: ..... Podpis výrobcu a odtlačok pečiatky:

Príloha č. 11
k vyhláške č. 147/1998 Z. z.

1) § 147, 151 a 152 výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 20. mája 1996 č. 981/1996-100, ktorým sa vydáva prvá časť a prvá, druhá a tretia hlava druhej časti Potravinového kódexu Slovenskej republiky (oznámenie č. 195/1996 Z. z.).

2) Zákon Národnej rady Slovenskej republiky č. 309/1993 Z. z. o spotrebnej dani z vína v znení neskorších predpisov.Vyhláška Ministerstva financií Slovenskej republiky č. 186/1994 Z. z. o spôsobe použitia dokladov a vedení evidencií spojených s výrobou a obehom vína.

Vydavateľ Zbierky zákonov Slovenskej republiky a prevádzkovateľ právneho a informačného portálu Slov-Lex dostupného na webovom sídle www.slov-lex.sk je Ministerstvo spravodlivosti Slovenskej republiky, Župné námestie 13, 813 11 Bratislava, tel.: 02 571 01 000, e-mail: helpdesk@slov-lex.sk.