

ZBIERKA ZÁKONOV SLOVENSKEJ REPUBLIKY

Ročník 1998

Vyhlásené: 27.05.1998 Časová verzia predpisu účinná od: 01.09.2004 do: 14.06.2005

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 údajov na refraktometri sa cukornatosť muštu zistí podľa tabuľky, ktorá je uvedená v prílohe č. 2.

§ 3

Technologické postupy a látky používané pri výrobe vína

Pri spracúvaní čerstvého hrozna, muštu, zahusteného muštu alebo produktov v procese ich kvasenia možno používať tieto látky, a najmä tieto technologické postupy:

- a) prevzdušňovanie alebo pridávanie kyslíka,
- b) tepelné ošetrovanie,
- c) odstredovanie,
- d) filtráciu inertnými filtračnými materiálmi, ak nezanechajú nežiaduce rezíduá, alebo filtráciu bez filtračných materiálov,
- e) oxid uhličitý, argón alebo dusík jednotlivo alebo ich zmesi na vytvorenie inertného prostredia a na manipulovanie s vínom bez prítomnosti vzduchu,
- f) vinné kvasinky, najviac 40 g.hl⁻¹,
- g) na podporu tvorby kvasiniek jednu alebo viac z týchto látok:
 1. hydrogenufosforečnan amónny alebo síran amónny, najviac 0,3 g.l⁻¹,
 2. siričitan amónny alebo kyslý siričitan amónny, najviac 0,2 g.l⁻¹,
 3. tiamínhydrochlorid, najviac 0,6 mg.l⁻¹, vyjadrený ako tiamín,
- h) oxid siričitý, kyslý siričitan draselný alebo pyrosiričitan draselný,
- i) odstránenie oxidu siričitého fyzikálnymi postupmi,
- j) ošetrovanie muštu z bielych odrôd hrozna alebo ešte kvásiaceho vína z bielych odrôd hrozna aktívnym uhlím určeným na enologické účely, najviac 100 g.hl⁻¹,
- k) čírenie prostredníctvom týchto látok:
 1. želatíny jedlej,
 2. viziny,
 3. kazeínu a kazeinátu draselného,
 4. vaječného bielka,
 5. bentonitu,
 6. oxidu kremičitého vo forme gélu alebo koloidného roztoku,
 7. kaolínu,
 8. tanínu,
 9. pektolytických enzýmov,
 10. enzýmových prípravkov obsahujúcich betaglukanázy,
- l) kyselinu sorbovú alebo sorban draselný,
- m) na okyslenie kyseliny vínnej,
- n) na odkyslenie tieto látky:
 1. neutrálny vinnan draselný, kyslý uhličitan draselný, uhličitan vápenatý, ktorý môže obsahovať aj malé množstvo dvojitej vápenatej soli kyseliny L(+) vinnéj a kyseliny L(-) jablčnej,
 2. vinnan vápenatý, najviac 200 g.hl⁻¹,

- 3. kyselinu vínnu,
- 4. homogénny prípravok kyseliny vínnej a uhličitanu vápenatého v rovnakom pomere,
- o) preparát z bunkových stien, najviac 40 g.hl⁻¹,
- p) polyvinylpyrolidon, najviac 80 g.hl⁻¹,
- r) mliečne baktérie a vínnu suspenziu,
- s) lyzozým.

§ 4

Technologické postupy a látky používané pri ošetrovaní vína

(1) Na ošetrovanie vína možno používať tieto technologické postupy a látky:

- a) ak ide o suché vína, čerstvé vínne kaly, ktoré sú zdravé a neriedené, obsahujúce kvasnice pochádzajúce z nedávnej výroby suchých vín, v množstve nepresahujúcom 5 %,
- b) prevzdušnenie alebo prebublávanie argónom alebo dusíkom,
- c) ošetrovanie teplom,
- d) odstredovanie,
- e) filtráciu inertnými filtračnými materiálmi, ak nezanecháva nežiaduce rezíduá, alebo filtráciu bez filtračných materiálov,
- f) oxid uhličitý, argón alebo dusík jednotlivo alebo aj ich zmesi na vytvorenie inertného prostredia a na manipulovanie s vínom v prostredí bez prítomnosti vzduchu,
- g) oxid uhličitý v množstve najviac 2 g.l⁻¹,
- h) oxid siričitý, kyslý siričitan draselný alebo pyrosiričitan draselný, ak konečný obsah oxidu siričitého v ošetrovanom víne v okamihu jeho uvedenia do obehu na účely priamej spotreby nepresiahne,
 - 1. ak ide o červené vína, 160 mg.l⁻¹, a ak ide o biele vína, 210 mg.l⁻¹,
 - 2. ak ide o víno s obsahom zvyškového cukru vyjadrenom ako invertný cukor, najmenej 5 g.l⁻¹, možno zvýšiť na 210 mg.l⁻¹, ak ide o červené vína, a na 260 mg.l⁻¹, ak ide o biele vína,
 - 3. ak ide o víno s prívlastkom „neskorý zber" [§ 12 ods. 2 písm. b) zákona], 300 mg.l⁻¹,
 - 4. ak ide o víno s prívlastkom „výber z hrozna" [§ 12 ods. 2 písm. c) zákona], 350 mg.l⁻¹,
 - 5. ak ide o vína s prívlastkom „bobuľový výber", „hrozienkový výber" a „ľadový zber" [§ 12 ods. 2 písm. d), e) a f) zákona], 400 mg.l⁻¹,
- i) kyselinu sorbovú alebo sorban draselný, ak konečný obsah kyseliny sorbovej obsiahnutej v ošetrovanom víne nepresiahne v okamihu jeho uvedenia do obehu na účely priamej spotreby 200 mg.l⁻¹,
- j) kyselinu L(-) askorbovú, najviac 150 mg.l⁻¹,
- k) kyselinu citrónovú na stabilizáciu vína v množstve najviac 1g.l⁻¹,
- l) na okyslenie kyselinu vínnu,
- m) na odkyslenie niektorú z týchto látok:
 - 1. neutrálny vínan draselný, kyslý uhličitan draselný, uhličitan vápenatý, ktorý môže obsahovať aj malé množstvo podvojnnej vápenatej soli kyseliny L(+) vínnej a kyseliny L(-) jablčnej,
 - 2. vínan vápenatý, najviac 200 g. hl⁻¹,
 - 3. kyselinu vínnu,

4. homogénny prípravok kyseliny vínnej a uhličitanu vápenatého v rovnakom pomere a jemne rozprášený,
- n) čírenie prostredníctvom niektorej z týchto látok:
1. želatíny jedlej,
 2. viziny,
 3. kazeínu a kazeinátu draselného,
 4. vaječného bielka,
 5. bentonitu,
 6. oxidu kremičitého vo forme gélu alebo koloidného roztoku,
 7. kaolínu,
 8. tanínu,
 9. pektolytických enzýmov,
 10. enzýmových prípravkov obsahujúcich betaglukanázy,
- o) ošetrovanie bieleho vína aktívnym uhlím určeným na technologické účely, najviac 100 g.hl⁻¹,
- p) hexakvanoželeznatan draselný, pričom vo víne musí zostať obsah železa najmenej 3 mg.l⁻¹,
- r) kyselinu metavínnu, najviac 100 mg.l⁻¹,
- s) arabskú gumu,
- t) kyselinu DL vínnu alebo jej neutrálnu draselnú soľ na vyzrážanie prebytočného vápnika,
- u) na podporu vyzrážania vínneho kameňa
1. kyslý vínan draselný,
 2. vínan vápenatý, najviac 200 g.hl⁻¹,
- v) síran meďnatý na odstránenie chuťových alebo vôňových nedostatkov vína, najviac 1 g.hl⁻¹, obsah medi v ošetrovanom víne nesmie prekročiť 1 mg.l⁻¹,
- w) preparát z bunkových stien, najviac 40 g.hl⁻¹,
- x) polyvinylpyrolidon,
- y) mliečne baktérie a vínnu suspenziu,
- z) karamel a farbivá na prifarbovanie dezertného a aromatizovaného vína.

(2) Na ošetrovanie šumivých vín možno používať okrem postupov a látok uvedených v odseku 1 aj tieto látky:

- a) pri šumivých vínach kvasených vo fľašiach, ak sa kaly odstránia priamo z ich hrdiel, alginát vápenatý alebo alginát draselný,
- b) vínne kvasinky suché alebo vínne kvasinky ako suspenziu,
- c) amóniovú soľ alebo tiamínovú soľ ako diamóniumfosfát alebo síran amónny, najviac 0,3 g.l⁻¹, alebo tiamíndichlórhydrát, najviac 0,6 mg.l⁻¹, vyjadrený ako tiamín.

(3) Na úpravu vína pre diabetikov možno používať 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 výrobných praxe.

§ 6

Upravovanie cukornatosti

(1) Cukornatosť rmutu a muštu možno upravovať pridaním cukru alebo pridaním zahusteného 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) muštu, ktorý má najviac taký obsah celkového alkoholu ako stolové víno, pri ktorého výrobe sa upravila cukornatosť,
- b) 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 (ďalej len „obj. %“).

(3) Zvyškový cukor možno v stolovom víne upraviť iba tak, aby sa nepresiahol celkový obsah 15,0 obj. % alkoholu.

(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 12,8 obj. % alkoholu v bielom víne a 13,6 obj. % alkoholu v červenom víne.

§ 7a**Upravovanie kyslosti vo víne**

(1) Upravovanie kyslosti je technologický postup, ktorým sa obsah kyselín vo víne znižuje (ďalej len „odkysľovanie“) alebo zvyšuje (ďalej len „okysľovanie“).

(2) Odkysľovanie možno vykonať v mušte, v kvasiacom mušte, v mladom alebo ešte kvasiacom mladom víne, vo víne, ako aj v mušte určenom na zahusťovanie.

(3) Odkysľovanie vína možno vykonať iba do hodnoty 1 g.l⁻¹ vyjadrenej ako kyselina vínna.

(4) Okysľovanie šumivých vín možno vykonať iba do hodnoty 1,5 g.l⁻¹ vyjadrenej ako kyselina vínna.

(5) Súčasné použitie odkysľovania vína a okysľovania vína nie je povolené.

§ 8**Scelovanie vína**

(1) 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.

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

(3) Nemožno scelovať 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 celkovým obsahom alkoholu najmenej 8,5 obj. %, ak

- a) pretlak oxidu uhličitého vo fľaši pri teplote 20 °C je najmenej 3 bary,
- b) celkový čas jeho výroby je najmenej 60 dní,
- c) skutočný obsah alkoholu vrátane alkoholu v pridanom expedičnom likéri je najmenej 9,5 obj. %.

(2) Na výrobu akostného šumivého vína (sekt) sa používa akostné víno vyrobené z domáceho hrozna, s celkovým obsahom alkoholu najmenej 9 obj. %, pri použití iba jednej odrody, najmenej 8,5 obj. %, ak

- a) pretlak oxidu uhličitého vo fľaši pri teplote 20 °C je najmenej 3,5 baru,
- b) čas kvasenia je najmenej 90 dní a pri použití miešacích zariadení v tankoch najmenej 30 dní,
- c) celkový čas výroby je
 1. najmenej 120 dní pri kvasení v tankoch,
 2. najmenej 270 dní pri kvasení vo fľašiach,

d) skutočný obsah alkoholu vo víne uvádzanom do obehu je najmenej 10 obj. %.

(3) Na výrobu aromatického šumivého vína možno používať víno vyrobené z aromatických muštových odrôd [§ 16 ods. 2 písm. c) zákona], ak

- a) pretlak oxidu uhličitého vo fľašiach pri teplote 20 °C je najmenej 3 bary,
- b) celkový čas výroby je najmenej 30 dní,
- c) regulácia teploty pri kvasení sa uskutočňuje chladením alebo inými fyzikálnymi procesmi.

(4) Na výrobu akostného aromatického šumivého vína - aromatického sektu možno používať víno vyrobené z domácich aromatických muštových odrôd [§ 16 ods. 2 písm. d) zákona], ak

- a) pretlak oxidu uhličitého vo fľaši pri teplote 20 °C je najmenej 3,5 baru,
- b) regulácia teploty pri kvasení sa uskutočňuje iba chladením alebo inými fyzikálnymi procesmi,
- c) celkový čas trvania výroby je najmenej 30 dní,
- d) skutočný obsah alkoholu vo víne uvádzanom do obehu je najmenej 6 obj. %.

(5) Pri výrobe aromatických šumivých vín a aromatických akostných šumivých vín nemožno pridávať expedičný likér.

(6) Na prípravu tirážneho likéru používaného pri výrobe šumivého vína možno používať okrem vína alebo muštu aj cukor a rektifikovaný koncentrovaný mušt. Tirážnym likérom sa nesmie zvýšiť obsah celkového alkoholu o viac ako 1,5 obj. %. Takéto zvýšenie sa meria výpočtom rozdielu medzi celkovým obsahom alkoholu vína a celkovým obsahom alkoholu príslušného šumivého vína pred pridaním expedičného likéru.

(7) Na prípravu expedičného likéru možno používať okrem vína alebo muštu rovnakej kvality (§ 9 zákona) aj víno alebo mušt vyššej kvality, ako má víno alebo mušt, ktorý sa použil na výrobu šumivého vína. Expedičný likér môže obsahovať výhradne mušt alebo kvasiaci mušt, alebo zahustený mušt, alebo rektifikovaný koncentrovaný mušt, alebo cukor, alebo víno, alebo ich zmes, alebo vínny destilát. Prídavkom expedičného likéru nemožno zvýšiť celkový obsah alkoholu v šumivom víne o viac ako 0,5 obj. %.

§ 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 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 tieto technologické straty:

- a) výroba vína bez odkalovania muštu
 1. prvé stáčanie
 - 1.1 bez použitia bentonitu 6,0 %,
 - 1.2 s použitím bentonitu 6,5 %,
 2. druhé stáčanie
 - 2.1 bez použitia bentonitu 1,2 %,
 - 2.2 s použitím bentonitu 2,0 %,
 3. čírenie
 - 3.1 bez použitia bentonitu 0,5 %,
 - 3.2 s použitím bentonitu 1,0 %,
 4. filtrácia 0,1 %,
 5. tangenciálna filtrácia 0,6 %,
 6. plnenie cisterien 0,1 %,
 7. plnenie nádob pri expedícii 0,3 %,
 8. manipulačné straty 0,1 %,
 9. skladovacie straty (odparné) za mesiac
 - 9.1 v drevených sudoch 0,3 %,
 - 9.2 v ostatných nádobách 0,1 %,
 10. fľašovanie

10.1 sýtené a šumivé 1,0 %,

10.2 ostatné 0,5 %,

b) výroba vína s odkalením alebo odstredením muštu

1. odkalenie alebo odstredenie muštu 5,5 %,

2. prvé stáčanie

2.1 bez použitia bentonitu 2,0 %,

2.2 s použitím bentonitu 2,5 %,

3. druhé stáčanie

3.1 bez použitia bentonitu 1,2 %,

3.2 s použitím bentonitu 2,0 %,

4. čírenie

4.1 bez použitia bentonitu 0,5 %,

4.2 s použitím bentonitu 1,0 %,

5. filtrácia 0,1 %,

6. tangenciálna filtrácia 0,6 %,

7. plnenie cisterien 0,1 %,

8. plnenie nádob pri expedícii 0,3 %,

9. manipulačné straty 0,1 %,

10. skladovacie straty

10.1 v drevených sudoch 0,3 %,

10.2 v ostatných nádobách 0,1 %,

11. fľašovanie

11.1 sýtené a šumivé 1,0 %,

11.2 ostatné 0,5 %.

(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 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 víno s prívlastkom „neskorý zber“, „výber z hrozna“, „bobuľový

výber“, „hroziakový výber“ alebo „ladový 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 predpisu²⁾ 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) prídanie cukru na úpravu rmutu, muštu a ďalších vinárskych výrobkov,
- f) použitý technologický postup, najmä spôsob ošetrovania a úpravy, napr. odkyslenie, sceľovanie a úprava zvyškového cukru,
- g) nákup, spotrebu, predaj a zásobu vína a používaných zložiek, napr. cukor, lieh a iné.
- h) spôsob nakladania s vedľajšími produktmi spracovania hrozna a pri výrobe vína.

(3) Vzor vedenia evidencie o výrobe 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 tvorbe výrobných dávok vína a o technologickom postupe sa vedie v technologickom zázname o výrobných dávkach. Vzor technologického záznamu o výrobných dávkach je uvedený v prílohe č. 7.

§ 14

Hlásenie o výrobe hrozna, vína a muštov a o zásobách vína a muštov

(1) Vinársky hospodársky rok pre vinárske výrobky sa začína 1. augusta a končí sa 31. júla nasledujúceho roka.

(2) Každý, kto vyváža z Tokajskej vinohradníckej oblasti alebo dováža do Tokajskej vinohradníckej oblasti hrozno nad 75 kg, mušt a víno na ďalšie spracovanie nad 60 l, ohlásí Ústrednému kontrolnému a skúšobnému ústavu poľnohospodárskemu najneskôr tri dni pred uskutočnením vývozu alebo dovozu odrodu hrozna, druh muštu a vína a celkové množstvo.

(3) Vinohradníci a vinári každoročne oznamujú Výskumnému ústavu vinohradníckemu a vinárskemu do

- a) 7. septembra stav zásob vína a muštov k 31. júlu,
- b) 10. decembra údaje o výrobe hrozna a o jeho použití od 1. augusta k 30. novembru,
- c) 10. decembra údaje o výrobe vína a muštov od 1. augusta k 30. novembru,
- d) 10. decembra stav zásob vína a muštov od 1. augusta k 30. novembru.

(4) Vzor hlásenia o výrobe hrozna a o jeho použití je uvedený v prílohe č. 8.

(5) Vzor hlásenia o stave zásob vína a muštov je uvedený v prílohách č. 9 a 10.

(6) Vzor hlásenia o výrobe vína a muštov je uvedený v prílohách č. 11 a 12.

§ 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 vyhláske 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	-60	-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	-6	-6	-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 vyhláske 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	
10,0	1,34781	1,0390	82,3	79,2	4,89
10,1	1,34798	1,0394	83,4	80,2	4,95
10,2	1,34814	1,0398	84,5	81,3	5,02
10,3	1,34830	1,0402	85,6	82,2	5,09
10,4	1,34845	1,0406	86,6	83,2	5,14
10,5	1,34860	1,0410	87,6	84,1	5,20
10,6	1,34875	1,0414	88,6	85,1	5,26
10,7	1,34890	1,0419	89,7	86,1	5,33
10,8	1,34906	1,0423	90,8	87,1	5,39
10,9	1,34921	1,0427	91,8	88,1	5,45
11,0	1,34936	1,0431	92,9	89,1	5,52
11,1	1,34952	1,0435	94,0	90,0	5,58
11,2	1,34968	1,0439	95,0	91,0	5,64
11,3	1,34984	1,0443	96,1	92,0	5,71
11,4	1,34999	1,0447	97,1	92,9	5,77
11,5	1,35015	1,0452	98,2	94,0	5,83
11,6	1,35031	1,0456	99,3	95,0	5,90
11,7	1,35046	1,0460	100,3	95,9	5,96
11,8	1,35062	1,0464	101,4	96,9	6,02
11,9	1,35077	1,0468	102,5	97,9	6,09
12,0	1,35092	1,0473	103,6	98,9	6,15
12,1	1,35108	1,0477	104,7	99,9	6,22
12,2	1,35124	1,0481	105,7	100,8	6,28
12,3	1,35140	1,0485	106,8	101,9	6,35
12,4	1,35156	1,0489	107,9	102,9	6,41
12,5	1,35172	1,0494	109,0	103,8	6,47
12,6	1,35187	1,0498	110,0	104,8	6,53
12,7	1,35203	1,0502	111,1	105,8	6,60
12,8	1,35219	1,0506	112,2	106,8	6,66
12,9	1,35234	1,0510	113,2	107,8	6,73
13,0	1,35249	1,0514	114,3	108,7	6,79
13,1	1,35266	1,0519	115,4	109,7	6,86
13,2	1,35282	1,0523	116,5	110,7	6,92
13,3	1,35298	1,0527	117,6	111,7	6,99
13,4	1,35313	1,0531	118,6	112,6	7,05
13,5	1,35329	1,0536	119,7	113,6	7,11
13,6	1,35345	1,0540	120,8	114,6	7,18
13,7	1,35360	1,0544	121,8	115,6	7,24

13,8	1,35376	1,0548	122,9	116,5	7,30
13,9	1,35391	1,0552	124,0	117,5	7,37
14,0	1,35407	1,0557	125,1	118,5	7,43
14,1	1,35424	1,0561	126,2	119,5	7,50
14,2	1,35440	1,0565	127,3	120,5	7,56
14,3	1,35456	1,0569	128,4	121,5	7,63
14,4	1,35472	1,0574	129,5	122,5	7,69
14,5	1,35488	1,0578	130,6	123,4	7,76
14,6	1,35503	1,0582	131,6	124,4	7,82
14,7	1,35519	1,0586	132,7	125,4	7,88
14,8	1,35535	1,0591	133,8	126,3	7,95
14,9	1,35551	1,0595	134,9	127,3	8,01
15,0	1,35567	1,0599	136,0	128,3	8,08
15,1	1,35583	1,0603	137,1	129,3	8,15
15,2	1,35599	1,0608	138,2	130,3	8,21
15,3	1,35615	1,0612	139,3	131,3	8,27
15,4	1,35631	1,0616	140,4	132,3	8,34
15,5	1,35648	1,0621	141,5	133,2	8,41
15,6	1,35664	1,0625	142,6	134,2	8,47
15,7	1,35680	1,0629	143,7	135,2	8,54
15,8	1,35696	1,0633	144,8	136,2	8,60
15,9	1,35712	1,0638	145,9	137,2	8,67
16,0	1,35728	1,0642	147,0	138,1	8,73
16,1	1,35744	1,0646	148,1	139,1	8,80
16,2	1,35760	1,0651	149,2	140,1	8,86
16,3	1,35776	1,0655	150,3	141,1	8,93
16,4	1,35793	1,0660	151,5	142,1	9,00
16,5	1,35809	1,0664	152,6	143,1	9,06
16,6	1,35825	1,0668	153,7	144,1	9,13
16,7	1,35842	1,0672	154,8	145,0	9,20
16,8	1,35858	1,0677	155,9	146,0	9,26
16,9	1,35874	1,0681	157,0	147,0	9,33
17,0	1,35890	1,0685	158,1	148,0	9,39
17,1	1,35907	1,0690	159,3	149,0	9,46
17,2	1,35923	1,0694	160,4	150,0	9,53
17,3	1,35939	1,0699	161,5	151,0	9,59
17,4	1,35955	1,0703	162,6	151,9	9,66
17,5	1,35972	1,0707	163,7	152,9	9,73
17,6	1,35988	1,0711	164,8	153,9	9,79
17,7	1,36004	1,0716	165,9	154,8	9,86
17,8	1,36020	1,0720	167,0	155,8	9,92
17,9	1,36036	1,0724	168,1	156,8	9,99
18,0	1,36053	1,0729	169,3	157,8	10,06
18,1	1,36070	1,0733	170,4	158,8	10,12
18,2	1,36086	1,0738	171,5	159,7	10,19

18,3	1,36102	1,0742	172,6	160,7	10,25
18,4	1,36119	1,0746	173,7	161,6	10,32
18,5	1,36136	1,0751	174,9	162,6	10,39
18,6	1,36152	1,0755	176,0	163,6	10,46
18,7	1,36169	1,0760	177,2	164,6	10,53
18,8	1,36185	1,0764	178,3	165,6	10,59
18,9	1,36201	1,0768	179,4	166,6	10,66
19,0	1,36217	1,0773	180,5	167,6	10,72
19,1	1,36234	1,0777	181,7	168,6	10,80
19,2	1,36251	1,0782	182,8	169,5	10,86
19,3	1,36267	1,0786	183,9	170,5	10,93
19,4	1,36284	1,0791	185,1	171,5	11,00
19,5	1,36301	1,0795	186,3	172,5	11,07
19,6	1,36318	1,0800	187,4	173,5	11,13
19,7	1,36335	1,0804	188,6	174,5	11,21
19,8	1,36351	1,0809	189,7	175,5	11,27
19,9	1,36367	1,0813	190,8	176,5	11,34
20,0	1,36383	1,0817	191,9	177,4	11,40
20,1	1,36400	1,0822	193,1	178,4	11,47
20,2	1,36417	1,0826	194,2	179,4	11,54
20,3	1,36434	1,0831	195,3	180,4	11,60
20,4	1,36451	1,0835	196,5	181,4	11,67
20,5	1,36468	1,0840	197,7	182,3	11,75
20,6	1,36484	1,0844	198,8	183,3	11,81
20,7	1,36501	1,0849	200,0	184,3	11,88
20,8	1,36518	1,0853	201,1	185,3	11,96
20,9	1,36534	1,0857	202,2	186,2	12,01
21,0	1,36550	1,0862	203,3	187,2	12,08
21,1	1,36568	1,0866	204,5	188,2	12,15
21,2	1,36585	1,0871	205,7	189,2	12,22
21,3	1,36601	1,0875	206,8	190,2	12,29
21,4	1,36618	1,0880	207,9	191,1	12,35
21,5	1,36635	1,0884	209,1	192,1	12,42
21,6	1,36652	1,0889	210,3	193,1	12,49
21,7	1,36669	1,0893	211,4	194,1	12,56
21,8	1,36685	1,0897	212,5	195,0	12,63
21,9	1,36702	1,0902	213,6	196,0	12,69
22,0	1,36719	1,0906	214,8	196,9	12,76
22,1	1,36736	1,0911	216,0	198,0	12,83
22,2	1,36753	1,0916	217,2	199,0	12,90
22,3	1,36770	1,0920	218,3	199,9	12,97
22,4	1,36787	1,0925	219,5	200,9	13,04
22,5	1,36804	1,0929	220,6	201,8	13,11
22,6	1,36820	1,0933	221,7	202,8	13,17
22,7	1,36837	1,0938	222,9	203,8	13,24

22,8	1,36854	1,0943	224,1	204,3	13,31
22,9	1,36871	1,0947	225,2	205,8	13,38
23,0	1,36888	1,0952	226,4	206,7	13,45
23,1	1,36905	1,0956	227,6	207,7	13,52
23,2	1,36922	1,0961	228,7	208,7	13,59
23,3	1,36939	1,0965	229,9	209,7	13,66
23,4	1,36956	1,0970	231,1	210,7	13,73
23,5	1,36973	1,0975	232,3	211,6	13,80
23,6	1,36991	1,0979	233,4	212,6	13,87
23,7	1,37008	1,0984	234,6	213,6	13,94
23,8	1,37025	1,0988	235,8	214,6	14,01
23,9	1,37042	1,0993	237,0	215,6	14,08
24,0	1,37059	1,0998	238,2	216,6	14,15
24,1	1,37076	1,1007	239,3	217,4	14,22
24,2	1,37093	1,1011	240,3	218,2	14,28
24,3	1,37110	1,1016	241,6	219,4	14,35
24,4	1,37128	1,1022	243,0	220,5	14,44
24,5	1,37145	1,1026	244,0	221,3	14,50
24,6	1,37162	1,1030	245,0	222,1	14,56
24,7	1,37180	1,1035	246,4	223,2	14,64
24,8	1,37197	1,1041	247,7	224,4	14,72
24,9	1,37214	1,1045	248,7	225,2	14,78
25,0	1,37232	1,1049	249,7	226,0	14,84
25,1	1,37249	1,1053	250,7	226,8	14,90
25,2	1,37266	1,1057	251,7	227,6	14,96
25,3	1,37283	1,1062	253,0	228,7	15,03
25,4	1,37300	1,1068	254,4	229,9	15,11
25,5	1,37317	1,1072	255,4	230,7	15,17
25,6	1,37335	1,1076	256,4	231,5	15,23
25,7	1,37353	1,1081	257,8	232,6	15,32
25,8	1,37370	1,1087	259,1	233,7	15,39
25,9	1,37387	1,1091	260,1	234,5	15,45
26,0	1,37405	1,1095	261,1	235,3	15,51
26,1	1,37423	1,1100	262,5	236,4	15,60
26,2	1,37440	1,1106	263,8	237,5	15,67
26,3	1,37457	1,1110	264,8	238,3	15,73
26,4	1,37475	1,1114	265,8	239,2	15,79
26,5	1,37493	1,1119	267,2	240,3	15,88
26,6	1,37510	1,1125	268,5	241,4	15,95
26,7	1,37528	1,1129	269,5	242,2	16,01
26,8	1,37545	1,1133	270,5	243,0	16,07
26,9	1,37562	1,1138	271,8	244,1	16,15
27,0	1,37580	1,1144	283,2	245,2	16,23
27,1	1,37598	1,1148	274,2	246,0	16,29
27,2	1,37615	1,1152	275,2	246,8	16,35

27,3	1,37632	1,1157	276,5	247,9	16,43
27,4	1,37650	1,1163	277,9	249,0	16,51
27,5	1,37667	1,1167	278,9	249,8	16,57
27,6	1,37685	1,1171	279,9	250,6	16,63
27,7	1,37703	1,1176	281,3	251,6	16,71
27,8	1,37721	1,1182	282,6	252,7	16,79
27,9	1,37739	1,1186	283,6	253,5	16,85
28,0	1,37757	1,1190	284,6	254,3	16,91
28,1	1,37775	1,1195	286,0	255,4	16,99
28,2	1,37793	1,1201	287,3	256,5	17,07
28,3	1,37810	1,1205	288,3	257,3	17,13
28,4	1,37828	1,1209	289,3	258,1	17,19
28,5	1,37846	1,1214	290,7	259,2	17,27
28,6	1,37863	1,1220	292,0	260,3	17,35
28,7	1,37881	1,1224	293,0	261,0	17,41
28,8	1,37899	1,1228	294,0	261,8	17,47
28,9	1,37917	1,1233	295,3	262,9	17,55
29,0	1,37935	1,1239	296,7	264,0	17,63
29,1	1,37953	1,1244	298,1	265,1	17,71
29,2	1,37971	1,1250	299,4	266,1	17,79
29,3	1,37988	1,1254	300,4	266,9	17,85
29,4	1,38006	1,1258	301,4	267,7	17,91
29,5	1,38024	1,1263	302,8	268,8	17,99
29,6	1,38042	1,1269	304,1	269,9	18,07
29,7	1,38060	1,1273	305,1	270,6	18,13
29,8	1,38078	1,1277	306,1	271,4	18,19
29,9	1,38096	1,1282	307,4	272,5	18,26

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

Požiadavky na zmyslové vlastnosti vína

Znak	VÍNO S PRÍVLASTKOM						AKOSTNÉ VÍNO					
	kvality	ľadový zber	hrozienukový výber	bobuľový výber	výber z hrozna	neskorý zber	kabinetné	odrodové	značkové			
Čirosť	<p>ČÍRE S ISKROU</p> <p>Môžu sa vyskytovať ojedinelé jemné kryštáliky vínného kameňa a v červených vínach slabo vyzrážané farbivo</p>											
Farba	<p>ZODPOVEDAJÚCA OZNAČENIU VÍNA</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;"> BIELA, RUŽOVÁ A ČERVENÁ ZODPOVEDAJÚCA ODRODE, ROČNÍKU A PRÍVLASTKU VÍNA </td> <td style="width: 40%;"> BIELA, RUŽOVÁ A ČERVENÁ ZODPOVEDAJÚCA ODRODE, ROČNÍKU A ZNAČKE </td> </tr> <tr> <td> Pripúšťajú sa menšie odchýlky v odtieni farby </td> <td> Pripúšťajú sa menšie odchýlky v odtieni farby </td> </tr> </table>								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
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	<p>VÝRAZNÁ, ČISTÁ A TYPICKÁ PRE ODRODU A PRÍVLASTOK VÍNA</p> <p>Pripúšťajú sa menšie odchýlky vo výraznosti</p>						<p>VÝRAZNÁ, ČISTÁ A TYPICKÁ PRE ODRODU ALEBO ZNAČKU</p> <p>Pripúšťajú sa menšie odchýlky vo výraznosti</p>					
Chuť	<p>TYPICKÁ PRE ODRODU A PRÍVLASTOK, PLNÁ A HARMONICKÁ</p> <p>Pripúšťajú sa menšie odchýlky v typickosti</p>						<p>TYPICKÁ PRE ODRODU A ZNAČKU A HARMONICKÁ</p> <p>Pripúšťa sa menej harmonická, avšak zodpovedajúca označeniu a čistá</p>					

Znak kvality	STOLOVÉ VÍNO	VÍNO DEZERTNÉ, AROMATIZOVANÉ A LIKÉROVÉ	VÍNO S PRETLAKOM		SÝTENÉ
			ŠUMIVÉ	PERLIVÉ	
Čirosť	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 vinách slabo vyzrážané farbivo	Pripúšťajú sa ojedinelé vlákna filtračnej hmoty, jemné kryštáliky vínneho kameňa a pri červených vinách slabo vyzrážané farbivo	Perlenie jemné, dlhotrvajúce		Pripúšťa sa hrubšie a krátko trvajúce
Farba	ZODPOVEDAJÚCA OZNAČENIU	ZODPOVEDAJÚCA OZNAČENIU	ZODPOVEDAJÚCA OZNAČENIU		
	Pripúšťa sa v bielych vinách slabší hnedožltý alebo ružovkastý odtieň a v červených vinách 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 vyhláske č. 147/1998 Z. z.

Požiadavky na fyzikálne a chemické vlastnosti vína

Ukazovateľ	VÍNO S PRÍVLASTKOM											
	ľadový zber		hroziakový výber		bobuľový výber		výber z hrozna		neskorý zber		kabinové	
	biele, ružové	červené	biele, ružové	červené	biele, ružové	červené	biele, ružové	červené	biele, ružové	červené	biele, ružové	červené
Alkohol v obj. % skutočný 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 v g/l najviac	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 v g/l najmenej	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 v g/l	podľa označenia vína										do 15,0	do 15,0

Bez cukorný extrakt v g/l najmenej	21,0	21,0	21,0	21,0	21,0	21,0	20,0	20,0	19,0	20,0	18,0	20,0
Ukazovateľ	AKOSTNÉ VÍNO				STOLOVÉ VÍNO		DEZERTNÉ VÍNO		AROMATIZOVANÉ VÍNO		LIKÉROVÉ VÍNO	
	odrodové		značkové									
	biele, ružové	červené	biele, ružové	červené	biele, ružové	červené	biele, ružové	červené	biele, ružové	červené	biele, ružové	červené
Alkohol v obj. % skutočný najmenej celkový najviac *	9,5	9,5	9,5	9,5	8,5 15,0	8,5 15,0	15,0	15,0	15,0	15,0	15,0 22,0	15,0 22,0
Prchavé kyseliny v g/l najviac	0,9	1,0	0,9	1,0	1,0	1,1	1,0	1,2	1,0	1,2	1,1	1,2
Popol v g/l najmenej	1,3	1,4	1,3	1,4	1,3	1,3	-	-	1,1	1,4	-	-

Obsah cukru v g/l najviac	15,0	15,0	15,0	15,0	35,0	35,0	podľa označenia vína					
Bez cukorný extrakt v g/l najmenej	17,0	19,0	17,0	19,0	16,0	18,0	-	-	-	-	17,0	17,0

* bez úpravy cukornatosti

Ukazovateľ	VÍNO S PRETLAKOM CO ₂									
	ŠUMIVÉ		AKOSTNÉ ŠUMIVÉ		AROMATICKÉ ŠUMIVÉ A AKOSTNÉ AROMATICKÉ ŠUMIVÉ		PERLIVÉ		SÝTENÉ	
	biele, ružové	červené	biele, ružové	červené	biele	biele, ružové	červené	biele, ružové	červené	
Alkohol v obj. % skutočný najmenej celkový najviac	9,5	9,5	10,0	10,0	6,0	9,5	9,5	8,5	8,5	
Prchavé kyseliny v g/l najviac	1,0	1,1	0,9	1,0	0,9	1,0	1,1	1,0	1,1	
Popol v g/l najmenej	1,3	1,4	1,3	1,4	1,3	1,3	1,4	1,3	1,3	
Obsah cukru	podľa označenia vína									
Bez cukorný extrakt v g/l najmenej	17,0	18,0	17,0	18,0	17,0	16,0	18,0	16,0	18,0	

**Príloha č. 9
k vyhláske č. 147/1998 Z. z.**

**Príloha č. 9
k vyhláske č. 147/1998 Z. z.**

VZOR

Hlásenie o stave zásob vína a muštov

Priezvisko Meno Hlásenie k: 31. 7. ...
 Titul Hlásenie k: 30. 11. ...
 Obchodné meno IČO
 Kód obce Názov obce PSČ
 Ulica a číslo Telefón Fax
 Skladovacia kapacita v hl:

Celkový stav zásob vína a muštov

Druh vína, muštu	Mušt	Zahustený mušt*	Stolové víno	Akostné víno	Víno s prívlastkom	Šumivé víno**	Sýtené a perlivé víno	Dezertné, aromatizované a likérové víno	Víno z dovozu
Zásoba podľa predchádzajúceho hlásenia v i spolu									
z toho biele									
z toho červené/ružové									
Nákup									
Prijem v i									
Výrobca									
Preradenie do									
Spolu									
Predaj									
Výdaj v i									
Vlastná spotreba a technologické straty									
Preradenie z									
Spolu									
Zásoba vína									
ku dňu									
z toho biele									
z toho červené/ružové									
hlásenia v i									

* v zahustenom mušte hlásiť aj rektifikovaný a rektifikovaný koncentrovaný mušt
 ** šumivé víno, akostné šumivé víno, aromatické šumivé víno, akostné aromatické šumivé víno (§ 16 ods 2, písm. a) až d) zákona NR SR č. 332/1996 Z.z. o vinohradníctve a vinárstve v znení neskorších predpisov)

Vypracoval (meno a priezvisko): Podpis výrobcu a odliáčok pečiatky:
 Dátum vyhotovenia: Datum vyhotovenia:

**Príloha č. 10
k vyhláske č. 147/1998 Z. z.**

Hlásenie o stave zásob tokajského vína a muštov

VZOR

Hlásenie o stave zásob tokajského vína a muštov

Príezvisko Titul
 Obchodné meno IČO
 Kód obce Názov obce
 Ulica a číslo PSČ
 Skladovacia kapacita v hl: Telefón Fax

Hlásenie k: 31. 7.
 Hlásenie k: 30. 11.

Celkový stav zásob tokajského vína a muštov

Druh vína, muštu	Mušt	Zahustený mušt*	tokajská esencia	tokajský Furmint	tokajská Lipovina	tokajský Muškát žltý	tokajské samorodné sladké	tokajské samorodné suché	tokajské výbery 2-5 puťňové
Zásoba podľa predchádzajúceho hlásenia v litroch									
Nákup									
Prijem v I									
Výroba									
Preradenie do									
Spolu									
Predaj									
Vlastná spotreba a technologické straty									
Preradenie z									
Spolu									
Zásoba ku dňu hlásenia v litroch									

* v zahustenom mušte hlásiť aj rektifikovaný a rektifikovaný koncentrovaný mušt

Vypracoval (meno a priezvisko):

Zodpovedný zástupca (meno a priezvisko):

Dátum vyhotovenia:

Podpis výrobcu a odtlačok pečiatky:

**Príloha č. 10
k vyhláske č. 147/1998 Z. z.**

**Príloha č. 11
k vyhláske č. 147/1998 Z. z.**

VZOR

Hlásenie o výrobe vína a muštov

Príezvisko Titul Hlásenie k: 30. 11.

Meno IČO

Obchodné meno PSČ

Kód obce Názov obce Telefón

Ulica a číslo Fax

Skladovacia kapacita v hl:

Druh použitej suroviny	Mušt	Zahustený mušt*	Množstvo v litroch				Šumivé víno**	Sýtené a perlivé víno	Dezertné, aromatizované a likérové víno
			Stolové víno	Akostné víno	Vino s prívlastkom	Vino s prívlastkom			
hrozno	spolu								
	z toho biеле								
	z toho červené/ružové								
mušt	spolu	-							
	z toho biеле	-							
	z toho červené/ružové	-							
mušt z dovozu	spolu	-							
	z toho biеле	-							
	z toho červené/ružové	-							
víno	spolu	-							
	z toho biеле	-							
	z toho červené/ružové	-							
víno z dovozu	spolu	-							
	z toho biеле	-							
	z toho červené/ružové	-							

* v zahustenom mušte hásiť aj rektifikovaný a rektifikovaný koncentrovaný mušt

** šumivé víno, akostné šumivé víno, aromatické šumivé víno, akostné aromatické šumivé víno (§ 16 ods 2, písm. a) až d) zákona NR SR č. 332/1996 Z.z. o vinohradníctve a vinárstve v znení neskorších predpisov)

Vypracoval (meno a priezvisko):

Zodpovedný zástupca (meno a priezvisko):

Podpis výrobcu a odtlačok pečiatky:

Dátum vyhotovenia:

**Príloha č. 11
k vyhláske č. 147/1998 Z. z.**

**Príloha č. 12
k vyhláške č. 147/1998 Z. z.**

VZOR

Hlásenie o výrobe tokajského vína a muštov

Príezvisko Titul

Meno **Hlásenie k: 30. 11.**

Obchodné meno

IČO

Kód obce PSC

Názov obce

Ulica a číslo Telefón

Fax

Skladovacia kapacita v hl:

Druh	Mušt	Zahustený mušt*	tokajská esencia	tokajský Furmint	tokajská Lipovina	tokajský Muškát žltý	tokajské samorodné suché	tokajské samorodné sladké	tokajský výber 2-putňový	tokajský výber 3-putňový	tokajský výber 4-putňový	tokajský výber 5-putňový	tokajský výber 6-putňový
Množstvo v litroch													

* v zahustenom mušte hlásiť aj rektifikovaný a rektifikovaný koncentrovaný mušt

Vypracoval (meno a priezvisko):

Zodpovedný zástupca (meno a priezvisko): Dátum vyhotovenia:

Podpis výrobcu a odtlačok pečiatky:

**Príloha č. 12
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.

