

ZBIERKA ZÁKONOV SLOVENSKEJ REPUBLIKY

Ročník 2003

Vyhlásené: 15.02.2003 Časová verzia predpisu účinná od: 15.02.2003 do: 14.06.2005

Obsah tohto dokumentu má informatívny charakter.

44

VYHLÁŠKA

Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky

z 23. januára 2003,

ktorou sa mení a dopĺňa vyhláška Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky č. 147/1998 Z. z., 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. v znení neskorších predpisov (ďalej len „zákon“) ustanovuje:

Čl. I

Vyhláška Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky č. 147/1998 Z. z., 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. sa mení a dopĺňa takto:

1. § 3 a 4 vrátane nadpisov znejú:

„§ 3

Technologické postupy a látky používané pri výrobe vína

- 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) vínne kvasinky, najviac 40 g.l⁻¹,
- g) na podporu tvorby kvasiniek jednu alebo viac z týchto látok:
 1. hydrogenfosforečnan 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 kvasiaceho 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 vínno,
- n) na odkyslenie tieto látky:
 - 1. neutrálny vínan draselný, kyslý uhličitan draselný, uhličitan vápenatý, ktorý môže obsahovať aj malé množstvo podvojnjej vápenatej soli kyseliny L(+) vínnej a kyseliny L(-) jablčnej,
 - 2. vínan vápenatý, najviac 200 g.hl⁻¹,
 - 3. kyselinu vínno,
 - 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", „hroziakový 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 1 g.l^{-1} ,
- l) na okyslenie kyselinu vínnu,
- m) na odkyslenie niektorých z týchto látok:
1. neutrálny vínan draselný, kyslý uhličitan draselný, uhličitan vápenatý, ktorý môže obsahovať aj malé množstvo podvojných vápenatých solí 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."

- 2. V § 6 ods. 1 a v celom texte vyhlášky sa vypúšťa slovo „hroznový" vo všetkých tvaroch.
- 3. V § 7 ods. 2 sa na konci prvej vety vypúšťa bodka a pripájajú sa tieto slová: „(ďalej len „obj. %")."
- 4. V § 7 odsek 3 znie:

„(3) Zvyškový cukor možno v stolovom víne upraviť iba tak, aby sa nepresiahol celkový obsah 15,0 obj. % alkoholu."
- 5. V § 7 ods. 5 sa číslo „12,0" nahrádza číslom „12,8" a číslo „12,5" sa nahrádza číslom „13,6".
- 6. V § 7 sa vypúšťajú odseky 6 a 7.
- 7. Za § 7 sa vkladá § 7a, ktorý vrátane nadpisu znie:

„§ 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. V § 8 sa vypúšťa odsek 1.
Doterajšie odseky 2 až 4 sa označujú ako odseky 1 až 3.
9. § 9 vrátane nadpisu znie:

„§ 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. V § 10 ods. 2 a v celom texte vyhlášky sa slová „výberové víno s prívlastkom“ vo všetkých tvaroch nahrádzajú slovami „víno s prívlastkom“ v príslušnom tvare.

11. V § 11 odsek 2 znie:

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

a) výroba vína bez odkalenia 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 %."
12. V § 13 sa odsek 2 dopĺňa písmenom h), ktoré znie:
„h) spôsob nakladania s vedľajšími produktmi spracovania hrozna a pri výrobe vína.".
13. V § 13 odsek 3 znie:
„(3) Vzor vedenia evidencie o výrobe hrozna a o jeho použití je uvedený v prílohe č. 5.".
14. V § 13 sa vypúšťajú odseky 5 a 6.
Doterajší odsek 7 sa označuje ako odsek 5.
15. V § 13 ods. 5 sa číslica „9" nahrádza číslicou „7".
16. V poznámke pod čiarou k odkazu 2 sa vypúšťajú slová „Vyhláška Ministerstva financií Slovenskej republiky č. 186/1994 Z. z. o spôsobe použitia dokladov a vedení evidencií spojených s výrobou a obehom vína.".
17. § 14 vrátane nadpisu znie:

„§ 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) 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.

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

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

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

18. Prílohy č. 1 až 11 sa nahrádzajú prílohami č. 1 až 12, ktoré znejú:

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	-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 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	
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	1304
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 vyhláške č. 147/1998 Z. z.
Požiadavky na zmyslové vlastnosti vína

Znak kvality	VÍNO S PRÍVLASTKOM						AKOSTNÉ VÍNO		
	ľadový zber	hrozienukový výber	bobuľový výber	výber z hrozna	neskorý zber	kabinetné	odrodové	značkové	
Čirosť	ČÍRE S ISKROU								
	Môžu sa vyskytovať ojedinelé jemné kryštáliky vínneho kameňa a v červených vínach slabo vyžrážané 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, AROMATIZOVANÉ A LIKÉROVÉ	VÍNO S PRETLAKOM CO ²		
			ŠUMIVÉ	PERLIVÉ	SÝTENÉ
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

Uka zov ateľ	VÍNO S PRÍVLASTKOM											
	ľadový zber		hrozienukový výber		bobuľový výber		výber z hrozna		neskorý zber		kabiné + tné	
	biele, ružové	červené	biele, ružové	červené	biele, ružové	červené	biele, ružové	červené	biele, ružové	červené	biele, ružové	červené
Alkohol v obj. % skutočný naj menej celkový naj viac	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 naj viac	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 naj menej	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 ukor ný extr akt v g/l naj menej	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 najmenšej 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 najmenšej	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					
Bezučorňový extrakt v g/l najmenšej	17,0	19,0	17,0	19,0	16,0	18,0	-	-	-	-	17,0	17,0

* bez úpravy cukornatosti

(pokračovanie prílohy č. 4)

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. 5 k vyhláske č. 147/1998 Z. z.
Evidencia o výrobe hrozna a jeho použití

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

Evidencia o spotrebe cukru na úpravu cukornatosti muštu

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

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

Hlásenie o výrobe hrozna a o jeho použití k 30. 11. ...

Príloha č. 9 k vyhláske č. 147/1998 Z. z.
Hlásenie o stave zásob vína a muštov

**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									
Výroba									
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									

* 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 vinnohradníctve a vinnárstve v znení neskorších predpisov)

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

Príloha č. 10 k vyhláške č. 147/1998 Z. z.
Hlásenie o stave zásob tokajského vína a muštov

VZOR

Hlásenie o stave zásob tokajského vína a muštov

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

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									
Výdaj v I									
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.
Hlásenie o výrobe vína a muštov

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	Množstvo v litroch						Dezertné, aromatizované a likérové víno
	Mušt	Zahustený mušt*	Stolové víno	Akostné víno	Vino s prívlastkom	Šumivé víno**	
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.
Hlásenie o výrobe tokajského vína a muštov

VZOR

Hlásenie o výrobe tokajského vína a muštov

Príezvisko Titul

Meno **Hlásenie k: 30. 11.**

Obchodné meno

IČO

Kód obce **PSČ**

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):.....

Podpis výrobcu a odtlačok pečiatky:.....

Dátum vyhotovenia:.....

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

Čl. II

Táto vyhláška nadobúda účinnosť 15. februára 2003.

Zsolt Simon v. r.

