

**652****VYHLÁŠKA****Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky**

z 11. novembra 2002

**o vykonávaní odbornej prípravy potrebnej na vydanie povolenia na prevádzkovanie liehovarnického závodu na pestovateľské pálenie ovocia**

Ministerstvo pôdohospodárstva Slovenskej republiky (ďalej len „ministerstvo“) podľa § 8 ods. 8 zákona č. 467/2002 Z. z. o výrobe a uvádzaní liehu na trh ustanovuje:

**§ 1**

(1) Odbornú prípravu absolvuje žiadateľ o vydanie povolenia na výrobu liehu v liehovarnickom závode na pestovateľské pálenie ovocia alebo zodpovedný zástupca žiadateľa (ďalej len „žadateľ“) vo vzdelávacom zariadení s akreditáciou.<sup>1)</sup>

(2) Žiadateľa do odbornej prípravy zaradiť na základe prihlášky vzdelávacieho zariadenia.

(3) Odbornú prípravu ukončí žiadateľ záverečnou skúškou.

**§ 2**

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

**§ 3**

(1) Záverečná skúška sa skladá z  
a) písomnej skúšky a  
b) ústnej skúšky.

(2) Žiadateľ vykoná záverečnú skúšku pred skúšobnou komisiou (ďalej len „komisia“). Komisia má sedem členov, ktorých vymenúva a odvoláva vedúci vzdelávacieho zariadenia. Predsedu komisie vymenúva a odvoláva ministerstvo.

(3) Komisia sa uznáva nadpolovičnou väčšinou hlasov všetkých členov.

**§ 4**

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

(2) Výsledok záverečnej skúšky sa hodnotí stupňami  
a) prospel,  
b) neprospel.

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

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

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

**§ 5**

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

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

- osobné údaje žiadateľa,
- označenie činnosti, na ktorú žiadateľ úspešne ukončil odbornú prípravu,
- dátum jeho vydania,
- označenie vzdelávacieho zariadenia a odtlačok jeho pečiatky,
- podpis predsedu komisie a vedúceho vzdelávacieho zariadenia.

**§ 6**

Zrušuje sa vyhláška Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky č. 273/1997 Z. z. o vykonaní odbornej prípravy potrebnej na vydanie povolenia na výrobu liehu v liehovarnickom závode na pestovateľské pálenie ovocia.

**§ 7**

Táto vyhláška nadobúda účinnosť 1. januára 2003.

**Zsolt Simon** v. r.

<sup>1)</sup> § 85 zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. 387/1996 Z. z. o zamestnanosti v znení zákona č. 386/1997 Z. z.

**Príloha  
k vyhláske č. 652/2002 Z. z.**

**OBSAH A ROZSAH ODBORNEJ PRÍPRAVY**

	Obsah odbornej prípravy	Rozsah (počet hodín)
1.	<p>Technologický postup výroby destilátov v liehovarníckom závode na pestovateľské pálenie ovocia, podstata kvasného procesu, príprava kvasov, choroby a chyby kvasenia, suroviny, meranie liehu a roztokov, prepočet stupňovitosti</p> <p>a) chemické zloženie ovocia a ovocných štiav z hľadiska ich spracovania na destiláty v liehovarníckom závode na pestovateľské pálenie ovocia, posúdenie vhodnosti suroviny na prípravu ovocných destilátov, vplyv úpravy ovocia pred kvasením na kvalitu destilátu,</p> <p>b) biologické procesy prebiehajúce počas kvasenia, úloha kvasiniek, baktérii octového, mliečného a maslového kvasenia, úloha plesní,</p> <p>c) biologické procesy prebiehajúce počas kvasenia, vplyv teploty, vplyv prístupu vzduchu a kyslosti kvasu na priebeh procesu, hlavné a vedľajšie produkty kvasenia, maximálny výťažok liehu a liehovín, vznik metanolu a aldehydov ako nežiaducich zložiek, vznik esterov ako zložky arómy destilátov, vplyv skladovania destilátu na obsah nežiaducich zložiek, prídavok kvasníc ako technologická operácia – vplyv na rýchlosť procesu a na kvalitu destilátu,</p> <p>d) kontrola a riadenie procesu liehového kvasenia – zmyslové hodnotenie, chemické analýzy, stanovenie rozpustnej sušiny refraktometricky na princípe merania hustoty hustomerom, sacharometrom, muštomerom a Mohrovými váhami, stanovenie celkovej kyslosti,</p> <p>e) destilácia, princíp jednoduchej destilácie, základné pojmy, jednoduchá destilácia, opakovaná jednoduchá destilácia, vzťah medzi teplotou pár a obsahom etanolu, strojové zariadenie,</p> <p>f) destilácia kvaseného ovocia v praxi, prvá destilácia, druhá destilácia, riadenie procesu a jeho kontrola, nepretržitá destilácia,</p> <p>g) rektifikácia, cieľ rektifikácie a princípu procesu, rektifikačná kolóna, funkcia etáží, reflux, zvýšenie účinnosti delenia zložiek destilátu pri jednoduchších zariadeniach bez rektifikačnej kolóny,</p> <p>h) dosahované výťažky liehu a destilátov z jednotlivých druhov ovocia v praxi, spotreba surovín, vody a energie, množstvo a zloženie vznikajúcich odpadov, výpalky a lutrová voda ako odpad, spôsoby likvidácie a obmedzenia ich využitia, hodnotenie výpalkov a odpadových vôd pomocou kritérií BSK a CHSK.</p>	24 hodín
2.	<p>Technologické zariadenia v liehovarníckom závode na pestovateľské pálenie ovocia</p> <p>a) destilačné a rektifikačné zariadenia,</p> <p>b) chladiace zariadenia.</p>	4 hodiny
3.	Lokalizácia výstavby liehovarníckeho závodu na pestovateľské pálenie ovocia	4 hodiny
4.	<p>Hygienické zásady zriaďovania liehovarníckeho závodu na pestovateľské pálenie ovocia</p> <p>a) hygiena a sanitácia, zdravotné zabezpečenie pitnej vody, kanalizácia a odkanalizovanie kvapalných a tuhých odpadov a odpadových vôd, hygienické požiadavky na cudzorodé látky v požívatinách,</p> <p>b) ochrana životného prostredia, právne predpisy o vodách, odpadoch, ochrane ovzdušia.</p>	4 hodiny
5.	<p>Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci</p> <p>a) právne predpisy o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci,</p> <p>b) právne predpisy upravujúce požiadavky na objekty liehovarníckych závodov na pestovateľské pálenie ovocia,</p> <p>c) požiadavky na technické zariadenia z hľadiska bezpečnosti práce,</p> <p>d) elektrické zariadenia v liehovarníckych závodoch na pestovateľské pálenie ovocia.</p>	4 hodiny

6.	Právne predpisy upravujúce prevádzkovanie liehovarnického závodu na pestovateľské pálenie ovocia a) povoľovanie výroby liehu v liehovarnickom závode na pestovateľské pálenie ovocia, b) podrobnosti o prevádzkovaní liehovarnického závodu na pestovateľské pálenie ovocia, c) vyhodnocovanie výrobného obdobia, d) potravinový zákon a potravinový kódex.	8 hodín
7.	Právne predpisy upravujúce oblasť zdaňovania liehu	8 hodín
8.	Vedenie liehovarnickej dokumentácie	4 hodiny
9.	Kontrola výroby a obehu liehu podľa platných právnych predpisov	4 hodiny
10.	Praktická príprava zameraná najmä na a) meranie liehu a roztokov, b) použitie liehovarnických a alkoholometrických tabuliek a prepočty, c) liehovarnické meradlá – zabezpečenie technologického zariadenia proti nedovolenej manipulácii.	16 hodín

## 653

## VYHLÁŠKA

## Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky

z 11. novembra 2002

**o prevádzkovaní liehovarnického závodu na pestovateľské pálenie ovocia a o spôsobe použitia vzoriek liehu**

Ministerstvo pôdohospodárstva Slovenskej republiky (ďalej len „ministerstvo“) podľa § 8 ods. 9 zákona č. 467/2002 Z. z. o výrobe a uvádzaní liehu na trh ustanovuje:

## § 1

Táto vyhláška upravuje podrobnosti o výrobe destilátu<sup>1)</sup> a o spôsobe použitia vzoriek destilátu v liehovarnickom závode na pestovateľské pálenie ovocia<sup>2)</sup> (ďalej len „liehovar“) prevádzkovanom na základe povolenia.<sup>3)</sup>

## § 2

(1) V liehovare možno vyrábať destilát len z dopestovaného ovocia v miernom podnebnom pásme, z jeho kvasov, z plodov viniča hroznorodého v čerstvom stave alebo v skvasenom stave vrátane ovocných vín a hroznových vín, ktoré neobsahujú cudzie cukornaté alebo iné prímеси (ďalej len „kvas“).

(2) Prevádzkovateľ<sup>4)</sup> môže na výrobu destilátu používať len také výrobné zariadenie, ktoré zaručuje kvalitnú výrobu a spoľahlivé zistenie vyrobeného množstva destilátu.<sup>5)</sup>

(3) Výrobné zariadenie liehovaru nemožno používať na iné účely, ako je výroba destilátu určeného na vlastnú spotrebu pestovateľa.<sup>6)</sup>

## § 3

(1) Výrobné obdobie na prevádzkovanie liehovaru (ďalej len „výrobné obdobie“) je od 1. júla bežného roka do 30. júna nasledujúceho roka.

(2) Začatie výroby destilátu v liehovare v každom výrobnom období určuje prevádzkovateľ. Termín začatia oznámi prevádzkovateľ správcovi dane v lehote podľa osobitného predpisu<sup>7)</sup> a ministerstvu najneskôr desať dní odo dňa začatia výroby.

## § 4

(1) Prevádzkovateľ môže prijať kvas na ďalšie spracovanie len na základe písomnej žiadosti pestovateľa o výrobu destilátu. Vzor žiadosti pestovateľa o výrobu destilátu je uvedený v prílohe.

(2) Pestovateľ v žiadosti o výrobu destilátu uvedie

- a) meno a priezvisko, dátum narodenia, adresu trvalého pobytu,
- b) množstvo a druh dodaného kvasu,
- c) dátum podania žiadosti,
- d) vyhlásenie, že kvas pochádza z ovocia dopestovaného vlastnou pestovateľskou činnosťou.

(3) Ak si pestovateľ v príslušnom výrobnom období dal vyrobiť destilát aj v inom liehovare, k žiadosti priloží písomné vyhlásenie o tejto skutočnosti, v ktorom uvedie najmä množstvo vyrobeného destilátu v litroch alkoholu (l a) a sídlo liehovaru s potvrdením liehovaru o množstve vyrobeného destilátu.

(4) Prevádzkovateľ je oprávnený odmietnuť prijať kvas v nádobách z plechu, v pozinkovaných alebo inak povrchovo upravených kovových nádobách, v obaloch z plastu, ktoré neboli určené na potravinárske účely alebo ktoré chuťou alebo vôňou vykazujú znaky cudzích prímеси, ktoré by mohli ovplyvniť kvalitu destilátu alebo znehodnotiť technologické zariadenie liehovaru.

## § 5

(1) Prevádzkovateľ umožní pestovateľovi kontrolu kvality vyrobeného destilátu, koncentrácie etylalkoholu, odpis a kontrolu množstva destilátu pretečeného kontrolným liehovým meradlom a odobratie vyrobeného množstva destilátu do nádob dodaných pestovateľom.

(2) Ak pestovateľ zistí nedostatky, prevádzkovateľ liehovaru zabezpečí odstránenie nedostatkov, ktoré zavinil.

<sup>1)</sup> § 2 ods. 2 písm. c) štvrtý bod zákona č. 467/2002 Z. z. o výrobe a uvádzaní liehu na trh.

<sup>2)</sup> § 2 ods. 3 písm. p) zákona č. 467/2002 Z. z.

<sup>3)</sup> § 8 ods. 1 zákona č. 467/2002 Z. z.

<sup>4)</sup> § 2 ods. 5 písm. b) zákona č. 467/2002 Z. z.

<sup>5)</sup> Vyhláška Ministerstva financií Slovenskej republiky č. 117/1993 Z. z. o kontrole výroby a obehu liehu.

<sup>6)</sup> § 8 ods. 3 zákona č. 467/2002 Z. z.

<sup>7)</sup> § 5 ods. 2 zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. 229/1995 Z. z. o spotrebnej dani z liehu v znení neskorších predpisov.

## § 6

Vyhodnotenie výrobného obdobia vykonáva prevádzkovateľ a výsledok oznamuje ministerstvu do desiatich dní po skončení výroby. Vo vyhodnotení výrobného obdobia uvedie

- a) sídlo liehovaru,
- b) meno a priezvisko zodpovedného zástupcu prevádzkovateľa,
- c) vyhodnocované výrobné obdobie,
- d) množstvo vyrobeného destilátu v litroch alkoholu (l a) celkom,
- e) množstvo odovzdaného destilátu v litroch alkoholu (l a) celkom,
- f) množstvo odovzdaného destilátu v litroch alkoholu (l a), z ktorého bol uplatnený nárok na oslobodenie od spotrebnej dane z liehu,<sup>9)</sup>
- g) množstvo odovzdaného destilátu v litroch alkoholu (l a), z ktorého bola odvedená spotrebná daň,
- h) zoznam pestovateľov s uvedením množstva destilátu v litroch alkoholu (l a) vyrobeného pre pestovateľa na základe žiadosti a množstva destilátu alkoholu (l a) skutočne odovzdaného pestovateľovi,
- i) sumu odvedenej spotrebnej dane z liehu v Sk.

## § 7

Prevádzkovateľ zverejní na prístupnom mieste v lie-

hovare prevádzkový poriadok liehovaru, ktorý upravuje najmä spôsob

- a) preberania kvasu,
- b) odovzdávania vyrobených destilátov pestovateľovi,
- c) riešenia reklamácií a
- d) likvidácie výpalkov.

## § 8

(1) Vzorky destilátu zo zberných nádob a vložných nádob kontrolného liehového meradla získané v priebehu výrobného obdobia sa použijú na zaliehovanie kontrolného liehového meradla. Zostávajúce množstvo destilátu zlikviduje prevádzkovateľ v prítomnosti správcu dane, ktorý zároveň určí spôsob jeho likvidácie.

(2) Prevádzkovateľ vedie evidenciu vzoriek destilátu odobratých, použitých a zlikvidovaných podľa odseku 1.

## § 9

Zrušuje sa vyhláška Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky č. 78/1997 Z. z. o prevádzkovaní liehovarnického závodu na pestovateľské pálenie ovocia.

## § 10

Táto vyhláška nadobúda účinnosť 1. januára 2003.

**Zsolt Simon** v. r.

<sup>9)</sup> § 12 ods. 2 písm. b) zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. 229/1995 Z. z.

**Príloha**  
**k vyhláške č. 653/2002 Z. z.**

V Z O R

## **ŽIADOSŤ O VÝROBU DESTILÁTU**

Žiadosť č. .... (vyplní prevádzkovateľ)  
o výrobu destilátu

### **Liehovarnický závod na pestovateľské pálenie ovocia**

Obchodné meno:

.....

IČO .....

Adresa:

.....

### **Žiadateľ**

Meno a priezvisko: .....

Dátum narodenia: .....

Adresa trvalého pobytu: .....

Žiadam o spracovanie ..... l kvasu.

Podpísaný žiadateľ vyhlasuje, že ovocný kvas je vyrobený len z ovocia dopestovaného vlastnou pestovateľskou činnosťou žiadateľa.

Podpísaný žiadateľ vyhlasuje, že vo výrobnom období ..... /..... si dal vyrobiť ovocný destilát v inom liehovare na pestovateľské pálenie ovocia: Áno/Nie \*. Ak áno, k žiadosti priloží písomné vyhlásenie o tejto skutočnosti s uvedením údajov podľa § 4 ods. 3 vyhlášky Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky č. 653/2002 Z. z. [množstvo vyrobeného destilátu v litroch alkoholu (l a)] a sídlo liehovaru s potvrdením príslušného liehovaru o množstve vyrobeného destilátu.

Žiadateľ berie na vedomie, že za uvedenie nepravdivých údajov je právne zodpovedný.

V ..... dňa .....

.....

podpis žiadateľa

\* Nehodiace sa prečiarknite.