

# destillery

ZPRAVODAJ PĚSTITELSKÉHO PÁLENÍ A MOŠTOVÁNÍ 1/2024



## ROK 2023 VELMI SLABÝ PRO PÁLENICE

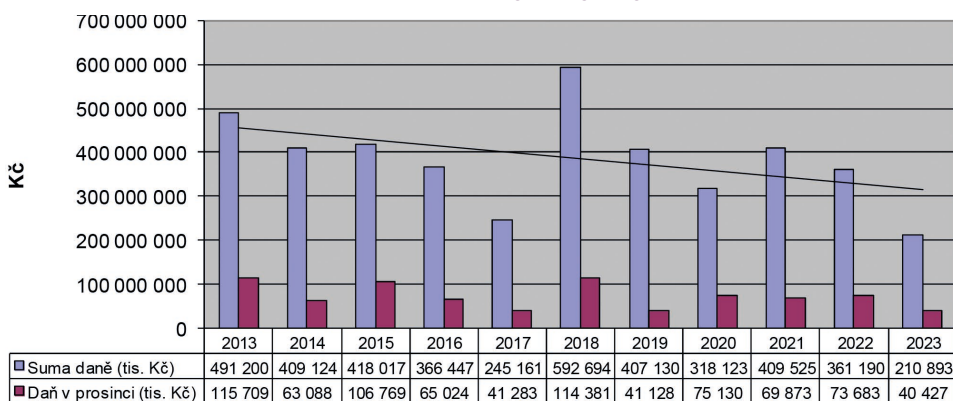
Rok 2023 znamenal u pálenic nejnižší výběr spotřební daně od roku 2006 tj. necelých 211 mil. Kč.

Nejednalo se pouze o malý rozdíl, ale o částku v řádech 100 mil. Kč nižší oproti dlouhodobému průměru. V plné míře se tak projeví negativní faktory ovlivňující provoz pálenic a to zejména nízká úroda ovoce, progresivní zvyšování spotřební daně, cena energií a v neposlední řadě generační výměna majitelů a provozovatelů pálenic. Bohužel nelze očekávat, že by se v tomto kalendářním roce situace zlepšila. Vzhledem k letošním jarním mrazům (v některých lokalitách až -11 °C) došlo zejména v západní a severní části republiky ke snížení produkce ovoce o cca 80 % oproti dlouhodobému průměru. Východní část republiky našťastí mrazy výrazně postižena nebyla (tradičně pouze meruňky). Nicméně ukazuje se, že údaje o výběru spotřební daně, které pro účely tohoto zpravodaje

autor sleduje od roku 2006, citlivě reagují na úrodu ovoce. V průměrných letech se celková úroda ovoce včetně domácností pohybuje nad úrovní 300 tis. tun a roční výběr spotř. daně dosahuje 400 mil. Kč. V neúrodných letech klesá úroda ovoce na cca 250 tis. tun. Při neúrodě v roce 2017 klesl výběr spotřební daně na úroveň 250 mil. korun a v letošním roce na zmiňovaných 211 mil. Kč. Lze si jen přát, aby letošní vymrznutí především velkoplošných výsadeb bylo u pěstitelského pálení alespoň částečně vyváženo úrodou z chráněných zahrad a později kvetoucích původních odrůd ovoce.

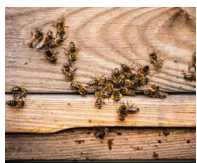
Zdroj: Dr. Ing. Pavel Šimůnek, Statistika Celní správy ČR, Situační a výhledová zpráva MZe ČR – ovoce, Český statistický úřad

### VYMĚŘENÁ DAŇ – LÍH Z PĚSTITELSKÉHO PÁLENÍ



## ZÁSADY VÝROBY DESTILÁTU Z MEDU

Med je přírodní surovina obsahující mimo jiné látky z velké části i z kvasitelné cukry, a proto je využití pro kvašení praktickým řešením.



Je nutné podotknout, že většina včelařů odbývá med jako klasický potravinářský výrobek s rozmanitým využitím. Podle údajů statistického

úřadu produkce medu v ČR kolísá na úrovni 5-6 tisíc tun za rok. Česká republika není ve výrobě medu soběstačná, ale i přesto je značný objem medu tradičně zpracováván na medovinu a část i na medové destiláty. Tento rok přinesl včelařům

snůšku tzv. melecitózního medu obsahujícího melecitozu, silně krystalizující trisacharid, který lze jen velmi těžko zpracovat na klasický med a využití této suroviny se pro kvasné účely přímo nabízí.

### Složení medu z pohledu kvašení

Obecně se med řadí mezi hůře kvasitelné suroviny. Tato skutečnost je dána nízkým obsahem živin (dusík, fosfor) a častým a neodhadnutelným obsahem látek zabírajícím kvašení (zbytky pesticidů, nekvasivé sloučeniny produkované

### PROGRAM PRO PĚSTITELSKÉ PÁLENICE

**Usnadní a zpřehlední** kompletní evidenci pěstitelského pálení z dodaného kvasu i ovoce [evidence kvasných kádí] dle platné legislativy, včetně doplňkového prodeje zboží i služeb ...  
Bez příplatku lze používat pro více pálenic.

**Zdarma Vám nainstalujeme plně funkční program na 1 měsíc!**

Mnoho referencí po celé ČR.

„Program doporučuje i celní správa.“

**Cena: 9 900 Kč bez DPH, včetně instalace.**  
Blíže informace a objednávky na [www.minipivovary-palence.cz](http://www.minipivovary-palence.cz).

### LIHOVARSKÉ KVASINKY – OBILNÉ, SLADOVÉ

Výroba obilných pálenek  
Výroba whisky

**SCHMANSKY**

### MAURIVIN PDM: ŠPIČKOVÉ KVASINKY PRO OVOCNÉ KVASY A MEDOVINU

- Tolerance k nižším teplotám
- Prokvašení do obsahu alkoholu 14–17 % vol.
- Zachování původního aroma

**SCHMANSKY**

včelami). Obsah jednotlivých druhů sacharidů kolísá, 25–45 % fruktosy, 20–40 % glukosy, do 5 % sacharosy a okolo 15 % ostatních polysacharidů. Jeden kilogram medu tvoří objem 700 ml a obsahuje asi 800 g cukrů.

### Pro kvašení med ředíme

Propočít pro naředění medu vodou vychází z předpokladu, že konečný roztok by měl vykazovat cukernatost cca 20–25 °Brix., což je bezpečná

hodnota pro téměř bezezbytkové prokvašení kvasinkami na alkohol. Nižší koncentrace naředění (25 °Brix. a více) zanechávají v prokvašeném roztoku zbytkový cukr, který odchází ve výpalcích. Pro účely výpočtu se v literatuře objevují faktory 17, dále 17,7 a v některých případech i hodnota 19. Tato čísla udávají teoretický předpoklad, kolik gramů medu je třeba na vytvoření roztoku o obsahu 1% alkoholu. Již rozptýl zmíněných faktorů naznačuje, že výpočty nejsou zcela přesné.

#### Příklady:

1. Chceme vyrobit 100 litrů kvasného roztoku (díla), který po prokvašení bude vykazovat koncentraci alkoholu 10%. Použijeme faktor 17 a předpoklad, že 1kg medu obsahuje 800g cukrů.

#### Vzorec:

cílový obsah alkoholu x faktor x požadovaný objem/800 = požadované množství medu  
 **$10 \times 17 \times 100/800 = 21,25\text{kg medu}$**

Výsledný roztok pak vykazuje cukernatost 21 °Brix, což je v požadovaném rozmezí.

2. Chceme vyrobit 100 litrů kvasného roztoku (díla), který po prokvašení bude vykazovat koncentraci alkoholu 12%. Použijeme faktor 17,7 a předpoklad, že 1kg medu obsahuje 800g cukrů.

#### Vzorec:

cílový obsah alkoholu x faktor x požadovaný objem/800 = požadované množství medu  
 **$12 \times 17,7 \times 100/800 = 26,55\text{kg medu}$**

Výsledný roztok pak vykazuje cukernatost 26 °Brix, což je lehce nad potřebnou úroveň (20–25 °Brix.).

#### Použití kvasinek a živých solí

Přítomnost mikroorganismů v medu je obvykle hodnocena jako nežádoucí kontaminace, výskyt divokých kvasinek je nízký a v případě tepelného ošetření medového roztoku žádný. Z tohoto důvodu je žádoucí med zakvasit ušlechtilými kvasinkami s vyšší tolerancí k alkoholu a dobrou adaptací k výchozí teplotě kvašení. Vzhledem k nízké úrovni obsahu živin v medu je přídavek živých solí před kvašením nezbytností. Dávka by se měla blížit horní hranici doporučené výrobcem, tedy pokud je udáváno dávkování 20–50 g/100l, tak spíše využít hranici 50g. Výhodou je použití solí obsahujících sloučeniny vázající nekvasivé látky. Pro tento účel je v některých solích obsažena celulóza, která tyto látky naváže a následně sedimentuje ke dnu. Teplota kvašení by se měla pohybovat v rozmezí 16–22 °C.

#### Praktické typy k ředění

Med se ne úplně dobře rozpouští. Pro větší objemy se doporučuje využití míchadla. Rozpustnost stoupá s teplotou, a proto se doporučuje část ředící vody zahřát na 40 °C a posléze doplnit vodou studenou na konečný objem tak, aby se zákvasná teplota pohybovala kolem 20 °C. Je třeba se ujistit, že se v roztoku nenacházejí zbytkové krystaly cukru a roztok je stej-

noměrně rozmíchán. Zákal medu je způsobený složením a původem medu a v přípravě není na závadu. Kvasivost medového roztoku lze ověřit zkušebním zákvasem např. 1l roztoku, 1g kvasinek, 1g živ. soli, 24–26 °C, 24 hod., kvasná zátka. Nekvasivost medu lze částečně odstranit převarováním s rizikem úniku aromatických látek.

#### Úprava pH

Vlivem nízkého obsahu celkových kyselin mají medové zápary poměrně vysoké pH. V tomto případě je třeba zvážit dokyselení kyselinou citrónovou (max. 3 g/l) nebo kys. fosforečnou (ředěnou 1:10, 1–10 ml/l). Dokyselení je třeba sledovat pomocí pH metru a nemělo by být nižší než 3,2.

#### Pálenka z medu a právní předpisy

Vlastnosti destilátu z medu jsou uvedeny v Nařízení EU č. 2019/787, kategorie 11. Výrobek může být získán výhradně destilací medové zápary a aroma destilátu musí významně připomínat med. Destilát nesmí být mísen s lihem a rovněž použití arómat je vyloučeno. Připouští se přídavek medu do 20 g/l, přepočítáno na obsah invertního cukru. Pokud je destilát stařen v sudech, je možné dobarvení karamellem. Minimální obsah alkoholu u pálenky z medu je 35% objemových.

Zdroj: Dr. Ing. Pavel Šimůnek;

Časopis Die Kleinbrennerei, Přístup k právu

Evropské Unie EUR-Lex, Ing. Dr. Jaroslav Svoboda

Výroba medoviny, ovocných vín a likérů (1939)

## J. Hradecký Pacov – partner Vaší pálenice

- kompletní dodávky a montáž pěstitelských pálenic a ovocných lihovarů v jednodotlovém i dvoudotlovém provedení z nerez i mědi,
- kusové dodávky zařízení pro pálenice, servis a opravy,
- měděné katalyzátory a vodou chlazené deflegmátory pro pálenice,
- modernizace, přestavby vytápění na plyn, páru, elektřinu, peletky, dřevo ...
- preventivní prohlídky a opravy pálenic,
- výroba a dodávky náhradních dílů, těsnění, armatur ...
- drtiče jádrového ovoce „KACHNA“ a „MINI“,
- odpeckování výpalků, kvasů,
- nerezové nádoby na skladování, míchání destilátu, kvasné nádoby, nádoby na úkap + dokap ...
- systémy pro dopravu ovoce a čerpání kvasů,
- zvýšení výtěžnosti a kvality destilátu,
- návrh úspor energií a médií – snížení spotřeby paliva, vody, času na várku...
- měření síly Cu stěny a opotřebení kotlů, parních dómů, vík ...
- odhad ceny a zprostředkování prodeje použité technologie.



J. Hradecký, spol. s r.o., Sadová 300, 395 01 Pacov | Kontaktní osoba: Pavel Vaněk, tel.: 602 481 424

E-mail: vanek@hradeckypacov.cz | E-shop: www.minipivovary-palence.cz

## SERVIS, OPRAVY, MODERNIZACE A NÁHRADNÍ DÍLY PRO PÁLENICE

Servis, opravy, modernizace i náhradní díly standardně zajišťujeme i pro pálenice jiných výrobců – DESTILA, Dozbaba & Trubák, Strojobal, Pacovské strojírny, Kovoděl Janča, Durativa ...

Nabídka náhradních dílů viz náš e-shop [www.minipivovary-palence.cz](http://www.minipivovary-palence.cz)

Nabídku neustále doplňujeme a aktualizujeme.

Bližší informace: Pavel Vaněk, e-mail: vanek@hradeckypacov.cz, tel.: 602 481 424

HABAR

## OVLÁDÁNÍ PĚSTITELSKÝCH PÁLENIC

surovinový / rektifikační kotel

jednodotlovka

Kalkulace lihovitosti

Zakázkové úpravy programů dle vašich požadavků

Demoverze pro ovládání a pro kalkulace lihovitosti

[www.habar.cz](http://www.habar.cz)

# CUKR V LIHOVARSTVÍ A LIKÉRNICTVÍ

Výroba slazených lihovin – likérů má v našich zemích velkou tradici i oblibu. Ačkoliv univerzální surovinou je pro tyto účely potravinářský líc, není výjimkou, že i část destilátů vyrobených pěstitelemským pálením je přetvořena do podoby likérů na bázi ovoce, koření, a nebo jiných surovin (výluhy částí rostlin, vejce, mléko). Kromě alkoholové báze, chuťové složky a vody je nedílnou součástí likérů cukr. Přídavek cukru se projevuje především chuťově. Slazené lihoviny procházejí ústy pomaleji a tvoří na chuťových pohárcích film, který zintenzivňuje chuťový požitek. Ovocné likéry obsahují 10–40% cukru. V našich podmínkách se ke slazení používá téměř výlučně cukru řepného – sacharosy.

## Rozpustnost cukru

Řepný cukr se velmi snadno rozpouští ve vodě. Ve 100 dílech vody při teplotě 15 °C se rozpustí 197 hmotnostních dílů cukru. Čím je teplota vyšší, tím je vyšší rozpustnost cukru, viz tabulka 1. Rozpustnost cukru klesá se stoupajícím obsahem alkoholu a v absolutním alkoholu je cukr téměř nerozpustný viz tabulka 2.

## Do lihovin nejlépe cukerný sirup

Při výrobě lihovin se nejčastěji používá tzv. sirup 1:1, jehož 1l obsahuje 1kg cukru. Kapalný produkt je pak lépe mísitelný, a rovněž většina receptur uvádí přídavek cukru v této podobě. Vzhledem k tomu, že cukr je dodáván v sypké podobě (kg), je třeba pro přípravu tekutého sirupu (litr) jednoduchého propočtu a rovněž úpravy zabráňující zpětné krystalizaci.

TABULKA 1

Teplota vody (°C)	Cukr rozpuštěný ve 100 l vody (kg)	Množství vody potřebné k rozpuštění 100 kg cukru (l)
0	179,20	55,80
5	184,70	54,14
10	190,50	52,49
15	197,00	50,76
20	203,90	49,04
40	238,10	42,00
60	287,30	34,81
80	362,10	27,62
100	487,20	20,50

TABULKA 2

Obsah etanolu při 14 °C (% obj.)	Maximálně rozpustné množství cukru ve 100 ml (g)
97,0	0,40
90,0	0,90
80,0	6,60
50,0	47,10

## Příprava 100 litrů „sirupu 1:1“

Měrná hmotnost cukru je 1600 kg/m<sup>3</sup> tzn. že 160 kg cukru zaujímá prostor 100l. 100 kg cukru zaujme tedy menší objem – 62,50 litrů [100x100/160]

Pro 100 litrů sirupu tedy potřebujeme doředit 100 kg cukru množstvím vody o objemu 37,50 litrů.

Aby bylo možné rozpustit cukr v takto velké koncentraci, je nutné roztok povařit. Proti zpět-

né krystalizaci po vychladnutí je třeba obsazený cukr částečně invertovat. Za tímto účelem se při vaření přidá 0,08% kys. citronové nebo vinné, popřípadě 0,1% kys. mléčné. Z důvodu vaření je také nutné doplnit odpařenou vodu. Na základě zkušeností z praxe je tedy množství použité vody navýšeno na 42 litrů.

Postupujeme tak, že uvedeme směs cukru a vody postupně do varu a po 10 minutách varu přidáme např. 75g /100l kys. citronové rozpuštěné v půl litru vody. Vznikající pěnu sebereme a sirup necháme zchladnout, případně filtrujeme. Pro zahřívání je vhodné volit nádoby s dvojitým dnem, zabráníme tak karamelizaci a připálení cukru.

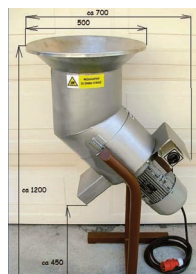
Z výsledků senzorických hodnocení vyplývá, že sirup 1:1 dodává destilátu jemnější a příjemnější chuť než sirupy vyráběné za studena nebo přímý přídavek cukru. Tento vjem se přisuzuje obsahu invertního cukru.

## Poznámka autora

U ovocných lihovarů je výroba a uvádění slazených lihovin do oběhu důsledně legislativně ošetřena. Nicméně nic nebrání tomu, aby výrobky pěstitelemského pálení byly upraveny do slazené podoby, pokud s nimi bude nakládáno v souladu se zákonem o lihu, tj. nesmí být předmětem prodeje a skladovány ve společných prostorách s lihovinami určenými k prodeji atd. viz odst. 9 § 4 zákona.

Zdroj: Dr. Ing. Pavel Šimunek; Ing. Jiří Uher

Výroba nápojů z ovoce [1975]; Ing. Pavel Kadlec a kol., Technologie sacharidů, skripta VŠCHT [2000]



## Drtič ovoce „KACHNA“ s možností změny hrubosti drtě

Osvědčený, spolehlivý a výkonný drtič s vyměnitelnou lištou, která umožňuje změnu hrubosti drtě. Nerezové provedení s elektromotorem 2,2 kW, výkon 1–3 t/hod. Drtiče i lišty máme skladem. Mnoho referencí i v moštárnách.

**Cena: 27 900,- Kč bez DPH**

**Bližší informace a objednávky na [www.minipivovary-palence.cz](http://www.minipivovary-palence.cz).**

## ÚSPORA NÁKLADŮ = spalinový výměník

ÚČINNÝ, JEDNODUCHÝ A LEVNÝ způsob využití odpadního tepla. Možnost napojení do topné soustavy objektu nebo na předehřev kvasů. Nerezové provedení, různé rozměry a výkony.

**Cena 15 900 Kč bez DPH**

Nabízíme i konzoli spalinových výměníků s odvodem kondenzátu, montáž, zprovoznění! Základní rozměry výměníků i konzol máme skladem!

**Bližší informace a objednávky na [www.minipivovary-palence.cz](http://www.minipivovary-palence.cz).**



## Míchadlo pro rozmělnění peckového ovoce a kvasů

Osvědčené, přenosné provedení, které rychle a kvalitně rozmělní peckové ovoce bez poškození pecky nebo nedostatečně rozmělněné kvasy. Ochranný koš nožů D=170 mm zamezí poškození nádoby, celková výška 700 mm. Nerezové provedení, určené k upnutí do sklíčidla vrtačky D=13 mm. Je možná i úprava pro upnutí do stavebního míchadla.

**Cena: 3 999 Kč bez DPH**

**Bližší informace a objednávky na [www.minipivovary-palence.cz](http://www.minipivovary-palence.cz)**



## Odpěňovací prostředek ANTIFOAM 30

- větší využití varného prostoru kotle
- možnost topení na plný výkon a tím i zkrácení doby zahřátí kvasu
- ochrana technologie pálenice (deflegmátor, potrubí)
- snadnější čištění kotle
- odpěňovač je vyvážen do pěny a odchází ve výpalcích

## PĚSTITELSKÉ PÁLENÍ A MOŠTOVÁNÍ

Kvasinky, enzymy, živné soli, odpěňovač

Měření teploty, cukernatosti, měření pH, drcení, lisování

## Lihovarské enzymy - obilí

**GAMMADEX CAL,  
GAMALPHA SPEZIAL**

**Pektolytický enzym – ovoce  
ROHAPECT PTE**

BALENÍ VHODNÉ PRO MALOVÝROBCE I LIHOVARY

## ZPRÁVA Z TISKU A PARLAMENTU

Ačkoliv se základní sazba spotřební daně z lihu od ledna zvýšila o deset procent, její inkaso oproti loňsku kleslo. Za prvních devět měsíců letošního roku vyměřil stát poplatníkům na lihové dani o více než čtvrtinu méně než v roce 2023. Výrobci lihovin jsou tímto vývojem silně znepokojeni. Ministerstvo financí věří, že dopad na státní rozpočet nebude tak dramatický, jak by se mohlo z dosavadních dat o výběru daně zdát. Za celý rok stát vybere podobné částky, jako se plánovalo. V letošním roce by mělo jít zhruba o 9,4 miliardy korun a v příštím roce by se mělo inkaso vrátit na úroveň přes 10 miliard, tedy takovou, jaká byla běžná v minulých letech. Výběry spotřební daně totiž tradičně na konci roku sílí a pomůže i efekt předzásobení před plánovaným zvýšením spotřební daně z lihu, ke kterému má dojít od ledna 2025. Výběrem lihové daně se na konci listopadu zabýval rozpočtový výbor poslanecké sněmovny. Na prosincovém programu sněmovny je rovněž projednávání návrhu vlády uvedeného jako tisk č. 784, který obsahuje mimo jiné poměrně zásadní změny zákona o lihu rozšiřující kompetence celní správy v části podmínek pro výrobu konzumního lihu, lihovin a ostatních alkoholických nápojů.

Zdroj: Seznam.cz,  
Poslanecká sněmovna ČR [www.psp.cz]



## DRTIČ OVOCE MINI

**JEDNODUCHÝ, LEVNÝ, PŘENOSNÝ, NEREZOVÝ.**

Obľíbený drtič, který pálenice mohou půjčovat pěstitelům. Uzpůsoben pro drcení do plastových 50l soudků s možností jednoduché úpravy i na větší nádoby. Jako pohon je navržena ruční elektrická vrtačka (není součástí dodávky). Vyrobená drť je vhodná pro kvašení ovocných kvasů i pro lisování moštu. Výkon až 400 kg/hod.

**Cena: 6 400 Kč bez DPH**

**Bližší informace a objednávky na [www.minipivoary-palence.cz](http://www.minipivoary-palence.cz)**

## AKTUÁLNÍ NABÍDKA POUŽITÉHO VYBAVENÍ NA [WWW.MINIPIVOARY-PALENICE.CZ](http://WWW.MINIPIVOARY-PALENICE.CZ)

- Prodej repasovaného odpeckovače výpalků s novou převodovkou. Cena: 37 500 Kč.
- Prodej lihového měřidla ZEHR MT, stav počítadla 13017 litrů, max. teploměr. Cena: 65 000 Kč.
- Prodej lihového měřidla ZEHR MT, stav počítadla 3114 litrů, max. teploměr. Cena: 69 500 Kč.
- Prodej kompletní pálenice Dozibaba & Trubák 220/150 l, otop plyn, čerpadlo kvasu, lihové měřidlo. Dobrý stav. Cena: 184 000 Kč.
- Prodej kompletní pálenice J. Hradecký 150 l, otop plyn, rektifikační nástavba s Cu katalyzátorem, lihové měřidlo, el. ovládací panel, průvodní dokumentace. Velmi dobrý stav, málo používaná. Cena: 289 500 Kč.
- Prodej kompletní pálenice Destila KPD300, otop plyn. Vakuové sání kvasů s předeheřevem, lihové měřidlo, el. ovládací panel, průvodní dokumentace. Cena k jednání: 369 500 Kč.
- Prodej kompletní, nepoužité, skladové pálenice J. Hradecký 300 l, otop plyn, rektifikační nástavba s Cu katalyzátorem, chladič, epruveta, nádoba na úkap+dokap, vakuové sání, doprava kvasů s předeheřevem. Velmi zajímavá cena – bližší informace na dotaz.

**Nabízené položky jsou ihned k dispozici, prohlídka možná, ceny bez DPH 21%.**

**Dotazy směřujte: [vanek@hradeckypacov.cz](mailto:vanek@hradeckypacov.cz), tel.: 602 481 424, WhatsApp.**



## Odpeckování kvasů nebo výpalků

Navrhujeme optimální řešení odpeckování kvasů nebo výpalků vaší pálenice. V případě zájmu zajistíme montáž a zprovoznění. Odpeckovače, příslušenství i náhradní díly máme skladem! Nerezové, osvědčené provedení. Pecky z odpeckování se dají ještě zhodnotit.

**Cena od 43 300 Kč bez DPH**

**Bližší informace a objednávky na [www.minipivoary-palence.cz](http://www.minipivoary-palence.cz)**

## AKTUÁLNĚ Z MINISTERSTVA ZEMĚDĚLSTVÍ

Rok se sešel s rokem a dovoluji Vám opět pozdravit a krátce představit některé aktuality.

Ministerstvo zemědělství vydalo v letošním roce několik nových povolení k provozování pěstitelské pálenice. Provozovatelé však především měnili právní subjektivitu nebo pálenice přešly do majetku někoho jiného. Na žádost stávajících provozovatelů bylo také několik stávajících provozoven definitivně zrušeno a je nutno podotknout, že jde o setrvalý trend posledních let. Tato situace se dala vzhledem k okolnostem podle mého názoru očekávat. Namátkově lze zmínit nezáměr mladší generace o službu pěstitelského pálení, stárnutí majitelů provozoven a jejich výrobního zařízení, nutnost používat datové schránky fyzickými osobami, nejjisté úrody ovoce a stále přetrvávající vysoké ceny energií, které hrají v tomto podnikání nemalou roli.

Jak již bylo naznačeno, letošní úroda ovoce souhrnně vzato vzhledem k jarním mrazikům, které následovaly po teplém jarním počasí, byla slabá a přinesla provozovatelům i pěstitelům ovoce značné komplikace. Některé oblasti na Moravě však zůstaly se sklízni v dlouhodobém průměru,

a ovocných destilátů tak vyrobí ve vysoké kvalitě obdobně jako v minulých letech.

Základní národní legislativou pro pěstitelské pálenice a ovocné lihovary v gesci Ministerstva zemědělství je zákon č. 61/1997 Sb., o lihu, ve znění pozdějších předpisů a prováděcí vyhláška č. 141/1997 Sb., o technických požadavcích na výrobu, skladování a zpracování lihu, ve znění pozdějších předpisů. Znění ani jednoho z obou citovaných předpisů se v tomto roce neměnilo. V příštím roce bude pravděpodobně v rámci transformace Celní správy ČR mezi mnoha jinými předpisy novelizován zákon o lihu, přičemž změny by se agendy pěstitelského pálení neměly týkat.

Na úrovni Evropské unie mi dovoluji připomenout základní právní předpis pro lihoviny včetně ovocných a jiných destilátů. Jde o Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2019/787 ze 17. dubna 2019 o definici, popisu, obchodní úpravě a označování lihovin, používání názvů lihovin v obchodní úpravě a při označování jiných potravin, ochraně zeměpisných označení lihovin, používání lihu a destilátů zemědělského původu

při výrobě alkoholických nápojů a o zrušení nařízení (ES) č. 110/2008. Uvedené nařízení o lihovinách bylo letos novelizováno v souvislosti s vydáním nového Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty. Doporučuji proto se s aktuálním (konsolidovaným) zněním včetně příloh seznámit, zdarma např. na stránkách [www.eur-lex.europa.eu](http://www.eur-lex.europa.eu)

Závěrem připomínám zrušení vyhlášky o kolových známkách s účinností od 1. 1. 2025 a povinnost uhradit správní poplatek ve výši 1 000 Kč za vydání povolení k provozování pěstitelské pálenice výhradně bankovním převodem na účet Ministerstva zemědělství. Bližší informace jsou uvedeny na stránkách MZe [www.eagri.cz](http://www.eagri.cz) v sekci „Potraviny“.

S přáním pohodových Vánoc, pevného zdraví a bohaté úrody ovoce v roce 2025.

Ing. Zdeněk Švec

Odbor potravinářský Ministerstva zemědělství ČR