



SEJM
RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ
IV kadencja
Prezes Rady Ministrów
RM 10-143-03

Druk nr 2093

Warszawa, 6 października 2003 r.

Pan
Marek Borowski
Marszałek Sejmu
Rzeczypospolitej Polskiej

Na podstawie art. 118 ust. 1 Konstytucji Rzeczypospolitej Polskiej z dnia 2 kwietnia 1997 r. przedstawiam Sejmowi Rzeczypospolitej Polskiej projekt ustawy

- o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina wraz z projektami podstawowych aktów wykonawczych,

co do którego Rada Ministrów zadeklarowała, że ma na celu dostosowanie polskiego ustawodawstwa do prawa Unii Europejskiej.

Jednocześnie, zgodnie z wymogami art. 34 ust. 5 regulaminu Sejmu, przekazuję, przetłumaczone na język polski, teksty przepisów Unii Europejskiej, do których ma być dostosowane prawo polskie.

W załączeniu przedstawiam także opinię dotyczącą zgodności proponowanych regulacji z prawem Unii Europejskiej.

Ponadto uprzejmie informuję, że do prezentowania stanowiska Rządu w tej sprawie w toku prac parlamentarnych został upoważniony Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Z wyrazami szacunku

(-) Leszek Miller

U S T A W A

z dnia

o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina¹⁾

Rozdział 1

Przepisy ogólne

Art. 1. 1. Ustawa reguluje zasady wyrobu i rozlewu wyrobów winiarskich oraz obrotu tymi wyrobami, a także zasady wykonywania działalności gospodarczej w zakresie wyrobu i rozlewu wyrobów winiarskich, organizację rynku wina, w tym zasady wykonywania działalności gospodarczej w zakresie wyrobu lub rozlewu wina gronowego, uzyskanego z winogron pochodzących z upraw własnych.

2. Przepisów ustawy nie stosuje się do wyrobów winiarskich wytworzonych domowym sposobem na własny użytek i nieprzeznaczonych do obrotu.
3. Ustawa nie narusza przepisów o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia.
4. Zasady informowania o wyrobach winiarskich i ich oznakowania określają odrębne przepisy.

Art. 2. Użyte w ustawie określenia oznaczają:

- 1) aromatyzacja – używanie przy wytwarzaniu fermentowanych napojów winiarskich jednego lub więcej, dozwolonych na podstawie przepisów o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia, ziół aromatycznych, przypraw korzennych lub naturalnych i identycznych z naturalnymi substancjami aromatycznymi;
- 2) barwienie – używanie przy wytwarzaniu fermentowanych napojów winiarskich jednego lub więcej, dozwolonych na podstawie przepisów o

warunkach zdrowotnych żywności i żywienia, barwników, karmelu lub cukru palonego;

- 3) cukier palony – produkt uzyskany wyłącznie w wyniku kontrolowanego ogrzewania sacharozy bez zasad, kwasów mineralnych lub innych dodatków chemicznych;
- 4) nastaw na fermentowane napoje winiarskie inne niż „Polskie Wino/Polish Wine” (Wino Polskie) – mieszaninę sporządzoną przy użyciu co najmniej jednego z następujących składników: owoce, moszcz owocowy (sok surowy), sok owocowy, zagęszczony sok owocowy, miód pszczeli, z ewentualnym dodatkiem wody, sacharozy w postaci cukru półbiałego, cukru białego, rafinowanego cukru białego, cukru płynnego, inwertowanego cukru płynnego, glukozy, syropu glukozowego, fruktozy, syropu fruktozowego oraz drożdży, pożywek i kwasów spożywczych;
- 5) nastaw na „Polskie Wino/Polish Wine” (Wino Polskie) – mieszaninę sporządzoną przy użyciu co najmniej jednego z następujących składników: winogrona, moszcz gronowy, zagęszczony moszcz gronowy, sok winogronowy, zagęszczony sok winogronowy, z ewentualnym dodatkiem wody, sacharozy w postaci cukru półbiałego, cukru białego, rafinowanego cukru białego, cukru płynnego, inwertowanego cukru płynnego, glukozy, syropu glukozowego, fruktozy, syropu fruktozowego oraz drożdży, pożywek i kwasów spożywczych;
- 6) osad winiarski – pozostałości osadzające się w naczyniach z fermentowanymi napojami winiarskimi po zakończeniu fermentacji alkoholowej, podczas składowania, po zakończeniu procesu technologicznego, po filtracji lub odwirowaniu, jak również pozostałości osadzające się w naczyniach z moszczami podczas składowania, po zakończeniu procesu technologicznego, po filtracji lub odwirowaniu;
- 7) rzeczywiste stężenie alkoholu w % objętościowych – liczbę jednostek objętości czystego alkoholu zawartą, w temperaturze 20°C, w 100 jednostkach objętości produktu w tej samej temperaturze;
- 8) zakwaszanie i odkwaszanie – czynności technologiczne stosowane w celu zmiany kwasowości fermentowanych napojów winiarskich;

- 9) woda technologicznie niezbędna – wodę niezbędną do korekty składu fermentowanych napojów winiarskich lub wodę niezbędną do przygotowania dozwolonych substancji dodatkowych oraz drożdży suszonych;
- 10) destylat owocowy – produkt wytworzony w wyniku destylacji przefermentowanego moszczu owocowego, owoców lub wina owocowego;
- 11) dozwolona substancja dodatkowa lub dozwolona substancja aromatyczna – substancje dodatkowe określone na podstawie przepisów o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia;
- 12) rozlew – rozlewanie wyrobu winiarskiego do opakowań jednostkowych.

Art. 3. Wyrobami winiarskimi w rozumieniu ustawy są:

- 1) fermentowane napoje winiarskie, w tym:
 - a) wina owocowe będące napojami o rzeczywistym stężeniu alkoholu od 9% do 18% objętościowych, otrzymanymi w wyniku fermentacji alkoholowej nastawu na fermentowane napoje winiarskie inne niż „Polskie Wino/Polish Wine” (Wino Polskie), ewentualnie dosłodzonymi jedną lub więcej substancjami, o których mowa w art. 6, oraz z ewentualnym dodatkiem alkoholu,
 - b) wina owocowe aromatyzowane będące napojami o rzeczywistym stężeniu alkoholu od 9% do 18% objętościowych, zawierającymi co najmniej 75% wina owocowego, poddany aromatyzacji dozwolonymi substancjami aromatycznymi, ewentualnie dosłodzonymi jedną lub więcej substancjami, o których mowa w art. 6, oraz z ewentualnym dodatkiem alkoholu,
 - c) „Polskie Wino/Polish Wine” (Wino Polskie) będące napojem o rzeczywistym stężeniu alkoholu od 9% do 18% objętościowych, otrzymanym w wyniku fermentacji alkoholowej nastawu na „Polskie Wino/Polish Wine” (Wino Polskie), ewentualnie dosłodzonym jedną lub więcej substancjami, o których mowa w art. 6, oraz z ewentualnym dodatkiem alkoholu,

- d) „Polskie Wino aromatyzowane/Polish Wine aromatyzowane” (Wino Polskie aromatyzowane) będące napojem o rzeczywistym stężeniu alkoholu od 9% do 18% objętościowych, zawierającym co najmniej 75% "Polskiego Wina/Polish Wine" (Wina Polskiego), poddanych aromatyzacji dozwolonymi substancjami aromatycznymi, ewentualnie dosłodzonym jedną lub więcej substancjami, o których mowa w art. 6, oraz z ewentualnym dodatkiem alkoholu,
- e) napoje winopochodne owocowe lub miodowe będące napojami o rzeczywistym stężeniu alkoholu od 4,5% do 15% objętościowych, zawierającymi co najmniej 50% win owocowych (fermentowane napoje winopochodne owocowe) lub zawierającymi co najmniej 50% miodu pitnego (fermentowane napoje winopochodne miodowe), ewentualnie dosłodzonymi jedną lub więcej substancjami, o których mowa w art. 6, oraz ewentualnie poddanych aromatyzacji dozwolonymi substancjami aromatycznymi (fermentowane napoje winopochodne owocowe aromatyzowane lub fermentowane napoje winopochodne miodowe aromatyzowane),
- f) napoje winopodobne owocowe lub miodowe będące napojami o rzeczywistym stężeniu alkoholu od 9% do 15% objętościowych, różniącymi się od win owocowych i miodów pitnych mniejszym udziałem soków lub miodu w nastawie, otrzymanymi w wyniku fermentacji alkoholowej nastawu na fermentowane napoje winiarskie inne niż „Polskie Wino/Polish Wine” (Wino Polskie), ewentualnie dosłodzonymi jedną lub więcej substancjami, o których mowa w art. 6, oraz ewentualnie poddanych aromatyzacji dozwolonymi substancjami aromatycznymi (fermentowane napoje winopodobne owocowe aromatyzowane lub fermentowane napoje winopodobne miodowe aromatyzowane),
- g) miody pitne będące napojami o rzeczywistym stężeniu alkoholu od 9% do 18% objętościowych, otrzymanymi w wyniku fermentacji alkoholowej wodnego roztworu miodu pszczelego (brzezki miodowej), z ewentualnym dodatkiem ziół aromatycznych lub przypraw korzennych,

h) napoje niskoalkoholowe będące napojami o rzeczywistym stężeniu alkoholu od 0,5% do 8,5% objętościowych, otrzymanymi metodą całkowitej lub częściowej fermentacji alkoholowej nastawu na fermentowane napoje winiarskie inne niż „Polskie Wino/Polish Wine” (Wino Polskie) lub z win owocowych w wyniku częściowego usunięcia alkoholu wyłącznie metodami fizycznymi, ewentualnie dosłodzonymi jedną lub więcej substancjami, o których mowa w art. 6, oraz ewentualnie poddanych aromatyzacji dozwolonymi substancjami aromatycznymi (napoje niskoalkoholowe aromatyzowane);

- 2) wina gronowe²⁾;
- 3) wina gronowe musujące lub półmusujące²⁾;
- 4) wina gronowe musujące gazowane lub półmusujące gazowane²⁾;
- 5) wina gronowe likierowe²⁾;
- 6) aromatyzowane wina gronowe³⁾;
- 7) aromatyzowane napoje winopochodne gronowe³⁾;
- 8) aromatyzowane koktajle winopodobne gronowe³⁾.

Art. 4. Minister właściwy do spraw rynków rolnych określi, w drodze rozporządzenia, szczególne rodzaje fermentowanych napojów winiarskich oraz szczegółowe wymagania organoleptyczne, fizyczne i chemiczne dla tych napojów, mając na uwadze zapewnienie właściwej jakości handlowej poszczególnych fermentowanych napojów winiarskich.

Rozdział 2

Wyrób i rozlew fermentowanych napojów winiarskich oraz obrót tymi napojami

Art. 5. 1. Przy wyrobie fermentowanych napojów winiarskich jest dozwolone dodanie:

- 1) alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;
- 2) destylatu owocowego.

2. Przepis ust. 1 nie dotyczy miodów pitnych, z zastrzeżeniem art. 11 ust. 2.

Art. 6. 1. Do dosłodzenia fermentowanych napojów winiarskich mogą być stosowane:

- 1) do wina owocowego, napojów winopodobnych owocowych lub miodowych, aromatyzowanych napojów winopodobnych owocowych lub miodowych, napojów niskoalkoholowych i aromatyzowanych napojów niskoalkoholowych – sacharoza w postaci cukru półbiałego, cukru białego, rafinowanego cukru białego, glukoza, fruktoza, cukier palony lub miód pszczeli;
- 2) do „Polskiego Wina/Polish Wine” (Wina Polskiego) – sacharoza w postaci cukru półbiałego, cukru białego, rafinowanego cukru białego, glukoza, fruktoza, cukier palony, moszcz gronowy, zagęszczony moszcz gronowy, rektyfikowany zagęszczony moszcz gronowy, sok winogronowy lub zagęszczony sok winogronowy;
- 3) do wina owocowego aromatyzowanego, „Polskiego Wina aromatyzowanego/Polish Wine aromatyzowanego” (Wina Polskiego aromatyzowanego), aromatyzowanych napojów winopochodnych owocowych lub miodowych – sacharoza w postaci cukru półbiałego, cukru białego, rafinowanego cukru białego, glukoza, fruktoza, syrop glukozowy, syrop fruktozowy, cukier płynny, inwertowany cukier płynny, cukier palony, miód pszczeli, moszcz gronowy, zagęszczony moszcz gronowy, rektyfikowany zagęszczony moszcz gronowy, sok winogronowy lub zagęszczony sok winogronowy.

2. Do słodzenia fermentowanych napojów winiarskich mogą być również stosowane inne substancje słodzące dozwolone na podstawie przepisów o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia.

3. Miody pitne mogą być dosładzane wyłącznie miodem pszczelim lub sacharozą.

Art. 7. 1. Przy wyrobie fermentowanych napojów winiarskich jest dopuszczalne dodanie wody technologicznie niezbędnej do korekty składu tych napojów, pod warunkiem, że dodatek wody nie zmieni charakteru napoju, a także jest dopuszczalne użycie wody technologicznie

niezbędnej do przygotowania dozwolonych substancji dodatkowych dodawanych po zakończeniu fermentacji alkoholowej.

2. Woda, o której mowa w ust. 1, musi spełniać wymagania, jakim powinna odpowiadać woda do picia i na potrzeby gospodarcze, określone w przepisach o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia.

3. Do „Polskiego Wina/Polish Wine” (Wina Polskiego), win owocowych i miodów pitnych, napojów niskoalkoholowych oraz napojów winopodobnych owocowych i miodowych woda technologicznie niezbędna do korekty składu tych napojów nie może być dodana po zakończeniu fermentacji alkoholowej.

Art. 8. 1. Udział soku owocowego lub moszczu owocowego w nastawach na fermentowane napoje winiarskie inne niż „Polskie Wino/Polish Wine” (Wino Polskie), stosowanych do produkcji win owocowych oraz napojów niskoalkoholowych w przeliczeniu na soki surowe nie może być mniejszy niż:

- 1) 40% objętościowych w przypadku jednorodnych nastawów porzeczkowych lub agrestowych;
- 2) 60% objętościowych w przypadku jednorodnych nastawów jabłkowych lub truskawkowych;
- 3) 20% objętościowych w przypadku soków z owoców aronii, róży, głogu, tarniny, rokitnika, berberysu, bzu czarnego lub borówki czernicy;
- 4) 50% objętościowych w przypadku pozostałych jednorodnych nastawów owocowych.

2. Udział soku winogronowego lub moszczu winogronowego w nastawie na „Polskie Wino/Polish Wine” (Wino Polskie) w przeliczeniu na sok surowy nie może być mniejszy niż 75% objętościowych.

3. Przepis ust. 1 stosuje się odpowiednio do nastawów mieszanych, z uwzględnieniem proporcjonalnego udziału poszczególnych soków.

Art. 9. 1. Udział soku owocowego w nastawach na fermentowane napoje winiarskie inne niż „Polskie Wino/Polish Wine” (Wino Polskie), stosowanego w produkcji napojów winopodobnych owocowych w przeliczeniu na soki surowe nie może być mniejszy niż:

- 1) 20% objętościowych w przypadku jednorodnych nastawów porzeczkowych lub agrestowych;
- 2) 30% objętościowych w przypadku jednorodnych nastawów jabłkowych lub truskawkowych;
- 3) 15% objętościowych w przypadku soków z owoców aronii, róży, głogu, tarniny, rokitnika, berberysu, bzu czarnego lub borówki czernicy;
- 4) 25% objętościowych w przypadku pozostałych jednorodnych nastawów owocowych.

2. Przepis ust. 1 stosuje się odpowiednio do nastawów mieszanych, z uwzględnieniem proporcjonalnego udziału poszczególnych soków.

Art. 10. Przy wyrobie napojów winopodobnych z brzezki miodowej udział miodu pszczelego nie może być niższy niż 150 kilogramów miodu na 1000 litrów brzezki.

Art. 11. 1. Przy wyrobie miodu pitnego dopuszcza się zastąpienie najwyżej 20% wagi miodu pszczelego sacharozą, przyjmując, że 1 kilogram miodu pszczelego odpowiada 0,7 kilograma sacharozy.

2. W ramach dozwolonego dodatku sacharozy, o którym mowa w ust. 1, można dodać do półtoraka i dwójniaka alkohol etylowy rolniczy, przy czym 1 litr alkoholu etylowego rolniczego 100% odpowiada 1,7 kilograma sacharozy.

Art. 12. Do fermentowanych napojów winiarskich nie można dodawać pozostałości odwarowej, stanowiącej odpad w produkcji destylatów, a także jej koncentratów i produktów fermentacji.

Art. 13. 1. Przy wyrobie fermentowanych napojów winiarskich dopuszcza się:

- 1) dosładzanie;
- 2) dokwaszanie spożywczym kwasem organicznym;
- 3) dodanie barwników lub karmelu;
- 4) dodanie cukru palonego;
- 5) dodanie soku owocowego lub zagęszczonego soku owocowego;
- 6) dodanie alkoholu;
- 7) dodanie wody technologicznie niezbędnej.

2. Przy wyrobie fermentowanych napojów winiarskich poddanych aromatyzacji dopuszcza się:

- 1) dokonywanie czynności, o których mowa w ust. 1;
- 2) dodanie dozwolonych, naturalnych lub identycznych z naturalnymi, substancji aromatycznych.

3. Przepis:

- 1) ust. 1 pkt 3 i ust. 2 pkt 2 nie dotyczy miodu pitnego;
- 2) ust. 1 pkt 5 nie dotyczy „Polskiego Wina/Polish Wine” (Wina Polskiego).

4. Do barwienia miodu pitnego można stosować wyłącznie cukier palony.

5. Miód pitny można doaromatyzować wyłącznie alkoholowym wyciągiem z ziół aromatycznych i przypraw korzennych.

Art. 14. 1. Zasady obrotu hurtowego i sprzedaży detalicznej wyrobów winiarskich określają odrębne przepisy, z zastrzeżeniem ust. 2 i 3.

2. Do obrotu mogą być wprowadzane tylko wyroby winiarskie spełniające wymagania określone w ustawie lub przepisach Unii Europejskiej ²⁾ ³⁾ oraz wyroby winiarskie dopuszczone do obrotu na terytorium innych państw członkowskich Unii Europejskiej oraz Norwegii, Islandii i Lichtensteinu.

3. Przepisu ust. 2 nie stosuje się do wyrobów winiarskich produkowanych z przeznaczeniem wyłącznie na eksport, jeżeli odmiennie wymagania wynikają z umów międzynarodowych albo zostały odmiennie określone przez odbiorcę tych wyrobów.

Art. 15. Minister właściwy do spraw rynków rolnych określi, w drodze rozporządzenia, szczegółowy sposób produkcji fermentowanych napojów winiarskich, metody analiz fermentowanych napojów winiarskich do celów urzędowej kontroli pod względem jakości handlowej, mając na uwadze zapewnienie jednolitych standardów w zakresie jakości handlowej oraz metod produkcji i analizy fermentowanych napojów winiarskich.

Rozdział 3

Zezwolenia na wykonywanie działalności gospodarczej w zakresie wyrobu i rozlewu wyrobów winiarskich

Art. 16. 1. Wykonywanie działalności gospodarczej w zakresie:

- 1) wyrobu wyrobów winiarskich, innych niż wino gronowe uzyskane z winogron pochodzących z upraw własnych lub
 - 2) rozlewu wyrobów winiarskich
- wymaga uzyskania zezwolenia, zwanego dalej „zezwoleniem”.

2. Zezwolenie, o którym mowa w ust. 1 pkt 1, może również obejmować rozlew wyrobów winiarskich wyrobionych na podstawie tego zezwolenia.

Art. 17. Organem zezwalającym, właściwym w sprawach wydania, odmowy wydania i cofnięcia zezwolenia, jest minister właściwy do spraw rynków rolnych.

Art. 18. 1. Wniosek o wydanie zezwolenia, poza wymaganiami określonymi w przepisach o działalności gospodarczej, zawiera informacje dotyczące:

- 1) zdolności produkcyjnych posiadanych przez przedsiębiorcę urządzeń technicznych w skali roku;
- 2) rodzaju przerabianego surowca.

2. Do wniosku, o którym mowa w ust. 1, dołącza się:

- 1) dokument potwierdzający tytuł prawny przedsiębiorcy do obiektów budowlanych, w których ma być wykonywana działalność gospodarcza objęta wnioskiem;
- 2) pozytywną opinię techniczno-technologiczną w zakresie wyrobu lub rozlewu wyrobów winiarskich, wydaną przez właściwego, ze względu na planowane miejsce wykonywania działalności gospodarczej, wojewódzkiego inspektora jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, potwierdzającą spełnianie przez przedsiębiorcę warunków, o których mowa w art. 19 ust. 1 pkt 1 i 2;
- 3) zaświadczenia komendanta powiatowego Państwowej Straży Pożarnej, państwowego powiatowego inspektora sanitarnego oraz wojewódzkiego inspektora ochrony środowiska, stwierdzające, że obiekty budowlane i

urządzenia techniczne przeznaczone do wykonywania działalności gospodarczej objętej wnioskiem spełniają wymagania określone odpowiednio w przepisach o ochronie przeciwpożarowej, sanitarnych i o ochronie środowiska;

- 4) zaświadczenia właściwych organów podatkowych oraz Zakładu Ubezpieczeń Społecznych, stwierdzające, że przedsiębiorca nie zalega wobec nich z wpłatami należności;
- 5) zaświadczenie o niekaralności przedsiębiorcy będącego osobą fizyczną, ubiegającego się o zezwolenie, lub członków zarządu osoby prawnej, za przestępstwa przeciwko mieniu i wiarygodności dokumentów.

Art. 19. 1. Zezwolenie wydaje się, jeżeli:

- 1) przedsiębiorca dysponuje obiektami budowlanymi wyposażonymi w:
 - a) zbiorniki do magazynowania i przechowywania wyrobów winiarskich, których całkowita pojemność technologiczna powinna wynosić co najmniej 50% miesięcznej wielkości produkcji wyrobów winiarskich gronowych lub 75% miesięcznej wielkości produkcji fermentowanych napojów winiarskich, a w przypadku rozlewu wyrobów winiarskich pojemność technologiczna zbiorników powinna wynosić co najmniej 25% miesięcznej wielkości rozlewu,
 - b) urządzenia filtracyjne zapewniające uzyskanie wymaganej klarowności wyrobów winiarskich,
 - c) urządzenia do przygotowywania opakowań jednostkowych, w szczególności urządzenia do ich mycia i dezynfekcji,
 - d) urządzenia do napełniania opakowań jednostkowych;
- 2) w obiektach produkcyjnych znajduje się laboratorium umożliwiające przeprowadzanie analiz fizykochemicznych wyrabianych i rozlewanych wyrobów winiarskich;
- 3) wniosek spełnia warunki określone w art. 18 ust. 1;
- 4) do wniosku dołączono dokumenty, o których mowa w art. 18 ust. 2.

2. Warunki, o których mowa w ust. 1 pkt 1 lit. c i d, nie dotyczą przedsiębiorców ubiegających się o uzyskanie zezwolenia na wyrób wyrobów winiarskich bez możliwości rozlewu tych wyrobów.

3. Zezwolenie określa w szczególności:

- 1) rodzaj działalności gospodarczej objętej zezwoleniem;
- 2) wielkość produkcji w skali roku, zgodną ze zdolnościami produkcyjnymi posiadanych przez przedsiębiorcę urządzeń technicznych;
- 3) miejsce wykonywania działalności gospodarczej.

Art. 20. W razie powzięcia przez organ zezwalający informacji lub stwierdzenia okoliczności uzasadniających cofnięcie zezwolenia, organ ten wszczyna z urzędu postępowanie w tej sprawie.

Art. 21. 1. Przedsiębiorca, który uzyskał zezwolenie, oprócz warunków określonych przepisami prawa, wymaganych do wykonywania działalności gospodarczej określonej w zezwoleniu, jest obowiązany do:

- 1) wdrożenia systemu wewnętrznej kontroli, obejmującego w szczególności:
 - a) częstotliwość i sposób pobierania próbek do badań jakościowych,
 - b) metody badań,
 - c) sposób postępowania z produktami nieodpowiadającymi wymaganiom jakościowym;
- 2) dysponowania planem zakładu, obejmującym w szczególności pomieszczenia produkcyjne, magazynowe, socjalne i sanitarne, z zaznaczeniem:
 - a) linii technologicznych,
 - b) dróg przemieszczania surowców i produktów gotowych,
 - c) stanowisk pracy;
- 3) wyznaczenia osoby odpowiedzialnej za kontrolę jakości.

2. W przypadku zakończenia działalności gospodarczej określonej w zezwoleniu, przedsiębiorca jest obowiązany zawiadomić o tym, w terminie 14 dni, organ zezwalający.

Rozdział 4

Organizacja rynku wina

Art. 22. 1. Wykonywanie działalności gospodarczej w zakresie wyrobu wina gronowego, uzyskanego z winogron pochodzących z upraw własnych, wymaga uzyskania zezwolenia, zwanego dalej „zezwoleniem na wyrób wina gronowego”.

2. Zezwolenie na wyrób wina gronowego może również obejmować rozlew wina gronowego wyrobionego na podstawie tego zezwolenia.

3. Zezwolenie na wyrób wina gronowego wydaje się na okres 5 lat.

4. Wielkość wyrobu wina gronowego w roku gospodarczym, obejmującym okres od dnia 1 sierpnia danego roku do dnia 31 lipca roku następnego, nie może przekraczać 10 000 litrów.

Art. 23. Organem zezwalającym, właściwym w sprawach wydania, odmowy wydania i cofnięcia zezwolenia na wyrób wina gronowego, jest minister właściwy do spraw rynków rolnych.

Art. 24. 1. Wniosek o wydanie zezwolenia na wyrób wina gronowego, poza wymaganiami określonymi w przepisach o działalności gospodarczej, zawiera informacje dotyczące:

- 1) planowanej wielkości wyrobu win gronowych w roku gospodarczym;
- 2) nazwy odmiany lub odmian winorośli, które mają być uprawiane;
- 3) miejsca położenia i powierzchni, na której jest planowana uprawa winorośli.

2. Do wniosku, o którym mowa w ust. 1, dołącza się:

- 1) dokument potwierdzający tytuł prawny przedsiębiorcy do obiektów budowlanych, w których ma być wykonywana działalność gospodarcza w zakresie wyrobu wina gronowego oraz dokument potwierdzający

tytuł prawny przedsiębiorcy do nieruchomości, na której ma być prowadzona uprawa winorośli;

- 2) pozytywną opinię techniczno-technologiczną w zakresie wyrobu i rozlewu win gronowych, wydaną przez właściwego, ze względu na planowane miejsce wykonywania działalności gospodarczej, wojewódzkiego inspektora jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, potwierdzającą spełnianie przez przedsiębiorcę warunków, o których mowa w art. 25 ust. 1 pkt 1 i 2;
- 3) zaświadczenia komendanta powiatowego Państwowej Straży Pożarnej, państwowego powiatowego inspektora sanitarnego oraz wojewódzkiego inspektora ochrony środowiska, stwierdzające, że obiekty budowlane i urządzenia techniczne przeznaczone do wyrobu win gronowych spełniają wymagania określone odpowiednio w przepisach o ochronie przeciwpożarowej, sanitarnych i o ochronie środowiska;
- 4) zaświadczenia właściwych organów podatkowych oraz Zakładu Ubezpieczeń Społecznych, stwierdzające, że przedsiębiorca nie zalega wobec nich z wpłatami należności;
- 5) zaświadczenie o niekaralności przedsiębiorcy będącego osobą fizyczną, ubiegającego się o zezwolenie na wyrób wina gronowego lub członków zarządu osoby prawnej, za przestępstwa przeciwko mieniu i wiarygodności dokumentów.

Art. 25. 1. Zezwolenie na wyrób wina gronowego wydaje się, jeżeli:

- 1) przedsiębiorca dysponuje obiektami budowlanymi wyposażonymi w:
 - a) zbiorniki do magazynowania i przechowywania win gronowych, których całkowita pojemność technologiczna powinna wynosić co najmniej 50% miesięcznej wielkości wyrobu win gronowych,
 - b) urządzenia filtracyjne zapewniające uzyskanie wymaganej klarowności win gronowych,
 - c) urządzenia do przygotowywania opakowań jednostkowych, w szczególności urządzenia do ich mycia i dezynfekcji,

- d) urządzenia do napełniania opakowań jednostkowych;
- 2) w obiektach produkcyjnych znajduje się laboratorium umożliwiające przeprowadzanie analiz fizykochemicznych wyrabianych i rozlewanych win gronowych;
- 3) wniosek spełnia warunki określone w art. 24 ust. 1;
- 4) do wniosku dołączono dokumenty, o których mowa w art. 24 ust. 2.

2. Warunki, o których mowa w ust. 1 pkt 1 lit. c i d, nie dotyczą przedsiębiorców ubiegających się o uzyskanie zezwolenia na wyrób wina gronowego bez możliwości ich rozlewu.

3. Warunek, o którym mowa w ust. 1 pkt 2, nie dotyczy przedsiębiorców będących osobami fizycznymi posiadających zezwolenie na wyrób wina gronowego, jeżeli wielkość wyrobu win gronowych nie przekroczy 1 000 litrów w roku gospodarczym.

4. Przedsiębiorcy, o których mowa w ust. 3, zlecają przeprowadzenie badań wyrabianych win gronowych innym podmiotom.

Art. 26. Zezwolenie na wyrób wina gronowego określa w szczególności:

- 1) wielkość wyrobu win gronowych w roku gospodarczym;
- 2) miejsce wyrobu win gronowych;
- 3) miejsce położenia i powierzchnię uprawy winorośli;
- 4) nazwy odmiany lub odmian winorośli przeznaczonych do uprawy.

Art. 27. Przedsiębiorca posiadający zezwolenie na wyrób wina gronowego jest obowiązany zawiadamiać organ zezwalający o zmianie stanu faktycznego dotyczącego uprawy winorośli, w tym również o likwidacji uprawy winorośli, w terminie 14 dni od dnia zaistnienia zmiany.

Art. 28. 1. Przedsiębiorca, który uzyskał zezwolenie na wyrób wina gronowego, oprócz warunków określonych przepisami prawa, wymaganych do wykonywania działalności gospodarczej określonej w zezwoleniu, jest obowiązany do:

- 1) wdrożenia systemu wewnętrznej kontroli, obejmującego w szczególności:
 - a) częstotliwość i sposób pobierania próbek do badań jakościowych,
 - b) metody badań,

- c) sposób postępowania z produktami nieodpowiadającymi wymaganiom jakościowym;
- 2) dysponowania planem zakładu, obejmującym w szczególności pomieszczenia produkcyjne, magazynowe, socjalne i sanitarne, z zaznaczeniem:
 - a) linii technologicznych,
 - b) dróg przemieszczania surowców i produktów gotowych,
 - c) stanowisk pracy;
- 3) wyznaczenia osoby odpowiedzialnej za kontrolę jakości.

2. W przypadku zakończenia działalności gospodarczej określonej w zezwoleniu na wyrób wina gronowego, przedsiębiorca jest obowiązany zawiadomić o tym, w terminie 14 dni, organ zezwalający.

Art. 29. Do wyrobu win gronowych przedsiębiorca, posiadający zezwolenie na wyrób wina gronowego, może używać wyłącznie winogron zebranych z krzewów odmian winorośli właściwej (*Vitis vinifera* L.) lub krzyżówek winorośli właściwej z innymi gatunkami należącymi do rodzaju winorośli (*Vitis* L.), dopuszczonych do obrotu na podstawie przepisów o nasiennictwie, z wyłączeniem odmian zabronionych do użytkowania na podstawie przepisów Unii Europejskiej w sprawie wspólnej organizacji rynku wina²⁾.

Art. 30. Wprowadzanie do obrotu winogron uzyskanych z uprawy winorośli, objętej zezwoleniem na wyrób wina gronowego, lub produktów uzyskanych z tych winogron, innych niż wina gronowe, jest zabronione.

Art. 31. 1. Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa, zwana dalej „Inspekcją”, jest uprawniona do kontroli upraw winorośli prowadzonych na podstawie zezwoleń na wyrób wina gronowego.

2. Kontrola, o której mowa w ust. 1, dotyczy zgodności stanu faktycznego powierzchni uprawy i odmian uprawianych winorośli z zezwoleniem na wyrób wina gronowego oraz z dokumentami potwierdzającymi zakup odmian uprawianych winorośli.

3. Dokumenty potwierdzające zakup odmian uprawianych winorośli przedsiębiorca posiadający zezwolenie na wyrób wina gronowego przechowuje przez 5 lat, licząc od końca roku, w którym wystawiono ten dokument.

Art. 32. 1. W razie stwierdzenia prowadzenia uprawy odmian winorośli innych niż określone w zezwoleniu na wyrób wina gronowego lub przekroczenia powierzchni uprawy winorośli określonej w tym zezwoleniu, wojewódzki inspektor ochrony roślin i nasiennictwa, właściwy ze względu na miejsce prowadzenia uprawy winorośli, wydaje decyzję w sprawie:

- 1) usunięcia z powierzchni uprawy odmian winorośli innych niż określone w zezwoleniu na wyrób wina gronowego lub
- 2) ograniczenia powierzchni uprawy winorośli do wielkości określonej w zezwoleniu na wyrób wina gronowego.

2. Przedsiębiorca, który otrzymał decyzję, o której mowa w ust. 1, jest obowiązany do usunięcia z powierzchni uprawy odmian winorośli innych niż określone w zezwoleniu na wyrób wina gronowego lub ograniczenia powierzchni uprawy winorośli do wielkości określonej w tym zezwoleniu w terminie 14 dni od dnia otrzymania decyzji.

3. O wydaniu decyzji, o której mowa w ust. 1, Inspekcja niezwłocznie informuje ministra właściwego do spraw rynków rolnych, wskazując rodzaj stwierdzonego naruszenia zezwolenia na wyrób wina gronowego.

Art. 33. 1. Przedsiębiorca posiadający zezwolenie na wyrób wina gronowego, w terminie 30 dni przed upływem terminu jego ważności, może wystąpić z wnioskiem o przedłużenie ważności tego zezwolenia na kolejne 5 lat.

2. Przedłużenie ważności zezwolenia na wyrób wina gronowego następuje w drodze zmiany tego zezwolenia. Przepisy art. 22 ust. 2-4 oraz art. 23-26 stosuje się odpowiednio.

3. Odmowa przedłużenia ważności zezwolenia na wyrób wina gronowego następuje także w razie niewykonania decyzji, o której mowa w art. 32 ust. 1.

Art. 34. 1. Zezwolenie na wyrób wina gronowego cofa się także w razie niewykonania decyzji, o której mowa w art. 32 ust. 1.

2. W razie powzięcia przez organ zezwalający informacji lub stwierdzenia okoliczności uzasadniających cofnięcie zezwolenia na wyrób wina gronowego, organ ten wszczyna z urzędu postępowanie w tej sprawie.

Art. 35. 1. Przedsiębiorcy posiadający zezwolenie na wyrób wina gronowego, którzy wyrobili wino gronowe i wprowadzili je do obrotu, składają właściwemu ze względu na miejsce

prowadzenia uprawy winorośli oddziałowi Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa, zwanej dalej „Agencją”, w terminie do dnia 31 sierpnia każdego roku, informacje o:

- 1) ilości zebranych winogron, z podziałem na winogrona białe i czerwone;
- 2) rodzajach win gronowych wprowadzonych do obrotu, wyrobionych z winogron, o których mowa w pkt 1, z podziałem na wina białe i czerwone;
- 3) wielkości posiadanych zapasów moszczy gronowych i win gronowych, z podziałem na moszcze i wina białe i czerwone, według stanu na dzień 31 lipca.

2. Przedsiębiorcy wykonujący działalność gospodarczą na podstawie zezwoleń, o których mowa w art. 16, składają właściwemu ze względu na miejsce wykonywania działalności gospodarczej oddziałowi Agencji, w terminie do dnia 31 sierpnia każdego roku, informację o wielkości posiadanych zapasów moszczy gronowych i win gronowych, z podziałem na moszcze i wina białe i czerwone, według stanu na dzień 31 lipca.

3. Agencja opracowuje i przekazuje właściwym organom Unii Europejskiej zbiorcze zestawienie informacji, o których mowa w ust. 1 i 2, w terminach i trybie określonych w przepisach Unii Europejskiej⁴⁾.

Art. 36. 1. Jeżeli średnia wielkość produkcji wina gronowego wprowadzonego do obrotu w 5 kolejnych latach gospodarczych, ustalona na podstawie informacji, o których mowa w art. 35 ust. 1, wynosi co najmniej 25 000 hektolitrow, Rada Ministrów, po przedłożeniu takiej informacji przez ministra właściwego do spraw rynków rolnych, podejmie działania zmierzające do objęcia Rzeczypospolitej Polskiej przepisami Unii Europejskiej w sprawie wspólnej organizacji rynku wina w zakresie uprawy winorośli²⁾.

2. W razie objęcia Rzeczypospolitej Polskiej przepisami Unii Europejskiej w sprawie wspólnej organizacji rynku wina w zakresie uprawy winorośli, minister właściwy do spraw rynków rolnych określi, w drodze rozporządzenia:

- 1) szczegółowe warunki i sposób prowadzenia inwentaryzacji zapasów moszczy gronowych i win gronowych i zamykania rejestrów, zgodnie z wymogami określonymi w przepisach Unii Europejskiej w sprawie

stosowania dokumentów towarzyszących transportowi produktów winiarskich oraz rejestrów⁶⁾;

- 2) szczegółowy zakres informacji, o których mowa w art. 35, zgodnie z wymogami określonymi w przepisach Unii Europejskiej w sprawie zbierania informacji i monitorowania rynku wina⁴⁾.

Art. 37. W zakresie wspólnej organizacji rynku wina:

- 1) minister właściwy do spraw rynków rolnych realizuje zadania związane z sadzeniem winorośli, wyrobem i rozlewem wyrobów winiarskich objętych wspólną organizacją rynku wina oraz wyrobem i rozlewem wyrobów winiarskich nieobjętych wspólną organizacją rynku wina;
- 2) minister właściwy do spraw gospodarki realizuje zadania związane z obrotem z zagranicą wyrobami winiarskimi objętymi wspólną organizacją rynku wina oraz nadzoruje realizację umów międzynarodowych dotyczących handlu winem, na podstawie przepisów o administrowaniu towarami w obrocie z zagranicą oraz przepisów Unii Europejskiej^{2) 5)};
- 3) minister właściwy do spraw zdrowia realizuje zadania w zakresie jakości zdrowotnej wyrobów winiarskich objętych wspólną organizacją rynku wina, na podstawie przepisów o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia oraz przepisów Unii Europejskiej^{2) 5) 6)};
- 4) Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych realizuje zadania związane z jakością handlową wyrobów winiarskich objętych wspólną organizacją rynku wina, na podstawie przepisów o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oraz przepisów Unii Europejskiej^{2) 5) 6)}.

Rozdział 5

Przepisy karne

Art. 38. 1. Kto wyrabia lub rozlewa wyrób winiarski bez wymaganego zezwolenia

– podlega grzywnie, karze ograniczenia wolności albo pozbawienia wolności do roku.

2. Kto dopuszcza się czynu określonego w ust. 1, jeżeli czyn ten dotyczy wyrobów winiarskich znacznej wartości

– podlega grzywnie, karze ograniczenia wolności albo pozbawienia wolności do lat 2.

Art. 39. Kto, posiadając zezwolenie na wykonywanie działalności gospodarczej w zakresie wyrobu lub rozlewu wyrobów winiarskich:

- 1) nie wdrożył systemu kontroli wewnętrznej, nie dysponuje planem zakładu lub nie wyznaczył osoby odpowiedzialnej za kontrolę jakości;
 - 2) nie zawiadomił organu zezwalającego o zakończeniu działalności gospodarczej określonej w zezwoleniu, w terminie 14 dni od dnia zakończenia tej działalności
- podlega grzywnie.

Art. 40. Kto:

- 1) wyrabia wyrób winiarski niezgodnie z wymaganiami określonymi w art. 5-14;
 - 2) wprowadza do obrotu importowany wyrób winiarski gronowy, w którym łączna zawartość dwutlenku siarki jest wyższa od określonej w przepisach Unii Europejskiej²⁾ ³⁾, a wyrób ten nie jest wyrobem o kontrolowanej jakości, posiadającym geograficzne oznaczenie miejsca pochodzenia
- podlega grzywnie.

Art. 41. W przypadkach określonych w art. 38 sąd orzeka przepadek rzeczy stanowiących przedmiot przestępstwa albo służących lub przeznaczonych do jego popełnienia, choćby nie były własnością sprawcy.

Art. 42. Kto:

- 1) prowadząc działalność w zakresie zezwolenia na wyrób wina gronowego utrudnia przeprowadzenie przez Inspekcję kontroli zgodności stanu faktycznego powierzchni uprawy winorośli oraz odmian uprawianych winorośli z zezwoleniem na wyrób wina gronowego;

- 2) uprawia odmiany winorośli inne niż określone w zezwoleniu na wyrób wina gronowego, w szczególności uprawia odmiany winorośli niedopuszczone do obrotu, lub uprawia odmiany winorośli na powierzchni przekraczającej powierzchnię określoną w zezwoleniu na wyrób wina gronowego;
 - 3) wyrabia lub wprowadza do obrotu wino gronowe bez posiadanego zezwolenia na wyrób wina gronowego lub wino gronowe otrzymane z winogron zebranych z winorośli niedopuszczonej do obrotu;
 - 4) wprowadza do obrotu produkty lub wyroby inne niż wina gronowe, uzyskane z winogron pochodzących z uprawy winorośli objętej zezwoleniem na wyrób wina gronowego;
 - 5) nie udziela informacji, o których mowa w art. 35 ust. 1 i 2, lub udziela informacji, o których mowa w art. 35 ust. 1 i 2, niezgodnych ze stanem faktycznym
- podlega grzywnie.

Rozdział 6

Przepisy zmieniające, przejściowe i końcowe

Art. 43. W ustawie z dnia 29 grudnia 1993 r. o utworzeniu Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa (Dz. U. z 1994 r. Nr 1, poz. 2, z późn. zm.⁷⁾) w art. 3 po ust. 1 dodaje się ust. 1a w brzmieniu:

- „1a. Agencja, w razie objęcia Rzeczypospolitej Polskiej przepisami Unii Europejskiej dotyczącymi uprawy winorośli w ramach wspólnej organizacji rynku wina:
- 1) sporządza inwentaryzację potencjału produkcyjnego winorośli,
 - 2) dokonuje, z uwzględnieniem potrzeb w zakresie eksperymentalnych upraw winorośli i w zakresie szkółek szczepów winorośli, podziału praw do sadzenia winorośli w ramach

rozdzielania przydzielonej Rzeczypospolitej Polskiej powierzchni upraw winorośli,

- 3) prowadzi ewidencję upraw winorośli, zawierającą w szczególności dane dotyczące miejsca położenia i powierzchni upraw winorośli,
- 4) ustala i nadzoruje krajową i regionalne rezerwy praw do sadzenia winorośli,
- 5) przeprowadza restrukturyzację i przekształcanie upraw winorośli oraz opracowuje i przedkłada do akceptacji ministrowi właściwemu do spraw rynków rolnych plany tej restrukturyzacji i przekształcania upraw,
- 6) wypłaca środki finansowe za zaniechanie uprawy winorośli oraz za przeprowadzanie destylacji,
- 7) gromadzi i opracowuje informacje wymagane w zakresie sadzenia winorośli oraz wypłat środków finansowych za zaniechanie uprawy winorośli i przeprowadzanie destylacji oraz przedkłada te informacje ministrowi właściwemu do spraw rynków rolnych.”.

Art. 44. W ustawie z dnia 30 marca 2001 r. o rolniczych badaniach rynkowych (Dz. U. Nr 42, poz. 471 oraz z 2002 r. Nr 135, poz. 1145) w art. 3 dodaje się ust. 3 i 4 w brzmieniu:

- „3. Minister właściwy do spraw rynków rolnych, w zakresie wyrobów winiarskich objętych wspólną organizacją rynku wina, rejestruje ceny czerwonych i białych win stołowych nieposiadających oznakowania zawierającego wskazanie ich geograficznego miejsca pochodzenia, jak również wielkość ich obrotu.
4. Informacje, o których mowa w ust. 3, minister właściwy do spraw rynków rolnych przekazuje Komisji Europejskiej, w terminach i trybie określonych w przepisach Unii Europejskiej w sprawie zbierania informacji celem identyfikacji wyrobów winiarskich i monitorowania rynku wina.”.

Art. 45. W ustawie z dnia 25 lipca 2001 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich oraz obrocie tymi wyrobami (Dz. U. Nr 128, poz. 1401) wprowadza się następujące zmiany:

1) w art. 2:

a) pkt 4 otrzymuje brzmienie:

„4) nastaw na fermentowane napoje winiarskie inne niż „Polskie Wino/Polish Wine” (Wino Polskie) – mieszaninę sporządzoną przy użyciu co najmniej jednego z następujących składników: owoce, moszcz owocowy (sok surowy), sok owocowy, zagęszczony sok owocowy, miód pszczeli, z ewentualnym dodatkiem wody, sacharozy w postaci cukru półbiałego, cukru białego, rafinowanego cukru białego, cukru płynnego, inwertowanego cukru płynnego, glukozy, syropu glukozowego, fruktozy, syropu fruktozowego oraz drożdży, pożywek i kwasów spożywczych,”

b) po pkt 4 dodaje się pkt 4a w brzmieniu:

„4a) nastaw na „Polskie Wino/Polish Wine” (Wino Polskie) – mieszaninę sporządzoną przy użyciu co najmniej jednego z następujących składników: winogrona, moszcz gronowy, zagęszczony moszcz gronowy, sok winogronowy, zagęszczony sok winogronowy, z ewentualnym dodatkiem wody, sacharozy w postaci cukru półbiałego, cukru białego, rafinowanego cukru białego, cukru płynnego, inwertowanego cukru płynnego, glukozy, syropu glukozowego, fruktozy, syropu fruktozowego oraz drożdży, pożywek i kwasów spożywczych,”

c) pkt 8-10 otrzymują brzmienie:

„8) cuvée – bazę do wtórnej fermentacji – zawierającą moszcz gronowy, wino gronowe, mieszanekę moszczy gronowych lub win gronowych o różnych cechach charakterystycznych przeznaczoną do przygotowania win gronowych musujących lub półmusujących,

9) tirage liqueur – syrop do wtórnej fermentacji – substancję dodawaną podczas produkcji wina gronowego musującego lub półmusującego do cuvée w celu rozpoczęcia wtórnej fermentacji

alkoholowej, sporządzoną przy użyciu co najmniej jednego z następujących składników: moszcz gronowy, moszcz gronowy w trakcie fermentacji, zagęszczony moszcz gronowy, rektyfikowany moszcz gronowy lub sacharoza i wino gronowe,

- 10) expedition liqueur – likier aromatyczno-smakowy – substancję dodawaną podczas produkcji do win gronowych musujących, musujących gazowanych, półmusujących lub półmusujących gazowanych w celu nadania im specyficznych właściwości i smaku, sporządzoną przy użyciu co najmniej jednego z następujących składników: sacharoza, moszcz gronowy, moszcz gronowy w trakcie fermentacji, zagęszczony moszcz gronowy, rektyfikowany zagęszczony moszcz gronowy lub wino gronowe, z ewentualnym dodatkiem destylatu winnego,”

d) w pkt 16 lit. b otrzymuje brzmienie:

„b) wodę niezbędną do przygotowania dozwolonych substancji dodatkowych oraz drożdży suszonych,”

e) pkt 18 otrzymuje brzmienie:

„18) destylat owocowy – produkt wytworzony w wyniku destylacji przefermentowanego moszczu owocowego, owoców lub wina owocowego,”

f) dodaje się pkt 21 w brzmieniu:

„21) dozwolona substancja dodatkowa lub dozwolona substancja aromatyczna – substancje dodatkowe określone na podstawie przepisów o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia.”;

2) w art. 3:

a) pkt 1 otrzymuje brzmienie:

„1) fermentowane napoje winiarskie, w tym:

a) wina owocowe będące napojami o rzeczywistym stężeniu alkoholu od 9% do 18% objętościowych, otrzymanymi w

wyniku fermentacji alkoholowej nastawu na fermentowane napoje winiarskie inne niż „Polskie Wino/Polish Wine” (Wino Polskie), ewentualnie dosłodzonymi jedną lub więcej substancjami, o których mowa w art. 7, oraz z ewentualnym dodatkiem alkoholu,

- b) wina owocowe aromatyzowane będące napojami o rzeczywistym stężeniu alkoholu od 9% do 18% objętościowych, zawierającymi co najmniej 75% wina owocowego, poddany aromatyzacji dozwolonymi substancjami aromatycznymi, ewentualnie dosłodzonymi jedną lub więcej substancjami, o których mowa w art. 7, oraz z ewentualnym dodatkiem alkoholu,

- c) „Polskie Wino/Polish Wine” (Wino Polskie) będące napojem o rzeczywistym stężeniu alkoholu od 9% do 18% objętościowych, otrzymanym w wyniku fermentacji alkoholowej nastawu na „Polskie Wino/Polish Wine” (Wino Polskie), ewentualnie dosłodzonym jedną lub więcej substancjami, o których mowa w art. 7, oraz z ewentualnym dodatkiem alkoholu,

- d) „Polskie Wino aromatyzowane/Polish Wine aromatyzowane” (Wino Polskie aromatyzowane) będące napojem o rzeczywistym stężeniu alkoholu od 9% do 18% objętościowych, zawierającym co najmniej 75% „Polskiego Wina/Polish Wine” (Wina Polskiego), poddany aromatyzacji dozwolonymi substancjami aromatycznymi, ewentualnie dosłodzonym jedną lub więcej substancjami, o których mowa w art. 7, oraz z ewentualnym dodatkiem alkoholu,

- e) napoje winopochodne owocowe lub miodowe będące napojami o rzeczywistym stężeniu alkoholu od 4,5% do 15% objętościowych, zawierającymi co najmniej 50% win owocowych (fermentowane napoje winopochodne owocowe)

lub zawierającymi co najmniej 50% miodu pitnego (fermentowane napoje winopochodne miodowe), ewentualnie dosłodzonymi jedną lub więcej substancjami, o których mowa w art. 7, oraz ewentualnie poddanymi aromatyzacji dozwolonymi substancjami aromatycznymi (fermentowane napoje winopochodne owocowe aromatyzowane lub fermentowane napoje winopochodne miodowe aromatyzowane),

- f) napoje winopodobne owocowe lub miodowe będące napojami o rzeczywistym stężeniu alkoholu od 9% do 15% objętościowych, różniącymi się od win owocowych i miodów pitnych mniejszym udziałem soków lub miodu w nastawie, otrzymanymi w wyniku fermentacji alkoholowej nastawu na fermentowane napoje winiarskie inne niż „Polskie Wino/Polish Wine” (Wino Polskie), ewentualnie dosłodzonymi jedną lub więcej substancjami, o których mowa w art. 7, oraz ewentualnie poddanymi aromatyzacji dozwolonymi substancjami aromatycznymi (fermentowane napoje winopodobne owocowe aromatyzowane lub fermentowane napoje winopodobne miodowe aromatyzowane),
- g) miody pitne będące napojami o rzeczywistym stężeniu alkoholu od 9% do 18% objętościowych, otrzymanymi w wyniku fermentacji alkoholowej wodnego roztworu miodu pszczelego (brzezki miodowej), z ewentualnym dodatkiem ziół aromatycznych lub przypraw korzennych,
- h) napoje niskoalkoholowe będące napojami o rzeczywistym stężeniu alkoholu od 0,5% do 8,5% objętościowych, otrzymanymi metodą całkowitej lub częściowej fermentacji alkoholowej nastawu na fermentowane napoje winiarskie inne niż „Polskie Wino/Polish Wine” (Wino Polskie) lub z win owocowych w wyniku częściowego usunięcia alkoholu wyłącznie metodami fizycznymi, ewentualnie dosłodzonymi

jedną lub więcej substancjami, o których mowa w art. 7, oraz ewentualnie poddanymi aromatyzacji dozwolonymi substancjami aromatycznymi (napoje niskoalkoholowe aromatyzowane),”

b) w pkt 2 lit. a i b otrzymują brzmienie:

„a) aromatyzowane wina gronowe będące napojami o rzeczywistym stężeniu alkoholu od 14,5% do 22% objętościowych i całkowitym stężeniu alkoholu co najmniej 17,5% objętościowych, zawierającymi co najmniej 75% jednego z następujących wyrobów winiarskich: wino gronowe, wino gronowe musujące, wino gronowe półmusujące, wino gronowe musujące gazowane, wino gronowe półmusujące gazowane, wino likierowe, poddanymi aromatyzacji dozwolonymi substancjami aromatycznymi, ewentualnie dosłodzonymi jedną lub więcej substancjami, o których mowa w art. 7, oraz z ewentualnym dodatkiem alkoholu,

b) aromatyzowane napoje winopochodne gronowe będące napojami o rzeczywistym stężeniu alkoholu od 7% do 14,5% objętościowych, zawierającymi co najmniej 50% win gronowych, win gronowych musujących, win gronowych półmusujących, win gronowych musujących gazowanych lub win gronowych półmusujących gazowanych, poddanymi aromatyzacji dozwolonymi substancjami aromatycznymi, ewentualnie dosłodzonymi jedną lub więcej substancjami, o których mowa w art. 7, oraz z ewentualnym dodatkiem smakowych substancji spożywczych,”;

3) w art. 8 ust. 3 otrzymuje brzmienie:

„3. Do „Polskiego Wina/Polish Wine” (Wina Polskiego), win owocowych i miodów pitnych, napojów niskoalkoholowych oraz napojów winopodobnych owocowych i miodowych woda technologicznie niezbędna do korekty składu tych napojów nie

może być dodana po zakończeniu procesu fermentacji alkoholowej.”;

4) art. 10 i 11 otrzymują brzmienie:

„Art. 10. 1. Udział soku owocowego lub moszczu owocowego w nastawach na fermentowane napoje winiarskie inne niż „Polskie Wino/Polish Wine” (Wino Polskie), stosowanych do produkcji win owocowych oraz napojów niskoalkoholowych w przeliczeniu na soki surowe nie może być mniejszy niż:

- 1) 40% objętościowych w przypadku jednorodnych nastawów porzeczkowych lub agrestowych,
- 2) 60% objętościowych w przypadku jednorodnych nastawów jabłkowych lub truskawkowych,
- 3) 20% objętościowych w przypadku soków z owoców aronii, róży, głogu, tarniny, rokitnika, berberysu, bzu czarnego lub borówki czernicy,
- 4) 50% objętościowych w przypadku pozostałych jednorodnych nastawów owocowych.

2. Udział soku winogronowego lub moszczu winogronowego w nastawie na „Polskie Wino/Polish Wine” (Wino Polskie) w przeliczeniu na sok surowy nie może być mniejszy niż 75% objętościowych.

3. Przepis ust. 1 stosuje się odpowiednio do nastawów mieszanych, z uwzględnieniem proporcjonalnego udziału poszczególnych soków.

Art. 11. 1. Udział soku owocowego w nastawach na fermentowane napoje winiarskie inne niż „Polskie Wino/Polish Wine” (Wino Polskie), stosowanego w produkcji napojów winopodobnych owocowych w przeliczeniu na soki surowe nie może być mniejszy niż:

- 1) 20% objętościowych w przypadku jednorodnych nastawów porzeczkowych lub agrestowych,
 - 2) 30% objętościowych w przypadku jednorodnych nastawów jabłkowych lub truskawkowych,
 - 3) 15% objętościowych w przypadku soków z owoców aronii, róży, głogu, tarniny, rokitnika, berberysu, bzu czarnego lub borówki czernicy,
 - 4) 25% objętościowych w przypadku pozostałych jednorodnych nastawów owocowych.
2. Przepis ust. 1 stosuje się odpowiednio do nastawów mieszanych, z uwzględnieniem proporcjonalnego udziału poszczególnych soków.”;
- 5) w art. 13 ust. 2 otrzymuje brzmienie:
- „2. W ramach dozwolonego dodatku sacharozy, o którym mowa w ust. 1, można dodać do półtora i dwójnika alkohol etylowy rolniczy, przy czym 1 litr alkoholu etylowego rolniczego 100% odpowiada 1,7 kilograma sacharozy.”;
- 6) w art. 32 w ust. 2 pkt 4 otrzymuje brzmienie:
- „4) zaświadczenia właściwych organów podatkowych oraz Zakładu Ubezpieczeń Społecznych stwierdzające, że wnioskodawca nie zalega wobec nich z wpłatami należności,”;
- 7) po art. 34 dodaje się art. 34a w brzmieniu:
- „Art. 34a. 1. Przedsiębiorcy, którzy na podstawie zezwolenia wyrabiają lub rozlewają wyroby winiarskie gronowe, o których mowa w art. 3 pkt 3 lit. c oraz e-k, prowadzą rejestr produkcyjny, zwany dalej „rejestrem”.
2. Rejestr prowadzi się w formie książki o ponumerowanych kolejno stronach albo w formie elektronicznej.

3. W rejestrze, dla każdej przyjętej lub wydanej partii wyrobu winiarskiego gronowego, o którym mowa w art. 3 pkt 3 lit. c oraz e-k, wpisuje się:
- 1) informację o nazwie wyrobu winiarskiego gronowego,
 - 2) datę przyjęcia lub wydania oraz ilości wyrobu winiarskiego gronowego,
 - 3) rodzaj i numer dokumentu towarzyszącego przewożonej partii wyrobu winiarskiego gronowego,
 - 4) dokonane czynności i przeprowadzone procesy technologiczne, w szczególności:
 - a) zwiększenie zawartości alkoholu,
 - b) zakwaszanie,
 - c) odkwaszanie,
 - d) słodzenie,
 - e) kupażowanie,
 - f) rozlanie w opakowania jednostkowe,
 - g) przeprowadzenie destylacji,
 - h) przetworzenie otrzymanego produktu na wino musujące, gazowane, półmusujące lub półmusujące gazowane, wino likierowe lub zagęszczony moszcz gronowy,
 - i) użycie węgla drzewnego, żelazocjanku potasu,
 - j) wzmocnienie wina do destylacji,
 - k) przetworzenie na inny wyrób winiarski gronowy lub na aromatyzowany napój winiarski.

4. Dla każdej czynności lub procesu technologicznego, o których mowa w ust. 3 pkt 4, w rejestrze wpisuje się:
 - 1) datę ich dokonania lub przeprowadzenia,
 - 2) nazwy i ilości substancji użytych do przeprowadzenia procesów technologicznych,
 - 3) informacje o oznakowaniu pojemników, w których wyroby winiarskie gronowe były przechowywane przed przeprowadzeniem i po zakończeniu procesów technologicznych,
 - 4) datę rozlania wyrobu winiarskiego gronowego do opakowań jednostkowych, informację o liczbie tych opakowań oraz nazwę wyrobu winiarskiego gronowego.
5. Dla wyrobów winiarskich gronowych, o których mowa w art. 3 pkt 3 lit. h-k, do rejestru wpisuje się ponadto informacje o:
 - 1) ilości i dacie przygotowania cuvée oraz czynnościach zastosowanych do jego przygotowania,
 - 2) rzeczywistym i potencjalnym stężeniu alkoholu w każdym z użytych składników cuvée,
 - 3) ilości użytego tirage liqueur oraz expedition liqueur.
6. Dla wyrobu winiarskiego gronowego, o którym mowa w art. 3 pkt 3 lit. g, do rejestru wpisuje się ponadto daty użycia składników, o których mowa w art. 18 ust. 2-4.”.

Art. 46. Zezwolenia na wyrób lub rozlew wyrobów winiarskich wydane na podstawie ustawy, o której mowa w art. 45, stają się zezwoleniami na wyrób lub rozlew wyrobów winiarskich w rozumieniu art. 16 niniejszej ustawy oraz zachowują ważność na czas, na który zostały wydane.

Art. 47. Dotychczasowe przepisy wykonawcze wydane na podstawie art. 4 pkt 1 i art. 29 pkt 1 lit. b i pkt 2 ustawy, o której mowa w art. 45 niniejszej ustawy, zachowują moc do czasu wydania przepisów wykonawczych na podstawie art. 4 i art. 15 niniejszej ustawy.

Art. 48. Ustawa z dnia 25 lipca 2001 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich oraz obrocie tymi wyrobami (Dz. U. Nr 128, poz. 1401 oraz z 2003 r. Nr ..., poz. ...) obowiązuje do dnia uzyskania przez Rzeczpospolitą Polską członkostwa w Unii Europejskiej.

Art. 49. Ustawa wchodzi w życie z dniem uzyskania przez Rzeczpospolitą Polską członkostwa w Unii Europejskiej, z wyjątkiem art. 45, który wchodzi w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia.

-
- ¹⁾ Niniejszą ustawą zmienia się ustawy: ustawę z dnia 29 grudnia 1993 r. o utworzeniu Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa, ustawę z dnia 30 marca 2001 r. o rolniczych badaniach rynkowych oraz ustawę z dnia 25 lipca 2001 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich oraz obrocie tymi wyrobami.
 - ²⁾ Rozporządzenie Rady (WE) nr 1493/99 z dnia 17 maja 1999 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku wina (OJ L 179, 14.7.1999, str. 1).
 - ³⁾ Rozporządzenie Rady (EWG) nr 1601/91 z dnia 10 czerwca 1991 r. ustanawiające ogólne zasady definicji, opisu i prezentacji win aromatyzowanych, aromatyzowanych napojów winopochodnych i aromatyzowanych koktajli winopodobnych (OJ L 149, 14.06.1991, str. 1).
 - ⁴⁾ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1282/2001 z dnia 28 czerwca 2001 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1493/99 w odniesieniu do zbierania informacji w celu identyfikacji produktów winiarskich i monitorowania rynku wina oraz zmieniające rozporządzenie Komisji (WE) nr 1623/2000 (OJ L 176, 29.06.2001, s. 14).
 - ⁵⁾ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 883/2001 z dnia 24 kwietnia 2001 r. ustanawiające szczegółowe zasady wykonywania rozporządzenia Rady (WE) nr 1493/1999 w odniesieniu do handlu z państwami trzecimi produktami z sektora wina (OJ L 128, 10.05.2001, s.1).
 - ⁶⁾ Rozporządzenie Komisji (WE) nr 884/2001 z dnia 24 kwietnia 2001 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania dotyczące dokumentów towarzyszących przewozowi produktów winiarskich oraz rejestrów prowadzonych w sektorze wina (OJ L 128, 10.05.2001, s. 32).
 - ⁷⁾ Zmiany ustawy zostały ogłoszone w Dz. U. z 1994 r. Nr 80, poz. 369 i Nr 98, poz. 473, z 1997 r. Nr 79, poz. 484 i Nr 141, poz. 943, z 1998 r. Nr 106, poz. 668, z 2000 r. Nr 48, poz. 547 i 550 i Nr 88, poz. 983, z 2001 r. Nr 3, poz. 19, Nr 29, poz. 320, Nr 38, poz. 452, Nr 125, poz. 1363 i Nr 129, poz. 1438, z 2002 r. Nr 112, poz. 976 i Nr 143, poz. 1197 oraz z 2003 r. Nr 52, poz. 450 i Nr 64, poz. 592.

UZASADNIENIE

Projekt ustawy o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina ma na celu:

- 1) wprowadzenie przepisów w zakresie podziału kompetencji i zadań, jakie na państwa członkowskie nakłada wspólna organizacja rynku wina,
- 2) wprowadzenie regulacji prawnych stwarzających warunki do podejmowania wyrobu wina gronowego z upraw własnych,
- 3) dokonanie przed przystąpieniem Polski do Unii Europejskiej niezbędnych zmian definicji niektórych substancji i wyrobów winiarskich.

Opracowanie projektu ustawy harmonizującej od dnia integracji z Unią Europejską polskie przepisy w zakresie wyrobu, rozlewu i obrotu wyrobami winiarskimi zostało przewidziane w Narodowym Programie Przygotowania do Członkostwa. Powyższe postanowienie zostało zawarte również w stanowisku negocjacyjnym o członkostwo Polski w Unii Europejskiej. W celu realizacji ww. zobowiązań, ustawa z dnia 25 lipca 2001 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich oraz obrocie tymi wyrobami implementowała do polskiego prawa wymogi wspólnej organizacji rynku wina w zakresie definiowania oraz produkcji wyrobów winiarskich.

Projekt ustawy ma na celu dostosowanie prawa polskiego do wymogów przepisów Unii Europejskiej w sprawie wspólnej organizacji rynku wina, które będą obowiązywać w Polsce od dnia przystąpienia do Unii Europejskiej, w szczególności do wypełnienia przez Polskę obowiązków, jakie przepisy Unii Europejskiej nakładają na każde państwo członkowskie.

Projekt ustawy, w rozdziale 1, określa zakres ustawy oraz wymienia wyroby winiarskie, które są regulowane jej przepisami. W art. 3 szczegółowo zdefiniowano fermentowane napoje winiarskie, tj. wyroby, które nie wchodzą w zakres prawa Unii Europejskiej i z uwagi na to mogą być uregulowane przepisami prawa krajowego. W grupie tych wyrobów winiarskich wyjątek stanowi Polskie Wino/Polish Wine (Wino Polskie). Jest to jedyny fermentowany napój winiarski, który może być produkowany w Polsce z soku lub moszczu gronowego. Wyrób ten objęty jest przepisami Unii Europejskiej regulującymi zasady używania wyrazu „wino” do znakowania lub określania wyrobów innych niż wino z winogron. Z uwagi na to w Traktacie Akcesyjnym zostało zagwarantowane prawo do

produkcji takiego wyrobu winiarskiego w Polsce. Zgodnie z Traktatem Akcesyjnym w rozporządzeniu Rady nr 1493/99 z dnia 17 maja 1999 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku wina zostaną umieszczone przepisy dotyczące produkcji Wina Polskiego.

W art. 3 w pkt 2-8 występują także nazwy wyrobów winiarskich, których definicje są określone w przepisach prawa UE. Nazwy te są wymienione z uwagi na art. 16 i 22 projektu ustawy, które przewidują, że wykonywanie działalności gospodarczej w zakresie wyrobu lub rozlewu wyrobów winiarskich wymaga uzyskania stosownych zezwoleń.

W zakresie zasad wykonywania działalności gospodarczej w zakresie wyrobu lub rozlewu wyrobów winiarskich, innych niż wino gronowe uzyskane z winogron pochodzących z upraw własnych, (Rozdział 3) projekt ustawy nie wprowadza zmian do aktualnie obowiązujących przepisów.

W rozdziale 4 projektu ustawy określa się zasady organizacji rynku wina, a także wprowadza podział kompetencji i zadań dla ministra właściwego do spraw rynków rolnych, ministra właściwego do spraw gospodarki, ministra właściwego do spraw zdrowia i Agencji Modernizacji i Restrukturyzacji Rolnictwa.

Podstawowym zadaniem wynikającym z przepisów Unii Europejskiej w sprawie wspólnej organizacji rynku wina będzie ustalenie chwili, od której Polska może być uznana za państwo całkowicie objęte zasadami dotyczącymi uprawy winorośli. Dotyczy to w szczególności praw do zakładania winnic oraz pomocy związanej z restrukturyzacją i przekształcaniem oraz zaniechaniem uprawy winorośli. Zasady te są określone w art. 2-10 rozporządzenia Rady (WE) nr 1493/99 z dnia 17 maja 1999 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku wina. Zgodnie z art. 21 tego rozporządzenia, ww. zasady obejmują państwa członkowskie, w których średnia roczna produkcja wina (liczona z 5 kolejnych lat gospodarczych, obejmujących okres od dnia 1 sierpnia do dnia 31 lipca), uzyskana z upraw własnych, przekracza 25 000 hektolitrow.

Polska nie spełnia obecnie tego warunku, gdyż niewielka uprawa winorośli ma obecnie charakter amatorski, oparty na tradycji uprawy winorośli i wyrobu wina w południowo-zachodnich regionach Polski. Zapewnienie warunków stymulujących rozwój może przyczynić się do przekształcenia amatorskich upraw w winnice produkujące wino gronowe przeznaczone do obrotu.

Z uwagi na powyższe, projekt ustawy, stwarzając warunki do ewentualnego rozwoju uprawy winorośli w Polsce wraz z wyrobem krajowego wina gronowego, powinien zapewnić warunki do monitorowania rozwoju uprawy winorośli. Przyjęcie takiego

rozwiązania będzie zgodne z art. 22 rozporządzenia Rady (WE) nr 1493/99 w sprawie wspólnej organizacji rynku wina.

Art. 22 projektu ustawy określa zasady udzielania zezwolenia na wyrób wina gronowego z własnych upraw winorośli. Zasady te zostały złagodzone w stosunku do zasad udzielania zezwolenia, o którym mowa w art. 16 projektu, w celu stworzenia warunków do zakładania lokalnych przedsiębiorstw wyrabiających wino gronowe z własnego surowca uzyskanego z posiadanej winnicy.

Istotne jest także to, aby wino gronowe wprowadzane do obrotu na rynku było uzyskiwane z odmian winorośli dopuszczonych do obrotu na podstawie przepisów ustawy o nasiennictwie. Wymóg ten implementuje art. 19 ust. 2-5 rozporządzenia Rady (WE) nr 1493/99. Wynikający z tego rozporządzenia wymóg wskazujący, jakie odmiany nie mogą być użyte do produkcji wina, został już implementowany w ustawie z dnia 25 lipca 2001 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich oraz obrocie tymi wyrobami.

Projekt ustawy określa podział kompetencji w zakresie zadań, które wystąpią w Polsce po wprowadzeniu wszystkich elementów wspólnej organizacji rynku wina (art. 37 i 43).

Wprowadzenie zezwoleń na wyrób wina gronowego (art. 22) ma na celu monitorowanie wyrobu tego wina oraz uprawy winorośli przeznaczonej do wyrobu tego wina.

Rozwiązania wprowadzone w projekcie ustawy w zakresie wyrobu wina gronowego z własnych upraw będą obowiązywać do osiągnięcia poziomu wyrobu, od którego Polska zostanie objęta przepisami w sprawie wspólnej organizacji rynku wina w zakresie uprawy winorośli.

W art. 45 projekt ustawy wprowadza zmiany, które będą obowiązywać w okresie do dnia akcesji Polski. Wprowadzenie tych zmian ma na celu uszczegółowienie definicji bazy i syropu do wtórnej fermentacji, określonych w art. 2 pkt 8 i 9 ustawy z dnia 25 lipca 2001 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich oraz obrocie tymi wyrobami przez rozszerzenie tych definicji o wino półmusujące. Ponadto definicja likieru aromatyczno-smakowego zawarta w art. 2 pkt 10 wymienionej ustawy została uzupełniona o dodatkowy składnik, tj. „wino gronowe”.

Projekt ustawy w art. 45 wprowadza także zmiany definicji fermentowanych napojów winiarskich oraz definicji nastawów na fermentowane napoje winiarskie oraz na „Polskie Wino/Polish Wine” (Wino Polskie). Zmiany tych definicji mają na celu dokonanie jednoznacznego oddzielenia tych napojów od wyrobów zaliczanych do win gronowych. Z uwagi na to projekt ustawy wprowadza

zmiany nazw napojów winopochodnych i winopodobnych, gdyż nazwy te są zbieżne z nazwami, jakie stosuje się dla aromatyzowanych napojów winiarskich w Unii Europejskiej – aromatyzowanych napojów winopochodnych (gronowych) oraz aromatyzowanych koktajli winopodobnych (gronowych).

Wprowadzenie tej zmiany jest konieczne z uwagi na to, że regulacje prawne dotyczące fermentowanych oraz aromatyzowanych napojów winiarskich są odrębne. Przepisy dotyczące win aromatyzowanych, aromatyzowanych napojów winopochodnych oraz aromatyzowanych koktajli winopodobnych, produkowanych na bazie win gronowych zawiera rozporządzenie Rady (EWG) nr 1601/91 z dnia 10 czerwca 1991 r., ustanawiające ogólne zasady definicji, opisu, prezentacji win aromatyzowanych, aromatyzowanych napojów winopochodnych i aromatyzowanych koktajli winopodobnych. Natomiast wyrób i obrót fermentowanymi napojami winiarskimi produkowanymi z owoców ziarnkowych, pestkowych, jagodowych reguluje prawo wewnętrzne państw członkowskich.

Projekt uwzględnia w związku z tym obowiązki wynikające dla każdego państwa członkowskiego nałożone przez:

- 1) Rozporządzenie Rady (WE) nr 1493/99 z dnia 17 maja 1999 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku wina,
- 2) Rozporządzenie Rady (EWG) nr 1601/91 z dnia 10 czerwca 1991r. ustanawiające ogólne zasady definicji, opisu i prezentacji win aromatyzowanych, aromatyzowanych napojów winopochodnych i aromatyzowanych koktajli winopodobnych,
- 3) Rozporządzenie Komisji (WE) nr 883/2001 z dnia 24 kwietnia 2001 r. ustanawiające szczegółowe zasady wykonywania rozporządzenia Rady (WE) nr 1493/1999 w odniesieniu do handlu z państwami trzecimi produktami w sektorze wina,
- 4) Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1282/2001 z dnia 28 czerwca 2001 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1493/99 w odniesieniu do zbierania informacji w celu identyfikacji produktów winiarskich i monitorowania rynku wina oraz zmieniające rozporządzenie Komisji (WE) nr 1623/2000,
- 5) Rozporządzenie Komisji (WE) nr 884/2001 z dnia 24 kwietnia 2001 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania dotyczące dokumentów towarzyszących przewozowi produktów winiarskich oraz rejestrów, prowadzonych w sektorze wina.

Projekt ustawy zapewnia stosowanie w Polsce, od dnia akcesji, zasady autowykonalności przepisów Unii Europejskiej. Z uwagi na to z dniem akcesji utraci moc ustawa z dnia 25 lipca 2001r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich oraz obrocie tymi wyrobami.

Przepisy Unii Europejskiej w sprawie wspólnej organizacji rynku wina wprowadzają szereg obowiązków w zakresie jakości handlowej wyrobów winiarskich. Dotyczy to kontroli procesów i zabiegów stosowanych podczas wyrobu, znakowania, dokumentów towarzyszących transportowi oraz ochrony nazw pochodzenia geograficznego. Obowiązki te będą implementowane w przepisach o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych.

Projekt ustawy przypisuje szereg zadań Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa (ARiMR). Zadania te wynikają z obowiązku, jaki nakłada prawo Unii Europejskiej w zakresie określenia jednostek odpowiedzialnych za realizację zadań wynikających z przepisów prawa w sprawie wspólnej organizacji rynku wina.

Do zadań wymienionych w projekcie ustawy, zgodnie z art. 35 projektu, do ARiMR będzie należeć przekazywanie właściwym organom Unii Europejskiej wymaganych informacji. Będzie to stanowiło podstawowe źródło informacji do oceny skali wyrobu wina gronowego w Polsce i ewentualnego podjęcia działań zmierzających do objęcia Polski wszystkimi przepisami Unii Europejskiej w zakresie uprawy winorośli (art. 36 projektu ustawy).

Obowiązki dla ARiMR w zakresie organizacji rynku wina wprowadza także art. 43 projektu ustawy. Wymienione w art. 43 zadania będą realizowane adekwatnie do obejmowania Polski przepisami Unii Europejskiej w zakresie uprawy winorośli. W świetle art. 21 rozporządzenia Rady (WE) nr 1493/99 prawo Unii Europejskiej dotyczące potencjału, a w szczególności dotyczące praw do zakładania winnic, możliwości uzyskiwania pomocy związanej z restrukturyzacją i przekształcaniem lub zaniechaniem uprawy winorośli, nie może być wprowadzone z dniem akcesji Polski do Unii Europejskiej. Może to nastąpić dopiero, gdy średnia roczna produkcja wina wprowadzonego do obrotu (liczona z 5 kolejnych lat gospodarczych) uzyskana z upraw krajowych przekroczy 25 000 hektolitrow. Z uwagi na datę akcesji oraz wymieniony pięcioletni okres potwierdzania określonej powyżej wielkości produkcji wypłaty środków pochodzących z budżetu do upraw winorośli będą ewentualnie realizowane około roku 2009-2010.

Projekt ustawy wprowadza podstawy prawne umożliwiające podejmowanie produkcji wina gronowego w oparciu o istniejące obecnie w Polsce nieliczne amatorskie uprawy winorośli, np. przy gospodarstwach rolnych, które mogą wpłynąć pozytywnie na rozwój regionalnej

specjalizacji w zakresie uprawy winorośli i produkcji win gronowych. W niektórych regionach Polski warunki klimatyczne umożliwiają zakładanie przemysłowych plantacji winorośli i pozyskiwanie z nich surowca do lokalnej produkcji wina gronowego, tym bardziej może to wpłynąć pozytywnie na rozwój danego regionu.

Wejście w życie projektu ustawy nie wpłynie na dochody i wydatki budżetu państwa.

Projekt nie spowoduje także długotrwałych, istotnych następstw w zakresie sektora finansów publicznych, konkurencyjności, bezpieczeństwa państwa oraz w zakresie funkcjonowania rynku pracy.

W ramach konsultacji społecznych projekt został przedłożony do zaopiniowania: NSZZ RI „Solidarność”, Związku Zawodowego Rolnictwa „Samoobrona”, Krajowego Związku Rolników, Kółek i Organizacji Rolniczych, Federacji Związków Producentów Rolnych, Krajowej Rady Izb Rolniczych, Federacji Związku Pracodawców Rolnych, Zarządu Głównego Związku Zawodowego Pracowników Rolnictwa RP, Sekretariatu Rolnictwa Komisji Krajowej NSZZ „Solidarność”, Polskiej Konfederacji Pracodawców Prywatnych, Polskiej Federacji Producentów Żywności, Krajowej Radzie Winiarstwa i Miodosytnictwa, Radzie Gospodarki Żywnościowej. Zgłoszone uwagi, które dotyczyły jedynie kwestii merytorycznych z zakresu wyrobu wyrobów winiarskich, zostały uwzględnione w projekcie ustawy.

UZASADNIENIE DOSTOSOWAWCZEGO CHARAKTERU

PROJEKTU USTAWY O WYROBIE I ROZLEWIE WYROBÓW WINIARSKICH, OBRODZIE TYMI WYROBAMI I ORGANIZACJI RYNKU WINA

Projekt ustawy o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina ma na celu dostosowanie do wszystkich wymogów przepisów prawa Unii Europejskiej jakie obowiązywać będą w Polsce od dnia akcesji, w szczególności do wymogów w zakresie wypełniania obowiązków wynikających z przepisów o wspólnej organizacji rynku wina.

W prawie Unii Europejskiej kwestie te regulowane są w:

- Rozporządzeniu Rady (WE) nr 1493/99 z dnia 17 maja 1999 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku wina (OJ L 179, 14.7.1999, str. 1),

- Rozporządzeniu Rady (EWG) nr 1601/91 z dnia 10 czerwca 1991 r. ustanawiającym ogólne zasady definicji, opisu i prezentacji win aromatyzowanych, aromatyzowanych napojów winopochodnych i aromatyzowanych koktajli winopodobnych (OJ L 149, 14.06.1991, str. 1),
- Rozporządzeniu Komisji (WE) nr 883/2001 z dnia 24 kwietnia 2001 r. ustanawiającym szczegółowe zasady wykonywania rozporządzenia Rady (WE) nr 1493/99 w odniesieniu do handlu z państwami trzecimi produktami z sektora wina (OJ L 128, 10.05.2001, str.1),
- Rozporządzeniu Komisji (WE) nr 1282/2001 z dnia 28 czerwca 2001 r. ustanawiającym szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1493/99 w odniesieniu do zbierania informacji w celu identyfikacji produktów winiarskich i monitorowania rynku wina oraz zmieniającym rozporządzenie Komisji (WE) nr 1623/2000 (OJ L 176, 29.06.2001, str.14),
- Rozporządzeniu Komisji (WE) nr 884/2001 z dnia 24 kwietnia 2001 r. ustanawiającym szczegółowe zasady stosowania dotyczące dokumentów towarzyszących przewozowi produktów winiarskich oraz rejestrów prowadzonych w sektorze wina (OJ L 128, 10.05.2001, str. 32).

Po uzyskaniu przez Polskę członkostwa w Unii Europejskiej podstawowym zadaniem wynikającym z przepisów o wspólnej organizacji rynku, wina będzie ustalenie chwili, od której Polska może być uznana za państwo całkowicie objęte zasadami dotyczącymi uprawy winorośli. Dotyczy to w szczególności prawa do zakładania winnic oraz pomocy związanej z restrukturyzacją i przekształcaniem oraz zaniechaniem uprawy winorośli. Zasady te są określone w art. 2 –10 Rozporządzenia Rady nr 1493/99 w sprawie wspólnej organizacji rynku wina. Zgodnie z art. 21 tego rozporządzenia, w/w zasady nie obejmują państw członkowskich, gdzie średnia roczna produkcja wina (liczona z 5 kolejnych lat) uzyskana z upraw krajowych nie przekracza 25 000 hektolitrów. Polska nie spełnia obecnie takiego warunku.

Projekt ustawy stwarzając warunki do ewentualnego rozwoju uprawy winorośli w Polsce wraz z produkcją krajowego wina gronowego, uwzględniając zasady funkcjonowania wspólnej organizacji rynku wina w Unii Europejskiej musi zapewnić warunki do monitorowania stopnia rozwoju uprawy winorośli. Przyjęcie takiego rozwiązania będzie zgodne z art. 22 Rozporządzenia Rady nr 1493/99 w sprawie wspólnej organizacji rynku wina.

Wprowadzenie systemu zezwoleń na wyrób wina gronowego ma na celu monitorowanie wyrobu tego wina oraz uprawy winorośli przeznaczonej do jego produkcji wina. Rozwiązania wprowadzone w projekcie ustawy dotyczące produkcji wina gronowego z własnych upraw obowiązywać będą do osiągnięcia poziomu produkcji, od którego Polska zostanie objęta przepisami w sprawie wspólnej organizacji rynku wina w zakresie uprawy winorośli.

Projekt ustawy określa podział kompetencji w zakresie zadań, których realizacja w Polsce będzie możliwa dopiero po wprowadzeniu wszystkich elementów wspólnej organizacji rynku wina, takich jak np. udzielanie pomocy w zakresie magazynowania moszczu i wina. Projektowana regulacja przypisuje szereg zadań Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa. Zadania te wynikają z obowiązku, jaki nakłada prawo UE, w zakresie określenia jednostek odpowiedzialnych za realizację zadań wynikających z przyjęcia przepisów prawa w sprawie wspólnej organizacji rynku wina.

Projekt ustawy zapewnia stosowanie w Polsce, od dnia akcesji zasady bezpośredniego stosowania przepisów rozporządzeń UE. Z uwagi na to z dniem akcesji utracą moc wszystkie przepisy ustawy z dnia 25 lipca 2001r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich oraz obrocie tymi wyrobami, które powtarzają przepisy prawa UE. Przepisy te wprowadzono do prawa polskiego wyłącznie w celu zapewnienia stosownego okresu na stopniowe przygotowanie się sektora produkcji wyrobów winiarskich do przestrzegania od dnia akcesji Polski do UE przepisów o wspólnej organizacji rynku wina.

W związku z powyższym należy uznać, że przedłożony projekt ustawy o zmianie ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych ma charakter dostosowujący prawo polskie do prawa Unii Europejskiej, a zatem winien być przedmiotem postępowania określonego w Rozdziale 1c Działu II Regulaminu Sejmu.



**URZĄD
KOMITETU INTEGRACJI EUROPEJSKIEJ**

MINISTER
Prof. dr hab. Danuta Hübner

Min. DH- 2822 /03/DPE-ap

Warszawa, 01.08.03

Pan
Aleksander Proksa
Sekretarz Rady Ministrów

Opinia o zgodności projektu ustawy o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina, z prawem Unii Europejskiej wyrażona na podstawie art. 2 ust. 1 pkt. 2 ustawy z dnia 8 sierpnia 1996 r. o Komitecie Integracji Europejskiej (DZ. U. Nr 106 poz. 494), przez Sekretarza Komitetu Integracji Europejskiej, Minister Danutę Hübner, działającą z upoważnienia Przewodniczącego Komitetu Integracji Europejskiej.

W związku z przedłożonym projektem ustawy o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina (pismo nr RM-10-143-03) pozwalam sobie wyrazić następującą opinię:

1. Projekt ustawy o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina ma na celu dostosowanie do wszystkich wymogów przepisów prawa Unii Europejskiej jakie obowiązywać będą w Polsce od dnia akcesji, w szczególności do wymogów w zakresie wypełniania obowiązków jakie realizuje każde państwo członkowskie na podstawie przepisów o wspólnej organizacji rynku wina. W prawie Unii Europejskiej kwestie te regulowane są w:
 - Rozporządzeniu Rady nr 1493/99 z dnia 17 maja 1999 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku wina (OJ L 179, 14.7.1999, p. 1),
 - Rozporządzeniu Rady nr 1601/91 z dnia 10 czerwca 2001 r. ustanawiającym ogólne zasady definicji, opisu, prezentacji win aromatyzowanych, aromatyzowanych napojów winopochodnych i aromatyzowanych koktajli winopodobnych (OJ L 149, 14.06.1991, p. 1),

- Rozporządzeniu Komisji nr 883/2001 z dnia 24 kwietnia 2001 r. ustanawiającym szczegółowe zasady wdrożenia Rozporządzenia Rady nr 1493/99 w odniesieniu do handlu z krajami trzecimi produktami z sektora winiarskiego (OJ L 128, 10.05.2001, p.1),
 - Rozporządzeniu Komisji nr 1282/2001 z dnia 28 czerwca 2001 r. ustanawiającym szczegółowe zasady stosowania Rozporządzenia Rady nr 1493/99 w sprawie zbierania informacji celem identyfikacji wyrobów winiarskich i monitorowania rynku wina i zmieniającym rozporządzenia 1623/2000 (OJ L 176, 29.06.2001, p.14),
 - Rozporządzeniu Komisji nr 884/2001 z dnia 24 kwietnia 2001 r. ustanawiającym szczegółowe zasady stosowania dokumentów towarzyszących transportowi produktów winiarskich oraz rejestrów, które muszą być sporządzane w sektorze wina (OJ L 128, 10.05.2001, p. 32).
2. Zgodnie z postanowieniami art.249 Traktatu ustanawiającego Wspólnotę Europejską „rozporządzenie ma charakter ogólny, jest obowiązkowe we wszystkich swoich elementach oraz ma bezpośrednie zastosowanie w każdym państwie członkowskim”. Oznacza to zakaz transpozycji do prawa krajowego materialnych przepisów rozporządzeń. Niezbędne jest jednak stworzenie odpowiedniej struktury prawno – organizacyjnej oraz mechanizmów egzekucyjnych dla tych rozporządzeń, na poziomie krajowym, jeżeli wynika to z ich treści. Konieczne jest zatem powołanie bądź wskazanie odpowiednich organów, wyposażenie ich w stosowne kompetencje i ustanowienie procedur, które umożliwią realizację praw i obowiązków przewidzianych w rozporządzeniach wspólnotowych. W zakresie omawianego projektu dotyczy to organizacji rynku wina i oznacza wprowadzenie przepisów w zakresie podziału kompetencji i zadań, jakie na państwa członkowskie nakłada wspólna organizacja tego rynku.
 3. Po uzyskaniu przez Polskę członkostwa w Unii Europejskiej podstawowym zadaniem wynikającym z przepisów o wspólnej organizacji rynku wina będzie ustalenie chwili, od której Polska może być uznana za państwo całkowicie objęte zasadami dotyczącymi uprawy winorośli. Dotyczy to w szczególności prawa do zakładania winnic oraz pomocy związanej z restrukturyzacją i przekształcaniem oraz zaniechaniem uprawy winorośli. Zasady te są określone w art. 2 –10 Rozporządzenia Rady nr 1493/99 w sprawie wspólnej organizacji rynku wina. Zgodnie z art. 21 tego rozporządzenia, w/w zasady nie obejmują państw członkowskich, gdzie średnia roczna produkcja wina (liczona z 5 kolejnych lat) uzyskana z upraw krajowych nie przekracza 25 000 hektolitrow. Polska nie spełnia obecnie takiego warunku.

Z uwagi na powyższe projekt ustawy stwarzając warunki do ewentualnego rozwoju uprawy winorośli w Polsce wraz z produkcją krajowego wina gronowego, biorąc pod uwagę zasady funkcjonowania wspólnej organizacji rynku wina w Unii Europejskiej, musi zapewnić warunki do monitorowania stopnia rozwoju uprawy winorośli. Przyjęcie

takiego rozwiązania będzie zgodne z art. 22 Rozporządzenia Rady nr 1493/99 w sprawie wspólnej organizacji rynku wina.

4. Projekt ustawy wprowadza zmiany definicji fermentowanych napojów winiarskich oraz definicji nastawów na fermentowane napoje winiarskie oraz Polskie Wino, które obowiązywać będą po akcesji polski do Unii Europejskiej. Zmiany definicji mają na celu dokonanie jednoznacznego oddzielenia tych napojów od wyrobów zaliczanych do win gronowych. Dotyczy to aromatyzowanych napojów winopochodnych gronowych oraz aromatyzowanych koktajli winopodobnych gronowych. Zasady prawa UE dotyczące fermentowanych i aromatyzowanych napojów winiarskich są uregulowane w sposób dwoisty. Wina aromatyzowane, aromatyzowane napoje winopochodne oraz aromatyzowane koktajle winopodobne, produkowane na bazie zdefiniowanych win gronowych są uregulowane Rozporządzeniem Rady (EWG) nr 1601/91 z dnia 10 czerwca 1991 r. ustanawiającym ogólne zasady definicji, opisu, prezentacji win aromatyzowanych, aromatyzowanych napojów winopochodnych i aromatyzowanych koktajli winopodobnych uzupełnionym Natomiast procedura i obrót pozostałymi wyrobami obejmującymi fermentowane napoje winiarskie produkowane na bazie owoców ziarnkowych, pestkowych, jagodowych regulowana jest w drodze narodowych przepisów krajów Wspólnoty.
5. Projekt ustawy w art. 45 ust. 6 określa zasady prowadzenia rejestrów przez osoby, które w ramach zezwolenia wyrabiają lub rozlewają wyroby winiarskie gronowe, zaś w art. 36 ust. 2 zawiera delegację dla ministra właściwego do spraw rynków rolnych do określenia w drodze rozporządzenia szczegółowych warunków i sposobu prowadzenia inwentaryzacji zapasów i zamykania rejestrów zgodnie z wymaganiami określonymi w przepisach Unii Europejskiej w sprawie stosowania dokumentów towarzyszących transportowi produktów winiarskich oraz rejestrów.

Kwestia prowadzenia rejestrów regulowana jest art. 70 ust. 2 Rozporządzenia Rady nr 1493/99, ustanawiającym ogólny obowiązek prowadzenia rejestrów przychodu i rozchodu oraz uszczegóławiającym Tytułem II Rozporządzenia Komisji nr 884/2001. Zgodnie z postanowieniami art. 17 Rozporządzenia nr 884/2001 państwa członkowskie mogą zezwolić na dostosowanie istniejących rejestrów oraz ustanowić dodatkowe zasady lub bardziej restrykcyjne wymogi prowadzenia i kontroli rejestrów.

Rozwiązanie przyjęte w projektowanej ustawie o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina stwarza ramy organizacyjne dla stosowania przytoczonych wyżej Rozporządzeń.

6. Projekt ustawy w rozdziale 4 określa zasady organizacji rynku wina wprowadzając m.in. zezwolenia na produkcję winogron przeznaczanych do wytwarzania wina gronowego wprowadzanego do obrotu, zasady monitorowania potencjału produkcyjnego przez

Agencję Modernizacji i Restrukturyzacji Rolnictwa oraz zmiany w zakresie wydawania zezwolenia na wyrób lub rozlew wyrobów winiarskich uwzględniające możliwości małych lokalnych winnic. Wino gronowe wprowadzane do obrotu na rynku może być uzyskiwane jedynie z odmian winorośli dopuszczonych do obrotu na podstawie przepisów ustawy o nasiennictwie. Rozwiązania przyjęte w projektowanej ustawie są zgodne z właściwymi rozwiązaniami zawartymi w prawie Unii Europejskiej dotyczącymi organizacji rynku wina, w szczególności określającymi zasady klasyfikacji winorośli i ich dozwolone odmiany (Rozporządzenie Rady nr 1493/99 art. 19) oraz deklaracje zbiorów, produkcji i zapasów oraz sposoby ich opracowywania (Rozporządzenie Rady nr 1238/2001 art. 2-7). Na szczególną uwagę zasługuje projektowany art. 36 implementujący postanowienia art. 21 Rozporządzenia Rady nr 1493/2001 a określający wielkość produkcji, od której przepisy o wspólnej organizacji rynku wina zaczną obowiązywać w całości. Do chwili osiągnięcia tej wielkości produkcji do Polski nie będą miały zastosowania m.in. przepisy dotyczące sadzenia winorośli oraz premii za zaniechanie uprawy winorośli.

7. Projektowany art. 37 określa kompetencje właściwych organów w zakresie szeroko pojętej wspólnej organizacji rynku wina. Postanowienia te pozostają zgodne z właściwymi rozwiązaniami zawartymi w rozporządzeniach 1493/99 (art. 70), 883/2001 i 884/2001.
8. Art. 43 projektu ustawy określa zadania Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa, w razie objęcia Polski przepisami dotyczącymi uprawy winorośli w ramach wspólnej organizacji rynku wina. Zadania te stanowią implementację obowiązków nałożonych na państwa członkowskie w art. 2-5, 7-9, 11-14 i 16 Rozporządzenia Rady 1493/99.
9. Art. 44 projektu ustawy określa zadania ministra właściwego do spraw rynków rolnych w zakresie rolniczych badań rynkowych dotyczących wina, zobowiązując go do rejestracji cen czerwonych i białych win stołowych oraz przekazywania tych informacji Komisji Europejskiej. Rozwiązanie to jest zgodne z obowiązkami nałożonych na państwa członkowskie postanowieniami art. 15-16 Rozporządzenia Komisji nr 1238/2001.
10. Należy zwrócić uwagę, iż projektowana ustawa o wyrobie i rozlewie napojów winiarskich oraz obrocie tymi wyrobami nie zawiera wszystkich przepisów w zakresie podziału kompetencji i zadań, jakie na państwa członkowskie nakłada wspólna organizacja rynku wina. Zgodnie z informacjami uzyskanymi z Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi na konferencji uzgodnieniowej w dniu 10 lipca 2003 r. pozostałe zadania zostały zrealizowane bądź zostaną zrealizowane w następujący sposób:
 - wydawanie licencji importowych, o których mowa w art. 59 Rozporządzenia Rady nr 1493/99 – ustawa o administrowaniu obrotem towarami z zagranicą.

- wyznaczenie jednej lub więcej agencji monitorującej przestrzeganie wspólnotowych przepisów dotyczących win aromatyzowanych, aromatyzowanych napojów winopochodnych i aromatyzowanych koktajli winopodobnych (art. 9 Rozporządzenia Rady nr 1601/91) - projekt ustawy o zmianie ustawy i jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oraz o zmianie innych ustaw
- wskazanie organu odpowiadającego za wdrożenie Rozporządzenia Komisji nr 884/2001 ustanawiającego szczegółowe zasady stosowania dokumentów towarzyszących transportowi produktów winiarskich oraz rejestrów, które muszą być sporządzane w sektorze wina (art. 2 pkt a Rozporządzenia) – projekt ustawy o zmianie ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oraz o zmianie innych ustaw,
- przeprowadzanie kontroli organizacji producenckich przez właściwe władze (Art. 40 ust. 1 pkt b Rozporządzenia Rady nr 1493/99) – nowelizacja ustawy o grupach producentów rolnych i ich związkach oraz zmianie innych ustaw,
- kontrola przestrzegania przepisów o nazewnictwie win i produktów winiarskich, w tym dotyczących ochrony oznaczeń geograficznych (Art. 49 ust. 2 Rozporządzenia Rady nr 1439/99) - projekt ustawy o zmianie ustawy i jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oraz o zmianie innych ustaw,
- zadania i czynności związane ze wspieraniem prywatnego przechowywania wina stołowego oraz moszczy gronowych (Art. 24 Rozporządzenia Rady nr 1493/99) – projekt ustawy o zmianie ustawy o utworzeniu Agencji Rynku Rolnego,
- przekazywanie Komisji Europejskiej informacji o obrocie z zagranicą wyrobami winiarskimi (Art. 5 i art. 12 Rozporządzenia Komisji nr 883/2001) – projekt ustawy o zmianie ustawy o utworzeniu Agencji Rynku Rolnego.

11. W konkluzji stwierdzam, że projekt ustawy o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina jest zgodny z prawem Unii Europejskiej.

Z poważaniem,

Z up. Sekretarza Komitetu
Integracji Europejskiej
PODSEKRETARZ STANU

Jarosław Pińtas

Do uprzejmej wiadomości:

Pani Zofia Krzyżanowska

Podsekretarz Stanu, Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹⁾

z dnia r.

w sprawie szczególnych rodzajów fermentowanych napojów winiarskich oraz szczególnych wymagań organoleptycznych, fizycznych i chemicznych dla tych napojów

Na podstawie art. 4 ustawy z dnia r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrotie tymi wyrobami i organizacji rynku wina (Dz. U. Nr poz.) zarządza się, co następuje:

§ 1. 1. Fermentowanymi napojami winiarskimi są:

- 1) wino owocowe, wino owocowe aromatyzowane, „Polskie Wino/Polish Wine” (Wino Polskie), „Polskie Wino aromatyzowane/Polish Wine aromatyzowane” (Wino Polskie aromatyzowane);
- 2) napój winopochodny, napój winopochodny aromatyzowany, napój winopodobny, napój winopodobny aromatyzowany, napój niskoalkoholowy, napój niskoalkoholowy aromatyzowany;
- 3) miód pitny, miód pitny owocowy, miód pitny gronowy.

2. Fermentowane napoje winiarskie, o których mowa w ust. 1 pkt 1, w zależności od zawartości i pochodzenia dwutlenku węgla, dzielą się na:

- 1) spokojne;
- 2) półmusujące;
- 3) musujące;
- 4) półmusujące gazowane;
- 5) musujące gazowane.

3. Fermentowane napoje winiarskie, o których mowa w ust. 1 pkt 2, w zależności od zawartości i pochodzenia dwutlenku węgla, dzielą się na:

- 1) spokojne;
- 2) półmusujące gazowane;

3) musujące gazowane.

4. Fermentowane napoje winiarskie, o których mowa w ust. 1 pkt 1 i 2, w zależności od zawartości cukrów redukujących po inwersji, dzielą się na:

- 1) wytrawne;
- 2) półwytrawne;
- 3) półsłodkie;
- 4) słodkie;
- 5) bardzo słodkie.

5. Fermentowane napoje winiarskie, o których mowa w ust. 1 pkt 1 i 2, w zależności od barwy, dzielą się na:

- 1) białe;
- 2) różowe;
- 3) czerwone.

6. Fermentowane napoje winiarskie, o których mowa w ust. 1 pkt 3, w zależności od zawartości miodu, wody lub soku w wyrobie gotowym, dzielą się na:

- 1) czwórniaki;
- 2) trójniaki;
- 3) dwójniaki;
- 4) półtoraki.

§ 2. 1. Z zastrzeżeniem ust. 2, fermentowane napoje winiarskie charakteryzują się klarownością całkowitą bez opalizacji, zawiesin i osadów, z ewentualnym mało widocznym osadem w postaci „dymku”, ukazującym się nad dnem butelki po zawirowaniu jej zawartością, ale niepowodującym zmian klarowności.

2. Fermentowane napoje winiarskie, o których mowa w § 1 ust. 1 pkt 2, w przypadku dodania do nich soków lub emulsji owocowych mogą charakteryzować się opalizacją z zawartością cząstek owocowych.

3. W przypadku użycia do fermentowanych napojów winiarskich korka naturalnego, jako zamknięcia butelki, dopuszcza się obecność pyłu korkowego oraz obecność trzech okruchów

korka dla próbki 8 butelek w jednej butelce lub dla próbki powyżej 8 butelek w dwóch butelkach.

§ 3. 1. Fermentowane napoje winiarskie, o których mowa w § 1 ust. 1 pkt 1 i 2, charakteryzują się:

- 1) zapachem czystym, zharmonizowanym, właściwym dla danego wina, zależnym od użytych składników aromatycznych, bez obcych zapachów;
- 2) smakiem zharmonizowanym, właściwym dla danego wina, bez obcych posmaków, przy czym fermentowane napoje winiarskie półmusujące, musujące, półmusujące gazowane oraz musujące gazowane posiadają smak orzeźwiający, z odczuciem perlenia na języku.

2. Dla fermentowanych napojów winiarskich, o których mowa w § 1 ust. 1 pkt 1 i 2, dopuszcza się:

- 1) kwasowość ogólną wyrażoną jako kwas jabłkowy w ilości od 3,5 do 9 gramów na litr, a w przypadku napojów winopodobnych, w ilości od 3,5 do 7 gramów na litr;
- 2) kwasowość lotną wyrażoną jako kwas octowy w ilości nie większej niż:
 - a) 1, 2 grama na litr fermentowanego napoju winiarskiego białego i różowego oraz 1, 4 grama na litr fermentowanego napoju winiarskiego czerwonego – w przypadku wina owocowego, „Polskiego Wina/Polish Wine” (Wina Polskie) i napoju winopodobnego,
 - b) 1,4 grama na litr – w przypadku wina owocowego aromatyzowanego, „Polskiego Wina aromatyzowanego/Polish Wine aromatyzowanego” (Wina Polskiego aromatyzowanego),
 - c) 0,9 grama na litr fermentowanego napoju winiarskiego białego i różowego oraz 1 gram na litr napoju czerwonego – w przypadku napoju winopochodnego,
 - d) 1,2 grama na litr w przypadku napoju niskoalkoholowego.

§ 4. Fermentowane napoje winiarskie, o których mowa w § 1 ust. 1 pkt 3 charakteryzują się barwą od zielonkawosłomkowej do ciemnobursztynowej, z tym że miód pitny owocowy i miód pitny gronowy mogą mieć odcienie barwy właściwej dla zawartych w nich soków.

§ 5. 1. Wino owocowe spokojne, wino owocowe aromatyzowane spokojne „Polskie Wino/Polish Wine” (Wino Polskie) spokojne, „Polskie Wino aromatyzowane/Polish Wine aromatyzowane” (Wino Polskie aromatyzowane) spokojne, napój winopochodny spokojny,

napój winopodobny spokojny oraz napój niskoalkoholowy spokojny zawierają dwutlenek węgla pod ciśnieniem poniżej 1 bara, w temperaturze 20 °C.

2. Wino owocowe półmusujące, wino owocowe aromatyzowane półmusujące „Polskie Wino/Polish Wine” (Wino Polskie) półmusujące, „Polskie Wino aromatyzowane/Polish Wine aromatyzowane” (Wino Polskie aromatyzowane) półmusujące, zawierają naturalny dwutlenek węgla pochodzący z fermentacji alkoholowej dokonywanej pod ciśnieniem od 1 do 2,5 bara, w temperaturze 20 °C, który po otwarciu butelki uchodzi i powoduje perlenie napoju.

3. Wino owocowe musujące, wino owocowe aromatyzowane musujące „Polskie Wino/Polish Wine” (Wino Polskie) musujące, „Polskie Wino aromatyzowane/Polish Wine aromatyzowane” (Wino Polskie aromatyzowane) musujące zawierają naturalny dwutlenek węgla pochodzący z fermentacji alkoholowej dokonywanej pod ciśnieniem nie mniejszym niż 3 bary, w temperaturze 20 °C, który po otwarciu butelki uchodzi i powoduje perlenie napoju.

4. Wino owocowe półmusujące gazowane, wino owocowe aromatyzowane półmusujące gazowane, „Polskie Wino/Polish Wine” (Wino Polskie) półmusujące gazowane, „Polskie Wino aromatyzowane/Polish Wine aromatyzowane” (Wino Polskie aromatyzowane) półmusujące gazowane, zawierają dodany dwutlenek węgla pod ciśnieniem od 1 do 2,5 bara, w temperaturze 20 °C, który po otwarciu butelki uchodzi i powoduje perlenie napoju.

5. Wino owocowe musujące gazowane, wino owocowe aromatyzowane musujące gazowane, „Polskie Wino/Polish Wine” (Wino Polskie) musujące gazowane „Polskie Wino aromatyzowane/Polish Wine aromatyzowane” (Wino Polskie aromatyzowane) musujące gazowane, napój winopochodny musujący gazowany, napój winopodobny musujący gazowany oraz napój niskoalkoholowy musujący gazowany zawierają dodany dwutlenek węgla pochodzący z fermentacji alkoholowej dokonywanej pod ciśnieniem nie mniejszym niż 3 bary, w temperaturze 20 °C, który po otwarciu butelki uchodzi i powoduje perlenie napoju.

§ 6. Wino owocowe musujące, wino owocowe półmusujące, wino owocowe aromatyzowane musujące i wino owocowe aromatyzowane półmusujące otrzymuje się w wyniku pierwotnej lub wtórnej fermentacji wina lub soku owocowego w zbiorniku zamkniętym.

§ 7. Wino owocowe spokojne, wino owocowe półmusujące, wino owocowe musujące, wino owocowe półmusujące gazowane oraz wino owocowe musujące gazowane zawiera:

1) cukry redukujące po inwersji w ilości:

- a) do 10 gramów na litr w przypadku win wytrawnych,
- b) powyżej 10 gramów i nie więcej niż 30 gramów na litr w przypadku win półwytrawnych,
- c) powyżej 30 gramów i nie więcej niż 60 gramów na litr w przypadku win półsłodkich,
- d) powyżej 60 gramów i nie więcej niż 100 gramów na litr w przypadku win słodkich,
- e) powyżej 100 gramów na litr w przypadku win bardzo słodkich;

2) ekstrakt bezcukrowy w ilości nie mniejszej niż:

- a) 15 gramów na litr w przypadku wina białego i różowego oraz wina z jednorodnego nastawu porzeczkowego, agrestowego lub jeżynowego,
- b) 18 gramów na litr w przypadku wina czerwonego;

3) popiół w ilości nie mniejszej niż:

- a) 1, 3 grama na litr w przypadku wina białego i różowego oraz wina z jednorodnego nastawu porzeczkowego, agrestowego lub jeżynowego,
- b) 1,5 grama na litr w przypadku wina czerwonego.

§ 8. Wino owocowe aromatyzowane spokojne, wino owocowe aromatyzowane półmusujące, wino owocowe aromatyzowane musujące, wino owocowe aromatyzowane półmusujące gazowane oraz wino owocowe aromatyzowane musujące gazowane zawiera:

1) cukry redukujące po inwersji w ilości:

- a) do 15 gramów na litr w przypadku win wytrawnych,
- b) powyżej 15 gramów i nie więcej niż 30 gramów na litr w przypadku win półwytrawnych,
- c) powyżej 30 gramów i nie więcej niż 60 gramów na litr w przypadku win półsłodkich,
- d) powyżej 60 gramów na litr w przypadku win słodkich;

2) ekstrakt bezcukrowy w ilości nie mniejszej niż 12 gramów na litr;

3) popiół w ilości nie mniejszej niż 1,2 grama na litr.

§ 9. „Polskie Wino/Polish Wine” (Wino Polskie) spokojne, półmusujące, musujące, półmusujące gazowane oraz musujące gazowane zawiera:

1) cukry redukujące po inwersji w ilości:

- a) do 10 gramów na litr w przypadku win wytrawnych,

- b) powyżej 10 gramów i nie więcej niż 30 gramów na litr w przypadku win półwytrawnych,
 - c) powyżej 30 gramów i nie więcej niż 60 gramów na litr w przypadku win półsłodkich,
 - d) powyżej 60 gramów i nie więcej niż 100 gramów na litr w przypadku win słodkich,
 - e) powyżej 100 gramów na litr w przypadku win bardzo słodkich;
- 2) ekstrakt bezcukrowy w ilości nie mniejszej niż:
 - a) 15 gramów na litr w przypadku win białych i różowych,
 - b) 17 gramów na litr w przypadku win czerwonych;
 - 3) popiół w ilości nie mniejszej niż:
 - a) 1,3 grama na litr w przypadku wina białego i różowego,
 - b) 1,5 grama na litr w przypadku wina czerwonego.

§ 10. „Polskie Wino aromatyzowane/Polish Wine aromatyzowane” (Wino Polskie aromatyzowane) spokojne, półmusujące, musujące, półmusujące gazowane oraz musujące gazowane zawiera:

- 1) cukry redukujące po inwersji w ilości:
 - a) do 15 gramów na litr w przypadku win wytrawnych,
 - b) powyżej 15 gramów i nie więcej niż 30 gramów na litr w przypadku win półwytrawnych,
 - c) powyżej 30 gramów i nie więcej niż 60 gramów na litr w przypadku win półsłodkich,
 - d) powyżej 60 gramów na litr w przypadku win słodkich;
- 2) ekstrakt bezcukrowy w ilości nie mniejszej niż 12 gramów na litr;
- 3) popiół w ilości nie mniejszej niż 1,2 grama na litr.

§ 11. Napój winopochodny spokojny oraz napój winopochodny musujący gazowany zawiera:

- 1) cukry redukujące po inwersji w ilości:
 - a) od 15 gramów i nie więcej niż 30 gramów na litr w przypadku napojów półwytrawnych,
 - b) powyżej 30 gramów i nie więcej niż 60 gramów na litr w przypadku napojów półsłodkich,
 - c) powyżej 60 gramów i nie więcej niż 100 gramów na litr w przypadku napojów słodkich,
 - d) powyżej 100 gramów na litr w przypadku napojów bardzo słodkich;
- 2) ekstrakt bezcukrowy w ilości nie mniejszej niż 8 gramów na litr;
- 3) popiół w ilości nie mniejszej niż 0,8 grama na litr.

§ 12. Napój winopodobny spokojny oraz napój winopodobny musujący gazowany zawiera:

1) cukry redukujące po inwersji w ilości:

- a) od 15 gramów i nie więcej niż 30 gramów na litr w przypadku napojów półwytrawnych,
- b) powyżej 30 gramów i nie więcej niż 60 gramów na litr w przypadku napojów półsłodkich,
- c) powyżej 60 gramów i nie więcej niż 100 gramów na litr w przypadku napojów słodkich,
- d) powyżej 100 gramów na litr w przypadku napojów bardzo słodkich;

2) ekstrakt bezcukrowy w ilości nie mniejszej niż 12 gramów na litr;

3) popiół w ilości nie mniejszej niż 0,6 grama na litr.

§ 13. Napój niskoalkoholowy spokojny oraz napój niskoalkoholowy musujący gazowany zawiera:

1) cukry redukujące po inwersji w ilości od 10 do 100 gramów na litr;

2) ekstrakt bezcukrowy w ilości nie mniejszej niż 12 gramów na litr;

3) popiół w ilości nie mniejszej niż 1,3 grama na litr.

§ 14. 1. Miód pitny owocowy jest uzyskany w procesie fermentacji alkoholowej brzezki miodowej, w której co najmniej 30% wody zastąpiono sokiem owocowym.

2. Miód pitny gronowy jest uzyskany w procesie fermentacji alkoholowej brzezki miodowej, w której co najmniej 30% wody zastąpiono sokiem winogronowym.

§ 15. Miód pitny, miód pitny owocowy, miód pitny gronowy:

1) posiada:

a) aromat miodowinny, w miodach pitnych gronowych i owocowych zharmonizowany z aromatem użytego soku, bez obcych zapachów,

b) smak miodowinny, w miodach pitnych ziołowych i korzennych typowy dla użytych przypraw, w miodach pitnych gronowych i owocowych zharmonizowany ze smakiem użytego soku, bez obcych posmaków,

c) kwasowość ogólną wyrażoną jako kwas jabłkowy w ilości od 3,5 do 8 gramów na litr,

d) kwasowość lotną wyrażoną jako kwas octowy w ilości nie większej niż 1,4 gramów na litr,

2) zawiera:

a) cukry redukujące po inwersji w ilości:

- od 35 do 90 gramów na litr w przypadku czwórniaka,
- od 65 do 120 gramów na litr w przypadku trójniaka,
- od 175 do 230 gramów na litr w przypadku dwójniaka,
- powyżej 300 gramów w przypadku półtoraka,

b) alkohol etylowy pomnożony przez 18 i zsumowany z zawartością cukrów w ilości nie mniejszej niż:

- 240 w przypadku czwórniaka,
- 323 w przypadku trójniaka,
- 490 w przypadku dwójniaka,
- 600 w przypadku półtoraka,

c) ekstrakt bezcukrowy w ilości nie mniejszej niż:

- 15 gramów na litr w przypadku czwórniaka,
- 20 gramów na litr w przypadku trójniaka, czwórniaka gronowego i owocowego,
- 25 gramów na litr w przypadku dwójniaka, trójniaka gronowego i owocowego,
- 30 gramów na litr w przypadku półtoraka, dwójniaka gronowego i owocowego,
- 35 gramów na litr w przypadku półtoraka gronowego i owocowego,

d) popiół w ilości nie mniejszej niż 1,3 grama na litr w przypadku miodu pitnego gronowego i owocowego.

§ 16. Fermentowane napoje winiarskie, o których mowa w § 1 ust. 1 pkt 3 charakteryzują się następującymi proporcjami:

- 1) 1 objętość miodu plus 3 objętości wody albo wody z sokiem w wyrobie gotowym - w przypadku czwórniaka;
- 2) 1 objętość miodu plus 2 objętości wody albo wody z sokiem w wyrobie gotowym - w przypadku trójniaka;
- 3) 1 objętość miodu plus 1 objętość wody albo wody z sokiem w wyrobie gotowym - w przypadku dwójniaka;
- 4) 1 objętość miodu plus 0,5 objętości wody albo wody z sokiem w wyrobie gotowym -

w przypadku półtoraka.

§ 17. Traci moc rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 4 lutego 2003 r. w sprawie szczególnych rodzajów fermentowanych napojów winiarskich oraz szczegółowych wymagań organoleptycznych, fizycznych i chemicznych dla tych napojów (Dz. U. Nr 25, poz. 223).

§ 18. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia.

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

¹⁾ Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej – rynki rolne, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 3 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 29 marca 2002 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz.U. Nr 32, poz. 305).

UZASADNIENIE

Opracowanie rozporządzenia w sprawie szczegółowych rodzajów fermentowanych napojów winiarskich oraz wymagań organoleptycznych, fizycznych i chemicznych wynika z upoważnienia zawartego w art. 4 ustawy z dnia o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina.

W pracach nad projektem przyjęto zasady stosowane w Unii Europejskiej, gdzie wyroby produkowane z owoców innych niż winogrona nie wchodzą w zakres wspólnego rynku wina i są regulowane w drodze narodowych przepisów krajów Wspólnoty.

Projekt rozporządzenia dzieli fermentowane napoje winiarskie na: wino owocowe, wino owocowe aromatyzowane „Polskie Wino/Polish Wine” (Wino Polskie), „Polskie Wino aromatyzowane/Polish Wine aromatyzowane” (Wino Polskie aromatyzowane), napój winopochodny, winopodobny, napój niskoalkoholowy, miód pitny, miód pitny owocowy i miód pitny gronowy.

Projekt wprowadza także podział fermentowanych napojów winiarskich w zależności od zawartości i pochodzenia dwutlenku węgla - na spokojne, półmusujące, musujące, półmusujące gazowane lub musujące gazowane oraz w zależności od zawartości cukrów redukujących po inwersji - na wytrawne, półwytrawne, półsłodkie, słodkie lub bardzo słodkie.

Pod względem barwy fermentowane napoje winiarskie dzielić będą się na białe, różowe i czerwone.

Projekt rozporządzenia utrzymuje obowiązujący w Polskich Normach podział miodów pitnych na:

- 1) czwórniaki;
- 2) trójniaki;
- 3) dwójniaki;
- 4) półtoraki.

Podział ten wynika z zawartości miodu, wody lub soku w wyrobie gotowym.

Z uwagi na to, że Polskie Normy przechodzą z systemu obowiązkowego stosowania do systemu dobrowolnego stosowania projekt rozporządzenia ma na celu:

- 1) zachowanie stosowanego od wielu lat w Polskich Normach, a także znanego polskim konsumentom sposobu podziału fermentowanych napojów winiarskich,
- 2) uniknięcie dowolności definiowania lub określania fermentowanych napojów winiarskich, w wypadku nie powoływania się (dobrowolnego) na Polskie Normy,
- 3) ograniczenie możliwości wprowadzania w błąd konsumentów odnośnie charakteru danego napoju,
- 4) zapewnienie niezbędnych minimalnych warunków dla utrzymania właściwego poziomu jakości fermentowanych napojów winiarskich.

Po integracji Polski z Unią Europejską, projekt rozporządzenia nie spowoduje konfliktu z przepisami Unii Europejskiej, gdyż fermentowane napoje winiarskie nie są zaliczane do wspólnej organizacji rynku wina. Ponadto, projekt rozporządzenia nie spowoduje ograniczeń w handlu podobnymi napojami pochodzącymi z innych państw członkowskich Unii Europejskiej, gdyż zgodnie z prawem obowiązującym w Unii Europejskiej różnice pomiędzy definicjami danego wyrobu nie mogą stanowić podstawy do odmowy lokowania tego wyrobu na rynku innego państwa członkowskiego Unii Europejskiej. Dotyczy to wyrobu spełniającego definicję obowiązującą w kraju producenta. Takie same zasady obowiązywać będą także produkty polskie lokowane na rynkach innych państw członkowskich Unii Europejskiej.

Szczególne rodzaje fermentowanych napojów winiarskich musujących oraz gazowanych zostały określone w oparciu o przepisy ustawy o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich oraz obrocie tymi wyrobami z 1997r., oraz z uwzględnieniem przepisów Rozporządzenia Rady nr 1493/99 w sprawie wspólnego rynku wina odnośnie win musujących i musujących gazowanych.

Nowym elementem w zakresie prawa polskiego dotyczącego fermentowanych napojów winiarskich są fermentowane napoje winiarskie zwane „Polskie Wino/Polish Wine” (Wino Polskie), które będą mogły być produkowane z soków oraz moszczy gronowych tak jak wina brytyjskie (British Wine) oraz irlandzkie (Irish Wine). Produkcja win brytyjskich i irlandzkich stanowi wyjątek od zasad określonych w przepisach Unii Europejskiej, zgodnie z którymi wino powinno być produkowane wyłącznie ze świeżych winogron lub moszczu

gronowego. Przepisy zezwalające na produkcję win brytyjskich i irlandzkich zawarte są w Rozporządzeniu Komisji nr 3201/90 oraz Rozporządzeniu Rady nr 1493/99.

Projekt rozporządzenia oddziałuje na producentów fermentowanych napojów winiarskich.

Wejście w życie projektu rozporządzenia nie wpłynie na:

- 1) sektor finansów publicznych, w tym budżet państwa i budżety jednostek samorządu terytorialnego,
- 2) rynek pracy,
- 3) konkurencyjność wewnętrzną i zewnętrzną gospodarki,
- 4) sytuację i rozwój regionalny.

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹⁾

z dnia r.

**w sprawie szczegółowego sposobu produkcji fermentowanych napojów winiarskich metod
analiz fermentowanych napojów winiarskich do celów urzędowej kontroli pod względem
jakości handlowej**

Na podstawie art. 15 ustawy z dnia o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina (Dz. U. Nr, poz.) zarządza się, co następuje:

§ 1. 1. W procesie produkcji fermentowanych napojów winiarskich stosuje się jedną lub kilka z następujących czynności technologicznych:

- 1) napowietrzanie;
- 2) dodawanie czystego tlenu;
- 3) barbotaż;
- 4) obróbkę termiczną;
- 5) odwirowywanie oraz filtrację;
- 6) eliminację dwutlenku siarki;
- 7) obróbkę węglem drzewnym.

2. Barbotażu dokonuje się przy użyciu argonu albo azotu.

3. Odwirowania oraz filtracji dokonuje się przy użyciu obojętnego czynnika filtrującego, w szczególności ziemi okrzemkowej, albo bez jego użycia, pod warunkiem, że w wyrobie gotowym po odwirowaniu lub filtracji nie pozostaną resztki czynnika filtrującego.

4. Eliminacji dwutlenku siarki dokonuje się metodami fizycznymi, w szczególności poprzez odparowanie przy obniżonym ciśnieniu.

§ 2. Do nastawów na fermentowane napoje winiarskie używa się jednej lub kilku z następujących substancji:

- 1) drożdże;
- 2) dwutlenek siarki;
- 3) wodorosiarczyn potasu (dwusiarczyn potasu) lub metasiarczyn (pirosiarczyn) potasu;
- 4) preparaty uzyskane ze ścian komórkowych drożdży w ilości nieprzekraczającej 40 gramów na hektolitr;
- 5) fosforan amonu lub ortofosforan dwuamonu w ilości nieprzekraczającej 0,4 grama na litr;
- 6) siarczan amonu lub dwusiarczan amonu w ilości nieprzekraczającej 0,3 grama na litr;
- 7) chlorowodorek tiaminy w ilości nieprzekraczającej 0,6 miligrama na litr;
- 8) kwas cytrynowy;
- 9) kwas winowy;
- 10) kwas jabłkowy;
- 11) bentonit;
- 12) kaolin;
- 13) enzymy pektynolityczne;
- 14) enzymy amylolityczne.

§ 3. W procesie oczyszczania fermentowanych napojów winiarskich używa się jednej lub kilku z następujących substancji:

- 1) żelatyna jadalna;
- 2) karuk;
- 3) kazeina lub kazeinian potasu;
- 4) albumina jaja kurzego lub albumina mleka;
- 5) bentonit;
- 6) dwutlenek krzemu w postaci żelu lub zawiesiny koloidalnej;
- 7) kaolin;
- 8) tanina;
- 9) enzymy pektynolityczne;
- 10) enzymy amylolityczne;
- 11) żelazocyjanek potasu;
- 12) fityniana;
- 13) węgiel drzewny;
- 14) poliwinylpolipirolidon (PVPP) w ilości nieprzekraczającej 80 gramów na hektolitr.

§ 4. W procesie zakwaszania lub odkwaszania fermentowanych napojów winiarskich używa się jednej lub kilku z następujących substancji:

- 1) kwas cytrynowy;
- 2) kwas winowy;
- 3) kwas jabłkowy;
- 4) bakterie mlekowe;
- 5) węglan wapnia.

§ 5. W trakcie leżakowania lub stabilizacji fermentowanych napojów winiarskich używa się jednej lub kilku z następujących substancji:

- 1) dwutlenek siarki
- 2) kwas DL-winowy (racemiczny);
- 3) siarczan miedzi, pod warunkiem, że zawartość miedzi w wyrobie gotowym nie przekroczy 1 milgrama na litr;
- 4) dwutlenek węgla, argonu lub azotu;
- 5) lizozym.

§ 6. Przed lub w trakcie rozlewu fermentowanych napojów winiarskich używa się jednej lub kilku z następujących substancji:

- 1) kwas sorbowy;
- 2) sorbinian potasu;
- 3) dwutlenek siarki;
- 4) wodorosiarczyn potasu (dwusiarczyn potasu);
- 5) metasiarczyn (pirosiarczyn) potasu;
- 6) metasiarczyn sodu;
- 7) dwutlenek węgla;
- 8) kwas L-askorbinowego.

§ 7. W procesie wyrobu miodów pitnych aromatyzacji miodu dokonuje się:

- 1) alkoholowym wyciągiem ziół i przypraw korzennych; lub
- 2) poprzez gotowanie brzezki z ziołami i przyprawami korzennymi (sycenie brzezki); lub
- 3) wyciągiem ziołowo – korzennym sporządzonym na miodzie pitnym.

§ 8. Analizę fermentowanych napojów winiarskich do celów urzędowej kontroli pod względem jakości handlowej przeprowadza się stosując co najmniej jedną z następujących metod:

- 1) oznaczania gęstości i ciężaru właściwego w temperaturze 20 °C - określoną w załączniku nr 1 do rozporządzenia;
- 2) oznaczania zawartości alkoholu w procentach objętościowych - określoną w załączniku nr 2 do rozporządzenia;
- 3) oznaczania zawartości ekstraktu całkowitego (suchej masy ogółem) - określoną w załączniku nr 3 do rozporządzenia;
- 4) oznaczania zawartości cukrów redukujących - określoną w załączniku nr 4 do rozporządzenia;
- 5) oznaczania zawartości popiołu - określoną w załączniku nr 5 do rozporządzenia;
- 6) oznaczania alkaliczności popiołu - określoną w załączniku nr 6 do rozporządzenia;
- 7) oznaczania zawartości chlorków - określoną w załączniku nr 7 do rozporządzenia;
- 8) oznaczania zawartości siarczanów - określoną w załączniku nr 8 do rozporządzenia;
- 9) oznaczania kwasowości ogólnej - określoną w załączniku nr 9 do rozporządzenia;
- 10) oznaczania kwasowości lotnej - określoną w załączniku nr 10 do rozporządzenia.

§ 9. Analizę fermentowanych napojów winiarskich pod względem jakości handlowej można przeprowadzać metodami innymi, niż określone w rozporządzeniu, jeżeli stosowanie innych metod zapewnia porównywalną powtarzalność i odtwarzalność wyników, z tym że uznaje się za ostateczny wynik analizy przeprowadzonej metodą określoną w rozporządzeniu.

§ 10. Tracą moc:

- 1) rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 12 maja 2003 r. w sprawie metod analiz wyrobów winiarskich do celów urzędowej kontroli pod względem jakości handlowej (Dz. U. Nr 126, poz. 1173);
- 2) rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 4 lutego 2003 r. w sprawie szczegółowego sposobu produkcji fermentowanych napojów winiarskich (Dz. U. Nr 29, poz. 244).

§ 11. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia.

¹⁾ Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej – rynki rolne, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 3 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 29 marca 2002 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. Nr 32, poz. 305).

OZNACZANIE GĘSTOŚCI I CIĘŻARU WŁAŚCIWEGO W TEMPERATURZE 20°C

Gęstość jest stosunkiem masy określonej objętości fermentowanego napoju winiarskiego w temperaturze 20°C do tej objętości, wyrażany w g/ml, oznaczany symbolem ρ_{20} .

Ciężar właściwy w temperaturze 20°C (lub gęstość względna) jest stosunkiem, wyrażonym liczbą dziesiętną, gęstości fermentowanego napoju winiarskiego w temperaturze 20°C do gęstości wody w tej samej temperaturze, oznaczany symbolem d_{20}^{20} .

Gęstość i ciężar właściwy w temperaturze 20°C w badanej próbce oznaczane są metodą piknometryczną.

1. PRZYGOTOWANIE PRÓBKII DO ANALIZY

Jeśli próbka zawiera znaczne ilości dwutlenku węgla, usuwa się nadmiar tego dwutlenku węgla przez mieszanie 250 ml fermentowanego napoju winiarskiego w litrowej kolbie lub przez wykonanie filtracji pod zmniejszonym ciśnieniem.

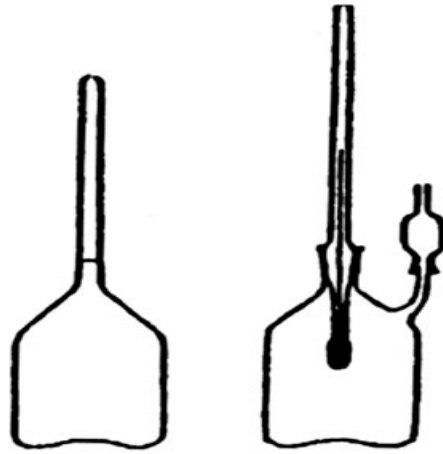
2. APARATURA I SPRZĘT

Do oznaczenia gęstości i ciężaru właściwego w temperaturze 20°C stosuje się typowy sprzęt laboratoryjny, w szczególności:

- 1) piknometr przedstawiony na schemacie, wykonany ze szkła typu Pyrex, o pojemności około 100 ml, z wyjmowanym skalibrowanym termometrem, z doszlifowanym korkiem, o skali o działce elementarnej 1/10 stopnia w zakresie od 10 do 30°C;
- 2) butelkę tarową przedstawioną na schemacie, o objętości takiej jak piknometr, z dopuszczalną tolerancją do 1ml, o masie równej masie piknometru napełnionego cieczą o gęstości właściwej 1,01, np. 2,0 % m/v roztworem chlorku sodowego;

- 3) termicznie izolowaną osłonę (pojemnik) o kształcie dokładnie dopasowanym do kształtu piknometru;
- 4) wagę dwuszalkową o nośności nie mniejszej niż 300 g oraz czułości 0,1 mg albo wagę jednoszalkową o nośności nie mniejszej niż 200 g oraz czułości 0,1 mg.

Schemat piknometru i butelki tarowej



Butelka tarowa

Piknometr

Do analiz stosuje się piknometr, który posiada boczną rurkę o długości 25 mm o średnicy nieprzekraczającej 1mm, zakończoną stożkowym szlifem lub zamkniętą korkiem zbiornikowym, który składa się z rurki ze stożkowym szlifem, wydłużonej części na końcu i komory w środkowej części.

3. KALIBRACJA PIKNOMETRU

Kalibracja piknometru polega na oznaczeniu:

- 1) tary pustego piknometru;
- 2) objętości piknometru w temperaturze 20 °C;
- 3) masy piknometru po napełnieniu go wodą o temperaturze 20 °C.

Metoda oznaczania gęstości i ciężaru właściwego w temperaturze 20 °C z zastosowaniem wagi dwuszalkowej

Butelkę tarową stawia się na lewej szalce wagi, natomiast czysty i suchy piknometr, zamknięty „korkiem zbiornikowym”, stawia się na prawej szalce wagi. Na szalce z piknometrem umieszcza się odważniki w liczbie potrzebnej do uzyskania równowagi. Następnie zapisuje się łączną masę odważników w gramach, oznaczaną dalej literą „ρ”.

Piknometr napełnia się wodą destylowaną o temperaturze pokojowej, wkłada się do niego termometr. Ostrożnie wyciera się piknometr, a następnie umieszcza go w termicznie izolowanym pojemniku. Pojemnik z piknometrem odwraca się parokrotnie w celu wyrównania temperatury. Po osiągnięciu wyrównanej stałej temperatury uzupełnia się poziom wody w piknometrze do poziomu górnej krawędzi bocznej rurki. Wyciera się do sucha ścianki rurki, wkłada „korek zbiornikowy” i dokładnie odczytuje wskazanie temperatury $t^{\circ}\text{C}$.

Napełniony wodą piknometr umieszcza się na prawej szalce wagi, a butelkę tarową na lewej. Na szalkę z piknometrem napełnionym wodą dokłada się odważniki w liczbie potrzebnej do uzyskania równowagi, następnie zapisuje się ich łączną masę ρ' w gramach.

Obliczanie wyniku oznaczania:

1) tara pustego piknometru = $\rho + m$

gdzie m oznacza masę powietrza wypełniającego piknometr, $m = 0,0012 (\rho - \rho')$;

2) objętość piknometru (V_{20}) w temperaturze 20°C , ustala się z dokładnością $\pm 0,001$ ml

według wzoru:

$$V_{20} = (\rho + m - \rho') \times F_t$$

gdzie F_t jest współczynnikiem odczytanym z Tabeli załącznika, dla temperatury $t^{\circ}\text{C}$.

3) masa wody (M_{20}) w temperaturze 20°C :

$$M_{20} = 0,998203 V_{20},$$

gdzie liczba 0,998203 jest gęstością wody w temperaturze 20°C .

Metoda oznaczania gęstości i ciężaru właściwego w temperaturze 20°C z zastosowaniem wagi jednoszalkowej

W metodzie z zastosowaniem wagi jednoszalkowej oznacza się:

1) tarę pustego piknometru, oznaczaną symbolem P ;

2) masę piknometru napełnionego wodą o temperaturze $t^{\circ}\text{C}$, oznaczaną symbolem P_1 ;

3) masę butelki tarowej, oznaczaną symbolem T_0 .

Obliczanie wyniku oznaczania.

1) tara pustego piknometru = $P - m$

gdzie m oznacza masę powietrza wypełniającego piknometr, $m = 0,0012 (P_1 - P)$;

2) objętość piknometru (V_{20}) w temperaturze 20°C oblicza się według wzoru:

$$V_{20} = [P - (P - m)] \times F_t,$$

gdzie F_t = współczynnik odczytany z Tabeli nr I załącznika dla temperatury $t^{\circ}\text{C}$

Objętość piknometru podaje się z dokładnością do $\pm 0,001$ ml;

3) masę wody (M_{20}) w temperaturze 20°C oblicza się według wzoru:

$$M_{20} = 0,998203 V_{20},$$

gdzie 0,998203 jest gęstością wody w temperaturze 20°C .

4. WYKONANIE OZNACZANIA

Metoda z wykorzystaniem wagi dwuszalkowej

Piknometr napełnia się przygotowaną próbką i przeprowadza postępowanie analogicznie jak w przypadku napełnienia wodą destylowaną.

Obliczanie wyniku oznaczenia:

1) masa próbki zawartej w piknometrze = $\rho + m - \rho''$,

gdzie ρ'' oznacza masę odważników w g potrzebną do uzyskania równowagi podczas ważenia, pomiędzy butelką tarową znajdującą się na lewej szalce i piknometrem napełnionym badaną próbką znajdującym się na prawej szalce wagi;

2) pozorną gęstość (ρ_t) w temperaturze $t^{\circ}\text{C}$ oblicza się według wzoru:

$$\rho_t = \frac{\rho + m - \rho''}{V_{20^{\circ}\text{C}}};$$

3) gęstość w temperaturze 20°C oblicza się, wykorzystując jedną z tabel poprawek zamieszczonych w dalszej części dokumentu, zgodnie z rodzajem badanej cieczy:

fermentowany napój winiarski o zawartości cukrów mniejszej niż 33 g/l (Tabela nr II),

fermentowany napój winiarski o zawartości cukrów powyżej 33 g/l (Tabela nr III);

4) ciężar właściwy d_{20}^{20} badanego fermentowanego napoju winiarskiego oblicza się przez podzielenie jego gęstości w temperaturze 20°C przez gęstość wody w temperaturze 20°C , która wynosi 0,998203.

Metoda z wykorzystaniem wagi jednoszalkowej

W metodzie z wykorzystaniem wagi jednoszalkowej oznacza się:

- 1) tarę pustego piknometru, oznaczaną symbolem P;
- 2) masę piknometru napełnionego badaną próbką o temperaturze $t^{\circ}\text{C}$, oznaczaną symbolem P_2 ;
- 3) masę butelki tarowej oznaczanej symbolem T_t .

Obliczanie wyniku oznaczania

- 1) masa pustego piknometru w czasie pomiaru = $P - m + dT$, gdzie $dT = T_t - T_0$;
- 2) masa próbki zawartej w piknometrze w temperaturze $t^{\circ}\text{C} = P_2 - (P - m + dT)$;
- 3) gęstość pozorną (ρ_t) w temperaturze $t^{\circ}\text{C}$ oblicza się według wzoru:

$$\rho_t = \frac{P_2 - (P - m + dT)}{V_{20}} ;$$

- 4) gęstość w temperaturze 20°C oblicza się, wykorzystując jedną z tabel poprawek zamieszczonych w dalszej części dokumentu, zgodnie z rodzajem badanej cieczy: fermentowany napój winiarski o zawartości cukrów poniżej 33 g/l i wino pozbawione alkoholu (Tabela nr II), fermentowany napój winiarski o zawartości cukrów powyżej 33 g/l (Tabela nr III);
- 5) ciężar właściwy d_{20}^{20} wina jest obliczany przez podzielenie jego gęstości w temperaturze 20°C przez gęstość wody w temperaturze 20°C równą 0,998203.

Dla uzyskania bardzo dokładnych oznaczeń wynik pomiaru gęstości koryguje się, uwzględniając wpływ dwutlenku siarki, zgodnie z wzorem:

$$\rho_{20} = \rho'_{20} - 0,0006 \times S,$$

gdzie (p) $\rho_{20^{\circ}\text{C}}$ - oznacza gęstość skorygowaną,

$\rho'_{20^{\circ}\text{C}}$ - oznacza gęstość zmierzoną,

S - oznacza całkowitą zawartość dwutlenku siarki w g/l.

5. POWTARZALNOŚĆ METODY

Powtarzalność jest to wartość, od której jest mniejsza, z prawdopodobieństwem, wartość bezwzględna różnicy między dwoma pojedynczymi wynikami badań, uzyskanymi z zastosowaniem tej samej metody, dla tej samej próbki, w tym samym laboratorium, przez tego samego analityka, z użyciem tego samego sprzętu, w krótkim odstępie czasu.

W przypadku oznaczania gęstości i ciężaru właściwego w temperaturze 20°C powtarzalność (r) wynosi:

- 1) dla napojów o zawartości cukrów niższej od 33 g/l : $r = 0,00010$;
- 2) dla napojów o zawartości cukrów powyżej 33 g/l: $r = 0,00018$.

6. ODTWARZALNOŚĆ METODY

Odtwarzalność jest to wartość, od której jest mniejsza, z prawdopodobieństwem, wartość bezwzględna różnicy między dwoma pojedynczymi wynikami badań, uzyskanymi z zastosowaniem tej samej metody, dla tej samej próbki, w różnych laboratoriach, przez różnych analityków, z użyciem różnego sprzętu.

W przypadku oznaczania gęstości i ciężaru właściwego w temperaturze 20°C odtwarzalność (R) wynosi:

- 1) dla napojów o zawartości cukrów niższej od 33 g/l: $R = 0,00037$;
- 2) dla napojów o zawartości cukrów powyżej 33 g/l: $R = 0,00045$.

TABELA nr I

Wartości współczynnika F do obliczenia objętości piknometru w temperaturze 20°C

$t^{\circ}C$	F	$t^{\circ}C$	F	$t^{\circ}C$	F	$t^{\circ}C$	F	$t^{\circ}C$	F	$t^{\circ}C$	F	$t^{\circ}C$	F
10,0	1,000398	13,0	1,000691	16,0	1,001097	19,0	1,001608	22,0	1,002215	25,0	1,002916	28,0	1,003704
,1	1,000406	,1	1,000703	,1	1,001113	,1	1,001627	,1	1,002238	,1	1,002941	,1	1,003731
,2	1,000414	,2	1,000714	,2	1,001128	,2	1,001646	,2	1,002260	,2	1,002966	,2	1,003759
,3	1,000422	,3	1,000726	,3	1,001144	,3	1,001665	,3	1,002282	,3	1,002990	,3	1,003787
,4	1,000430	,4	1,000738	,4	1,001159	,4	1,001684	,4	1,002304	,4	1,003015	,4	1,003815
10,5	1,000439	13,5	1,000752	16,5	1,001175	19,5	0,001703	22,5	1,002326	25,5	1,003041	28,5	1,003843
,6	1,000447	,6	1,000764	,6	1,001191	,6	1,001722	,6	1,002349	,6	1,003066	,6	1,003871
,7	1,000456	,7	1,000777	,7	1,001207	,7	1,001741	,7	1,002372	,7	1,003092	,7	1,003899
,8	1,000465	,8	1,000789	,8	1,001223	,8	1,001761	,8	1,002394	,8	1,003117	,8	1,003928
,9	1,000474	,9	1,000803	,9	1,001239	,9	1,001780	,9	1,002417	,9	1,003143	,9	1,003956
11,0	1,000483	14,0	1,000816	17,0	1,001257	20,0	1,001800	23,0	1,002439	26,0	1,003168	29,0	1,003984
,1	1,000492	,1	1,000829	,1	1,001273	,1	1,001819	,1	1,002462	,1	1,003194	,1	1,004013
,2	1,000501	,2	1,000842	,2	1,001290	,2	1,001859	,2	1,002485	,2	1,003222	,2	1,004042
,3	1,000511	,3	1,000855	,3	1,001306	,3	1,001839	,3	1,002508	,3	1,003247	,3	1,004071
,4	1,000520	,4	1,000868	,4	1,001323	,4	1,001880	,4	1,002531	,4	1,003273	,4	1,004099
11,5	1,000530	14,5	1,000882	17,5	1,001340	20,5	1,001900	23,5	1,002555	26,5	1,003299	29,5	1,004128
,6	1,000540	,6	1,000895	,6	1,001357	,6	1,001920	,6	1,002578	,6	1,003326	,6	1,004158
,7	1,000550	,7	1,000909	,7	1,001374	,7	1,001941	,7	1,002602	,7	1,003352	,7	1,004187
,8	1,000560	,8	1,000923	,8	1,001391	,8	1,001961	,8	1,002625	,8	1,003379	,8	1,004216
,9	1,000570	,9	1,000937	,9	1,001409	,9	1,001982	,9	1,002649	,9	1,003405	,9	1,004245
12,0	1,000580	15,0	1,000951	18,0	1,001427	21,0	1,002002	24,0	1,002672	27,0	1,003432	30,0	1,004275
,1	1,000591	,1	1,000965	,1	1,001445	,1	1,002023	,1	1,002696	,1	1,003458		
,2	1,000601	,2	1,000979	,2	1,001462	,2	1,002044	,2	1,002720	,2	1,003485		
,3	1,000612	,3	1,000993	,3	1,001480	,3	1,002065	,3	1,002745	,3	1,003513		
,4	1,000623	,4	1,001008	,4	1,001498	,4	1,002086	,4	1,002769	,4	1,003540		
12,5	1,000634	15,5	1,001022	18,5	1,001516	21,5	1,002107	24,5	1,002793	27,5	1,003567		
,6	1,000645	,6	1,001037	,6	1,001534	,6	1,002129	,6	1,002817	,6	1,003594		
,7	1,000656	,7	1,001052	,7	1,001552	,7	1,002151	,7	1,002842	,7	1,003621		
,8	1,000668	,8	1,001067	,8	1,001570	,8	1,002172	,8	1,002866	,8	1,003649		
,9	1,000679	,9	1,001082	,9	1,001589	,9	1,002194	,9	1,002891	,9	1,003676		

Objaśnienie:

Podane w tabeli wartości współczynnika F pomnożone przez masę wody o temperaturze $t^{\circ}C$ zawartej w piknometrze ze szkła typu Pyrex stosuje się do obliczenia objętości piknometru w temperaturze 20°C.

TABELA nr II

Wartości współczynnika korekcji temperatury „C” mające zastosowanie do obliczania gęstości fermentowanego napoju winiarskiego o zawartości cukrów poniżej 33 g/l, pozbawionych alkoholu, mierzonej przy użyciu piknometru ze szkła typu Pyrex w temperaturze t °C w celu wyrażenia wyniku w temperaturze 20 °C

Temp. (°C)	Stężenie alkoholu w % obj.																										
	0	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27			
10°	1,59	1,64	1,67	1,71	1,77	1,84	1,91	2,01	2,11	2,22	2,34	2,46	2,60	2,73	2,88	3,03	3,19	3,35	3,52	3,70	3,87	4,06	4,25	4,44			
11°	1,48	1,53	1,56	1,60	1,64	1,70	1,77	1,86	1,95	2,05	2,16	2,27	2,38	2,51	2,63	2,77	2,91	3,06	3,21	3,36	3,53	3,69	3,86	4,03			
12°	1,36	1,40	1,43	1,46	1,50	1,56	1,62	1,69	1,78	1,86	1,96	2,05	2,16	2,27	2,38	2,50	2,62	2,75	2,88	3,02	3,16	3,31	3,46	3,61			
13°	1,22	1,26	1,28	1,32	1,35	1,40	1,45	1,52	1,59	1,67	1,75	1,83	1,92	2,01	2,11	2,22	2,32	2,44	2,55	2,67	2,79	2,92	3,05	3,18			
14°	1,08	1,11	1,13	1,16	1,19	1,23	1,27	1,33	1,39	1,46	1,52	1,60	1,67	1,75	1,84	1,93	2,03	2,11	2,21	2,31	2,42	2,52	2,63	2,74			
15°	0,92	0,96	0,97	0,99	1,02	1,05	1,09	1,13	1,19	1,24	1,30	1,36	1,42	1,48	1,55	1,63	1,70	1,78	1,86	1,95	2,03	2,12	2,21	2,30			
16°	0,76	0,79	0,80	0,81	0,84	0,86	0,89	0,93	0,97	1,01	1,06	1,10	1,16	1,21	1,26	1,32	1,38	1,44	1,51	1,57	1,64	1,71	1,78	1,85			
17°	0,59	0,61	0,62	0,63	0,65	0,67	0,69	0,72	0,75	0,78	0,81	0,85	0,88	0,95	1,01	1,05	1,11	1,15	1,20	1,25	1,30	1,35	1,40	1,45			
18°	0,40	0,42	0,42	0,43	0,44	0,46	0,47	0,49	0,51	0,53	0,55	0,57	0,60	0,63	0,65	0,68	0,71	0,74	0,77	0,81	0,84	0,87	0,91	0,94			
19°	0,21	0,21	0,22	0,22	0,23	0,23	0,24	0,25	0,26	0,27	0,28	0,29	0,30	0,32	0,33	0,34	0,36	0,37	0,39	0,41	0,42	0,44	0,46	0,47			
20°	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
21°	0,21	0,22	0,22	0,23	0,23	0,24	0,25	0,26	0,27	0,28	0,29	0,30	0,31	0,32	0,34	0,36	0,37	0,38	0,40	0,41	0,43	0,44	0,46	0,48			
22°	0,44	0,45	0,46	0,47	0,48	0,49	0,51	0,52	0,54	0,56	0,59	0,61	0,63	0,66	0,69	0,71	0,74	0,77	0,80	0,83	0,87	0,90	0,93	0,97			
23°	0,68	0,70	0,71	0,72	0,74	0,76	0,78	0,80	0,83	0,86	0,90	0,93	0,96	1,00	1,03	1,08	1,13	1,17	1,22	1,26	1,31	1,37	1,41	1,46			
24°	0,93	0,96	0,97	0,99	1,01	1,03	1,06	1,10	1,13	1,18	1,22	1,26	1,31	1,36	1,41	1,47	1,52	1,58	1,64	1,71	1,77	1,84	1,90	1,97			
25°	1,19	1,23	1,25	1,27	1,29	1,32	1,36	1,40	1,45	1,50	1,55	1,61	1,67	1,73	1,80	1,86	1,93	2,00	2,08	2,16	2,24	2,32	2,40	2,48			
26°	1,47	1,51	1,53	1,56	1,59	1,62	1,67	1,72	1,77	1,83	1,90	1,96	2,03	2,11	2,19	2,27	2,35	2,44	2,53	2,62	2,72	2,81	2,91	3,01			
27°	1,75	1,80	1,82	1,85	1,89	1,93	1,98	2,04	2,11	2,18	2,25	2,33	2,41	2,50	2,59	2,68	2,78	2,88	2,98	3,09	3,20	3,31	3,42	3,53			
28°	2,04	2,10	2,13	2,16	2,20	2,25	2,31	2,38	2,45	2,53	2,62	2,70	2,80	2,89	3,00	3,10	3,21	3,32	3,45	3,57	3,69	3,82	3,94	4,07			
29°	2,34	2,41	2,44	2,48	2,53	2,58	2,65	2,72	2,81	2,89	2,99	3,09	3,19	3,30	3,42	3,53	3,65	3,78	3,92	4,05	4,19	4,33	4,47	4,61			
30°	2,66	2,73	2,77	2,81	2,86	2,92	3,00	3,08	3,17	3,27	3,37	3,48	3,59	3,72	3,84	3,97	4,11	4,25	4,40	4,55	4,70	4,85	5,02	5,17			

Objaśnienie:

Podane w tabeli wartości współczynnika korekcji temperatury C stosuje się do obliczania gęstości fermentowanych napojów winiarskich o zawartości cukrów niższej od 33 g/l pozbawionych alkoholu, mierzonej przy użyciu piknometru ze szkła typu Pyrex w temperaturze t °C w celu sprowadzenia wyniku do temperatury 20°C według następującego wzoru:

$$p_{20} = p_t \pm \frac{c}{1000}$$

- jeżeli temperatura $t^{\circ}\text{C}$ jest niższa od 20°C
+ jeżeli temperatura $t^{\circ}\text{C}$ jest wyższa od 20°C

Wartości podane w tabeli mają także zastosowanie do przeliczania ciężaru właściwego d_{20}^t na ciężar właściwy d_{20}^{20} .

TABELA nr III

Wartości współczynnika korekcji temperatury „C” mające zastosowanie do obliczania gęstości napojów o stężeniu alkoholu nie mniejszym niż 13 % obj., zawierających pozostałości cukrów, mierzonej przy użyciu piknometru ze szkła typu Pyrex w temperaturze t °C w celu wyrażenia wyniku w temperaturze 20 °C

	Napój o stężeniu alkoholu 13 % obj.							Napój o stężeniu alkoholu 15 % obj.					Napój o stężeniu alkoholu 17 % obj.								
Temp. (°C)	Gęstość							Gęstość					Gęstość								
	1,00 0	1,02 0	1,04 0	1,06 0	1,08 0	1,10 0	1,12 0	1,00 0	1,02 0	1,04 0	1,06 0	1,08 0	1,10 0	1,12 0	1,00 0	1,02 0	1,04 0	1,06 0	1,08 0	1,10 0	1,12 0
10°	2,36	2,71	3,06	3,42	3,72	3,96	4,32	2,64	2,99	3,36	3,68	3,99	4,30	4,59	2,94	3,29	3,64	3,98	4,29	4,60	4,89
11°	2,17	2,49	2,80	2,99	3,39	3,65	3,90	2,42	2,73	3,05	3,34	3,63	3,89	4,15	2,69	3,00	3,32	3,61	3,90	4,16	4,41
12°	1,97	2,25	2,53	2,79	3,05	3,29	3,52	2,19	2,47	2,75	3,01	3,27	3,51	3,73	2,42	2,70	2,98	3,24	3,50	3,74	3,96
13°	1,78	2,02	2,25	2,47	2,69	2,89	3,09	1,97	2,21	2,44	2,66	2,87	3,08	3,29	2,18	2,42	2,64	2,87	3,08	3,29	3,49
14°	1,57	1,78	1,98	2,16	2,35	2,53	2,70	1,74	1,94	2,14	2,32	2,52	2,69	2,86	1,91	2,11	2,31	2,50	2,69	2,86	3,03
15°	1,32	1,49	1,66	1,82	1,97	2,12	2,26	1,46	1,63	1,79	1,95	2,10	2,25	2,39	1,60	1,77	1,93	2,09	2,24	2,39	2,53
16°	1,08	1,22	1,36	1,48	1,61	1,73	1,84	1,18	1,32	1,46	1,59	1,71	1,83	1,94	1,30	1,44	1,58	1,71	1,83	1,95	2,06
17°	0,83	0,94	1,04	1,13	1,22	1,31	1,40	0,91	1,02	1,12	1,21	1,30	1,39	1,48	1,00	1,10	1,20	1,30	1,39	1,48	1,56
18°	0,58	0,64	0,71	0,78	0,84	0,89	0,95	0,63	0,69	0,76	0,83	0,89	0,94	1,00	0,69	0,75	0,82	0,89	0,95	1,00	1,06
19°	0,30	0,34	0,37	0,40	0,43	0,46	0,49	0,33	0,37	0,40	0,43	0,46	0,49	0,52	0,36	0,39	0,42	0,46	0,49	0,52	0,54
20°																					
21°	0,30	0,33	0,36	0,40	0,43	0,46	0,49	0,33	0,36	0,39	0,43	0,46	0,49	0,51	0,35	0,39	0,42	0,45	0,48	0,51	0,54
22°	0,60	0,67	0,73	0,80	0,85	0,91	0,98	0,65	0,72	0,78	0,84	0,90	0,96	1,01	0,71	0,78	0,84	0,90	0,96	1,01	1,07
23°	0,93	1,02	1,12	1,22	1,30	1,39	1,49	1,01	1,10	1,20	1,29	1,38	1,46	1,55	1,10	1,19	1,29	1,38	1,46	1,55	1,63
24°	1,27	1,39	1,50	1,61	1,74	1,84	1,95	1,37	1,49	1,59	1,72	1,84	1,95	2,06	1,48	1,60	1,71	1,83	1,95	2,06	2,17
25°	1,61	1,75	1,90	2,05	2,19	2,33	2,47	1,73	1,87	2,02	2,17	2,31	2,45	2,59	1,87	2,01	2,16	2,31	2,45	2,59	2,73
26°	1,94	2,12	2,29	2,47	2,63	2,79	2,95	2,09	2,27	2,44	2,62	2,78	2,94	3,10	2,26	2,44	2,61	2,79	2,95	3,11	3,26
27°	2,30	2,51	2,70	2,90	3,09	3,27	3,44	2,48	2,68	2,87	3,07	3,27	3,45	3,62	2,67	2,88	3,07	3,27	3,46	3,64	3,81
28°	2,66	2,90	3,13	3,35	3,57	3,86	4,00	2,86	3,10	3,23	3,55	3,77	3,99	4,20	3,08	3,31	3,55	3,76	3,99	4,21	4,41
29°	3,05	3,31	3,56	3,79	4,04	4,27	4,49	3,28	3,53	3,77	4,02	4,26	4,49	4,71	3,52	3,77	4,00	4,26	4,50	4,73	4,95
30°	3,44	3,70	3,99	4,28	4,54	4,80	5,06	3,68	3,94	4,23	4,52	4,79	5,05	5,30	3,95	4,22	4,51	4,79	5,07	5,32	5,57

	Napój o stężeniu alkoholu 19 % obj.							Napój o stężeniu alkoholu 21 % obj.						
Temp. (°C)	Gęstość							Gęstość						
	1,000	1,020	1,040	1,060	1,080	1,100	1,120	1,000	1,020	1,040	1,060	1,080	1,100	1,120
10°	3,27	3,62	3,97	4,30	4,62	4,92	5,21	3,62	3,97	4,32	4,66	4,97	5,27	5,56
11°	2,99	3,30	3,61	3,90	4,19	4,45	4,70	3,28	3,61	3,92	4,22	4,50	4,76	5,01
12°	2,68	2,96	3,24	3,50	3,76	4,00	4,21	2,96	3,24	3,52	3,78	4,03	4,27	4,49
13°	2,40	2,64	2,87	3,09	3,30	3,51	3,71	2,64	2,88	3,11	3,33	3,54	3,74	3,95
14°	2,11	2,31	2,51	2,69	2,88	3,05	3,22	2,31	2,51	2,71	2,89	3,08	3,25	3,43
15°	1,76	1,93	2,09	2,25	2,40	2,55	2,69	1,93	2,10	2,26	2,42	2,57	2,72	2,86
16°	1,43	1,57	1,70	1,83	1,95	2,08	2,18	1,56	1,70	1,84	1,97	2,09	2,21	2,32
17°	1,09	1,20	1,30	1,39	1,48	1,57	1,65	1,20	1,31	1,41	1,50	1,59	1,68	1,77
18°	0,76	0,82	0,88	0,95	1,01	1,06	1,12	0,82	0,88	0,95	1,01	1,08	1,13	1,18
19°	0,39	0,42	0,45	0,49	0,52	0,55	0,57	0,42	0,46	0,49	0,52	0,55	0,58	0,61
20°														
21°	0,38	0,42	0,45	0,48	0,51	0,54	0,57	0,41	0,45	0,48	0,51	0,54	0,57	0,60
22°	0,78	0,84	0,90	0,96	1,02	1,07	1,13	0,84	0,90	0,96	1,02	1,08	1,14	1,19
23°	1,19	1,28	1,38	1,47	1,55	1,64	1,72	1,29	1,39	1,48	1,57	1,65	1,74	1,82
24°	1,60	1,72	1,83	1,95	2,06	2,18	2,29	1,73	1,85	1,96	2,08	2,19	2,31	2,42
25°	2,02	2,16	2,31	2,46	2,60	2,74	2,88	2,18	2,32	2,47	2,62	2,76	2,90	3,04
26°	2,44	2,62	2,79	2,96	3,12	3,28	3,43	2,53	2,81	2,97	3,15	3,31	3,47	3,62
27°	2,88	3,08	3,27	3,42	3,66	3,84	4,01	3,10	3,30	3,47	3,69	3,88	4,06	4,23
28°	3,31	3,54	3,78	4,00	4,22	4,44	4,64	3,56	3,79	4,03	4,25	4,47	4,69	4,89
29°	3,78	4,03	4,27	4,52	4,76	4,99	5,21	4,06	4,31	4,55	4,80	5,04	5,27	5,48
30°	4,24	4,51	4,80	5,08	5,36	5,61	5,86	4,54	4,82	5,11	5,39	5,66	5,91	6,16

Objaśnienie:

Podane w tabeli wartości współczynnika korekcji temperatury „C” stosuje się do obliczania gęstości fermentowanych napojów winiarskich o stężeniu alkoholu nie mniejszym niż 13 % obj. zawierających pozostałości cukrów, mierzonej przy użyciu piknometru ze szkła typu Pyrex w temperaturze $t^{\circ}\text{C}$ w celu sprowadzenia wyniku do temperatury 20°C , według następującego wzoru:

$$p_{20} = p_t \pm \frac{c}{1000}$$

- jeżeli temperatura $t^{\circ}\text{C}$ jest niższa od 20°C
+ jeżeli temperatura. $t^{\circ}\text{C}$ jest wyższa od 20°C .

OZNACZANIE ZAWARTOŚCI ALKOHOLU W PROCENTACH OBJĘTOŚCIOWYCH

Oznaczanie zawartości alkoholu w procentach objętościowych (% obj.) polega na wykonaniu destylacji fermentowanego napoju winiarskiego, uprzednio zalkalizowanego za pomocą zawiesiny wodorotlenku wapnia i piknometrycznym oznaczeniu gęstości destylatu. Zawartości alkoholu odczytuje się z tabel alkoholometrycznych.

1. APARATURA I SPRZĘT

Do oznaczania zawartości alkoholu stosuje się sprzęt laboratoryjny, w szczególności:

- 1) zestaw do destylacji składający się z litrowej kolby okrągłodennej ze szlifem, kolumny rektyfikacyjnej o wysokości około 20 cm lub innego urządzenia zapobiegającego rozpryskiwaniu cieczy, źródła ciepła, chłodnicy zakończonej przedłużaczem doprowadzającym destylat na dno kolby miarowej; lub
- 2) zestaw do destylacji z parą wodną, składający się z wytwornicy pary, przewodu pary, kolumny rektyfikacyjnej i chłodnicy;
- 3) piknometr.

Dopuszcza się użycie dowolnego typu aparatu do destylacji bez pary wodnej lub z parą wodną, o ile spełni wymagania testu, w którym przeprowadza się pięć kolejnych destylacji mieszaniny alkoholowo-wodnej o zawartości alkoholu 10 % obj., przy czym zawartość alkoholu w destylacie po pięciu destylacjach powinna wynosić co najmniej 9,9 % obj., a straty alkoholu w każdej destylacji nie mogą przekraczać 0,02 % obj.

2. ODCZYNNIKI

Dwumolowa zawiesina wodorotlenku wapnia, otrzymana przez stopniowe dodawanie do 120 g wapnia niegaszonego (CaO) litra wody o temperaturze od 60 do 70 °C.

3. PRZYGOTOWANIE PRÓBK

Z fermentowanego napoju winiarskiego usuwa się większość dwutlenku węgla przez mieszanie próbki fermentowanego napoju winiarskiego o objętości 250 do 300 ml w kolbie o pojemności 500 ml.

Następnie za pomocą kolby miarowej odmierza się 200 ml fermentowanego napoju winiarskiego, który przenosi się następnie do kolby destylacyjnej. Kolbę miarową przemywa się czterokrotnie 5 ml porcjami wody, zlewając ją do kolby destylacyjnej lub do przewodu pary. Do kolby destylacyjnej wprowadza się przewód pary zestawu do destylacji z parą wodną. Następnie dodaje się 10 ml zawiesiny wodorotlenku wapnia i kilka odłamków obojętnego materiału porowatego, takiego jak pumeks.

Destylat zbiera się w tej samej 200 ml kolbie miarowej używanej do odmierzania fermentowanego napoju winiarskiego. Destylat zbiera się w ilości około 3/4 wyjściowej objętości fermentowanego napoju winiarskiego w przypadku destylacji bez pary wodnej i 198 do 199 ml destylatu w przypadku destylacji z parą wodną. Następnie destylat uzupełnia się wodą destylowaną do 200 ml, przy czym temperatura destylatu nie może odbiegać od temperatury początkowej o więcej niż ± 2 °C.

Bardzo ostrożnie miesza się destylat w kolbie kolistymi ruchami.

Dla fermentowanych napojów winiarskich zawierających szczególnie duże ilości jonów amonowych destylat poddaje się powtórnej destylacji, zastępując zawiesinę wodorotlenku wapnia 1-molowym roztworem kwasu siarkowego, rozcieńczonego w stosunku 10:100 (v/v).

4. WYKONANIE OZNACZANIA

Gęstość (ρ_t) destylatu w temperaturze t° C oznacza się w sposób określony załączniku nr 1 do rozporządzenia.

5. OBLICZANIE WYNIKU OZNACZANIA

Zawartość alkoholu w temperaturze 20° C odczytuje się przy użyciu tabel alkoholometrycznych.

6. POWTARZALNOŚĆ METODY

Powtarzalność jest to wartość, od której jest mniejsza, z prawdopodobieństwem, wartość bezwzględna różnicy między dwoma pojedynczymi wynikami badań, uzyskanymi z

zastosowaniem tej samej metody, dla tej samej próbki, w tym samym laboratorium, przez tego samego analityka, z użyciem tego samego sprzętu, w krótkim odstępie czasu.

W przypadku oznaczania zawartości alkoholu powtarzalność (r) wynosi:

$r = 0,10 \%$ obj.

7. ODTWARZALNOŚĆ METODY

Odtwarzalność jest to wartość, od której jest mniejsza, z prawdopodobieństwem, wartość bezwzględna różnicy między dwoma pojedynczymi wynikami badań, uzyskanymi z zastosowaniem tej samej metody, dla tej samej próbki, w różnych laboratoriach, przez różnych analityków, z użyciem różnego sprzętu.

W przypadku oznaczania zawartości alkoholu odtwarzalność (R) wynosi:

$R = 0,19 \%$ obj.

OZNACZANIE ZAWARTOŚCI EKSTRAKTU CAŁKOWITEGO (suchej masy ogółem)

Ekstrakt całkowity (sucha masa ogółem) jest to zawartość wszystkich substancji nielotnych.

Ekstrakt bezcukrowy jest to różnica pomiędzy ekstraktem całkowitym a zawartością cukrów ogółem. Ekstrakt zredukowany jest to różnica między ekstraktem całkowitym a zawartością cukrów ogółem w ilości powyżej 1 g/l, zawartością siarczanu potasowego w ilości powyżej 1 g/l, zawartością mannitolu i zawartością innych substancji chemicznych, które mogą być dodawane do fermentowanego napoju winiarskiego. Ekstrakt resztkowy jest to ekstrakt bezcukrowy pomniejszony o kwasowość związaną w przeliczeniu na kwas winowy.

Zawartość ekstraktu wyraża się w g/l z dokładnością do $\pm 0,5$ g.

1. WYKONANIE OZNACZANIA

Zawartość ekstraktu całkowitego oblicza się pośrednio na podstawie ciężaru właściwego fermentowanego napoju winiarskiego pozbawionego alkoholu.

Zawartość ekstraktu całkowitego wyrażana jest przez ilość sacharozy, która rozpuszczona w wodzie i sprowadzona do objętości 1 litra da roztwór o ciężarze właściwym takim jak fermentowany napój winiarski pozbawiony alkoholu. Ilości te są podane w Tabeli załącznika.

2. OBLICZANIE WYNIKU

Ciężar właściwy (d_1) fermentowanego napoju winiarskiego pozbawionego alkoholu oblicza się według wzoru:

$$d_1 = d_v - d_a + 1,000$$

gdzie:

d_v - oznacza ciężar właściwy fermentowanego napoju winiarskiego w temperaturze 20 °C (z poprawką na kwasowość lotną),

$d_v = d_{20}^{20} - 0,0000086$ kwasowości lotnej wyrażona w miligramorównoważniakach na litr,

d_a - oznacza ciężar właściwy w temperaturze 20 °C mieszaniny wodno-alkoholowej o tej samej zawartości alkoholu co fermentowany napój winiarski.

d_v obliczać można również na podstawie gęstości w temperaturze 20 °C fermentowanego napoju winiarskiego (ρ_v) i mieszaniny wodno-alkoholowej (ρ_a) o tej samej zawartości alkoholu według wzoru:

$$d_v = 1,0018 (\rho_v - \rho_a) + 1,000$$

gdzie współczynnik 1,0018 zaokrągla się do jedności gdy wartość ρ_v jest mniejsza od 1,05, co ma miejsce w większości przypadków.

Do obliczenia zawartości ekstraktu całkowitego w g/l na podstawie ciężaru właściwego d_1 fermentowanego napoju winiarskiego pozbawionego alkoholu lub na podstawie ciężaru właściwego d_{20}^{20} fermentowanego napoju winiarskiego stosuje się wartości z Tabeli załącznika.

Zawartość ekstraktu całkowitego ustala się w g/l z dokładnością do jednego miejsca po przecinku.

TABELA

Obliczanie zawartości ekstraktu całkowitego w g/l

Ciężar właściwy z dokładnością do drugiego miejsca po przecinku	Trzecie miejsce po przecinku wartości ciężaru właściwego									
	Gramy ekstraktu na litr									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
1,00	0,0	2,6	5,1	7,7	10,3	12,9	15,4	18,0	20,6	23,2
1,01	25,8	28,4	31,0	33,6	36,2	38,8	41,3	43,9	46,5	49,1
1,02	51,7	54,3	56,9	59,5	62,1	64,7	67,3	69,9	72,5	75,1
1,03	77,7	80,3	82,9	85,5	88,1	90,7	93,3	95,9	98,5	101,1
1,04	103,7	106,3	109,0	111,6	114,2	116,8	119,4	122,0	124,6	127,2
1,05	129,8	132,4	135,0	137,6	140,3	142,9	145,5	148,1	150,7	153,3
1,06	155,9	158,6	161,2	163,8	166,4	169,0	171,6	174,3	176,9	179,5
1,07	182,1	184,8	187,4	190,0	192,6	195,2	197,8	200,5	203,1	205,8
1,08	206,4	211,0	213,6	216,2	218,9	221,5	224,1	226,8	229,4	232,0
1,09	234,7	237,3	239,9	242,5	245,2	247,8	250,4	253,1	255,7	258,4
1,10	261,0	263,6	266,3	208,9	271,5	274,2	276,8	279,5	282,1	284,8
1,11	287,4	290,0	292,7	295,3	298,0	300,6	303,3	305,9	308,6	311,2
1,12	313,9	316,5	319,2	321,8	324,5	327,1	329,8	332,4	335,1	337,8
1,13	340,4	343,0	345,7	348,3	351,0	353,7	356,3	359,0	361,6	364,3
1,14	366,9	369,6	372,3	375,0	377,6	380,3	382,9	385,6	388,3	390,9
1,15	393,6	396,2	398,9	401,6	404,3	406,9	409,6	412,3	415,0	417,6
1,16	420,3	423,0	425,7	428,3	431,0	433,7	436,4	439,0	441,7	444,4
1,17	447,1	449,8	452,4	455,2	457,8	460,5	463,2	465,9	468,6	471,3
1,18	473,9	476,6	479,3	482,0	484,7	487,4	490,1	492,8	495,5	498,2
1,19	500,9	503,5	506,2	508,9	511,6	514,3	517,0	519,7	522,4	525,1
1,20	527,8	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Czwarte miejsce po przecinku wartości ciężaru właściwego									
	Gramy ekstraktu na litr, które należy dodać									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	—	0,3	0,5	0,8	1,0	1,3	1,6	1,8	2,1	2,3

OZNACZANIE ZAWARTOŚCI CUKRÓW REDUKUJĄCYCH

Cukry redukujące to są wszystkie cukry zawierające wolne grupy karbonylowe, które mogą redukować sole miedziowe w roztworach alkalicznych.

Metoda oznaczania cukrów redukujących polega na przesączeniu zobojętnionego oraz pozbawionego alkoholu fermentowanego napoju winiarskiego przez kolumnę jonowymienną, w której aniony analizowanej próbki są wymieniane na jony octanowe. Przesączoną próbkę klaruje się obojętnym octanem ołowiawym i tak sklarowany fermentowany napój winiarski reaguje z określoną ilością zasadowego roztworu soli miedziowej, a pozostałe w roztworze jony miedziowe są oznaczane jodometrycznie.

1. PRZYGOTOWANIE PRÓBKII DO ANALIZY - KLAROWANIE

Przy oznaczaniu cukrów redukujących próbkę rozcieńcza się tak, aby zawartość cukrów w badanym roztworze mieściła się w granicach od 0,5 do 5 g/l.

Fermentowanych napojów winiarskich o zawartości cukrów poniżej 33 g/l nie rozcieńcza się w trakcie klarowania, natomiast fermentowane napoje winiarskie słodkie rozcieńcza się w trakcie klarowania tak, aby zawartość cukrów mieściła się w następujących granicach:

Próbka	Zawartość cukrów (g/l)	Gęstość	Rozcieńczenie (%)
Fermentowane napoje winiarskie o zawartości cukrów znacznie powyżej 33 g/l, wzmocnione lub nie wzmocnione	25 do 125	1,005 do 1,038	4
Fermentowane napoje winiarskie o zawartości cukrów nieco powyżej 33 g/l	5 do 25	0,997 do 1,005	20
Fermentowane napoje winiarskie o zawartości cukrów poniżej 33 g/l	<5	<0,997	nie rozcieńczane

Odczynniki:

- 1) jednomolowy roztwór kwasu solnego (HCl);
- 2) jednomolowy roztwór wodorotlenku sodowego (NaOH);
- 3) czteromolowy roztwór kwasu octowego (CH₃COOH);
- 4) dwumolowy roztwór wodorotlenku sodowego (NaOH);
- 5) żywica anionowymienna (Dowex 3 20-50 mesh) lub inna żywica o podobnych właściwościach;

- 6) obojętny roztwór octanu ołowiawego, sporządzony w z 250 g obojętnego octanu ołowiawego $[\text{Pb}(\text{CH}_3\text{COOH})_2 \cdot 3 \text{H}_2\text{O}]$ rozpuszczonego w gorącej wodzie, w takiej ilości aby można było uzyskać 500 ml gotowego roztworu;
- 7) węglan wapniowy (CaCO_3).

Klarowanie fermentowanego napoju winiarskiego o zawartości cukrów poniżej 33 g/l

Do zlewki o średnicy od 10 do 12 cm wlewa się 50 ml fermentowanego napoju winiarskiego, a następnie dodaje się $1/2$ ($n - 0,5$) ml roztworu wodorotlenku sodowego (gdzie n oznacza objętość roztworu wodorotlenku sodowego zużytego do oznaczania kwasowości ogólnej w 10 ml fermentowanego napoju winiarskiego). Próbkę odparowuje się na wrzącej łaźni wodnej w strumieniu gorącego powietrza do otrzymania objętości około 20 ml. Następnie próbkę przesącza się przez kolumnę z żywicą anionowymienną w formie octanowej, z szybkością 3 ml na dwie minuty. Eluat zbiera się w kolbie miarowej na 100 ml. Naczynie i kolumnę przemywa się sześciokrotnie porcjami wody o objętości 10 ml każda. Następnie, mieszając cały czas, do eluatu dodaje się 2,5 ml nasyconego roztworu octanu ołowianego oraz 0,5 g węglanu wapniowego. Całość cieczy wstrząsa się kilkakrotnie i pozostawia na co najmniej 15 minut. Następnie uzupełnia się wodą i przesącza się. 1 ml przesącza odpowiada 0,5 ml fermentowanego napoju winiarskiego.

Klarowanie fermentowanych napojów winiarskich słodkich i półsłodkich:

- 1) dla napojów słodkich o gęstości w temperaturze 20 °C pomiędzy 1,005 i 1,038 - przygotowuje się 20 % roztwór badanej próbki, a do analizy bierze się 20 ml rozcieńczonej próbki;
- 2) dla napojów półsłodkich o gęstości w temperaturze 20 °C pomiędzy 0,997 i 1,005 - do analizy pobiera się 20 ml nierozcieńczonego fermentowanego napoju winiarskiego.

Próbki przesącza się przez kolumnę anionowymienną w formie octanowej z szybkością 3 ml na dwie minuty. Eluat zbiera się w kolbie miarowej na 100 ml. Następnie kolumnę przemywa się wodą aż do uzyskania około 90 ml eluatu. Do eluatu dodaje się 0,5 g węglanu wapniowego i 1 ml nasyconego roztworu octanu ołowiawego. Całość miesza się i pozostawia na 15 minut, mieszając od czasu do czasu. Po czym uzupełnia wodą do 100 ml i przesącza.

2. WYKONANIE OZNACZANIA

Odczynniki:

- 1) zasadowy roztwór soli miedziowej – 25 g siarczanu miedziowego ($\text{CuSO}_4 \cdot 5 \text{H}_2\text{O}$) rozpuszcza się w 100 ml wody, 50 g kwasu cytrynowego ($\text{C}_6\text{H}_8\text{O}_7 \cdot \text{H}_2\text{O}$) rozpuszcza się w 300 ml wody, 388 g krystalicznego węglanu sodu $\text{Na}_2\text{CO}_3 \cdot 10 \text{H}_2\text{O}$ rozpuszcza się w 300 ÷ 400 ml gorącej wody, następnie miesza się roztwory kwasu cytrynowego i węglanu sodu, dodaje roztwór siarczanu miedzi i dopełnia wodą do litra;
- 2) 30 % roztwór jodku potasowego;
- 3) 25 % kwas siarkowy;
- 4) roztwór skrobi o stężeniu 5g/l:
wodę w ilości około 500 ml z dodatkiem 5 g skrobi doprowadza się do wrzenia, stale mieszając, a następnie gotuje przez 10 minut, po czym dodaje się 200 g chlorku sodu, chłodzi i uzupełnia wodą do litra;
- 5) 0,1-molowy roztwór tiosiarczanu(VI)sodu;
- 6) roztwór cukru inwertowanego o stężeniu 5 g/l:
roztwór sporządza się w następujący sposób: w kolbie miarowej o pojemności 200 ml umieszcza się 4,75g czystej i suchej sacharozy, dodaje 100 ml wody oraz 5 ml stężonego kwasu solnego (o gęstości $p_{20} = 1,16 - 1,19 \text{ g/ml}$); kolbę ogrzewa się w łaźni wodnej o temperaturze 60 °C do uzyskania temperatury roztworu 50 °C. Temperaturę tą utrzymuje się przez około 15 minut, a następnie kolbę pozostawia się do ostygnięcia na około 30 minut; roztwór z kolby przenosi się do kolby miarowej o pojemności 1litra i dopełnia wodą do 1litra.
Tak sporządzony roztwór może być stosowany nie dłużej niż miesiąc od dnia sporządzenia.
Przed użyciem roztwór zobojętnia się roztworem wodorotlenku sodu.

Oznaczenie

W kolbie stożkowej o pojemności 300 ml sporządza się mieszaninę 25 ml zasadowego roztworu siarczanu miedzi z 15 ml wody i 10 ml sklarowanego roztworu badanej próbki. Do tej mieszaniny wrzuca się kilka małych odłamków pumeksu. Następnie na kolbę zakłada się chłodnicę zwrotną. Roztwór podgrzewa się i doprowadza do wrzenia w ciągu 2 minut. Roztwór gotuje się przez 10 minut, po czym kolbę szybko ochładza się w strumieniu zimnej wody. Do ochłodzonego roztworu dodaje się 10 ml roztworu jodku potasu, 25 ml kwasu siarkowego oraz 2 ml roztworu skrobi. Roztwór ten miareczkuje się roztworem tiosiarczanu (VI) sodu. Dla

porównania wykonuje się próbę ślepa, w której 10 ml roztworu cukru zastępuje się 10 ml wody destylowanej.

3. OBLICZANIE WYNIKU OZNACZANIA

Ilość cukrów zawarta w próbce w przeliczeniu na cukier inwertowany podana w Tabeli jest funkcją ilości (n' - n) ml zużytego tiosiarczanu sodu,

gdzie n – oznacza ilość ml zużytego tiosiarczanu sodu,

n' - oznacza ilość ml zużytego tiosiarczanu sodu zużytego w próbie ślepej.

Zawartość cukrów w fermentowanym napoju winiarskim, w przeliczeniu na cukier inwertowany, podaje się w g/l z dokładnością do jednego miejsca po przecinku. Uwzględnia się rozcieńczenie próbki powstałe w trakcie klarowania oraz objętość badanej próbki.

4. POWTARZALNOŚĆ METODY

Powtarzalność jest to wartość, od której jest mniejsza, z prawdopodobieństwem, wartość bezwzględna różnicy między dwoma pojedynczymi wynikami badań, uzyskanymi z zastosowaniem tej samej metody, dla tej samej próbki, w tym samym laboratorium, przez tego samego analityka, z użyciem tego samego sprzętu, w krótkim odstępie czasu.

W przypadku oznaczania zawartości cukrów redukujących powtarzalność (r) wynosi:

$$r = 0,015 x_i,$$

gdzie x_i oznacza zawartość cukru inwertowanego w g/l próbki.

5. ODTWARZALNOŚĆ METODY

Odtwarzalność jest to wartość, od której jest mniejsza, z prawdopodobieństwem, wartość bezwzględna różnicy między dwoma pojedynczymi wynikami badań, uzyskanymi z zastosowaniem tej samej metody, dla tej samej próbki, w różnych laboratoriach, przez różnych analityków, z użyciem różnego sprzętu.

W przypadku oznaczania zawartości cukrów redukujących odtwarzalność (R) wynosi:

$$R = 0,058 x_i,$$

gdzie x_i oznacza zawartość cukru inwertowanego w g/l próbki.

TABELA

Zależność między objętością 0,1 molowego roztworu tiosiarczanu sodowego, (n' - n) a ilością cukrów redukujących w mg					
Na ₂ S ₂ O ₃ (ml)	Cukry redukujące (mg)	Różnica	Na ₂ S ₂ O ₃ (m)	Cukry redukujące (mg)	Różnica
1	2,4	2,4	13	33,0	2,7
2	4,8	2,4	14	35,7	2,8
3	7,2	2,5	15	38,5	2,8
4	9,7	2,5	16	41,3	2,9
5	12,2	2,5	17	44,2	2,9
6	14,7	2,6	18	47,2	2,9
7	17,2	2,6	19	50,0	3,0
8	19,8	2,6	20	53,0	3,0
9	22,4	2,6	21	56,0	3,1
10	25,0	2,6	22	59,1	3,1
11	27,6	2,7	23	62,2	
12	30,3	2,7			

OZNACZANIE ZAWARTOŚCI POPIOŁU

Popiół stanowią wszystkie substancje pozostające po spalaniu pozostałości po odparowaniu fermentowanego napoju winiarskiego. Spalanie przeprowadza się w taki sposób, aby wszystkie kationy (z wyjątkiem kationów amonowych) przeszły w formę węglanów lub innych bezwodnych soli nieorganicznych.

Pozostałość po odparowaniu fermentowanego napoju winiarskiego jest spalana w temperaturze od 500 do 550 °C aż do całkowitego spalania (utlenienia) substancji organicznych.

1. APARATURA I SPRZĘT

- 1) łaźnia z wrzącą wodą;
- 2) waga o czułości do 0,1 mg;
- 3) płyta grzejna lub promiennik w podczerwieni;
- 4) elektryczny piec muflowy o kontrolowanej temperaturze;
- 5) ekcykator;
- 6) tygiel platynowy o średnicy 70 mm i wysokości 25 mm.

2. WYKONANIE OZNACZANIA

Po uprzednim zważeniu tygla z platyny odmierza się 20 ml fermentowanego napoju winiarskiego. Próbkę odparowuje się na wrzącej łaźni wodnej, a następnie ogrzewa pozostałość na płycie grzejnej o temperaturze 200 °C lub w promienniku w podczerwieni aż do rozpoczęcia zwęglania próbki. Gdy z próbki przestanie wydzielać się dym, umieszcza się tygiel w elektrycznym piecu muflowym o temperaturze 525 ± 25 °C. Po 15 minutach zwęglania tygiel wyjmuje się z pieca, dodaje 5 ml wody destylowanej i odparowuje wodę na łaźni wodnej lub w promienniku w podczerwieni, a następnie ponownie ogrzewa w temperaturze 525°C przez 10 minut. W sytuacji gdy nie nastąpiło całkowite spalanie zwęglonych cząsteczek, powtarza się przemywanie, odparowywanie wody i prażenie. W przypadku napojów o wysokiej zawartości cukrów korzystne jest dodanie do wyciągu, przed pierwszym spopieleniem, kilku kropli czystego oleju roślinnego w celu zapobieżenia nadmiernemu pienieniu próbki. Po zakończeniu spalania próbki przenosi się do ekcykatora. Po ochłodzeniu w ekcykatorze waży się tygiel.

3. OBLICZANIE WYNIKU OZNACZANIA

Zawartość popiołu (P) w badanej próbce, w g/l, oblicza się korzystając ze wzoru:

$$P = 50 \times (P_1 - P_0),$$

gdzie:

P_0 - oznacza masę pustego tygla,

P_1 – oznacza masę tygla ze spopieloną próbką (popiołem),

50 – oznacza przelicznik 20 ml na litr.

OZNACZANIE ALKALICZNOŚCI POPIOŁU

Alkaliczność popiołu stanowi suma kationów, innych niż kationy amonowe, związanych z kwasami organicznymi w fermentowanym napoju winiarskim.

Metoda oznaczania alkaliczności popiołu polega na rozpuszczeniu popiołu w gorącym roztworze kwasu, a następnie dokonaniu oznaczania nadmiaru kwasu metodą miareczkową z użyciem oranżu metyloвого jako wskaźnika.

1. ODCZYNNIKI I APARATURA

- 1) 0,05-molowy roztwór kwasu siarkowego (H_2SO_4);
- 2) 0,1-molowy roztwór wodorotlenku sodu (NaOH);
- 3) 0,1 % wodny roztwór oranżu metyloвого;
- 4) wrząca łaźnia wodna.

2. WYKONANIE OZNACZANIA

Do tygla platynowego, w którym został umieszczony popiół otrzymany z 20 ml fermentowanego napoju winiarskiego, odmierza się 10 ml roztworu kwasu siarkowego. Tygiel umieszcza się we wrzącej łaźni wodnej na około 15 minut, rozbijając i mieszając zawartość tygla za pomocą szklanej bagietki w celu przyspieszenia rozpuszczania. Następnie dodaje się dwie krople roztworu oranżu metyloвого i odmiareczkuje nadmiar kwasu siarkowego roztworem wodorotlenku sodu do zmiany barwy wskaźnika na żółtą.

3. OBLICZANIE WYNIKU OZNACZANIA

Alkaliczność popiołu (A) w miligramorównoważnikach na litr, z dokładnością do jednego miejsca po przecinku oblicza się według wzoru:

$$A = 5 (10 - n),$$

gdzie n jest objętością roztworu wodorotlenku sodu zużytego do oznaczania.

OZNACZANIE ZAWARTOŚCI CHLORKÓW

Zawartość chlorków oznacza się bezpośrednio w fermentowanym napoju winiarskim metodą potencjometryczną z zastosowaniem elektrody Ag/AgCl.

1. APARATURA I SPRZĘT

- 1) pehametr/miliwoltomierz o działce elementarnej co najwyżej 2 mV;
- 2) mieszadło magnetyczne;
- 3) elektroda Ag/AgCl z nasyconym roztworem azotanu sodowego jako elektrolit;
- 4) mikrobiureta o działce elementarnej 1/100 ml;
- 5) stoper.

2. ODCZYNNIKI

- 1) wzorcowy roztwór chlorku sporządzony przez rozpuszczenie w wodzie destylowanej 2,1027 g chlorku potasu (KCl, maks. 0,005 % Br) wysuszonego przed użyciem przez kilka dni w ekсыkatorze, a następnie dodaje się wody destylowanej do uzyskania 1 litra roztworu. Sporządzony w ten sposób roztwór w 1 ml zawiera 1 mg Cl;
- 2) roztwór azotanu srebra do miareczkowania sporządzony przez rozpuszczenie w 10 % obj. roztworze alkoholu 4,7912 g azotanu srebra (AgNO₃) i uzupełnienia do 1 litra; W sporządzonym w ten sposób roztworze: 1 ml odpowiada 1 mg Cl;
- 3) kwas azotowy o czystości co najmniej 65 % (o gęstości $\rho_{20} = 1,40$ g/ml).

3. WYKONANIE OZNACZANIA

Do cylindrycznego naczynia na 150 ml umieszczonego na mieszadle magnetycznym odmierza się 5,0 ml wzorcowego roztworu chlorku, a następnie rozcieńcza się wodą do około 100 ml i zakwasza, dodając ml kwasu azotowego. Po zanurzeniu elektrody miareczkuje się roztworem azotanu srebra dozowanym z mikrobiurety, stosując umiarkowane mieszanie. Początkowo dodaje się azotan w czterech porcjach po 1,0 ml każda, odczytując wartość potencjału w miliwoltach (mV). Następnie dodaje się 2 ml azotanu w porcjach po 0,2 ml i kolejną porcję ml azotanu aż do wprowadzenia całości 10 ml azotanu. Po dokonaniu każdorazowego wkroplenia odczeka się około 30 sekund i odczytuje wartość potencjału.

Na podstawie uzyskanych wartości potencjału sporządza się wykres w układzie $P = f(c)$, gdzie P - oznacza wartość potencjału, c - oznacza ilość zużytego roztworu azotanu srebra. Na podstawie punktu przegięcia krzywej odczytuje się potencjał punktu równoważnikowego.

Do cylindrycznego naczynia na 150 ml odmierza się 5 ml wzorcowego roztworu chlorku, dodaje się 95 ml wody destylowanej i 1 ml kwasu azotowego i zanurza elektrodę. Następnie miareczkuje się roztworem azotanu srebra dozowanym z mikrobiurety, ciągle mieszając, do uzyskania potencjału punktu równoważnikowego. Oznaczenie powtarza się do uzyskania zbliżonych wyników. Test ten należy przeprowadzić przed każdą serią oznaczeń chlorków w próbkach fermentowanych napojów winiarskich.

Do cylindrycznego naczynia na 150 ml odmierza się 50 ml fermentowanego napoju winiarskiego, następnie dodaje się 50 ml wody destylowanej i jeden ml kwasu azotowego i miareczkuje roztworem azotanu srebra dozowanym z mikrobiurety, ciągle mieszając, do uzyskania potencjału punktu równoważnikowego.

Dla dokładnego oznaczania:

- 1) miareczkuje się roztworem azotanu srebra, dodając po 0,5 ml i rejestrując odczytaną wartość potencjału w mV. Na podstawie pierwszego miareczkowania określa się przybliżoną objętość azotanu srebra potrzebną do zmiareczkowania próbki;
- 2) powtarza się miareczkowanie w tych samych warunkach. Na początku dodaje się po 0,5 ml roztworu miareczkującego do momentu, w którym dodana ilość jest mniejsza od objętości wyznaczonej w od 1,5 do 2,0 ml, dodaje się po 0,2 ml. Następnie kontynuuje się miareczkowanie aż poza wyznaczony w przybliżeniu punkt równoważnikowy w sposób symetryczny, dodając po 0,2 ml, a następnie po 0,5 ml roztworu azotanu srebra.

4. OBLICZANIE WYNIKU OZNACZENIA

Zawartość chlorków w badanej próbce wynosi:

$20 \times V$ - wynik wyrażony w mg/l w przeliczeniu na chlor (Cl),

$0,5633 \times V$ - wynik wyrażony w miligramorównoważnikach na litr;

$32,9 \times V$ - wynik wyrażony w mg/l w przeliczeniu na chlorek sodu (NaCl).

gdzie: V - oznacza ilość ml azotanu srebra zużytego w oznaczaniu.

Punkt końcowy miareczkowania oraz dokładną objętość zużytego roztworu azotanu srebra określa się:

- 1) przez wykreślenie krzywej i wyznaczenie punktu równoważnikowego, lub
- 2) według wzoru:

$$V = V' + \Delta V_1 \frac{\Delta \Delta E_1}{\Delta \Delta E_1 + \Delta \Delta E_2}$$

gdzie:

V- oznacza ilość ml zużytego roztworu azotanu srebra do uzyskania punktu równoważnikowego,

V' - oznacza ilość ml zużytego roztworu azotanu srebra przed największym skokiem potencjału,

ΔV_1 - oznacza stałą objętość, w jakiej wprowadzano roztwór azotanu srebra, równą 0,2 ml,

$\Delta \Delta E_1$ - oznacza drugą różnicę potencjału przed największym skokiem potencjału,

$\Delta \Delta E_2$ - oznacza drugą różnicę potencjału po największym skoku potencjału.

5. POWTARZALNOŚĆ METODY

Powtarzalność jest to wartość, od której jest mniejsza, z prawdopodobieństwem, wartość bezwzględna różnicy między dwoma pojedynczymi wynikami badań, uzyskanymi z zastosowaniem tej samej metody, dla tej samej próbki, w tym samym laboratorium, przez tego samego analityka, z użyciem tego samego sprzętu, w krótkim odstępie czasu.

W przypadku oznaczania zawartości chlorków powtarzalność (r) wynosi:

- 1) $r = 1,2$ mg/l w przeliczeniu na Cl;
- 2) $r = 0,03$ miligramorównoważnika na litr;
- 3) $r = 2,0$ mg/l w przeliczeniu na NaCl.

6. ODTWARZALNOŚĆ METODY

Odtwarzalność jest to wartość, od której jest mniejsza, z prawdopodobieństwem, wartość bezwzględna różnicy między dwoma pojedynczymi wynikami badań, uzyskanymi z zastosowaniem tej samej metody, dla tej samej próbki, w różnych laboratoriach, przez różnych analityków, z użyciem różnego sprzętu.

W przypadku oznaczania zawartości chlorków odtwarzalność (R) wynosi:

- 1) $R = 4,1$ mg /l w przeliczeniu na Cl;
- 2) $R = 0,12$ miligramorównoważnika na litr;
- 3) $R = 6,8$ mg /l w przeliczeniu na NaCl.

OZNACZANIE ZAWARTOŚCI SIARCZANÓW

Metoda oznaczania zawartości siarczanów polega na wytrąceniu jonów siarczanowych za pomocą chlorku baru. Równocześnie wytrącający się fosforan baru jest usuwany przez przemywanie osadu kwasem chlorowodorowym. Uzyskany osad po spopieleniu waży się. W przypadku napojów o dużej zawartości dwutlenku siarki przed oznaczaniem zalecana jest desulfatacja przez gotowanie w szczelnie zamkniętym naczyniu.

1. ODCZYNNIKI

- 1) dwumolowy roztwór kwasu solnego;
- 2) roztwór chlorku baru $\text{BaCl}_2 \cdot 2 \text{H}_2\text{O}$, o stężeniu 200 g/l.

2. WYKONANIE OZNACZANIA

Ogólny sposób wykonania oznaczania

Do próbki do wirowania o pojemności 50 ml odmierza się 40 ml badanej próbki i dodaje 2 ml kwasu solnego i 2 ml roztworu chlorku baru. Całość miesza się mieszadłem szklanym, następnie mieszadło przemywa się niewielką ilością wody destylowanej i odstawia na 5 minut, po czym wiruje 5 minut. Po zakończeniu wirowania ostrożnie zlewa się ciecz z nad osadu. Uzyskany osad siarczanu baru przemywa się 10 ml kwasu solnego, następnie wytwarza się zawiesinę i wiruje przez 5 minut, po czym ostrożnie zlewa się ciecz z nad osadu. Przemywanie wykonuje się dwukrotnie w tych samych warunkach, za każdym razem używając 15 ml wody destylowanej. Po zakończeniu przemywania osad przenosi się do zważonego naczynka platynowego wypłukując osad wodą destylowaną. Naczynko wraz z osadem umieszcza się w łaźni wodnej o temperaturze 100°C aż do całkowitego odparowania. Suchy osad praży się kilkakrotnie w płomieniu do uzyskania białej pozostałości, następnie ochładza w eksykatorze i waży.

Specjalny sposób wykonania oznaczania

Specjalny sposób wykonania oznaczania dotyczy fermentowanych napojów winiarskich o wysokiej zawartości dwutlenku siarki.

Do kolby stożkowej na 500 ml wyposażonej we wkraplacz i rurkę odprowadzającą odmierza się 25 ml wody i 1ml czystego kwasu solnego o gęstości (p20) wynoszącej od 1,15 do 1,18 g/ml. Roztwór zagotowuje się w celu odpowietrzenia. Następnie przez lejek wprowadza się 100 ml fermentowanego napoju winiarskiego. Próbkę gotuje się dalej aż do momentu, gdy objętość cieczy w kolbie zmniejszy się do około 75 ml. Po ochłodzeniu roztwór przenosi się ilościowo do kolby miarowej na 100 ml i uzupełnia wodą do 100 ml. Uzyskuje się w ten sposób próbkę do badań.

Do próbki do wirowania o pojemności 50 ml odmierza się 40 ml próbki do badań i dodaje 2 ml kwasu solnego i 2 ml roztworu chlorku baru. Całość miesza się mieszadłem szklanym, następnie mieszadło przemywa się niewielką ilością wody destylowanej i odstawia na 5 minut, po czym wiruje 5 minut. Po zakończeniu wirowania ostrożnie zlewa się ciecz z nad osadu. Uzyskany osad siarczanu baru przemywa się 10 ml kwasu solnego, następnie wytwarza się zawiesinę i wiruje przez 5 minut, po czym ostrożnie zlewa się ciecz z nad osadu. Przemywanie wykonuje się dwukrotnie w tych samych warunkach, za każdym razem używając 15 ml wody destylowanej. Po zakończeniu przemywania osad przenosi się do zważonego naczynka platynowego wypłukując osad wodą destylowaną. Naczynko wraz z osadem umieszcza się łaźni wodnej o temperaturze 100 °C aż do całkowitego odparowania. Suchy osad praży się kilkakrotnie w płomieniu do uzyskania białej pozostałości, następnie ochładza w ekzykatorze i waży.

3. OBLICZANIE WYNIKU OZNACZANIA

Zawartość siarczanów w mg/l w przeliczeniu na siarczan potasu (K_2SO_4) oblicza się, mnożąc 18,67 przez ilość mg otrzymanego siarczanu baru.

Zawartość siarczanów w fermentowanych napojach winiarskich oznaczają się w mg chlorku potasu/litr, z dokładnością do 1 mg.

4. POWTARZALNOŚĆ METODY

Powtarzalność jest to wartość, od której jest mniejsza, z prawdopodobieństwem, wartość bezwzględna różnicy między dwoma pojedynczymi wynikami badań, uzyskanymi z zastosowaniem tej samej metody, dla tej samej próbki, w tym samym laboratorium, przez tego samego analityka, z użyciem tego samego sprzętu, w krótkim odstępie czasu.

W przypadku oznaczania zawartości siarczanów powtarzalność (r) wynosi:

- 1) do 1000 mg/l: $r = 27$ mg/l;
- 2) około 1500 mg/l: $r = 41$ mg/l.

7. ODTWARZALNOŚĆ METODY

Odtwarzalność jest to wartość, od której jest mniejsza, z prawdopodobieństwem, wartość bezwzględna różnicy między dwoma pojedynczymi wynikami badań, uzyskanymi z zastosowaniem tej samej metody, dla tej samej próbki, w różnych laboratoriach, przez różnych analityków, z użyciem różnego sprzętu.

W przypadku oznaczania zawartości siarczanów odtwarzalność (R) wynosi:

- 1) do 1000 mg/l: $R = 51 \text{ mg/l}$;
- 2) około 1500 mg/l: $R = 81 \text{ mg/l}$.

OZNACZANIE KWASOWOŚCI OGÓLNEJ

Kwasowość ogólna jest sumą kwasowości miareczkowych próbki, w przypadku gdy miareczkowanie odbywa się do pH 7 przy użyciu mianowanego roztworu zasady.

Dwutlenek węgla nie wchodzi w skład kwasowości ogólnej.

Metoda oznaczania kwasowości ogólnej polega na miareczkowaniu potencjometrycznym lub miareczkowaniu z błękitem bromotymolowym jako wskaźnikiem i porównaniu z wzorcem o barwie odpowiadającej punktowi końcowemu miareczkowania.

1. ODCZYNNIKI

- 1) roztwór buforowy o pH 7,0 sporządzony z 107,3 g dwuwodorofosforanu potasowego (KH_2PO_4), 500 ml jednomolowego roztworu wodorotlenku sodu (NaOH) i wody w ilości potrzebnej do uzyskania 1000 ml roztworu;
- 2) 0,1 molowy roztwór wodorotlenku sodu (NaOH);
- 3) roztwór wskaźnika błękitu bromotymolowego o stężeniu 4 g/l, sporządzony z: 4g błękitu bromotymolowego ($\text{C}_{27}\text{H}_{28}\text{Br}_2\text{O}_8\text{S}$) rozpuszczonego w 200 ml obojętnego etanolu 96% obj., 200 ml wody pozbawionej CO_2 , jednomolowego roztworu wodorotlenku sodu w ilości potrzebnej do uzyskania barwy niebieskozielonej (pH 7) - około 7,5 ml i wody w ilości potrzebnej do uzyskania 1000 ml roztworu.

2. APARATURA I SPRZĘT

- 1) pompka wodna;
- 2) kolba próżniowa na 500 ml;
- 3) potencjometr skalowany w wartościach pH;
- 4) elektrody szklana i kalomelowa lub kombinowana;
- 5) cylindry miarowe na 50 ml i 100 ml.

Elektrodę szklaną przechowuje się w wodzie destylowanej. Elektrodę kalomelową nasyconą chlorkiem potasu przechowuje się w nasyconym roztworze chlorku potasu. Najczęściej jest używana elektroda kombinowana, która powinna być przechowywana w wodzie destylowanej.

3. PRZYGOTOWANIE PRÓBKI DO ANALIZY

Przygotowanie próbki

Do kolby próżniowej odmierza się około 50 ml fermentowanego napoju winiarskiego. Następnie kolbę podłącza się do pompki wodnej na jedną do dwóch minut, stale wstrząsając.

4. WYKONANIE OZNACZANIA

Miareczkowanie potencjometryczne

Przed przystąpieniem do miareczkowania wzorcuje się pehametr za pomocą buforu o pH 7.

Do cylindra miarowego wprowadza się przygotowaną próbkę o objętości 10 ml. Następnie dodaje się około 10 ml wody destylowanej i roztwór wodorotlenku sodu w ilości potrzebnej do uzyskania pH 7 w temperaturze 20 °C. Wodorotlenek sodu dodaje się powoli, stale mieszając.

Miareczkowanie ze wskaźnikiem (błękit bromotymolowy)

- 1) próba wstępna - do cylindra miarowego odmierza się 25 ml przegotowanej wody destylowanej, ml roztworu błękitu bromotymolowego oraz próbkę fermentowanego napoju winiarskiego o objętości 10 ml. Dodaje się roztwór wodorotlenku sodu w ilości potrzebnej do zmiany barwy na niebieskozieloną. Następnie dodaje się 5 ml roztworu buforowego o pH 7;
- 2) próba właściwa - do cylindra miarowego odmierza się 30 ml przegotowanej wody destylowanej, 1 ml roztworu błękitu bromotymolowego oraz próbkę fermentowanego napoju winiarskiego o objętości 10 ml. Następnie dodaje się roztwór wodorotlenku sodowego w ilości potrzebnej do uzyskania barwy identycznej z barwą uzyskaną w próbie wstępnej.

5. OBLICZANIE WYNIKU OZNACZANIA

- 1) kwasowość ogólną (A) w miligramorównoważnikach na litr oblicza się według wzoru:

$$A = 10 \times n,$$

gdzie: n - oznacza objętość zużytego roztworu wodorotlenku sodu.

Wartość tę podaje się z dokładnością do jednego miejsca po przecinku;

2) Kwasowość ogólną (A') w g/l kwasu winowego oblicza się według wzoru: $A' = 0,075 \times A$.

Wartość tę podaje się z dokładnością do jednego miejsca po przecinku.

6. POWTARZALNOŚĆ METODY

Powtarzalność jest to wartość, od której jest mniejsza, z prawdopodobieństwem, wartość bezwzględna różnicy między dwoma pojedynczymi wynikami badań, uzyskanymi z zastosowaniem tej samej metody, dla tej samej próbki, w tym samym laboratorium, przez tego samego analityka, z użyciem tego samego sprzętu, w krótkim odstępie czasu.

W przypadku oznaczania kwasowości ogólnej powtarzalność (r) wynosi:

- 1) $r = 0,9$ miligramorównoważnika/litr;
- 2) $r = 0,07$ g kwasu winowego/litr.

7. ODTWARZALNOŚĆ METODY

Odtwarzalność jest to wartość, od której jest mniejsza, z prawdopodobieństwem, wartość bezwzględna różnicy między dwoma pojedynczymi wynikami badań, uzyskanymi z zastosowaniem tej samej metody, dla tej samej próbki, w różnych laboratoriach, przez różnych analityków, z użyciem różnego sprzętu.

W przypadku oznaczania kwasowości ogólnej odtwarzalność (R) wynosi:

- 1) dla fermentowanych napojów winiarskich białych i różowych:
 - a) $R = 3,6$ miligramorównoważnika/litr,
 - b) $R = 0,3$ g kwasu winowego/litr;
- 2) dla fermentowanych napojów winiarskich czerwonych:
 - a) $R = 5,1$ miligramorównoważnika /litr,
 - b) $R = 0,4$ g kwasu winowego/litr.

OZNACZANIE KWASOWOŚCI LOTNEJ

Kwasowość lotna jest sumą kwasów lotnych w stanie wolnym lub związanym, wyrażoną liczbą gramów kwasu octowego na litr. Zawartości kwasu węglowego i kwasu siarkowego nie zalicza się do kwasowości lotnej fermentowanego napoju winiarskiego.

Metoda oznaczania kwasowości lotnej polega na zmiareczkowaniu oddestylowanych kwasów lotnych mianowanym roztworem wodorotlenku sodu. Z fermentowanego napoju winiarskiego usuwa się uprzednio dwutlenek węgla, natomiast kwasowość tworzoną przez wolny i związany dwutlenek siarki odejmuje się od kwasowości destylatu. Odejmuje się również kwasowość tworzoną przez kwas sorbowy, który mógł być dodany do fermentowanego napoju winiarskiego.

1. ODCZYNNIKI

- 1) krystaliczny kwas winowy ($C_4H_6O_6$);
- 2) 0,1-molowy roztwór wodorotlenku sodu (NaOH);
- 3) 1 % roztwór fenoloftaleiny w 96% obj. alkoholu;
- 4) kwas chlorowodorowy (o gęstości $p_{20} = 1,18$ do $1,19$ g/ml) rozcieńczony w stosunku 1:4 obj.;
- 5) 0,005-molowy roztwór jodu (I_2);
- 6) krystaliczny jodek potasu (KI);
- 7) roztwór skrobi o stężeniu 5 g/l, sporządzony przez zmieszanie 5 g skrobi z około 500 ml wody, doprowadzony do wrzenia przy ciągłym mieszaniu i gotowany przez 10 minut a następnie dodanie 200 g chlorku sodu, ochłodzenie i uzupełnienie do 1litra;
- 8) nasycony roztwór heptaoksotetraboranu sodu ($Na_2B_4O_7$) · H_2O , o stężeniu 55 g/l w temperaturze 20°C.

2. APARATURA I SPRZĘT

- 1) zestaw do destylacji z parą wodną, składający się z:
 - a) wytwornicy pary wodnej nie zawierającej dwutlenku węgla,
 - b) kolby z przewodem pary,
 - c) kolumny destylacyjnej,
 - d) chłodnicy;
- 2) pompka wodna;
- 3) kolba próżniowa.

3. PRZYGOTOWANIE APARATURY

W celu przygotowanie zestawu do destylacji z parą wodną wykonuje się następujące testy:

- 1) do kolby zestawu do destylacji odmierza się 20 ml przegotowanej wody; zbiera się 250 ml destylatu i dodaje do niego 0,1 ml roztworu wodorotlenku sodu i dwie krople roztworu fenoloftaleiny; barwa różowa powinna utrzymywać się przez co najmniej 10 sekund, co oznacza, że para wodna nie zawiera dwutlenku węgla;
- 2) do kolby odmierza się 20 ml 0,1-molowego roztworu kwasu octowego; zbiera się 250 ml destylatu, który miareczkuje się roztworem wodorotlenku sodu, przyczym objętość roztworu zużytego do miareczkowania nie może być mniejsza niż 19,9 ml, co oznacza że co najmniej 99,5 % kwasu octowego zostało oddestylowane z parą wodną;
- 3) do kolby miarowej odmierza się 20 ml 1-molowego roztworu kwasu mlekowego; zbiera się 250 ml destylatu i miareczkuje roztworem wodorotlenku sodowego; objętość zużytego do miareczkowania roztworu wodorotlenku sodowego nie może być większa niż 1 ml co oznacza, że nie więcej niż 0,5 % kwasu mlekowego zostało oddestylowane.

4. WYKONANIE OZNACZANIA

Usuwanie dwutlenku węgla

Przed przystąpieniem do oznaczenia z próbki usuwa się dwutlenek węgla w następujący sposób: do kolby próżniowej odmierza się około 50 ml fermentowanego napoju winiarskiego i włącza pompkę wodną na jedną do dwóch minut, stale wstrząsając.

Destylacja z użyciem pary wodnej

20 ml fermentowanego napoju winiarskiego pozbawionego dwutlenku węgla odmierza się do kolby zestawu destylacyjnego, dodaje około 0,5 g kwasu winowego i przeprowadza destylację. Zbiera się co najmniej 250 ml destylatu.

Miareczkowanie

Destylat miareczkuje się roztworem wodorotlenku sodu, wobec dwóch kropli fenoloftaleiny jako wskaźnika. Miareczkowanie kończy się w chwili pojawienia się różowej barwy roztworu niezanikającej w ciągu 30 sekund.

Wprowadzenie poprawki na dwutlenek siarki

Destylat bezpośrednio po zmiareczkowaniu zakwasza się czterema kroplami kwasu solnego. Następnie dodaje się 2 ml roztworu skrobi i kilka kryształów jodku potasu. Roztwór miareczkuje się za pomocą roztworu jodu do niebieskiego zabarwienia. Zużyta ilość jodu odpowiada zawartości wolnego dwutlenku siarki w destylacie.

Następnie dodaje się nasycony roztwór heptaokso-tetraboranu sodu do uzyskania barwy różowej i miareczkuje związany dwutlenek siarki za pomocą roztworu jodu.

5. OBLICZANIE WYNIKU

1) kwasowość lotna (A), wyrażana w miligramorównoważnikach na litr z dokładnością do jednego miejsca po przecinku, wynosi: $A = 5(n - 0,1n' - 0,05n'')$;

2) kwasowość lotna (A^I), wyrażana w g kwasu octowego na litr z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, wynosi: $A^I = 0,300 (n - 0,1n' - 0,05n'')$,

gdzie:

n – oznacza objętość zużytego wodorotlenku sodu,

n' - oznacza objętość jodu zużytego do miareczkowania wolnego dwutlenku siarki,

n'' - oznacza objętość jodu zużytego do miareczkowania związanego dwutlenku siarki.

Jeśli fermentowany napój winiarski zawiera kwas sorbowy, kwasowość pochodzącą z kwasu sorbowego odejmuje się od oznaczonej kwasowości lotnej, przy założeniu że 100 mg kwasu sorbowego odpowiada kwasowości 0,89 milirównoważnika/l lub 0,053 g/l kwasu octowego oraz gdy jest znana zawartość kwasu sorbowego w mg/ml.

6. POWTARZALNOŚĆ METODY

Powtarzalność jest to wartość, od której jest mniejsza, z prawdopodobieństwem, wartość bezwzględna różnicy pomiędzy dwoma wynikami pojedynczego oznaczania, uzyskanymi na tej samej próbce, w tych samych warunkach - ta sama osoba wykonująca, ten sam aparat, to samo laboratorium i w krótkim odstępie czasowym.

W przypadku oznaczania kwasowości lotnej powtarzalność (r) wynosi:

- 1) $r = 0,7$ miligramorównoważnika/litr;
- 2) $r = 0,04$ g kwasu octowego/litr .

7.ODTWARZALNOŚĆ METODY

Odtwarzalność jest to wartość, od której jest mniejsza, z prawdopodobieństwem, wartość bezwzględna różnicy pomiędzy dwoma wynikami pojedynczego oznaczania, uzyskanymi na tej samej próbce, w różnych warunkach - różne osoby wykonujące, różne aparaty lub różne laboratoria lub w różnym czasie.

W przypadku oznaczania kwasowości lotnej odtwarzalność (R)wynosi:

- 1) $R = 1,3$ miligramorównoważnika/litr;
- 2) $R = 0,08$ g kwasu octowego/litr.

8. OZNACZANIE KWASU SALICYLOWEGO PRZECHODZĄCEGO DO DESTYLATU OTRZYMYWANEGO PRZY OZNACZANIU KWASOWOŚCI LOTNEJ

Po oznaczeniu kwasowości lotnej i wprowadzeniu poprawki na zawartość dwutlenku siarki, należy stwierdzić obecność kwasu salicylowego, po zakwaszeniu, przez fioletowe zabarwienie pojawiające się po dodaniu soli żelaza (III).

Oznaczanie kwasu salicylowego przechodzącego do destylatu wraz z kwasami lotnymi wykonuje się w drugim destylacie, przy czym używa się tej samej objętości destylatu jaką wykorzystano do oznaczania kwasowości lotnej. Kwas salicylowy oznacza się kolorymetryczną metodą porównawczą. Oznaczoną zawartość kwasu salicylowego odejmuje się od kwasowości lotnej oznaczonej w destylacie uzyskanym w wyniku pierwszej destylacji.

Odczynniki:

- 1) kwas chlorowodorowy (HCl) (o gęstości $p_{20} = 1,18$ do $1,19$ g/l);
- 2) 0,1-molowy roztwór tiosiarczanu sodu ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3 \cdot 5\text{H}_2\text{O}$);
- 3) 10 % (m/v) roztwór siarczanu żelazo-amonowego ($\text{Fe}_2(\text{SO}_4)_3 \cdot (\text{NH}_4)_2\text{SO}_4 \cdot 24\text{H}_2\text{O}$);
- 4) 0,01-molowy roztwór salicylanu sodowego;
- 5) roztwór salicylanu sodowego ($\text{NaC}_7\text{H}_5\text{O}_3$) o stężeniu $1,60$ g/l.

Wykonanie oznaczania:

- 1) wykrywanie obecności kwasu salicylowego w destylacie wykorzystanym przy oznaczaniu kwasowości lotnej. Natychmiast po oznaczeniu kwasowości lotnej i wprowadzeniu poprawki na zawartość wolnego i związanego dwutlenku siarki, do kolby stożkowej odmierza się 0,5 ml kwasu solnego, 3 ml roztworu tiosiarczanu sodu i 1 ml roztworu siarczanu żelazo-amonowego. Uzyskanie barwy fioletowej świadczy o obecności w próbce kwasu salicylowego;
- 2) oznaczanie zawartości kwasu salicylowego. Na kolbie stożkowej, wykorzystanej przy wykrywaniu obecności kwasu salicylowego, zaznacza się kreską objętość destylatu, następnie kolbę opróżnia się i przepłukuje. Przeprowadza się destylację z parą wodną drugiej próbki fermentowanego napoju winiarskiego o objętości 20 ml, zbierając destylat do kolby stożkowej. Następnie dodaje się 0,3 ml czystego kwasu solnego i 1 ml roztworu siarczanu żelazowo-amonowego. Zawartość kolby zabarwi się na fioletowo. Do kolby stożkowej, identycznej jak ww. kolba z zaznaczoną kreską, nalewa się wody destylowanej w ilości równej ilości destylatu, a następnie dodaje 0,3 ml czystego kwasu solnego i 1 ml roztworu siarczanu żelazo-amonowego. Za pomocą biurety wprowadza się roztwór salicylanu sodowego do uzyskania barwy fioletowej o natężeniu odpowiadającym barwie roztworu w kolbie zawierającej destylat fermentowanego napoju winiarskiego;
- 3) wprowadzanie poprawki do kwasowości lotnej. Od objętości n ml roztworu wodorotlenku sodu, zużytego do miareczkowania kwasów w destylacie podczas oznaczania kwasowości lotnej, odjąć objętość $0,1 \times n''$, gdzie n'' oznacza objętość w ml roztworu dodanego z biurety.

UZASADNIENIE

Wydanie rozporządzenia w sprawie szczegółowego sposobu produkcji fermentowanych napojów winiarskich oraz metod analiz fermentowanych napojów winiarskich do celów urzędowej kontroli pod względem jakości handlowej, wynika z upoważnienia zawartego w art. 15 ustawy z dnia..... o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina.

Projekt rozporządzenia określa dozwolone sposoby produkcji fermentowanych napojów winiarskich. Z uwagi na to, że wyroby produkowane z owoców innych niż winogrona nie wchodzą w zakres wspólnego rynku wina, zasady te mogą być określone w prawie krajowym państw członkowskich Unii Europejskiej. W prawie polskim obecnie nie występują szczegółowe uregulowania dotyczące fermentowanych napojów winiarskich. Określone są jedynie parametry jakościowe, jakie powinny uzyskać wyroby gotowe. Z uwagi na to, iż metody stosowane podczas wytwarzania wyrobów winiarskich gronowych są stosowane lub mogą być stosowane w produkcji fermentowanych napojów winiarskich, w projekcie rozporządzenia wykorzystane zostały rozwiązania stosowane w przepisach Unii Europejskiej dot. produkcji win gronowych.

Projekt rozporządzenia nie wprowadza ograniczeń metod produkcji fermentowanych napojów winiarskich.

Projekt rozporządzenia wymienia:

- 1) czynności technologiczne, które mogą być stosowane w procesie produkcji fermentowanych napojów winiarskich, takie jak: napowietrzanie, dodawanie czystego tlenu, barbotaż, obróbkę termiczną, odwirowywanie oraz filtrację, eliminację dwutlenku siarki, obróbkę węglem drzewnym,
- 2) dozwolone metody eliminacji dwutlenku siarki,
- 3) substancje dozwolone do zastosowania do oczyszczania,
- 4) substancje dozwolone do zastosowania do zakwaszania i odkwaszania,
- 5) substancje dozwolone do użycia w trakcie leżakowania, stabilizacji lub rozlewu.

Projekt rozporządzenia wprowadza 10 metod analiz, które będą stosowane podczas wykonywania urzędowej kontroli fermentowanych napojów winiarskich pod względem jakości handlowej. Wprowadzenie metodyki analiz stosowanej podczas urzędowej kontroli jakości jest niezbędne z uwagi na wycofanie obowiązkowego stosowania Polskich Norm. Brak uregulowań w tym zakresie powodować może kwestionowanie wyników oceny jakości dokonywanej przy

zastosowaniu metodyki z Polskich Norm, szczególnie dla tych wyrobów gdzie nie występuje deklaracja, że dany wyrób jest zgodny z jedną z Polskich Norm.

W projekcie rozporządzenia opisano kolejno metody analityczne, mające na celu określenie: gęstości i ciężaru właściwego w temperaturze 20⁰ C, zawartości alkoholu w procentach objętościowych, zawartości ekstraktu całkowitego, zawartości cukrów redukujących, zawartości popiołu, alkaliczności popiołu, zawartości chlorków, zawartości siarczanów, kwasowości ogólnej, kwasowości lotnej.

Metodyka wykonywania analiz fermentowanych napojów winiarskich, czyli wyrobów winiarskich, które nie zaliczają się do wspólnej organizacji rynku wina, została opracowana w projekcie niniejszego rozporządzenia w oparciu o metody analiz opisane w Rozporządzeniu Komisji (EEC) 2676/90 z dnia 17 września 1990 r. Metodyka badań implementowana z tego rozporządzenia zastąpi także metody badań określone dotychczas w Polskich Normach dla oceny jakości win owocowych, miodów pitnych i innych fermentowanych napojów winiarskich. Przepisy prawa Unii Europejskiej nie zaliczają fermentowanych napojów winiarskich do wspólnej organizacji rynku wina, co pozwala na uregulowanie tej kwestii przepisami prawa krajowego. Z uwagi na uniknięcie konieczności posiadania dwóch odrębnych metodyk badań oraz odrębnego sprzętu laboratoryjnego, projekt rozporządzenia wprowadza dla fermentowanych napojów winiarskich te same zasady wykonywania analiz jakie stosowane są dla win i moszczy gronowych. Wprowadzenie metod wykonywania analiz fermentowanych napojów winiarskich analogicznych do stosowanych w Unii Europejskiej dla wyrobów winiarskich gronowych umożliwi nie tylko wykorzystywanie tego samego wyposażenia laboratoryjnego, lecz również wyeliminuje konieczność posługiwania się różnymi metodami podczas badania różnych wyrobów winiarskich.

Z uwagi na mniejszy zakres cech jakościowych, jakie powinny być oceniane podczas analizy fermentowanych napojów winiarskich, adaptowano jedynie część metod stosowanych w Unii Europejskiej do analiz win gronowych.

Wejście w życie projektu z uwagi nie spowoduje obciążenia dla budżetu państwa.

Projekt rozporządzenia nie nakłada na producentów wyrobów winiarskich obowiązku wykonywania analiz przy użyciu którejkolwiek z metod analiz określonych w projekcie niniejszego rozporządzenia. Jednakże metody analiz określone w projekcie rozporządzenia mogą być (dobrowolnie) wykorzystywane przez producentów przy wdrażaniu systemu wewnętrznej

kontroli obejmującej badania w laboratoriach posiadanych przez producentów wyrobów winiarskich.

Z uwagi na powyższe projekt rozporządzenia nie oddziałuje bezpośrednio na producentów wyrobów winiarskich.

Wejście w życie projektu rozporządzenia nie wpłynie na sektor finansów publicznych, w tym budżet państwa oraz nie spowoduje istotnych długookresowych następstw w rozwoju społecznym i gospodarczym.

Wejście w życie projektu rozporządzenia nie wpłynie na:

- 1) rynek pracy,
- 2) konkurencyjność wewnętrzną i zewnętrzną gospodarki,
- 3) sytuację i rozwój regionalny.
