Obowiązuje do UE (Dz.U. z 2004 r. Nr 34, poz. 292)

Opracowano na podstawie Dz.U. z 2001 r. Nr 128, poz. 1401, z 2004 r. Nr 29, poz. 257.

USTAWA

z dnia 25 lipca 2001 r.

o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich oraz obrocie tymi wyrobami

Rozdział 1

Przepisy ogólne

Art. 1.

1. Ustawa reguluje zasady produkcji i rozlewu wyrobów winiarskich oraz obrotu tymi wyrobami, a także zasady wykonywania działalności gospodarczej w zakresie wyrobu i rozlewu wyrobów winiarskich.
2. Przepisów ustawy nie stosuje się do:
   1) wyrobów winiarskich wytworzonych domowym sposobem na własny użytek i nieprzeznaczonych do obrotu,
   2) soku winogronowego oraz moszczu gronowego i zagęszczonego moszczu gronowego przeznaczonych do produkcji soku winogronowego.
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 niniejszej ustawie wyrażenia oznaczają:

1) aromatyzacja - używanie przy wytwarzaniu wyrobów winiarskich jednego lub więcej, dozwolonych na podstawie odrębnych przepisów, ziół aromatycznych, przypraw korzennych lub naturalnych i identycznych z naturalnymi substancji aromatycznych,
2) barwienie - używanie przy wytwarzaniu wyrobów winiarskich jednego lub więcej, dozwolonych na podstawie odrębnych przepisów, 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 - mieszaninę sporządzoną z owoców, moszczu, soku, koncentratu owocowego lub miodu pszczelego oraz wody i dozwolonych na podstawie odrębnych przepisów substancji słodzących, z ewentualnym dodatkiem pożywek, drożdży i kwasów spożywczych, poddawaną fermentacji alkoholowej,

5) osad winiarski - pozostałości osadzające się w naczyniach z wyrobami 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 tych produktów,

6) świeże winogrona - owoce winorośli używane do produkcji wina gronowego, dojrzałe lub częściowo podsuszone, które mogą być rozgniecione lub wytłoczone oraz mogą spontanicznie wywoływać fermentację alkoholową,

7) wytłoki winogronowe - pozostałości powstałe w wyniku tłoczenia świeżych winogron, sfermentowane lub niesfermentowane,

8) cuvée - baza do wtórnej fermentacji - moszcz gronowy, wino gronowe, mieszanka moszczy gronowych lub win gronowych o różnych cechach charakterystycznych przeznaczona do przygotowania win gronowych musujących,

9) tirage liqueur- syrop do wtórnej fermentacji - substancja dodawana podczas produkcji wina gronowego musującego do cuvée w celu rozpoczęcia wtórnej fermentacji alkoholowej, która jest sporządzona z moszczu gronowego, moszczu gronowego w trakcie fermentacji, zagęszczonego moszczu gronowego, rektyfikowanego moszczu gronowego lub sacharozy i wina gronowego,

10) expedition liqueur - likier aromatyczno-smakowy - substancja dodawana podczas produkcji do win gronowych musujących w celu nadania im specyficznych właściwości i smaku, która składa się z sacharozy, moszczu gronowego, moszczu gronowego w trakcie fermentacji, rektyfikowanego zagęszczonego moszczu gronowego lub zagęszczonego moszczu gronowego, z ewentualnym dodatkiem destylatu winnego gronowego,

11) rzeczywiste stężenie alkoholu w % objętościowych - liczba jednostek objętości czystego alkoholu zawarta, w temperaturze 20° C, w 100 jednostkach objętości produktu w tej samej temperaturze,

12) potencjalne stężenie alkoholu w % objętościowych - liczba jednostek objętości czystego alkoholu w temperaturze 20° C, którą można wyprodukować na drodze całkowitej fermentacji alkoholowej cukrów zawartych w 100 jednostkach objętości produktu w tej samej temperaturze,

13) całkowite stężenie alkoholu w % objętościowych - suma rzeczywistego i potencjalnego stężenia alkoholu w % objętościowych,

14) naturalne stężenie alkoholu w % objętościowych - całkowite stężenie alkoholu w produkcie mierzone przed wzmocnieniem,

15) zakwaszanie i odkwaszanie - czynności technologiczne stosowane w celu zmiany kwasowości wyrobów winiarskich,

16) woda technologicznie niezbędna:

a) woda niezbędna do korekty składu fermentowanych i aromatyzowanych napojów winiarskich lub

b) woda niezbędna do przygotowania dozwolonych na podstawie odrębnych przepisów substancji dodatkowych,

17) alkohol etylowy pochodzenia rolniczego - alkohol etylowy uzyskany z destylatu rolniczego wytworzonego w wyniku destylacji po fermentacji alkoholowej produktów pochodzenia rolniczego i po oczyszczeniu w procesie rektyfikacji,

18) destylat owocowy - produkt wytworzony w wyniku destylacji przefermentowanego moszczu owocowego,

19) destylat winny - produkt wytworzony w wyniku destylacji przefermentowanego moszczu gronowego,

20) destylat z suszonych winogron - produkt otrzymany w wyniku destylacji przefermentowanego ekstraktu z suszonych winogron.

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 owoców ziarnkowych, pestkowych i jagodowych innych niż winogrona lub ich soków, również zagęszczonych, z dodatkiem do nastawu wody i substancji słodzących, o których mowa w art. 7 ust. 1, oraz z ewentualnym dodatkiem alkoholu,

b) wina owocowe aromatyzowane będące napojami o rzeczywistym stężeniu alkoholu od 9% do 18% objętościowych, otrzymanymi z co najmniej 75% wina owocowego, poddanymi aromatyzacji naturalnymi lub identycznymi z naturalnymi substancjami aromatycznymi,

c) „Wino Polskie” będące napojem o rzeczywistym stężeniu alkoholu od 9% do 18% objętościowych, otrzymanym w wyniku fermentacji alkoholowej moszczu gronowego, zagęszczonego moszczu gronowego, soku winogronowego lub koncentratu soku winogronowego, z dodatkiem do nastawu wody i substancji słodzących, o których mowa w art. 7 ust. 1, oraz z ewentualnym dodatkiem alkoholu,

d) „Wino Polskie aromatyzowane” będące napojem o rzeczywistym stężeniu alkoholu od 9% do 18% objętościowych, otrzymanym z co najmniej 75% „Wina Polskiego”, poddanym aromatyzacji naturalnymi lub identycznymi z naturalnymi substancjami aromatycznymi,

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

miodu pitnego (napoje winopochodne miodowe), ewentualnie poddanymi aromatyzacji (napoje winopochodne aromatyzowane),

f) napoje winopodobne będące napojami o rzeczywistym stężeniu alkoholu od 9% do 15% objętościowych, różniącymi się od win owocowych i miodów pitnych mniejszym udziałem soków, otrzymanymi w wyniku fermentacji alkoholowej nastawów sporządzonych ze świeżych lub zagęszczonych soków owocowych lub miodu pszczelego, z dodatkiem wody i substancji słodzących, o których mowa w art. 7 ust. 1, oraz ewentualnie poddanymi aromatyzacji (napoje winopodobne aromatyzowane),

g) miody pitne będące napojami o rzeczywistym stężeniu alkoholu od 9% do 18% objętościowych, otrzymanymi w wyniku fermentacji alkoholowej wodnego roztworu miodu pszczelego (brzeczki 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 nastawów owocowych lub gronowych albo otrzymanymi z win gronowych lub win owocowych w wyniku częściowego usunięcia alkoholu wyłącznie metodami fizycznymi,

2) aromatyzowane napoje winiarskie, w tym:

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, otrzymanymi z co najmniej 75% win gronowych, poddanymi aromatyzacji,

b) aromatyzowane napoje winopochodne gronowe będące napojami o rzeczywistym stężeniu alkoholu od 7% do 14,5% objętościowych, otrzymanymi z co najmniej 50% win gronowych, poddanymi aromatyzacji oraz do których mogą być dodane smakowe substancje spożywcze,

c) aromatyzowane koktajle winopodobne gronowe będące napojami o rzeczywistym stężeniu alkoholu 7% objętościowych, otrzymanymi z wina gronowego, moszczu gronowego lub obu tych substancji, bez dodatku alkoholu, poddanymi aromatyzacji oraz do których mogą być dodane smakowe substancje spożywcze,

3) wyroby winiarskie gronowe, w tym:

a) sok winogronowy będący niesfermentowanym, lecz mogącym podlegać fermentacji, ciekłym produktem o rzeczywistym stężeniu alkoholu nie wyższym niż 1% objętościowy, nadającym się do bezpośredniego spożycia, otrzymanym w wyniku obróbki świeżych winogron lub moszczu gronowego albo na drodze odtworzenia z zagęszczonego moszczu gronowego lub zagęszczonego soku winogronowego,

b) zagęszczony sok winogronowy będący nieskarmelizowanym sokiem winogronowym o rzeczywistym stężeniu alkoholu nie wyższym niż 1% objętościowy, otrzymanym przez częściowe usunięcie wody z soku winogronowego, dokonane metodami innymi niż bezpośrednie nagrzewa-

nie, w taki sposób aby wskazania refraktometru przy temperaturze 20° C nie były niższe niż 50,9% wagowo,

c) moszcze gronowe będące produktami w stanie ciekłym, o rzeczywistym stężeniu alkoholu nie wyższym niż 1% objętościowy, otrzymanymi ze świeżych winogron należących do gatunku winorośli właściwej (Vitis vinifera L.) lub krzyżówek winorośli właściwej z innymi gatunkami, należącymi do rodzaju - winorośl (Vitis L.), w sposób naturalny lub przy pomocy procesów fizycznych - rozgniatania lub wytłaczania,

d) octy winne będące produktami o kwasowości ogólnej wyrażonej jako kwas octowy nie niższej od 60 gramów na litr, otrzymanymi wyłącznie w wyniku fermentacji octowej wina gronowego,

e) wina gronowe w trakcie fermentacji będące winami gronowymi, w których fermentacja alkoholowa nie zakończyła się i z których nie odseparowano osadu,

f) wina gronowe o rzeczywistym stężeniu alkoholu od 8,5% do 18% objętościowych, otrzymane w wyniku całkowitej lub częściowej fermentacji alkoholowej świeżych winogron należących do gatunku winorośli właściwej (Vitis vinifera L.) lub krzyżówek winorośli właściwej z innymi gatunkami, należącymi do rodzaju - winorośl (Vitis L.), rozgniecionych lub nierozgniecionych albo z moszczu gronowego,

g) wina gronowe likierowe o rzeczywistym stężeniu alkoholu od 15% do 22% objętościowych i całkowitym stężeniu alkoholu nie niższym niż 17,5% objętościowych, otrzymane z moszczu gronowego w trakcie fermentacji, wina gronowego lub mieszanki tych surowców,

h) wina gronowe musujące o rzeczywistym stężeniu alkoholu od 8,5% do 18% objętościowych, otrzymane w wyniku pierwszej albo wtórnej fermentacji alkoholowej świeżych winogron należących do gatunku winorośli właściwej (Vitis vinifera L.) lub krzyżówek winorośli właściwej (Vitis vinifera L.) z innymi gatunkami należącymi do rodzaju - winorośl (Vitis L.), moszczu gronowego lub wina gronowego, zawierające naturalny dwutlenek węgla pochodzący z procesu fermentacji o ciśnieniu wynoszącym nie mniej niż 3 bary w temperaturze 20^0C, który po otwarciu butelki uchodzi, powodując perlenie się napoju,

i) wina gronowe musujące gazowane o rzeczywistym stężeniu alkoholu od 8,5% do 18% objętościowych, otrzymane z win gronowych, zawierające całkowicie lub częściowo dodany dwutlenek węgla o ciśnieniu wynoszącym nie mniej niż 3 bary w temperaturze 20^0C, który po otwarciu butelki uchodzi, powodując perlenie się napoju,

j) wina gronowe półmusujące o rzeczywistym stężeniu alkoholu od 7% do 18% objętościowych, otrzymane w wyniku pierwszej albo wtórnej fermentacji alkoholowej świeżych winogron należących do gatunku winorośli właściwej (Vitis vinifera L.) lub krzyżówek winorośli właściwej (Vitis vinifera L.) z innymi gatunkami należącymi do rodzaju - winorośl (Vitis L.), moszczu gronowego lub wina gronowego, pod warunkiem że surowce te mają całkowite stężenie alkoholu nie niższe niż 9% objętościowych, zawierające naturalny dwutlenek węgla pochodzący z procesu fermentacji o ciśnieniu wynoszącym od 1,0 do 2,5 bara w tem-

peraturze 20^0C, który po otwarciu butelki uchodzi, powodując perlenie się napoju,

k) wino gronowe półmusujące gazowane o rzeczywistym stężeniu alkoholu od 7% do 18% objętościowych, otrzymane z win gronowych, zawierające całkowicie lub częściowo dodany dwutlenek węgla o ciśnieniu wynoszącym od 1,0 do 2,5 bara w temperaturze 20^0C, który po otwarciu butelki uchodzi, powodując perlenie się napoju.

Art. 4.

Minister właściwy do spraw rynków rolnych określi w drodze rozporządzenia:

1) szczególne rodzaje fermentowanych napojów winiarskich oraz szczegółowe wymagania organoleptyczne, fizyczne i chemiczne dla tych napojów,

2) rodzaje moszczy gronowych i szczegółowe wymagania dla tych moszczy,

- z uwzględnieniem w szczególności przepisów Unii Europejskiej w tym zakresie.

Rozdział 2

Wytwarzanie i rozlewanie wyrobów winiarskich oraz obrót tymi wyrobami

Art. 5.

1. Do produkcji wyrobów winiarskich, z zastrzeżeniem ust. 2, jest dozwolone dodanie następujących alkoholi:

   1) alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego,

   2) destylatu owocowego, destylatu winnego lub destylatu z suszonych winogron.

2. Przepis ust. 1 nie dotyczy miodów pitnych, aromatyzowanych koktajli winopodobnych gronowych oraz wyrobów winiarskich gronowych innych niż wina gronowe likierowe.

Art. 6.

1. Alkohole, o których mowa w art. 5 ust. 1, muszą spełniać następujące wymagania:

   1) brak posmaków i zapachów innych niż pochodzące z użytego surowca,

   2) minimalna zawartość alkoholu etylowego wynosi 96,0% objętościowych,

   3) maksymalny poziom:

      a) kwasowości - 1,5 grama kwasu octowego na hektolitr 100% objętościowych alkoholu,

      b) estrów - 1,3 grama, wyrażony jako octan etylowy na hektolitr 100% objętościowych alkoholu,

      c) aldehydów - 0,5 grama, wyrażony jako aldehyd octowy na hektolitr 100% objętościowych alkoholu,

d) alkoholi wyższych - 0,5 grama, wyrażony jako dwumetylopropanol na hektolitr 100% objętościowych alkoholu,

e) metanolu - 50 gramów na hektolitr 100% objętościowych alkoholu,

f) suchej pozostałości po odparowaniu - 1,5 grama na hektolitr 100% objętościowych alkoholu,

g) lotnych zasad azotowych - 0,1 grama azotu na hektolitr 100% objętościowych alkoholu,

4) brak furfuralu (aldehydu furfurylowego).

2. Przepisu ust. 1 pkt 2 nie stosuje się podczas dodawania alkoholu do win gronowych likierowych, o których mowa w art. 18 ust. 2.

Art. 7.

1. Przy produkcji wyrobów winiarskich mogą być stosowane wyłącznie następujące substancje słodzące:

1) sacharoza w postaci cukru pół-białego, cukru białego, rafinowanego cukru białego,

2) dekstroza,

3) fruktoza,

4) syrop glukozowy,

5) cukier płynny,

6) inwertowany cukier płynny,

7) inwertowany syrop cukrowy,

8) rektyfikowany zagęszczony moszcz gronowy,

9) zagęszczony moszcz gronowy,

10) świeży moszcz gronowy

11) cukier palony,

12) miód pszczeli,

13) syrop „carob”,

14) inne naturalne substancje węglowodanowe, dozwolone na podstawie odrębnych przepisów, dające efekt podobny do substancji, o których mowa w pkt 1-13,

- z zastrzeżeniem ust 3 i art. 24.

2. Słodzenie fermentowanych napojów winiarskich i aromatyzowanych napojów winiarskich może być wykonywane również innymi substancjami słodzącymi dozwolonymi na podstawie odrębnych przepisów.

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

Art. 8.

1. W procesie produkcji fermentowanych i aromatyzowanych 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 na podstawie odrębnych przepisów 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 odrębnych przepisach.
3. Do win owocowych i miodów pitnych woda technologicznie niezbędna do korekty składu tych napojów nie może być dodana po zakończeniu procesu fermentacji alkoholowej.
4. Alkohol etylowy używany do rozpuszczania barwników, ziół aromatycznych i przypraw korzennych lub innych dozwolonych na podstawie odrębnych przepisów dodatków stosowanych w produkcji aromatyzowanych napojów winiarskich musi być wytworzony z surowców pochodzenia rolniczego i stosowany wyłącznie w dawkach niezbędnych do rozpuszczenia tych substancji.

Art. 9.

Wino lub moszcz gronowy użyte do produkcji aromatyzowanego koktajlu winopodobnego gronowego muszą występować w gotowym produkcie w ilości nie mniejszej niż 50%.

Art. 10.

1. Udział soku owocowego w nastawach win owocowych 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) 75% objętościowych w przypadku jednorodnych nastawów winogronowych z zagęszczonych soków winogronowych lub winogron innych odmian niż należących do gatunku winorośli właściwej (Vitis vinifera L.),
   4) 20% objętościowych w przypadku soków z owoców aronii, róży, głogu, tarniny, rokitnika, berberysu, bzu czarnego lub borówki czernicy,
   5) 50% objętościowych w przypadku pozostałych jednorodnych nastawów owocowych.
2. Przepis ust. 1 stosuje się odpowiednio do nastawów mieszanych, z uwzględnieniem proporcjonalnego udziału poszczególnych soków.

Art. 11.

1. W produkcji napojów winopodobnych udział soków w nastawach 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) 45% objętościowych w przypadku jednorodnych nastawów winogronowych,
   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. 12.

W produkcji napojów winopodobnych z brzeczki miodowej udział miodu pszczelego nie może być niższy niż 150 kilogramów miodu na 1000 litrów brzeczki.

Art. 13.

1. W produkcji miodu pitnego dopuszcza się zastąpienie najwyżej 20% wagowo 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 spirytus rektyfikowany pochodzenia rolniczego, przy czym 1 litr spirytusu 100% odpowiada 1,7 kilograma sacharozy.

Art. 14.

1. Do wyrobów winiarskich nie można dodawać pozostałości odwarowej, stanowiącej odpad w produkcji destylatów, a także jej koncentratów i produktów fermentacji.
2. Wyroby winiarskie nie mogą być wytwarzane z osadów winiarskich albo wytłoków winogronowych.

Art. 15.

1. W produkcji fermentowanych i aromatyzowanych 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 dozwolonych na podstawie odrębnych przepisów naturalnych lub identycznych z naturalnymi substancji aromatycznych,

7) dodanie alkoholu,

8) dodanie wody technologicznie niezbędnej.

2. Przepis ust. 1:

1) pkt 3 i 6 nie dotyczy miodu pitnego,

2) pkt 6 nie dotyczy wina owocowego.

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

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

Art. 16.

1. Minimalne całkowite stężenie alkoholu w aromatyzowanych winach gronowych musi wynosić 17,5% objętościowych, z zastrzeżeniem ust. 2 i 3.

2. Minimalne całkowite stężenie alkoholu w aromatyzowanych winach gronowych wytrawnych musi wynosić 16% objętościowych.

3. Minimalne całkowite stężenie alkoholu w aromatyzowanych winach gronowych ekstra wytrawnych musi wynosić 15% objętościowych.

Art. 17.

1. W produkcji wyrobów winiarskich gronowych jest zabronione:

1) dodawanie wody, poza przypadkami, gdy jest to uzasadnione koniecznością zastosowania wody technologicznie niezbędnej do przygotowania dozwolonych na podstawie odrębnych przepisów substancji dodatkowych dodawanych po zakończeniu fermentacji alkoholowej,

2) dodawanie alkoholu.

2. Przepisu ust. 1 pkt 2 nie stosuje się do świeżego moszczu gronowego z fermentacją powstrzymaną przez dodanie alkoholu, produkcji win gronowych likierowych oraz produkcji win gronowych musujących.

Art. 18.

1. Wino gronowe likierowe może być produkowane wyłącznie z moszczu gronowego w trakcie fermentacji, wina gronowego lub mieszanki moszczu gronowego w trakcie fermentacji i wina gronowego, oraz musi mieć początkowe naturalne stężenie alkoholu co najmniej 12% objętościowych.

2. W produkcji win gronowych likierowych dodaje się:

1) alkohol uzyskany w procesie destylacji wyrobów winiarskich gronowych łącznie z alkoholem z suszonych winogron, o rzeczywistym stężeniu alkoholu co najmniej 96% objętościowych lub

2) destylat winny o rzeczywistym stężeniu alkoholu co najmniej 65% objętościowych i nie większym niż 86% objętościowych lub

3) destylat z suszonych winogron o rzeczywistym stężeniu alkoholu co najmniej 52% objętościowych i nie większym niż 86% objętościowych.

3. W produkcji win gronowych likierowych składniki, o których mowa w ust. 2 dodaje się wraz z:

1) zagęszczonym moszczem gronowym lub

2) mieszaniną jednego z składników, o których mowa w ust. 2, z moszczem gronowym w trakcie fermentacji.

4. Zwiększenie naturalnego stężenia alkoholu w % objętościowych win gronowych likierowych może nastąpić wyłącznie w wyniku stosowania składników, o których mowa w ust. 2 i 3.

Art. 19.

Łączna zawartość dwutlenku siarki w winach gronowych likierowych po zakończeniu produkcji nie może przekroczyć:

1) 150 miligramów na litr gdy zawartość cukru jest niższa niż 5 gramów na litr,

2) 200 miligramów na litr gdy zawartość cukru wynosi 5 gramów na litr albo jest wyższa.

Art. 20.

Łączna zawartość dwutlenku siarki w winach gronowych innych niż wina gronowe musujące i wina gronowe likierowe, z zastrzeżeniem art. 28 ust. 2, po zakończeniu produkcji nie może przekroczyć:

1) 160 miligramów na litr dla win gronowych czerwonych,

2) 210 miligramów na litr dla win gronowych białych i różowych.

Art. 21.

Po zakończeniu produkcji maksymalna zawartość kwasów lotnych nie może przekraczać:

1) 18 milirównoważników na litr w moszczu gronowym w trakcie fermentacji oraz winach gronowych białych i różowych,

2) 20 milirównoważników na litr w winach gronowych czerwonych.

Art. 22.

1. Wyroby winiarskie mogą być zakwaszane albo odkwaszane.

2. Zakwaszanie świeżych winogron, moszczu gronowego, moszczu gronowego w trakcie fermentacji i wina gronowego w trakcie fermentacji kwasem winowym jest dopuszczalne wyłącznie dawką nie wyższą niż 1,5 grama kwasu winowego na litr lub 20 milirównoważników na litr.

3. Zakwaszanie wina gronowego kwasem winowym jest dopuszczalne maksymalnie o 2,5 grama kwasu winowego na litr lub 33,3 milirównoważników na litr.

4. Odkwaszanie wina gronowego jest dopuszczalne maksymalnie o 2,5 grama kwasu winowego na litr lub 33,3 milirównoważników na litr.

Art. 23.

Wzmacniania naturalnego stężenia alkoholu moszczu gronowego w trakcie fermentacji oraz wina gronowego w trakcie fermentacji można dokonać wyłącznie poprzez dodanie:

1) sacharozy poprzez „cukrzenie suche” albo

2) zagęszczonego moszczu gronowego albo

3) rektyfikowanego zagęszczonego moszczu gronowego,

- oraz częściowe zagęszczanie łącznie z odwróconą osmozą.

Art. 24.

1. Słodzenie win gronowych oraz win gronowych likierowych może nastąpić wyłącznie przy użyciu:

   1) moszczu gronowego mającego najwyżej to samo stężenie całkowite alkoholu w % objętościowych jak słodzone wino gronowe, jeżeli wino gronowe lub surowiec użyty do jego produkcji zostały poddane procesowi wzbogacania naturalnego stężenia alkoholu w % objętościowych,

   2) zagęszczonego moszczu gronowego lub rektyfikowanego zagęszczonego moszczu gronowego lub moszczu gronowego, pod warunkiem, że całkowite stężenie alkoholu w % objętościowych słodzonego wina gronowego nie zostanie zwiększone o więcej niż 2% objętościowo, jeżeli produkty, o których mowa w pkt 1, nie zostały poddane procesowi wzbogacania naturalnego stężenia alkoholu w % objętościowych.

2. Słodzenie importowanych win gronowych posiadających geograficzne oznaczenie miejsca pochodzenia („psr”) jest zabronione.

Art. 25.

1. Dodanie tirage liqueur nie może spowodować zwiększenia całkowitego stężenia alkoholu cuvée o więcej niż 1,5% objętościowych.

2. Zwiększenie rzeczywistego stężenia alkoholu w % objętościowych mierzy się poprzez zbadanie różnicy między całkowitym stężeniem alkoholu cuvée w % objętościowych a całkowitym stężeniem alkoholu wina gronowego musującego przed dodaniem expedition liqueur.

3. W produkcji win musujących gronowych dodanie expedition liqueur nie może spowodować zwiększenia rzeczywistego stężenia alkoholu wina gronowego musującego o więcej niż 0,5% objętościowych.

4. W produkcji win gronowych musujących jest zabronione:

   1) słodzenie cuvée oraz jego składników,

2) bezpośrednie wzmacnianie cuvée.

5. Cuvée może być zakwaszane albo odkwaszane.

6. Zakwaszanie lub odkwaszanie cuvée może być przeprowadzone najwyżej o 2,5 grama na litr lub o 34 milirównoważników na litr kwasu winowego jedynie pod warunkiem, że naturalny poziom kwasowości produktów jest nie mniejszy niż 3 gramy na litr lub 40 milirównoważników kwasu winowego.

7. Dwutlenek węgla zawarty w winie gronowym musującym może powstawać wyłącznie w wyniku fermentacji alkoholowej cuvée, z którego jest produkowane wino gronowe, z zastrzeżeniem, że fermentacja jest wywołana wyłącznie przez dodanie tirage liqueur i zachodzi w butelkach lub zamkniętych zbiornikach.

8. Przepis ust. 7 nie dotyczy win gronowych musujących otrzymanych bezpośrednio drogą fermentacji zachodzącej w butelkach lub zamkniętych zbiornikach z winogron, moszczu gronowego lub moszczu gronowego w trakcie fermentacji.

9. Czynności technologiczne wykonywane po zakończeniu fermentacji wina gronowego musującego nie mogą spowodować zwiększenia zawartości dwutlenku węgla w tym winie.

Art. 26.

1. Wina gronowe musujące mogą być produkowane wyłącznie z cuvée o całkowitym stężeniu alkoholu nie mniejszym niż 8% objętościowych, a tirage liqueur, użyty do ich produkcji może składać się wyłącznie z:

   1) moszczu gronowego,

   2) moszczu gronowego w trakcie fermentacji,

   3) zagęszczonego moszczu gronowego,

   4) rektyfikowanego zagęszczonego moszczu gronowego lub sacharozy i wina gronowego,

2. Całkowite stężenie alkoholu wina gronowego musującego, włączając w to alkohol zawarty w dodanym expedition liqueur, nie może być mniejsze niż 9,5% objętościowo, a zawartość dwutlenku siarki ogółem nie może przekroczyć 235 miligramów na litr.

Art. 27.

Zabrania się produkowania lub wprowadzania do obrotu wyrobów winiarskich gronowych uzyskanych z winogron odmian: „Noah”, „Othello”, „Isabelle”, „Jacquez”, „Clinton”, „Herbemont”.

Art. 28.

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 oraz importowane wina gronowe o kontrolowanej jakości, posiadające geograficzne oznaczenie miejsca pochodzenia („psr”), w któ-

rych łączna zawartość dwutlenku siarki może być wyższa od określonej w art. 20.

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

Art. 29.

Minister właściwy do spraw rynków rolnych określi w drodze rozporządzenia:

1) szczegółowy sposób produkcji:

a) wyrobów winiarskich gronowych,

b) fermentowanych napojów winiarskich,

2) metody analiz wyrobów winiarskich do celów urzędowej kontroli pod względem jakości handlowej,

- z uwzględnieniem przepisów Unii Europejskiej w tym zakresie.

Rozdział 3

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

Art. 30.

1. Wykonywanie działalności gospodarczej w zakresie wyrobu lub rozlewu wyrobów winiarskich wymaga uzyskania zezwolenia, zwanego dalej „zezwoleniem”.
2. Zezwolenie na wyrób wyrobów winiarskich może dotyczyć również rozlewu wytworzonych wyrobów.

Art. 31.

Organem właściwym w sprawach wydania, odmowy wydania i cofnięcia zezwolenia jest minister właściwy do spraw rynków rolnych, zwany dalej „organem zezwalającym”.

Art. 32.

1. Wniosek o wydanie zezwolenia, poza wymaganiami określonymi w przepisach o działalności gospodarczej, powinien ponadto zawierać informacje dotyczące:

1) zdolności produkcyjnych posiadanych przez wnioskodawcę 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 wnioskodawcy 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. 33 ust. 1 pkt 1 i 2,

3) zaświadczenia komendanta powiatowego Państwowej Straży Pożarnej, 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 właściwego urzędu skarbowego oraz Zakładu Ubezpieczeń Społecznych stwierdzające, że wnioskodawca 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. 33.

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 produkowanych i rozlewanych wyrobów winiarskich w zakresie spełniania przez nie wymogów określonych w ustawie i przepisach wykonawczych,

3) wniosek spełnia warunki określone w art. 32 ust. 1,

4) do wniosku dołączono dokumenty, o których mowa w art. 32 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 produkcję wyrobów winiarskich bez ich rozlewu do opakowań jednostkowych.

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. 34.

<1.> W razie powzięcia przez organ zezwalający informacji lub stwierdzenia okoliczności uzasadniających cofnięcie zezwolenia, organ ten wszczyna z urzędu postępowanie w tej sprawie.

<2. Organ zezwalający cofa zezwolenie w przypadku cofnięcia przez właściwego dla podatnika naczelnika urzędu celnego, w trybie i na zasadach określonych w przepisach odrębnych, zezwolenia na prowadzenie składu podatkowego.>

Art. 35.

1. Przedsiębiorca, który uzyskał zezwolenie, oprócz wymagań określonych odrębnymi przepisami, 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 nie odpowiadającymi wymaganiom jakościowym,

dodany ust. 2 w art. 34 wchodzi w życie z dn. 1.05.2004 r. (Dz.U. z 2004 r. Nr 29, poz. 257)

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

Przepisy karne

Art. 36.

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 ust. 1, jeżeli czyn ten dotyczy wyrobów winiarskich znacznej wartości

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

Art. 37.

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. 38.

Kto:

1) wyrabia wyrób winiarski niezgodnie w wymaganiami określonymi w art. 5 - 27,

2) wprowadza do obrotu importowany wyrób winiarski gronowy, w którym łączna zawartość dwutlenku siarki jest wyższa od określonej w art. 20, a wyrób ten nie jest wyrobem o kontrolowanej jakości, posiadającym geograficzne oznaczenie miejsca pochodzenia,

- podlega grzywnie.

Art. 39.

W przypadkach określonych w art. 36 sąd orzeka przepadek rzeczy stanowiących przedmiot przestępstwa albo służących lub przeznaczonych do jego popełnienia, choćby nie były własnością sprawcy.

Rozdział 5

Przepisy zmieniające, przejściowe i końcowe

Art. 40.

W ustawie z dnia 26 października 1982 r. o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi (Dz.U. Nr 35, poz. 230, z 1984 r. Nr 34, poz. 184, z 1987 r. Nr 33, poz. 180, z 1989 r. Nr 35, poz. 192, z 1990 r. Nr 34, poz. 198 i Nr 73, poz. 431, z 1991 r. Nr 73, poz. 321 i Nr 94, poz. 419, z 1993 r. Nr 40, poz. 184, z 1996 r. Nr 127, poz. 593, z 1997 r. Nr 88, poz. 554, Nr 113, poz. 732 i Nr 121, poz. 770, z 1998 r. Nr 106, poz. 668, z 2000 r. Nr 12, poz. 136 i Nr 120, poz.1268 oraz z 2001 r. Nr 60, poz. 610, Nr 123, poz. 1353 i Nr 125, poz. 1368) w art. 46 ust. 1 otrzymuje brzmienie:

„1. Napojem alkoholowym w rozumieniu niniejszej ustawy jest produkt przeznaczony do spożycia zawierający alkohol etylowy pochodzenia rolniczego w stężeniu przekraczającym 0,5% objętościowych alkoholu.”.

Art. 41.

1. Zachowują ważność zezwolenia na wykonywanie działalności gospodarczej w zakresie wyrobu lub rozlewu wyrobów winiarskich wydane na podstawie przepisów dotychczasowych przed dniem wejścia w życie niniejszej ustawy.
2. Do wszczętych, a niezakończonych w dniu wejścia w życie ustawy postępowań w sprawach zezwoleń na wykonywanie działalności gospodarczej w zakresie wyrobu lub rozlewu wyrobów winiarskich, stosuje się przepisy dotychczasowe.

Art. 42.

Traci moc ustawa z dnia 29 sierpnia 1997 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich oraz obrocie tymi wyrobami (Dz.U. Nr 124, poz.783 oraz z 2001 r. Nr 5, poz. 44 i Nr 11 poz. 85).

Art. 43.

Ustawa wchodzi w życie po upływie 12 miesięcy od dnia ogłoszenia.