

223

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA POLNICTWA I ROZWOJU WSI¹⁾

z dnia 4 lutego 2003 r.

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

Na podstawie art. 4 pkt 1 ustawy z dnia 25 lipca 2001 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich oraz obrocie tymi wyrobami (Dz. U. Nr 128, poz. 1401) zarządza się, co następuje:

§ 1. 1. Określa się następujące szczególne rodzaje fermentowanych napojów winiarskich, z wyłączeniem miódów pitnych, w zależności od:

1) zawartości i pochodzenia dwutlenku węgla:

- a) spokojne,
- b) półmusujące,
- c) musujące,
- d) półmusujące gazowane,
- e) musujące gazowane;

2) zawartości cukrów redukujących po inwersji:

- a) wytrawne,
- b) półwytrawne,
- c) półsłodkie,
- d) słodkie,
- e) bardzo słodkie.

2. Miody pitne w zależności od:

1) rodzaju dodanego soku owocowego dzielą się na:

- a) miody pitne owocowe,
- b) miody pitne gronowe;

2) zawartości miodu, wody lub soku w wyrobie gotowym dzielą się na:

- a) czwórniaki,
- b) trójniaki,
- c) dwójniaki,
- d) półtoraki.

§ 2. 1. 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 tych napojów.

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).

2. Fermentowane napoje winiarskie, z wyłączeniem miódów pitnych, po zakończeniu procesu leżakowania w razie dodania do nich soków lub innych dodatków mogą charakteryzować się zmętnieniem i zawartością cząstek owoców.

3. W razie użycia do fermentowanych napojów winiarskich korka naturalnego jako zamknięcia butelki możliwa jest obecność pyłu korkowego oraz obecność do trzech okruchów korka:

1) w jednej butelce — dla próbki składającej się z 8 butelek;

2) w dwóch butelkach — dla próbki powyżej 8 butelek.

§ 3.1. Fermentowane napoje winiarskie, z wyłączeniem miódów pitnych, charakteryzują się:

1) zapachem czystym, zharmonizowanym, specyficznym dla danego wyrobu, wynikającym z użytych składników aromatycznych, bez obcych zapachów;

2) smakiem zharmonizowanym, specyficznym dla danego wyrobu, 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, z wyłączeniem miódów pitnych, 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 1,3 grama na litr, z tym że nie większej niż 0,9 grama na litr dla napojów winopodobnych.

§ 4. Miody pitne charakteryzują się barwą od zielonkawosłomkowej do ciemnobursztynowej, z tym że miody pitne owocowe i miody pitne gronowe mogą mieć odcienie barwy właściwej dla użytych soków.

§ 5. 1. Wina owocowe spokojne, wina owocowe aromatyzowane spokojne, „Wino Polskie” spokojne, „Wino Polskie aromatyzowane” spokojne, napoje winopodobne spokojne, napoje winopodobne aromatyzowane spokojne, napoje winopodobne aromatyzowane spokojne, napoje winopodobne aromatyzowane spokojne, napoje niskoalkoholowe spokojne oraz napoje niskoalkoholowe aromatyzowane spokojne mogą zawierać dwutlenek węgla znajdujący się pod ciśnieniem poniżej 1 bara w temperaturze 20°C.

2. Wina owocowe półmusujące, wina owocowe aromatyzowane półmusujące, „Wino Polskie” półmusujące, „Wino Polskie aromatyzowane” półmusujące, napoje winopochodne półmusujące, napoje winopochodne aromatyzowane półmusujące, napoje winopodobne półmusujące, napoje winopodobne aromatyzowane półmusujące, napoje niskoalkoholowe półmusujące oraz napoje niskoalkoholowe aromatyzowane półmusujące zawierają naturalny dwutlenek węgla znajdujący się pod ciśnieniem od 1 do 2,5 bara w temperaturze 20°C, pochodzący z fermentacji alkoholowej, który po otwarciu butelki uchodzi i powoduje perlenie się napoju.

3. Wina owocowe musujące, wina owocowe aromatyzowane musujące, „Wino Polskie” musujące, „Wino Polskie aromatyzowane” musujące, napoje winopochodne musujące, napoje winopochodne aromatyzowane musujące, napoje winopodobne musujące, napoje winopodobne aromatyzowane musujące, napoje niskoalkoholowe musujące oraz napoje niskoalkoholowe aromatyzowane musujące zawierają naturalny dwutlenek węgla znajdujący się pod ciśnieniem nie mniejszym niż 3 bary w temperaturze 20°C, pochodzący z fermentacji alkoholowej, który po otwarciu butelki uchodzi i powoduje perlenie się napoju.

4. Wina owocowe półmusujące gazowane, wina owocowe aromatyzowane półmusujące gazowane, „Wino Polskie” półmusujące gazowane oraz „Wino Polskie aromatyzowane” półmusujące gazowane, napoje winopochodne półmusujące gazowane, napoje winopochodne aromatyzowane półmusujące gazowane, napoje winopodobne półmusujące gazowane, napoje winopodobne aromatyzowane półmusujące gazowane, napoje niskoalkoholowe półmusujące gazowane oraz napoje niskoalkoholowe aromatyzowane półmusujące gazowane zawierają dodany dwutlenek węgla znajdujący się pod ciśnieniem od 1 do 2,5 bara w temperaturze 20°C, który po otwarciu butelki uchodzi i powoduje perlenie się napoju.

5. Wina owocowe musujące gazowane, wina owocowe aromatyzowane musujące gazowane, „Wino Polskie” musujące gazowane, „Wino Polskie aromatyzowane” musujące gazowane, napoje winopochodne musujące gazowane, napoje winopochodne aromatyzowane musujące gazowane, napoje winopodobne musujące gazowane, napoje winopodobne aromatyzowane musujące gazowane, napoje niskoalkoholowe musujące gazowane oraz napoje niskoalkoholowe aromatyzowane musujące gazowane zawierają dodany dwutlenek węgla znajdujący się pod ciśnieniem nie mniejszym niż 3 bary w temperaturze 20°C, który po otwarciu butelki uchodzi i powoduje perlenie się napoju.

§ 6. Wina owocowe musujące, wina owocowe półmusujące, wina owocowe aromatyzowane musujące, wina owocowe aromatyzowane półmusujące, „Wino Polskie” musujące, „Wino Polskie aromatyzowane” musujące, „Wino Polskie” półmusujące, „Wino Polskie aromatyzowane” półmusujące, napoje winopochodne musujące, napoje winopochodne aromatyzowane musujące, napoje winopochodne półmusujące, napoje winopochodne aromatyzowane półmusujące,

napoje winopodobne musujące, napoje winopodobne aromatyzowane musujące, napoje winopodobne półmusujące, napoje winopodobne aromatyzowane półmusujące, napoje niskoalkoholowe musujące, napoje niskoalkoholowe aromatyzowane musujące, napoje niskoalkoholowe półmusujące, napoje niskoalkoholowe aromatyzowane półmusujące otrzymuje się w wyniku pierwotnej lub wtórnej fermentacji wina lub soku owocowego przebiegającej w zbiorniku zamkniętym.

§ 7. Wina owocowe spokojne, wina owocowe półmusujące, wina owocowe musujące, wina owocowe półmusujące gazowane oraz wina owocowe musujące gazowane zawierają:

1) cukry redukujące po inwersji:

- a) do 10 gramów na litr w przypadku win wytrawnych,
- b) od 10 gramów do 30 gramów na litr w przypadku win półwytrawnych,
- c) od 30 gramów do 60 gramów na litr w przypadku win półsłodkich,
- d) od 60 gramów do 150 gramów na litr w przypadku win słodkich,
- e) powyżej 150 gramów na litr w przypadku win bardzo słodkich;

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

§ 8. Wina owocowe aromatyzowane spokojne, wina owocowe aromatyzowane półmusujące, wina owocowe aromatyzowane musujące, wina owocowe aromatyzowane półmusujące gazowane oraz wina owocowe aromatyzowane musujące gazowane zawierają:

1) cukry redukujące po inwersji:

- a) do 15 gramów na litr w przypadku win wytrawnych,
- b) od 15 gramów do 30 gramów na litr w przypadku win półwytrawnych,
- c) od 30 gramów do 60 gramów na litr w przypadku win półsłodkich,
- d) od 60 gramów do 150 gramów na litr w przypadku win słodkich,
- e) powyżej 150 gramów na litr w przypadku win bardzo słodkich;

2) popiół w ilości nie mniejszej niż 0,8 grama na litr.

§ 9. „Wino Polskie” spokojne, „Wino Polskie” półmusujące, „Wino Polskie” musujące, „Wino Polskie” półmusujące gazowane oraz „Wino Polskie” musujące gazowane zawiera:

1) cukry redukujące po inwersji:

- a) do 10 gramów na litr w przypadku win wytrawnych,
- b) od 10 gramów do 30 gramów na litr w przypadku win półwytrawnych,

- c) od 30 gramów do 60 gramów na litr w przypadku win półsłodkich,
- d) od 60 gramów do 150 gramów na litr w przypadku win słodkich,
- e) powyżej 150 gramów na litr w przypadku win bardzo słodkich;

2) popiół w ilości nie mniejszej niż 1,0 grama na litr.

§ 10. „Wino Polskie aromatyzowane” spokojne, „Wino Polskie aromatyzowane” półmusujące, „Wino Polskie aromatyzowane” musujące, „Wino Polskie aromatyzowane” półmusujące gazowane oraz „Wino Polskie aromatyzowane” musujące gazowane zawiera:

1) cukry redukujące po inwersji:

- a) do 15 gramów na litr w przypadku win wytrawnych,
- b) od 15 gramów do 30 gramów na litr w przypadku win półwytrawnych,
- c) od 30 gramów do 60 gramów na litr w przypadku win półsłodkich,
- d) od 60 gramów do 150 gramów na litr w przypadku win słodkich,
- e) powyżej 150 gramów na litr w przypadku win bardzo słodkich;

2) popiół w ilości nie mniejszej niż 0,8 grama na litr.

§ 11. Napoje winopochodne spokojne, napoje winopochodne półmusujące, napoje winopochodne półmusujące gazowane, napoje winopochodne musujące oraz napoje winopochodne musujące gazowane, napoje winopochodne aromatyzowane spokojne, napoje winopochodne aromatyzowane półmusujące, napoje winopochodne aromatyzowane półmusujące gazowane, napoje winopochodne aromatyzowane musujące oraz napoje winopochodne aromatyzowane musujące gazowane zawierają:

1) cukry redukujące po inwersji:

- a) do 15 gramów na litr w przypadku napojów wytrawnych,
- b) od 15 gramów do 30 gramów na litr w przypadku napojów półwytrawnych,
- c) od 30 gramów do 60 gramów na litr w przypadku napojów półsłodkich,
- d) od 60 gramów do 150 gramów na litr w przypadku napojów słodkich,
- e) powyżej 150 gramów na litr w przypadku napojów bardzo słodkich;

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

§ 12. Napoje winopodobne spokojne, napoje winopodobne półmusujące, napoje winopodobne półmusujące gazowane, napoje winopodobne musujące oraz napoje winopodobne musujące gazowane, napoje winopodobne aromatyzowane spokojne, napoje wino-

podobne aromatyzowane półmusujące, napoje winopodobne aromatyzowane półmusujące gazowane, napoje winopodobne aromatyzowane musujące oraz napoje winopodobne aromatyzowane musujące gazowane zawierają:

1) cukry redukujące po inwersji:

- a) do 15 gramów na litr w przypadku napojów wytrawnych,
- b) od 15 gramów do 30 gramów na litr w przypadku napojów półwytrawnych,
- c) od 30 gramów do 60 gramów na litr w przypadku napojów półsłodkich,
- d) od 60 gramów do 150 gramów na litr w przypadku napojów słodkich,
- e) powyżej 150 gramów na litr w przypadku napojów bardzo słodkich;

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

§ 13. Napoje niskoalkoholowe spokojne, napoje niskoalkoholowe półmusujące, napoje niskoalkoholowe półmusujące gazowane, napoje niskoalkoholowe musujące oraz napoje niskoalkoholowe musujące gazowane, napoje niskoalkoholowe aromatyzowane spokojne, napoje niskoalkoholowe aromatyzowane półmusujące, napoje niskoalkoholowe aromatyzowane półmusujące gazowane, napoje niskoalkoholowe aromatyzowane musujące oraz napoje niskoalkoholowe aromatyzowane musujące gazowane zawierają:

1) cukry redukujące po inwersji:

- a) do 15 gramów na litr w przypadku napojów wytrawnych,
- b) od 15 gramów do 30 gramów na litr w przypadku napojów półwytrawnych,
- c) od 30 gramów do 60 gramów na litr w przypadku napojów półsłodkich,
- d) powyżej 60 gramów na litr w przypadku napojów słodkich;

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

§ 14. 1. Miody pitne owocowe uzyskuje się w procesie fermentacji alkoholowej brzożki miodowej, w której nie mniej niż 30% wody zastąpiono sokiem owocowym.

2. Miody pitne gronowe uzyskuje się w procesie fermentacji alkoholowej brzożki miodowej, w której nie mniej 30% wody zastąpiono sokiem winogronowym.

§ 15. Miody pitne:

1) posiadają:

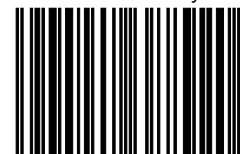
- a) aromat miodowowinny, zharmonizowany z aromatem użytego soku, bez obcych zapachów — w miodach pitnych gronowych i owocowych,

- b) smak miodowowinny, zharmonizowany ze smakiem użytego soku, bez obcych posmaków — w miodach pitnych gronowych i owocowych,
- c) smak miodowowinny, wzbogacony o smak typowy dla użytych przypraw — w miodach pitnych ziołowych i korzennych,
- d) kwasowość ogólną wyrażoną jako kwas jabłkowy w ilości od 3,5 do 8 gramów na litr,
- e) kwasowość lotną wyrażoną jako kwas octowy w ilości nie większej niż 1,4 grama na litr;
- 2) zawierają:
- a) cukry redukujące po inwersji:
- 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 na litr w przypadku półtoraka,
- b) alkohol etylowy pomnożony przez 18 i zsumowany z zawartością cukrów w ilości nie mniejszej niż następujące wartości:
- 240 — w przypadku czwórniaka,
 - 323 — w przypadku trójniaka,
 - 490 — w przypadku dwójniaka,
 - 600 — w przypadku półtoraka,
- c) alkohol etylowy w ilości:
- od 9 do 12 % objętościowych w przypadku czwórniaka,
 - od 12 do 15% objętościowych w przypadku trójniaka,
- od 15 do 18% objętościowych w przypadku dwójniaka i półtoraka,
- d) 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,
- e) popiół w ilości nie mniejszej niż 1,3 grama na litr w przypadku miodu pitnego gronowego i owocowego.
- § 16. Miody pitne charakteryzują się następującymi proporcjami:
- 1) 1 objętość miodu na 3 objętości wody albo wody z sokiem w wyrobie gotowym w przypadku czwórniaka;
 - 2) 1 objętość miodu na 2 objętości wody albo wody z sokiem w wyrobie gotowym w przypadku trójniaka;
 - 3) 1 objętość miodu na 1 objętość wody albo wody z sokiem w wyrobie gotowym w przypadku dwójniaka;
 - 4) 1 objętość miodu na 0,5 objętości wody albo wody z sokiem w wyrobie gotowym w przypadku półtoraka.
- § 17. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia.
- Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *J. Kalinowski*

Dziennik Ustaw i Monitor Polski dostępne są w Internecie pod adresem www.cokprm.gov.pl

Wydawca: Kancelaria Prezesa Rady Ministrów
Redakcja: Rządowe Centrum Legislacji — Redakcja Dziennika Ustaw Rzeczypospolitej Polskiej
oraz Dziennika Urzędowego Rzeczypospolitej Polskiej „Monitor Polski”,
Al. Ujazdowskie 1/3, 00-583 Warszawa, tel. 622-66-56
Skład, druk i kolportaż: Zakład Wydawnictw i Poligrafii Centrum Obsługi Kancelarii Prezesa Rady Ministrów
ul. Powsińska 69/71, 02-903 Warszawa, tel.: 694-67-50, 694-67-52; faks 694-62-06
Bezpłatna infolinia: 0-800-287-581
www.cokprm.gov.pl
e-mail: dziust@cokprm.gov.pl

DU 0025 2003 wyd.00



Tłoczono z polecenia Prezesa Rady Ministrów w Zakładzie Wydawnictw i Poligrafii Centrum Obsługi Kancelarii Prezesa Rady Ministrów,
ul. Powsińska 69/71, 02-903 Warszawa