

## 80

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI<sup>1)</sup>

z dnia 9 stycznia 2007 r.

**w sprawie sposobu i miejsca pobierania próbek winogron, moszczy gronowych i wina gronowego w trakcie fermentacji oraz sposobu i miejsca ustalania naturalnej zawartości alkoholu w tych produktach**

Na podstawie art. 28e ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 22 stycznia 2004 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina (Dz. U. Nr 34, poz. 292, z późn. zm.<sup>2)</sup>) zarządza się, co następuje:

§ 1. 1. Z partii winogron przeznaczonych do sporządzenia każdego nastawu na wino gronowe pobiera się próbkę winogron z co najmniej trzech różnych miejsc tej partii, po 1 kg winogron.

2. Z próbki winogron, pobranej w sposób określony w ust. 1, sporządza się moszcz, miesza się go, a następnie przesącza przez suchą gazę złożoną czterokrotnie, odrzucając pierwsze krople przesącza, i pobiera się próbkę moszczu w celu ustalania naturalnej zawartości alkoholu w winogronach.

3. Naturalną zawartość alkoholu w winogronach ustala się w dniu pobrania próbki winogron.

§ 2. Próbki winogron, moszczy gronowych i wina gronowego w trakcie fermentacji pobiera się w miejscu i w terminie przeprowadzania zabiegu wzbogacania, wskazanych w zgłoszeniu, o którym mowa w art. 25 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1622/2000 z dnia 24 lipca 2000 r. ustanawiającego niektóre szczegółowe zasady wykonania rozporządzenia (WE) nr 1493/1999 w sprawie wspólnej organizacji rynku wina oraz wspólnotowy kodeks praktyk i procesów enologicznych (Dz. Urz. WE L 194 z 31.7.2000, str. 1, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 30, str. 138, z późn. zm.), zwanego dalej „rozporządzeniem nr 1622/2000”.

§ 3. Pobieranie próbek moszczy gronowych oraz wina gronowego w trakcie fermentacji w celu ustalenia naturalnej zawartości alkoholu w tych produktach odbywa się zgodnie z dokumentami normalizacyjnymi dotyczącymi pobierania próbek przetworów owocowych, warzywnych, win i miodów pitnych.

§ 4. Naturalną zawartość alkoholu w winie gronowym w trakcie fermentacji oraz w moszczach gronowych w trakcie fermentacji ustala się:

1) oznaczając zawartość:

a) alkoholu, w sposób określony w ust. 4 — C w rozdziale 3 załącznika do rozporządzenia Komisji (EWG) nr 2676/90 z dnia 17 września 1990 r. określającego wspólnotowe metody analizy wina (Dz. Urz. WE L 272 z 3.10.1990, str. 1, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 10, str. 192, z późn. zm.), zwanego dalej „rozporządzeniem nr 2676/90”,

b) cukrów redukujących, w sposób określony w rozdziale 5 załącznika do rozporządzenia nr 2676/90,

c) sacharozy, w sposób określony w pkt 3 w rozdziale 6 załącznika do rozporządzenia nr 2676/90 oraz

2) sumując zawartość alkoholu ustaloną w sposób określony:

a) w pkt 1 lit. a,

b) w pkt 1 lit. b, przyjmując, że ze 100 gramów cukrów uzyskuje się 57 mililitrów alkoholu,

c) w pkt 1 lit. c, przyjmując, że ze 100 gramów sacharozy uzyskuje się 61 mililitrów alkoholu.

§ 5. 1. Naturalną zawartość alkoholu w winogronach oraz w moszczach gronowych ustala się:

1) w sposób określony w załączniku do rozporządzenia;

2) w miejscu i w terminie przeprowadzania zabiegu wzbogacania, wskazanych w zgłoszeniu, o którym mowa w art. 25 rozporządzenia nr 1622/2000.

2. Naturalną zawartość alkoholu w winie gronowym w trakcie fermentacji oraz w moszczach gronowych w trakcie fermentacji ustala się w laboratorium Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

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

<sup>1)</sup> Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej — rynki rolne, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 3 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 18 lipca 2006 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. Nr 131, poz. 915).

<sup>2)</sup> Zmiany wymienionej ustawy zostały ogłoszone w Dz. U. z 2004 r. Nr 96, poz. 959 i Nr 173, poz. 1808 oraz z 2006 r. Nr 171, poz. 1225 i Nr 208, poz. 1541.

Załącznik do rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 9 stycznia 2007 r. (poz. 80)

## USTALANIE NATURALNEJ ZAWARTOŚCI ALKOHOLU W WINOGRONACH ORAZ W MOSZCZACH GRONOWYCH

### 1. Aparatura i sprzęt

Do ustalania naturalnej zawartości alkoholu w winogronach oraz w moszczach gronowych stosuje się następujący sprzęt:

- 1) refraktometr wyposażony w skalę podającą:
  - a) procentowy ułamek masy sacharozy z dokładnością do 0,1 % lub
  - b) współczynnik załamania światła z dokładnością do jednej dziesiętysięcznej;
- 2) termometr ze skalą o zakresie co najmniej od +15 °C do +25 °C.

### 2. Wykonanie oznaczania

W celu ustalenia naturalnej zawartości alkoholu w winogronach oraz w moszczach gronowych przeprowadza się w temperaturze 20 °C ( $\pm 5$  °C) następujące czynności:

- 1) umieszcza się niewielką ilość próbki na dolnym pryzmacie refraktometru i wykonuje się pomiar zgodnie z instrukcją obsługi refraktometru;
- 2) odczytuje się procentowy ułamek masy sacharozy z dokładnością do 0,1 % lub współczynnik załamania światła z dokładnością do jednej dziesiętysięcznej;
- 3) przeprowadza się co najmniej dwa oznaczenia tej samej próbki;
- 4) zapisuje się temperaturę, w której przeprowadzono oznaczenie.

### 3. Obliczanie wyniku oznaczania

Naturalną zawartość alkoholu wyraża się w procentach objętościowych w temperaturze 20 °C.

W przypadku wykonania oznaczania przy użyciu refraktometru wyskalowanego w procentowych ułamkach masy sacharozy:

- 1) w temperaturze 20 °C — w tabeli nr 2 dla zmierzonej wartości procentowego ułamka masy sacharozy odczytuje się odpowiadającą mu zawartość alkoholu w % objętościowych;
- 2) w temperaturze innej niż 20 °C — do odczytanego wyniku na skali refraktometru dodaje się albo odejmuje od niego wartość liczbową, zgodnie z tabelą nr 1, a następnie w tabeli nr 2 dla tak obliczonej wartości procentowego ułamka masy sacharozy odczytuje się odpowiadającą mu zawartość alkoholu w % objętościowych.

W przypadku wykonania oznaczania przy użyciu refraktometru wyskalowanego we współczynniku załamania światła:

- 1) w temperaturze 20 °C — w tabeli nr 2 dla zmierzonej wartości współczynnika załamania światła odczytuje się odpowiadającą mu zawartość alkoholu w % objętościowych;
- 2) w temperaturze innej niż 20 °C — w tabeli nr 2 dla zmierzonej wartości współczynnika załamania światła odczytuje się odpowiadający mu procentowy ułamek masy sacharozy, a następnie odejmuje się albo dodaje się wartość liczbową zgodnie z tabelą nr 1. Dla tak obliczonej wartości procentowego ułamka masy sacharozy w tabeli nr 2 odczytuje się odpowiadającą mu zawartość alkoholu w % objętościowych.

Tabela nr 1

Temperatura w °C	Sacharoza w gramach na 100 gramów produktu									
	5	10	15	20	30	40	50	60	70	75
	<b>Odjąć</b>									
15	0,25	0,27	0,31	0,31	0,34	0,35	0,36	0,37	0,36	0,36
16	0,21	0,23	0,27	0,27	0,29	0,31	0,31	0,32	0,31	0,23
17	0,16	0,18	0,20	0,20	0,22	0,23	0,23	0,23	0,20	0,17
18	0,11	0,12	0,14	0,15	0,16	0,16	0,15	0,12	0,12	0,09
19	0,06	0,07	0,08	0,08	0,08	0,09	0,09	0,08	0,07	0,05
	<b>Dodać</b>									
21	0,06	0,07	0,07	0,07	0,07	0,07	0,07	0,07	0,07	0,07
22	0,42	0,14	0,14	0,14	0,14	0,14	0,14	0,14	0,14	0,14
23	0,18	0,20	0,20	0,21	0,21	0,21	0,21	0,22	0,22	0,22
24	0,24	0,26	0,26	0,27	0,28	0,28	0,28	0,28	0,29	0,29
25	0,30	0,32	0,32	0,34	0,36	0,36	0,36	0,36	0,36	0,37

Tabela nr 2

Procentowy ułamek masy sacharozy	Współczynnik załamania światła w temperaturze 20 °C	Gęstość w temperaturze 20 °C	Zawartość alkoholu w % w objętościowych w temperaturze 20 °C
1	2	3	4
10,0	1,34781	1,0390	4,89
10,1	1,34798	1,0394	4,95
10,2	1,34814	1,0398	5,02
10,3	1,34830	1,0402	5,09
10,4	1,34845	1,0406	5,14
10,5	1,34860	1,0410	5,20
10,6	1,34875	1,0414	5,26
10,7	1,34890	1,0419	5,33
10,8	1,34906	1,0423	5,39
10,9	1,34921	1,0427	5,45
11,0	1,34936	1,0431	5,52

1	2	3	4
11,1	1,34952	1,0435	5,58
11,2	1,34968	1,0439	5,64
11,3	1,34984	1,0443	5,71
11,4	1,34999	1,0447	5,77
11,5	1,35015	1,0452	5,83
11,6	1,35031	1,0456	5,90
11,7	1,35046	1,0460	5,96
11,8	1,35062	1,0464	6,02
11,9	1,35077	1,0468	6,09
12,0	1,35092	1,0473	6,15
12,1	1,35108	1,0477	6,22
12,2	1,35124	1,0481	6,28
12,3	1,35140	1,0485	6,35
12,4	1,35156	1,0489	6,41
12,5	1,35172	1,0494	6,47
12,6	1,35187	1,0498	6,53
12,7	1,35203	1,0502	6,60
12,8	1,35219	1,0506	6,66
12,9	1,35234	1,0510	6,73
13,0	1,35249	1,0514	6,79
13,1	1,35266	1,0519	6,86
13,2	1,35282	1,0523	6,92
13,3	1,35298	1,0527	6,99
13,4	1,35313	1,0531	7,05
13,5	1,35329	1,0536	7,11
13,6	1,35345	1,0540	7,18
13,7	1,35360	1,0544	7,24
13,8	1,35376	1,0548	7,30
13,9	1,35391	1,0552	7,37
14,0	1,35407	1,0557	7,43
14,1	1,35424	1,0561	7,50
14,2	1,35440	1,0565	7,56
14,3	1,35456	1,0569	7,63
14,4	1,35472	1,0574	7,69
14,5	1,35488	1,0578	7,76
14,6	1,35503	1,0582	7,82
14,7	1,35519	1,0586	7,88
14,8	1,35535	1,0591	7,95
14,9	1,35551	1,0595	8,01
15,0	1,35567	1,0599	8,08
15,1	1,35583	1,0603	8,15
15,2	1,35599	1,0608	8,21
15,3	1,35615	1,0612	8,27

1	2	3	4
15,4	1,35631	1,0616	8,34
15,5	1,35648	1,0621	8,41
15,6	1,35664	1,0625	8,47
15,7	1,35680	1,0629	8,54
15,8	1,35696	1,0633	8,60
15,9	1,35712	1,0638	8,67
16,0	1,35728	1,0642	8,73
16,1	1,35744	1,0646	8,80
16,2	1,35760	1,0651	8,86
16,3	1,35776	1,0655	8,93
16,4	1,35793	1,0660	9,00
16,5	1,35809	1,0664	9,06
16,6	1,35825	1,0668	9,13
16,7	1,35842	1,0672	9,20
16,8	1,35858	1,0677	9,26
16,9	1,35874	1,0681	9,33
17,0	1,35890	1,0685	9,39
17,1	1,35907	1,0690	9,46
17,2	1,35923	1,0694	9,53
17,3	1,35939	1,0699	9,59
17,4	1,35955	1,0703	9,66
17,5	1,35972	1,0707	9,73
17,6	1,35988	1,0711	9,79
17,7	1,36004	1,0716	9,86
17,8	1,36020	1,0720	9,92
17,9	1,36036	1,0724	9,99
18,0	1,36053	1,0729	10,06
18,1	1,36070	1,0733	10,12
18,2	1,36086	1,0738	10,19
18,3	1,36102	1,0742	10,25
18,4	1,36119	1,0746	10,32
18,5	1,36136	1,0751	10,39
18,6	1,36152	1,0755	10,46
18,7	1,36169	1,0760	10,53
18,8	1,36185	1,0764	10,59
18,9	1,36201	1,0768	10,66
19,0	1,36217	1,0773	10,72
19,1	1,36234	1,0777	10,80
19,2	1,36251	1,0782	10,86
19,3	1,36267	1,0786	10,93
19,4	1,36284	1,0791	11,00
19,5	1,36301	1,0795	11,07
19,6	1,36318	1,0800	11,13

1	2	3	4
19,7	1,36335	1,0804	11,21
19,8	1,36351	1,0809	11,27
19,9	1,36367	1,0813	11,34
20,0	1,36383	1,0817	11,40
20,1	1,36400	1,0822	11,47
20,2	1,36417	1,0826	11,54
20,3	1,36434	1,0831	11,60
20,4	1,36451	1,0835	11,67
20,5	1,36468	1,0840	11,75
20,6	1,36484	1,0844	11,81
20,7	1,36501	1,0849	11,88
20,8	1,36518	1,0853	11,96
20,9	1,36534	1,0857	12,01
21,0	1,36550	1,0862	12,08
21,1	1,36568	1,0866	12,15
21,2	1,36585	1,0871	12,22
21,3	1,36601	1,0875	12,29
21,4	1,36618	1,0880	12,35
21,5	1,36635	1,0884	12,42
21,6	1,36652	1,0889	12,49
21,7	1,36669	1,0893	12,56
21,8	1,36685	1,0897	12,63
21,9	1,36702	1,0902	12,69
22,0	1,36719	1,0906	12,76
22,1	1,36736	1,0911	12,83
22,2	1,36753	1,0916	12,90
22,3	1,36770	1,0920	12,97
22,4	1,36787	1,0925	13,04
22,5	1,36804	1,0929	13,11
22,6	1,36820	1,0933	13,17
22,7	1,36837	1,0938	13,24
22,8	1,36854	1,0943	13,31
22,9	1,36871	1,0947	13,38
23,0	1,36888	1,0952	13,45
23,1	1,36905	1,0956	13,52
23,2	1,36922	1,0961	13,59
23,3	1,36939	1,0965	13,66
23,4	1,36956	1,0970	13,73
23,5	1,36973	1,0975	13,80
23,6	1,36991	1,0979	13,87
23,7	1,37008	1,0984	13,94
23,8	1,37025	1,0988	14,01
23,9	1,37042	1,0993	14,08

1	2	3	4
24,0	1,37059	1,0998	14,15
24,1	1,37076	1,1007	14,22
24,2	1,37093	1,1011	14,28
24,3	1,37110	1,1016	14,35
24,4	1,37128	1,1022	14,44
24,5	1,37145	1,1026	14,50
24,6	1,37162	1,1030	14,56
24,7	1,37180	1,1035	14,64
24,8	1,37197	1,1041	14,72
24,9	1,37214	1,1045	14,78
25,0	1,37232	1,1049	14,84
25,1	1,37249	1,1053	14,90
25,2	1,37266	1,1057	14,96
25,3	1,37283	1,1062	15,03
25,4	1,37300	1,1068	15,11
25,5	1,37317	1,1072	15,17