



DZIENNIK USTAW

RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

Warszawa, dnia 7 września 2016 r.

Poz. 1409

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹⁾

z dnia 12 sierpnia 2016 r.

w sprawie sposobu i miejsca pobierania próbek winogron, moszczu winogronowego i wina w trakcie fermentacji oraz ustalania naturalnej zawartości alkoholu w tych produktach

Na podstawie art. 41 pkt 1 ustawy z dnia 12 maja 2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrotie tymi wyrobami i organizacji rynku wina (Dz. U. z 2016 r. poz. 859) zarządza się, co następuje:

§ 1. Pobierania próbek winogron, moszczu winogronowego przed rozpoczęciem fermentacji, moszczu winogronowego w trakcie fermentacji i wina w trakcie fermentacji dokonuje się nie później niż w dniu przeprowadzenia wzbogacania, w miejscu przeprowadzania tego wzbogacania wskazanym w zgłoszeniu zamiaru przeprowadzenia wzbogacania dokonanym na formularzu, o którym mowa w art. 37 ust. 4 ustawy z dnia 12 maja 2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrotie tymi wyrobami i organizacji rynku wina.

§ 2. Pobieranie próbek moszczu winogronowego przed rozpoczęciem fermentacji, moszczu winogronowego w trakcie fermentacji i wina w trakcie fermentacji, o którym mowa w § 1, odbywa się zgodnie z Polską Normą PN-A-75050:1972 – wersja polska „Przetwory owocowe, warzywne, wina i miody pitne – Pobieranie próbek”.

§ 3. 1. W celu ustalenia naturalnej zawartości alkoholu w winogronach:

- 1) pobiera się próbkę winogron o masie 1 kg co najmniej z trzech różnych miejsc partii winogron;
- 2) z próbki winogron pobranej w sposób określony w pkt 1 sporządza się moszcz winogronowy, z którego – po zmieszaniu, przesączeniu przez suchą czterokrotnie złożoną gazę i odrzuceniu pierwszych kropeł przesącza – pobiera się próbkę do badania naturalnej zawartości alkoholu w moszczu winogronowym przed rozpoczęciem fermentacji.

2. Naturalną zawartość alkoholu w moszczu winogronowym przed rozpoczęciem fermentacji:

- 1) ustala się w dniu pobrania próbek, w miejscu przeprowadzania wzbogacania, wskazanym w zgłoszeniu zamiaru przeprowadzenia wzbogacania dokonanym na formularzu, o którym mowa w art. 37 ust. 4 ustawy z dnia 12 maja 2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrotie tymi wyrobami i organizacji rynku wina, przy użyciu:
 - a) refraktometru wyposażonego w skalę, z której można odczytać:
 - procentową zawartość sacharozy z dokładnością do 0,2% lub
 - współczynnik załamania światła z dokładnością do jednej dziesiętysięcznej,
 - b) termometru ze skalą o zakresie co najmniej od +15°C do +25°C;
- 2) ustala się w temperaturze 20°C (±5°C), wykonując następujące czynności:
 - a) umieszcza się niewielką ilość próbki na dolnym przyrmacie refraktometru i wykonuje się pomiar zgodnie z instrukcją obsługi refraktometru,
 - b) odczytuje się procentową zawartość sacharozy z dokładnością do 0,2% albo współczynnik załamania światła z dokładnością do jednej dziesiętysięcznej,

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 17 listopada 2015 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. poz. 1906).

- c) przeprowadza się co najmniej dwa oznaczenia tej samej próbki,
 - d) zapisuje się temperaturę, w której przeprowadzono oznaczenie;
- 3) oznacza się w procentach objętościowych w temperaturze 20°C.
3. W przypadku gdy ustalenia, o którym mowa w ust. 2 pkt 1 i 2, dokonuje się przy użyciu refraktometru:
- 1) wyposażonego w skalę, z której można odczytać procentową zawartość sacharozy, o której mowa w ust. 2 pkt 1 lit. a tiret pierwsze:
 - a) w temperaturze 20°C – dla zmierzonej procentowej zawartości sacharozy odczytuje się z załącznika nr 1 do rozporządzenia odpowiadającą jej zawartość alkoholu w % objętościowych,
 - b) w temperaturze innej niż 20°C – do zmierzonej procentowej zawartości sacharozy odpowiednio dodaje się albo odejmuje wartość liczbową określoną w załączniku nr 2 do rozporządzenia, zgodnie z dokonanym pomiarem temperatury, a następnie dla tak obliczonej procentowej zawartości sacharozy odczytuje się z załącznika nr 1 do rozporządzenia odpowiadającą jej zawartość alkoholu w % objętościowych;
 - 2) wyskalowanego we współczynniku załamania światła, o którym mowa w ust. 2 pkt 1 lit. a tiret drugie:
 - a) w temperaturze 20°C – dla zmierzonej wartości współczynnika załamania światła odczytuje się z załącznika nr 1 do rozporządzenia odpowiadającą mu zawartość alkoholu w % objętościowych,
 - b) w temperaturze innej niż 20°C – odczytuje się z załącznika nr 1 do rozporządzenia odpowiadającą zmierzonej wartości współczynnika załamania światła procentową zawartość sacharozy i odpowiednio dodaje się do tej wartości albo odejmuje od niej wartość liczbową określoną w załączniku nr 2 do rozporządzenia, zgodnie z dokonanym pomiarem temperatury, a następnie dla tak obliczonej procentowej zawartości sacharozy odczytuje się z załącznika nr 1 do rozporządzenia odpowiadającą jej zawartość alkoholu w % objętościowych.

§ 4. Naturalną zawartość alkoholu w moszczu winogronowym w trakcie fermentacji oraz w winie w trakcie fermentacji ustala się:

- 1) oznaczając zawartość alkoholu, cukrów redukujących oraz sacharozy, przy zastosowaniu metod analizy ogłoszonych przez Komisję Europejską na podstawie upoważnienia zawartego w art. 15 ust. 2 rozporządzenia Komisji (WE) nr 606/2009 z dnia 10 lipca 2009 r. ustanawiającego niektóre szczegółowe zasady wykonania rozporządzenia Rady (WE) nr 479/2008 w odniesieniu do kategorii produktów winiarskich, praktyk enologicznych i obowiązujących ograniczeń (Dz. Urz. UE L 193 z 24.07.2009, str. 1, z późn. zm.²⁾) oraz
- 2) sumując:
 - a) zawartość alkoholu oznaczoną w sposób określony w pkt 1,
 - b) ilość alkoholu, którą można uzyskać z cukrów redukujących, o których mowa w pkt 1, przyjmując, że ze 100 g tych cukrów uzyskuje się 57 ml alkoholu,
 - c) ilość alkoholu, którą można uzyskać z sacharozy, o której mowa w pkt 1, przyjmując, że ze 100 g sacharozy uzyskuje się 61 ml alkoholu.

§ 5. Naturalną zawartość alkoholu w moszczu winogronowym w trakcie fermentacji oraz w winie w trakcie fermentacji ustala się w laboratoriach wykonujących badania laboratoryjne związane z kontrolą jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych.

§ 6. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia.³⁾

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *K. Jurgiel*

²⁾ Zmiany wymienionego rozporządzenia zostały ogłoszone w Dz. Urz. UE L 314 z 01.12.2009, str. 27, Dz. Urz. UE L 19 z 22.01.2011, str. 1, Dz. Urz. UE L 103 z 13.04.2012, str. 38, Dz. Urz. UE L 47 z 20.02.2013, str. 56, Dz. Urz. UE L 167 z 19.06.2013, str. 26, Dz. Urz. UE L 323 z 04.12.2013, str. 28, Dz. Urz. UE L 102 z 05.04.2014, str. 9, Dz. Urz. UE L 99 z 16.04.2015, str. 21, Dz. Urz. UE L 246 z 23.09.2015, str. 1 oraz Dz. Urz. UE L 127 z 18.05.2016, str. 1.

³⁾ Niniejsze rozporządzenie było poprzedzone rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 19 listopada 2012 r. w sprawie sposobu i miejsca pobierania próbek winogron, moszczu winogronowego i wina w trakcie fermentacji oraz ustalania naturalnej zawartości alkoholu w tych produktach (Dz. U. poz. 1337), które na podstawie art. 21 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 10 lipca 2015 r. o zmianie ustawy o Agencji Rynku Rolnego i organizacji niektórych rynków rolnych oraz niektórych innych ustaw (Dz. U. poz. 1419) traci moc z dniem wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.

Załączniki do rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi
z dnia 12 sierpnia 2016 r. (poz. 1409)

Załącznik nr 1

PROCENTOWA OBJĘTOŚCIOWA NATURALNA ZAWARTOŚĆ ALKOHOŁU W MOSZCZU WINOGRONOWYM
PRZED ROZPOCZĘCIEM FERMENTACJI W ZALEŻNOŚCI OD PROCENTOWEJ ZAWARTOŚCI SACHAROZY,
ORAZ WSPÓŁCZYNNIKA ZAŁAMANIA ŚWIATŁA I GĘSTOŚCI, W TEMPERATURZE 20°C

Procentowa zawartość sacharozy	Współczynnik załamania światła w temperaturze 20°C	Gęstość w temperaturze 20°C	Zawartość alkoholu w % objętościowych w temperaturze 20°C
10,0	1,347820	1,03910	4,89
10,1	1,347980	1,03950	4,95
10,2	1,348130	1,03990	5,01
10,3	1,348290	1,04030	5,08
10,4	1,348440	1,04070	5,14
10,5	1,348600	1,04110	5,20
10,6	1,348750	1,04150	5,27
10,7	1,348910	1,04190	5,32
10,8	1,349060	1,04230	5,39
10,9	1,349220	1,04270	5,46
11,0	1,349370	1,04310	5,52
11,1	1,349530	1,04360	5,58
11,2	1,349680	1,04400	5,65
11,3	1,349840	1,04440	5,71
11,4	1,349990	1,04480	5,77
11,5	1,350150	1,04520	5,84
11,6	1,350310	1,04560	5,90
11,7	1,350460	1,04600	5,96
11,8	1,350620	1,04640	6,03
11,9	1,350770	1,04680	6,09
12,0	1,350930	1,04720	6,15
12,1	1,351090	1,04770	6,22

Procentowa zawartość sacharozy	Współczynnik załamania światła w temperaturze 20°C	Gęstość w temperaturze 20°C	Zawartość alkoholu w % objętościowych w temperaturze 20°C
12,2	1,351240	1,04810	6,28
12,3	1,351400	1,04850	6,35
12,4	1,351560	1,04890	6,41
12,5	1,351710	1,04930	6,47
12,6	1,351870	1,04970	6,54
12,7	1,352030	1,05010	6,60
12,8	1,352190	1,05060	6,67
12,9	1,352340	1,05100	6,73
13,0	1,352500	1,05140	6,79
13,1	1,352660	1,05180	6,86
13,2	1,352820	1,05220	6,92
13,3	1,352980	1,05270	6,99
13,4	1,353130	1,05310	7,05
13,5	1,353290	1,05350	7,11
13,6	1,353450	1,05390	7,18
13,7	1,353610	1,05430	7,24
13,8	1,353770	1,05480	7,31
13,9	1,353930	1,05520	7,38
14,0	1,354080	1,05560	7,44
14,1	1,354240	1,05600	7,51
14,2	1,354400	1,05640	7,57
14,3	1,354560	1,05690	7,64
14,4	1,354720	1,05730	7,70
14,5	1,354880	1,05770	7,76
14,6	1,355040	1,05810	7,83
14,7	1,355200	1,05860	7,89
14,8	1,355360	1,05900	7,96
14,9	1,355520	1,05940	8,02
15,0	1,355680	1,05980	8,09

Procentowa zawartość sacharozy	Współczynnik załamania światła w temperaturze 20°C	Gęstość w temperaturze 20°C	Zawartość alkoholu w % objętościowych w temperaturze 20°C
15,1	1,355840	1,06030	8,15
15,2	1,356000	1,06070	8,22
15,3	1,356160	1,06110	8,28
15,4	1,356320	1,06160	8,35
15,5	1,356480	1,06200	8,42
15,6	1,356640	1,06240	8,48
15,7	1,356800	1,06280	8,55
15,8	1,356960	1,06330	8,61
15,9	1,357130	1,06370	8,68
16,0	1,357290	1,06410	8,74
16,1	1,357450	1,06460	8,81
16,2	1,357610	1,06500	8,87
16,3	1,357770	1,06540	8,94
16,4	1,357930	1,06590	9,01
16,5	1,358100	1,06630	9,07
16,6	1,358260	1,06670	9,14
16,7	1,358420	1,06720	9,21
16,8	1,358580	1,06760	9,27
16,9	1,358740	1,06800	9,34
17,0	1,358910	1,06850	9,40
17,1	1,359070	1,06890	9,47
17,2	1,359230	1,06930	9,53
17,3	1,359400	1,06980	9,60
17,4	1,359560	1,07020	9,67
17,5	1,359720	1,07070	9,73
17,6	1,359890	1,07110	9,80
17,7	1,360050	1,07150	9,87
17,8	1,360210	1,07200	9,93
17,9	1,360380	1,07240	10,00

Procentowa zawartość sacharozy	Współczynnik załamania światła w temperaturze 20°C	Gęstość w temperaturze 20°C	Zawartość alkoholu w % objętościowych w temperaturze 20°C
18,0	1,360540	1,07290	10,07
18,1	1,360700	1,07330	10,13
18,2	1,360870	1,07370	10,20
18,3	1,361030	1,07420	10,26
18,4	1,361200	1,07460	10,33
18,5	1,361360	1,07510	10,40
18,6	1,361530	1,07550	10,47
18,7	1,361690	1,07600	10,53
18,8	1,361850	1,07640	10,60
18,9	1,362020	1,07680	10,67
19,0	1,362190	1,07730	10,73
19,1	1,362350	1,07770	10,80
19,2	1,362520	1,07820	10,87
19,3	1,362680	1,07860	10,94
19,4	1,362850	1,07910	11,00
19,5	1,363010	1,07950	11,07
19,6	1,363180	1,08000	11,14
19,7	1,363340	1,08040	11,20
19,8	1,363510	1,08090	11,27
19,9	1,363680	1,08130	11,34
20,0	1,363840	1,08180	11,40
20,1	1,364010	1,08220	11,47
20,2	1,364180	1,08270	11,54
20,3	1,364340	1,08310	11,61
20,4	1,364510	1,08360	11,67
20,5	1,364680	1,08400	11,74
20,6	1,364840	1,08450	11,81
20,7	1,365010	1,08490	11,87
20,8	1,365180	1,08540	11,95

Procentowa zawartość sacharozy	Współczynnik załamania światła w temperaturze 20°C	Gęstość w temperaturze 20°C	Zawartość alkoholu w % objętościowych w temperaturze 20°C
20,9	1,365350	1,08580	12,01
21,0	1,365510	1,08630	12,08
21,1	1,365680	1,08670	12,15
21,2	1,365850	1,08720	12,21
21,3	1,366020	1,08760	12,28
21,4	1,366190	1,08810	12,35
21,5	1,366350	1,08850	12,42
21,6	1,366520	1,08900	12,49
21,7	1,366690	1,08950	12,56
21,8	1,366860	1,08990	12,62
21,9	1,367030	1,09040	12,69
22,0	1,367200	1,09080	12,76
22,1	1,367370	1,09130	12,83
22,2	1,367540	1,09170	12,90
22,3	1,367710	1,09220	12,97
22,4	1,367870	1,09270	13,03
22,5	1,368040	1,09310	13,10
22,6	1,368210	1,09360	13,17
22,7	1,368380	1,09400	13,24
22,8	1,368550	1,09450	13,31
22,9	1,368720	1,09500	13,38
23,0	1,368890	1,09540	13,44
23,1	1,369060	1,09590	13,51
23,2	1,369240	1,09640	13,58
23,3	1,369410	1,09680	13,65
23,4	1,369580	1,09730	13,72
23,5	1,369750	1,09770	13,79
23,6	1,369920	1,09820	13,86
23,7	1,370090	1,09870	13,92

Procentowa zawartość sacharozy	Współczynnik załamania światła w temperaturze 20°C	Gęstość w temperaturze 20°C	Zawartość alkoholu w % objętościowych w temperaturze 20°C
23,8	1,370260	1,09910	14,00
23,9	1,370430	1,09960	14,06
24,0	1,370600	1,10010	14,13
24,1	1,370780	1,10050	14,20
24,2	1,370950	1,10100	14,27
24,3	1,371120	1,10150	14,34
24,4	1,371290	1,10190	14,41
24,5	1,371460	1,10240	14,48
24,6	1,371640	1,10290	14,55
24,7	1,371810	1,10330	14,62
24,8	1,371980	1,10380	14,69
24,9	1,372160	1,10430	14,76
25,0	1,372330	1,10470	14,83
25,1	1,372500	1,10520	14,89
25,2	1,372670	1,10570	14,96
25,3	1,372850	1,10620	15,04
25,4	1,373020	1,10660	15,10
25,5	1,373190	1,10710	15,17

