

- 38) 1 U odpowiada ilości enzymu uwalniającej 1 mikromol redukujących cukrów (odpowiedników glukozy) z beta-glukanu owsa w ciągu minuty przy pH 4,0 i temperaturze 30°C.
- 39) 1 U odpowiada ilości enzymu uwalniającej 1 mikromol redukujących cukrów (odpowiedników glukozy) z kwasu owsa w ciągu minuty przy pH 4,0 i temperaturze 30°C.
- 40) 1 U odpowiada ilości enzymu uwalniającej 1 mikromol redukujących cukrów (odpowiedników glukozy) ze skrobi pszenicy w ciągu minuty przy pH 4,0 i temperaturze 30°C.
- 41) 1 U odpowiada ilości enzymu uwalniającej 1 mikrogram komponentów fenolowych (odpowiedników tyrozyny) z substratu kazeiny w ciągu minuty przy pH 7,5 i temperaturze 40°C.
- 42) 1 U odpowiada ilości enzymu hydrolizującego 1 mikromol sprzężonego glukozydu z nierozpuszczalnego w wodzie substratu polimerowego skrobi poprzecznie usieciowanego w ciągu minuty przy pH 6,5 i temperaturze 37°C.
- 43) 1 U odpowiada ilości enzymu uwalniającej 1 mikromol materiału redukującego (odpowiedników kwasu galakturonikowego) z substancji polid-galakturonikowej w ciągu minuty przy pH 5,0 i temperaturze 40°C.
- 44) 1 KNU odpowiada ilości enzymu uwalniającej 670 mikromoli redukujących cukrów (odpowiedników glukozy) z rozpuszczalnej skrobi w ciągu minuty przy pH 5,6 i temperaturze 37°C.
- 45) 1 IU odpowiada ilości enzymu uwalniającej 1 mikromol redukujących cukrów (odpowiedników ksylozy) z drewna brzoźowego w ciągu minuty przy pH 4,5 i temperaturze 30°C.
- 46) 1 U odpowiada ilości enzymu uwalniającej 0,0056 mikromoli redukujących cukrów (odpowiedników glukozy) z beta-glukanu jęczmienia w ciągu minuty przy pH 7,5 i temperaturze 30°C.
- 47) 1 U odpowiada ilości enzymu uwalniającej 0,0056 mikromoli redukujących cukrów (odpowiedników glukozy) z karboksymetylocelulozy w ciągu minuty przy pH 4,8 i temperaturze 50°C.
- 48) 1 U odpowiada ilości enzymu hydrolizującego 1 mikromol glukozy z polimeru skrobi poprzecznie usieciowanego w ciągu minuty przy pH 7,5 i temperaturze 30°C.
- 49) 1 U odpowiada ilości enzymu hydrolizującego 1 mikromol sprzężonego glukozydu z nierozpuszczalnego w wodzie polimeru skrobi poprzecznie usieciowanego w ciągu minuty przy pH 7,5 i temperaturze 37°C.
- 50) 1 U odpowiada ilości enzymu, która wytwarza 1 mikrogram rozpuszczalnej azo-kazeiny w kwasie trichloroacetylowym w ciągu minuty przy pH 7,5 i temperaturze 37°C.
- 51) 1 U odpowiada ilości enzymu uwalniającej 0,0067 mikromoli redukujących cukrów (odpowiedników ksylozy) z drewna brzoźowego w ciągu minuty przy pH 5,3 i temperaturze 50°C.
- 52) Dioksyny (suma polichlorowanych dibenzeno-para-dioksyn (PCDDs) i polichlorowanych dibenzofuranów (PCDFs) wyrażona jako równoważniki toksyczności określone przez Światową Organizację Zdrowia WHO-TEFs). Ta zawartość musi być wyrażona jako górna granica, tj. należy przyjąć, że wyliczone wszystkie wartości różnych elementów poniżej granicy wykrywalności są równe granicy wykrywalności.
- 53) j.m./kg.

244

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹⁾

z dnia 4 lutego 2003 r.

w sprawie szczegółowego sposobu produkcji fermentowanych napojów winiarskich

Na podstawie art. 29 pkt 1 lit. b 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. W procesie produkcji fermentowanych napojów winiarskich stosuje się jedną lub kilka z następujących czynności technologicznych:

- 1) napowietrzanie;
- 2) dodawanie czystego tlenu;
- 3) barbotaż przy użyciu argonu albo azotu;
- 4) obróbkę termiczną;
- 5) odwirowywanie oraz filtrację dokonywane przy użyciu obojętnego czynnika filtrującego, w szcze-

gólności ziemi okrzemkowej, albo bez jego użycia, pod warunkiem że w wyrobie gotowym po odwirowaniu lub filtracji nie pozostaną resztki czynnika filtrującego;

- 6) eliminację dwutlenku siarki, dokonywaną metodami fizycznymi, w szczególności przez odparowanie przy obniżonym ciśnieniu w wyparce;
- 7) obróbkę węglem drzewnym;
- 8) oczyszczanie;
- 9) zakwaszanie lub odkwaszanie;
- 10) leżakowanie lub stabilizację;
- 11) aromatyzację;
- 12) rozlew.

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. 1. Soki surowe używane do sporządzania nastawów na fermentowane napoje winiarskie są otrzymywane z tłoczenia owoców z jednego gatunku, całych lub rozdrobnionych, o rzeczywistym stężeniu alkoholu nie wyższym niż 1% objętościowy.

2. Soki surowe, o których mowa w ust. 1, mogą być utrwalone sposobem fizycznym lub przez dodatek bezwodnika kwasu siarkawego.

3. Rodzaje soków surowych używanych do sporządzenia nastawów na fermentowane napoje winiarskie oraz pożądana zawartość ekstraktu ogólnego w tych sokach są określone w załączniku do rozporządzenia.

4. Udział soku winogronowego w nastawach sporządzanych do produkcji „Wina Polskiego”, w przeliczeniu na sok surowy, w przypadku jednorodnych nastawów winogronowych z zagęszczonych soków winogronowych uzyskanych z winogron należących do gatunku winorośli właściwej (*Vitis vinifera* L.) lub krzyżówek winorośli właściwej z innymi gatunkami należącymi do rodzaju — winorośl (*Vitis* L.), nie może być mniejszy niż 75%.

§ 3. Do nastawów fermentowanych napojów winiarskich stosuje się jedną lub kilka 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 L(+);
- 10) kwas jabłkowy;
- 11) bentonit;
- 12) kaolin;
- 13) enzymy pektynolityczne;
- 14) enzymy amylolityczne;
- 15) siarczyn sodu;
- 16) wodorosiarczyn sodu;
- 17) pirosiarczyn sodu;
- 18) siarczyn wapnia;
- 19) wodorosiarczyn wapnia.

§ 4. 1. W procesie oczyszczania fermentowanych napojów winiarskich stosuje się jedną lub kilka z następujących substancji:

- 1) żelatynę spożywczą;
- 2) karuk;
- 3) kazeinę lub kazeinian potasu;
- 4) albuminę jaja kurzego lub albuminę mleka;
- 5) bentonit;
- 6) dwutlenek krzemu w postaci żelu lub zawiesiny koloidalnej;
- 7) kaolin;
- 8) taninę;
- 9) enzymy pektynolityczne;
- 10) enzymy amylolityczne;
- 11) żelazocyjanek potasu;
- 12) fityniany;
- 13) węgiel drzewny;
- 14) poliwinylpolipirolidon (PVPP) w ilości nieprzekraczającej 80 gramów na hektolitr;
- 15) chitosan.

2. Fermentowany napój winiarski poddany oczyszczeniu żelazocyjankiem potasu zawiera śladowe ilości żelaza oraz nie zawiera cyjanków.

§ 5. W procesie odkwaszania albo zakwaszania fermentowanych napojów winiarskich stosuje się jedną lub kilka z następujących substancji:

- 1) kwas cytrynowy;
- 2) kwas winowy L(+);
- 3) kwas jabłkowy;
- 4) kwas mlekowy;
- 5) bakterie fermentacji mlekowej;
- 6) węglan wapnia.

§ 6. W trakcie leżakowania lub stabilizacji fermentowanych napojów winiarskich stosuje się jedną lub kilka z następujących substancji:

- 1) dwutlenek siarki;
- 2) kwas winowy L(+);
- 3) siarczan miedzi, pod warunkiem że zawartość miedzi w wyrobie gotowym nie przekroczy miligrama na litr;
- 4) dwutlenek węgla;
- 5) argon lub azot;
- 6) lizozym;
- 7) betaglukanaza;
- 8) sole srebra;

- 9) siarczyn sodu;
- 10) wodorosiarczyn sodu;
- 11) pirosiarczyn sodu;
- 12) siarczyn wapnia;
- 13) wodorosiarczyn wapnia.

§ 7. Aromatyzacji miodu w procesie produkcji miodów pitnych dokonuje się:

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

§ 8. Przed dokonaniem rozlewu fermentowanych napojów winiarskich lub w jego trakcie stosuje się jedną lub kilka 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-askorbinowy;
- 9) siarczyn sodu;
- 10) wodorosiarczyn sodu;
- 11) pirosiarczyn sodu;
- 12) siarczyn wapnia;
- 13) wodorosiarczyn wapnia.

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

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *J. Kalinowski*

Załącznik do rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 4 lutego 2003 r. (poz. 244)

RODZAJE SOKÓW SUROWYCH UŻYWANYCH DO SPORZĄDZANIA NASTAWÓW NA FERMENTOWANE NAPOJE WINIARSKIE ORAZ POŻĄDANA ZAWARTOŚĆ EKSTRAKTU OGÓLNEGO W TYCH SOKACH

- 1) sok agrestowy — o zawartości ekstraktu ogólnego nie mniejszej niż 7% wagowo i kwasowości ogólnej w przeliczeniu na kwas jabłkowy nie mniejszej niż 1,5 g/100 ml;
- 2) sok aroniowy — o zawartości ekstraktu ogólnego nie mniejszej niż 14% wagowo i kwasowości ogólnej w przeliczeniu na kwas jabłkowy nie mniejszej niż 0,65 g/100 ml;
- 3) sok berberysowy — o zawartości ekstraktu ogólnego nie mniejszej niż 15% wagowo i kwasowości ogólnej w przeliczeniu na kwas jabłkowy nie mniejszej niż 2,5 g/100 ml;
- 4) sok z borówki brusznicy — o zawartości ekstraktu ogólnego nie mniejszej niż 7% wagowo i kwasowości ogólnej w przeliczeniu na kwas jabłkowy nie mniejszej niż 1,8 g/100 ml;
- 5) sok z borówki czernicy — o zawartości ekstraktu ogólnego nie mniejszej niż 7% wagowo i kwasowości ogólnej w przeliczeniu na kwas jabłkowy nie mniejszej niż 0,8 g/100 ml;
- 6) sok z borówki wysokiej — o zawartości ekstraktu ogólnego nie mniejszej niż 12% wagowo i kwasowości ogólnej w przeliczeniu na kwas jabłkowy nie mniejszej niż 0,5 g/100 ml;
- 7) sok z bzu czarnego — o zawartości ekstraktu ogólnego nie mniejszej niż 7% wagowo i kwasowości ogólnej w przeliczeniu na kwas jabłkowy nie mniejszej niż 0,8 g/100 ml;
- 8) sok brzoskwiniowy — o zawartości ekstraktu ogólnego nie mniejszej niż 9% wagowo i kwasowości ogólnej w przeliczeniu na kwas jabłkowy nie mniejszej niż 0,8 g/100 ml;
- 9) sok czereśniowy — o zawartości ekstraktu ogólnego nie mniejszej niż 10% wagowo i kwasowości ogólnej w przeliczeniu na kwas jabłkowy nie mniejszej niż 0,6 g/100 ml;
- 10) sok dereniowy — o zawartości ekstraktu ogólnego nie mniejszej niż 9% wagowo i kwasowości ogólnej w przeliczeniu na kwas jabłkowy nie mniejszej niż 1,3 g/100 ml;
- 11) sok głógowy — o zawartości ekstraktu ogólnego nie mniejszej niż 6% wagowo i kwasowości ogólnej w przeliczeniu na kwas jabłkowy nie mniejszej niż 0,5 g/100 ml;

- 12) sok gruszkowy — o zawartości ekstraktu ogólnego nie mniejszej niż 10% wagowo i kwasowości ogólnej w przeliczeniu na kwas jabłkowy nie mniejszej niż 0,3 g/100 ml;
 - 13) sok jabłkowy — o zawartości ekstraktu ogólnego nie mniejszej niż 9,5% wagowo i kwasowości ogólnej w przeliczeniu na kwas jabłkowy nie mniejszej niż 0,5 g/100 ml;
 - 14) sok z jabłek przechowalniczych — o zawartości ekstraktu ogólnego nie mniejszej niż 9,5% wagowo i kwasowości ogólnej w przeliczeniu na kwas jabłkowy nie mniejszej niż 0,3 g/100 ml;
 - 15) sok jarzębinowy — o zawartości ekstraktu ogólnego nie mniejszej niż 12% wagowo i kwasowości ogólnej w przeliczeniu na kwas jabłkowy nie mniejszej niż 1,2 g/100 ml;
 - 16) sok jeżynowy — o zawartości ekstraktu ogólnego nie mniejszej niż 7% wagowo i kwasowości ogólnej w przeliczeniu na kwas jabłkowy nie mniejszej niż 0,8 g/100 ml;
 - 17) sok malinowy — o zawartości ekstraktu ogólnego nie mniejszej niż 6,5% wagowo i kwasowości ogólnej w przeliczeniu na kwas jabłkowy nie mniejszej niż 1,1 g/100 ml;
 - 18) sok z malin leśnych — o zawartości ekstraktu ogólnego nie mniejszej niż 6% wagowo i kwasowości ogólnej w przeliczeniu na kwas jabłkowy nie mniejszej niż 1,2 g/100 ml;
 - 19) sok mirabelkowy — o zawartości ekstraktu ogólnego nie mniejszej niż 10% wagowo i kwasowości ogólnej w przeliczeniu na kwas jabłkowy nie mniejszej niż 0,7 g/100 ml;
 - 20) sok morelowy — o zawartości ekstraktu ogólnego nie mniejszej niż 12% wagowo i kwasowości ogólnej w przeliczeniu na kwas jabłkowy nie mniejszej niż 1,3 g/100 ml;
 - 21) sok pigwowy — o zawartości ekstraktu ogólnego nie mniejszej niż 10% wagowo i kwasowości ogólnej w przeliczeniu na kwas jabłkowy nie mniejszej niż 1,2 g/100 ml;
 - 22) sok z porzeczki białej i czerwonej — o zawartości ekstraktu ogólnego nie mniejszej niż 8% wagowo i kwasowości ogólnej w przeliczeniu na kwas jabłkowy nie mniejszej niż 1,5 g/100 ml;
 - 23) sok z porzeczki czarnej — o zawartości ekstraktu ogólnego nie mniejszej niż 10% wagowo i kwasowości ogólnej w przeliczeniu na kwas jabłkowy nie mniejszej niż 1,8 g/100 ml;
 - 24) sok poziomkowy — o zawartości ekstraktu ogólnego nie mniejszej niż 7% wagowo i kwasowości ogólnej w przeliczeniu na kwas jabłkowy nie mniejszej niż 0,8 g/100 ml;
 - 25) sok z rokitnika — o zawartości ekstraktu ogólnego nie mniejszej niż 8% wagowo i kwasowości ogólnej w przeliczeniu na kwas jabłkowy nie mniejszej niż 2 g/100 ml;
 - 26) sok z dzikiej róży — o zawartości ekstraktu ogólnego nie mniejszej niż 10% wagowo i kwasowości ogólnej w przeliczeniu na kwas jabłkowy nie mniejszej niż 0,7 g/100 ml;
 - 27) sok śliwkowy — o zawartości ekstraktu ogólnego nie mniejszej niż 12% wagowo i kwasowości ogólnej w przeliczeniu na kwas jabłkowy nie mniejszej niż 0,7 g/100 ml;
 - 28) sok tarninowy — o zawartości ekstraktu ogólnego nie mniejszej niż 9% wagowo i kwasowości ogólnej w przeliczeniu na kwas jabłkowy nie mniejszej niż 1,5 g/100 ml;
 - 29) sok truskawkowy — o zawartości ekstraktu ogólnego nie mniejszej niż 6% wagowo i kwasowości ogólnej w przeliczeniu na kwas jabłkowy nie mniejszej niż 0,7 g/100 ml;
 - 30) sok z winogron należących do gatunku winorośli właściwej (*Vitis vinifera* L.) lub krzyżówek winorośli właściwej z innymi gatunkami, należącymi do rodzaju — winorośli (*Vitis* L.) — o zawartości ekstraktu ogólnego nie mniejszej niż 10% wagowo i kwasowości ogólnej w przeliczeniu na kwas jabłkowy nie mniejszej niż 0,8 g/100 ml;
 - 31) sok wiśniowy — o zawartości ekstraktu ogólnego nie mniejszej niż 10% wagowo i kwasowości ogólnej w przeliczeniu na kwas jabłkowy nie mniejszej niż 1 g/100 ml;
 - 32) sok żurawinowy — o zawartości ekstraktu ogólnego nie mniejszej niż 7% wagowo i kwasowości ogólnej w przeliczeniu na kwas jabłkowy nie mniejszej niż 2,6 g/100 ml;
 - 33) pozostałe soki — o zawartości ekstraktu ogólnego nie mniejszej niż 10% wagowo i kwasowości ogólnej w przeliczeniu na kwas jabłkowy nie mniejszej niż 0,7 g/100 ml.
- Uwagi:
- 1) W przypadku innej, niż podana zawartość ekstraktu ogólnego w danym soku surowym, sok owocowy dodawany do nastawu przelicza się na ekstrakt soku owocowego do podanej zawartości ekstraktu ogólnego dla danego soku.
 - 2) W przypadku owoców, do tłoczenia których niezbędny jest dodatek wody, ekstrakt uzyskanego produktu tłoczenia przelicza się na sok surowy.
 - 3) W przypadku użycia do produkcji fermentowanych napojów winiarskich soków surowych zawierających powyżej 1% alkoholu, zawarty w nich alkohol pochodzący z procesu fermentacji przelicza się na zawartość ekstraktu ogólnego podaną dla danego soku.