

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

z dnia 4 lutego 2003 r.

**w sprawie szczegółowego sposobu produkcji wyrobów winiarskich gronowych**

Na podstawie art. 29 pkt 1 lit. a 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 wyrobów winiarskich gronowych, z wyłączeniem soku winogronowego, zagęszczonego soku winogronowego i octów winnych, stosuje się jedną lub kilka z następujących czynności technologicznych:

- 1) napowietrzanie;
- 2) dodawanie czystego tlenu gazowego;
- 3) barbotaż przy użyciu argonu lub azotu;
- 4) obróbkę termiczną;
- 5) odwirowywanie lub filtrację przy użyciu obojętnego czynnika filtrującego, w szczególności 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) odkwaszanie;
- 10) leżakowanie lub stabilizację;
- 11) rozlew.

§ 2. W trakcie fermentacji wyrobów winiarskich gronowych, z wyłączeniem soku winogronowego, zagęszczonego soku winogronowego i octów winnych, stosuje się jedną lub kilka z następujących substancji:

- 1) dwutlenek węgla;
- 2) argon;
- 3) azot;
- 4) dwutlenek siarki;
- 5) drożdże;

- 6) kwas winowy L(+);
- 7) wodorosiarczyn potasu (dwusiarczyn potasu);
- 8) metasiarczyn (pirosiarczyn) potasu;
- 9) preparaty uzyskane ze ścian komórkowych drożdży w ilości nieprzekraczającej 40 gramów na hektolitr;
- 10) bakterie fermentacji mlekowej w zawieszynie winnej;
- 11) fosforan amonu lub ortofosforan dwuamONU w ilości nieprzekraczającej 0,3 grama na litr;
- 12) siarczan amonu lub dwusiarczan amonu w ilości nieprzekraczającej 0,2 grama na litr;
- 13) chlorowodorek tiaminy w ilości nieprzekraczającej 0,6 miligramu na litr;
- 14) siarczyn sodu;
- 15) wodorosiarczyn sodu;
- 16) pirosiarczyn sodu;
- 17) siarczyn wapnia;
- 18) wodorosiarczyn wapnia.

§ 3. W procesie oczyszczania wyrobów winiarskich gronowych, z wyłączeniem soku winogronowego, zagęszczonego soku winogronowego i octów winnych, stosuje się jedną lub kilka z następujących substancji:

- 1) żelatynę spożywczą;
- 2) karuk;
- 3) kazeinę lub kazeinian potasu;
- 4) albuminę jaja kurzego;
- 5) albuminę mleka;
- 6) bentonit;
- 7) dwutlenek krzemu w postaci żelu lub zawiesiny koloidalnej;
- 8) kaolin;
- 9) taninę;
- 10) enzymatyczne preparaty beta-glukanazy;
- 11) enzymy pektynolityczne;

<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 29 marca 2002 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. Nr 32, poz. 305).

12) poliwinylpolipirolidon (PVPP) w ilości nieprzekraczającej 80 gramów na hektolitr;

13) lizozym.

§ 4. Do odkwaszania wyrobów winiarskich gronowych, z wyłączeniem soku winogronowego, zagęszczonego soku winogronowego i octów winnych, stosuje się jedną lub kilka z następujących substancji:

- 1) neutralny winian potasu;
- 2) wodorowęglan potasu;
- 3) węglan wapnia, który może zawierać niewielkie ilości podwójnej soli wapniowej kwasów winowego L(+) oraz jabłkowego L(-);
- 4) winian wapniowy;
- 5) jednorodny preparat składający się w równych częściach z kwasu winowego oraz węglanu wapniowego.

§ 5. W procesie stabilizacji lub konserwacji wyrobów winiarskich gronowych, z wyłączeniem soku winogronowego, zagęszczonego soku winogronowego i octów winnych, stosuje się:

- 1) kwas sorbowy lub sorbinian potasu lub
- 2) dwutlenek siarki.

§ 6. W procesie produkcji moszczu gronowego przeznaczonego do produkcji rektyfikowanego zagęszczonego moszczu gronowego stosuje się:

- 1) jedną lub kilka z czynności technologicznych, o których mowa w § 1;
- 2) żywicę jonowymienną w postaci styrenu i kopolimerów diwinylobenzenu, zawierającą kwas sulfonowy lub grupy aminowe;
- 3) dwutlenek siarki;
- 4) wodorosiarczyn (dwusiarczyn) potasu lub meta-siarczyn (pirosiarczyn) potasu;
- 5) węglan wapnia, który może zawierać niewielkie ilości podwójnej soli wapniowej kwasów winowego L(+) oraz jabłkowego L(-);
- 6) siarczyn sodu;
- 7) wodorosiarczyn sodu;
- 8) pirosiarczyn sodu;
- 9) siarczyn wapnia;
- 10) wodorosiarczyn wapnia.

§ 7. W procesie produkcji moszczu gronowego w trakcie fermentacji przeznaczonego do bezpośredniej konsumpcji, wina gronowego, wina gronowego musującego, wina gronowego musującego gazowanego, wina gronowego półmusującego, wina grono-

wego półmusującego gazowanego i wina gronowego likierowego stosuje się:

- 1) jedną lub kilka czynności technologicznych, o których mowa w § 1;
- 2) elektrodializę.

§ 8. 1. Podczas trwania fermentacji moszczu gronowego w trakcie fermentacji przeznaczonego do bezpośredniej konsumpcji, wina gronowego, wina gronowego musującego gazowanego, wina gronowego półmusującego, wina gronowego półmusującego gazowanego i wina gronowego likierowego stosuje się jedną lub kilka z substancji, o których mowa w § 2 pkt 1—4.

2. W trakcie fermentacji win gronowych musujących i win gronowych półmusujących stosuje się jedną lub kilka z substancji, o których mowa w § 2 pkt 2—4.

3. Do wyrobów, o których mowa w ust. 1 i 2, stosuje się również jedną lub kilka z następujących substancji:

- 1) świeży, zdrowy i nierozcieńczony drożdżowy osad winiarski, zawierający drożdże pochodzące z ostatniej produkcji win wytrawnych w ilości nieprzekraczającej 5% tego wina;
- 2) wodorosiarczyn (dwusiarczyn) potasu lub meta-siarczyn (pirosiarczyn) potasu;
- 3) kwas winowy L(+) lub jego neutralną sól potasową;
- 4) preparaty uzyskane ze ścian komórkowych drożdży w ilości nieprzekraczającej 40 gramów na hektolitr;
- 5) bakterie fermentacji mlekowej w zawiesinie winnej;
- 6) drożdże winne suszone lub w zawiesinie winnej;
- 7) tiaminę w ilości nieprzekraczającej 0,6 miligrama na litr;
- 8) ortofosforan dwuamonu lub fosforan amonu w ilości nieprzekraczającej 0,3 grama na litr;
- 9) siarczan amonu w ilości nieprzekraczającej 0,2 grama na litr;
- 10) alginian wapnia lub alginian potasu przy produkcji win musujących metodą fermentacji w butelce oraz usuwania osadu przez zlanie klarownej cieczy znad osadu (metoda dekantowania);
- 11) enzymy amylolityczne;
- 12) enzymy pektynolityczne;
- 13) siarczyn sodu;
- 14) wodorosiarczyn sodu;
- 15) pirosiarczyn sodu;
- 16) siarczyn wapnia;
- 17) wodorosiarczyn wapnia.

§ 9. W procesie oczyszczania moszczu gronowego w trakcie fermentacji przeznaczonego do bezpośredniej konsumpcji, wina gronowego, wina gronowego musującego, wina gronowego musującego gazowanego, wina gronowego półmusującego, wina gronowego półmusującego gazowanego i wina gronowego likierowego stosuje się jedną lub kilka z substancji, o których mowa w § 3, oraz:

- 1) enzymy amylolityczne lub
- 2) węgiel drzewny w ilości nieprzekraczającej 100 gramów suchej wagi na hektolitr.

§ 10. Do odkwaszania moszczu gronowego w trakcie fermentacji przeznaczonego do bezpośredniej konsumpcji, wina gronowego, wina gronowego musującego, wina gronowego musującego gazowanego, wina gronowego półmusującego, wina gronowego półmusującego gazowanego i wina gronowego likierowego stosuje się jedną lub kilka substancji, o których mowa w § 4.

§ 11. 1. W procesie leżakowania lub stabilizacji moszczu gronowego w trakcie fermentacji przeznaczonego do bezpośredniej konsumpcji, wina gronowego, wina gronowego musującego, wina gronowego musującego gazowanego, wina gronowego półmusującego, wina gronowego półmusującego gazowanego i wina gronowego likierowego stosuje się jedną lub kilka z następujących substancji:

- 1) dwutlenek siarki, wodorosiarczyn (dwusiarczyn) potasu lub metasiarczyn (pirosiarczyn) potasu;
- 2) kwas L-askorbinowy w ilości nieprzekraczającej 150 miligramów na litr;
- 3) kwas cytrynowy w ilości nieprzekraczającej 1 grama na litr;
- 4) dwutlenek węgla w ilości nieprzekraczającej 2 gramów na litr;
- 5) wodorowinian potasu;
- 6) lizozym;
- 7) ureazę w ilości nieprzekraczającej 75 miligramów na litr;
- 8) kwas metawinowy w ilości nieprzekraczającej 100 miligramów na litr;
- 9) taninę;
- 10) żelazocyjanek potasu;
- 11) fitinian wapnia;

12) kwas sorbowy lub sorbinian potasu, z tym że ostateczna zawartość kwasu sorbowego w wyrobie gotowym nie powinna przekroczyć 200 miligramów na litr;

13) gumę arabską;

14) siarczan miedzi w ilości nieprzekraczającej 1 grama na hektolitr.

2. Ograniczenie ilościowe dwutlenku węgla, o którym mowa w ust. 1 pkt 4, nie dotyczy win musujących gazowanych i półmusujących gazowanych.

3. Dwutlenku węgla, o którym mowa w ust. 1 pkt 4, nie dodaje się do win gronowych musujących i win gronowych półmusujących.

4. Zastosowanie żelazocyjanu potasu, o którym mowa w ust. 1 pkt 10, jest dozwolone pod warunkiem, że:

- 1) w wyrobie gotowym pozostaną śladowe ilości żelaza;
- 2) wyrób gotowy nie zawiera cyjanków pochodzących z procesu klarowania.

§ 12. W procesie leżakowania lub stabilizacji wina likierowego jest możliwe dodanie karmelu dla wzmocnienia koloru.

§ 13. Przed lub w trakcie rozlewu wyrobów winiarskich gronowych 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.

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

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *J. Kalinowski*