

Warszawa, dnia 4 czerwca 2013 r.

Poz. 633

**ROZPORZĄDZENIE
MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹⁾**

z dnia 22 maja 2013 r.

**w sprawie rodzajów fermentowanych napojów winiarskich oraz szczegółowych wymagań organoleptycznych,
fizycznych i chemicznych, jakie powinny spełniać te napoje²⁾**

Na podstawie art. 4 ustawy z dnia 12 maja 2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina (Dz. U. Nr 120, poz. 690 i Nr 171, poz. 1016) zarządza się, co następuje:

§ 1. 1. Określa się następujące rodzaje fermentowanych napojów winiarskich w zależności od zawartości dwutlenku węgla i jego pochodzenia:

- 1) spokojne;
- 2) półmusujące;
- 3) musujące;
- 4) półmusujące gazowane;
- 5) musujące gazowane.

2. Miody pitne markowe, wina owocowe markowe, nalewki na winie owocowym, aromatyzowane nalewki na winie owocowym, nalewki na winie z soku winogronowego oraz aromatyzowane nalewki na winie z soku winogronowego zalicza się wyłącznie do fermentowanych napojów winiarskich spokojnych.

§ 2. 1. Określa się następujące rodzaje fermentowanych napojów winiarskich w zależności od poziomu słodkości obliczanego na podstawie zawartości cukrów redukujących po inwersji:

- 1) wytrawne;
- 2) półwytrawne;
- 3) półsłodkie;
- 4) słodkie;
- 5) bardzo słodkie.

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 18 listopada 2011 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. Nr 248, poz. 1486).

²⁾ Niniejsze rozporządzenie zostało notyfikowane Komisji Europejskiej w dniu 30 stycznia 2013 r. pod numerem 2013/0057/PL, zgodnie z rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 23 grudnia 2002 r. w sprawie sposobu funkcjonowania krajowego systemu notyfikacji norm i aktów prawnych (Dz. U. Nr 239, poz. 2039 oraz z 2004 r. Nr 65, poz. 597), które wdraża dyrektywę 98/34/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 czerwca 1998 r. ustanawiającą procedurę udzielania informacji w dziedzinie norm i przepisów technicznych oraz zasad dotyczących usług społeczeństwa informacyjnego (Dz. Urz. WE L 204 z 21.07.1998, str. 37, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 20, str. 337, z późn. zm.).

2. W przypadku fermentowanych napojów winiarskich, które zawierają substancje słodzące dodane zgodnie z załącznikiem II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008, str. 16, z późn. zm.), poziom słodkości tych napojów powinien być porównywalny z poziomem słodkości obliczanym na podstawie zawartości cukrów redukujących po inwersji, przy zastosowaniu analizy sensorycznej.

3. Przepisu ust. 1 nie stosuje się do miodów pitnych oraz miodów pitnych markowych.

§ 3. W przypadku miodów pitnych oraz miodów pitnych markowych określa się następujące rodzaje tych napojów w zależności od:

- 1) dodanego soku owocowego:
 - a) owocowe,
 - b) winogronowe;
- 2) dodanych ziół i przypraw korzennych:
 - a) ziołowe,
 - b) korzenne,
 - c) ziołowo-korzenne;
- 3) sposobu przygotowania brzezki miodowej do fermentacji:
 - a) sycone,
 - b) niesycone.

§ 4. 1. Fermentowany napój winiarski charakteryzuje się całkowitą klarownością, brakiem opalizacji, zawiesin i osadów, przy czym dopuszcza się możliwość występowania mało widocznego osadu w postaci „dymku” nad dnem butelki, który po zawirowaniu zawartością tej butelki nie powoduje trwałej zmiany klarowności.

2. W przypadku dodania do fermentowanego napoju winiarskiego – z wyłączeniem miodu pitnego – soków lub innych dodatków, o których mowa w art. 14 ustawy z dnia 12 maja 2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina, dopuszcza się po zakończeniu procesu leżakowania wystąpienie zmętnienia oraz zawartość cząsteczek owoców.

3. W przypadku użycia do zamknięcia butelki fermentowanego napoju winiarskiego korka naturalnego dopuszcza się zawartość pyłu korkowego oraz obecność do trzech okruchów korka:

- 1) w jednej butelce – dla próbki liczącej 8 butelek;
- 2) w dwóch butelkach – dla próbki liczącej powyżej 8 butelek.

§ 5. 1. Fermentowany napój winiarski, z wyłączeniem miodu pitnego oraz miodu pitnego markowego, ma:

- 1) zapach czysty, bez obcych zapachów, specyficzny dla danego napoju, pochodzący od użytych surowców lub środków aromatyzujących w rozumieniu art. 3 ust. 2 lit. a rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1334/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie środków aromatyzujących i niektórych składników żywności o właściwościach aromatyzujących do użycia w oraz na środkach spożywczych oraz zmieniającego rozporządzenie Rady (EWG) nr 1601/91, rozporządzenia (WE) nr 2232/96 oraz (WE) nr 110/2008 oraz dyrektywę 2000/13/WE (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008, str. 34, z późn. zm.);
- 2) smak czysty, bez obcych posmaków, specyficzny dla danego napoju, przy czym fermentowany napój winiarski półmusujący, musujący, półmusujący gazowany oraz musujący gazowany ma smak orzeźwiający, z odczuciem perlenia na języku;
- 3) kwasowość ogólną wyrażoną jako kwas jabłkowy, w ilości od 3,5 do 9 gramów na litr, a w przypadku napoju winnego owocowego lub miodowego oraz aromatyzowanego napoju winnego owocowego lub miodowego w ilości od 3,5 do 7 gramów na litr;
- 4) kwasowość lotną wyrażoną jako kwas octowy w ilości nie większej niż 1,3 grama na litr, a w przypadku napoju winnego owocowego lub miodowego oraz aromatyzowanego napoju winnego owocowego lub miodowego w ilości nie większej niż 0,9 grama na litr.

2. Miód pitny oraz miód pitny markowy ma:

- 1) aromat miodowo-winny, bez obcych zapachów, który w miodzie pitnym owocowym i winogronowym oraz w miodzie pitnym markowym owocowym i winogronowym jest zharmonizowany z aromatem użytego soku;
- 2) smak miodowo-winny, bez obcych posmaków, który w miodzie pitnym owocowym i winogronowym oraz w miodzie pitnym markowym owocowym i winogronowym jest zharmonizowany ze smakiem użytego soku;
- 3) smak miodowo-winny, który w miodzie pitnym ziołowym, korzennym i ziołowo-korzennym oraz w miodzie pitnym markowym ziołowym, korzennym i ziołowo-korzennym jest wzbogacony o smak typowy dla użytych przypraw;
- 4) barwę od zielonkawosłomkowej do ciemnobursztynowej, która w przypadku miodu pitnego owocowego, miodu pitnego markowego owocowego, miodu pitnego winogronowego i miodu pitnego markowego winogronowego może mieć odcienie barwy właściwej dla użytych soków;
- 5) kwasowość ogólną wyrażoną jako kwas jabłkowy w ilości od 3,5 do 8 gramów na litr;
- 6) kwasowość lotną wyrażoną jako kwas octowy w ilości nie większej niż 1,4 grama na litr.

3. Miód pitny półmusujący, musujący, półmusujący gazowany oraz musujący gazowany ma smak orzeźwiający, z odczuciem perlenia na języku.

§ 6. 1. Fermentowany napój winiarski spokojny może zawierać dwutlenek węgla znajdujący się pod ciśnieniem poniżej 1 bara w temperaturze 20°C.

2. Fermentowany napój winiarski półmusujący zawiera naturalny dwutlenek węgla znajdujący się pod ciśnieniem od 1 do 3 barów w temperaturze 20°C, pochodzący z fermentacji alkoholowej, który po otwarciu butelki uchodzi i powoduje perlenie się napoju.

3. Fermentowany napój winiarski musujący zawiera naturalny dwutlenek węgla znajdujący się pod ciśnieniem większym niż 3 bary w temperaturze 20°C, pochodzący z fermentacji alkoholowej, który po otwarciu butelki uchodzi i powoduje perlenie się napoju.

4. Fermentowany napój winiarski półmusujący gazowany zawiera dodatek dwutlenku węgla znajdujący się pod ciśnieniem od 1 do 3 barów w temperaturze 20°C, który po otwarciu butelki uchodzi i powoduje perlenie się napoju.

5. Fermentowany napój winiarski musujący gazowany zawiera dodatek dwutlenku węgla znajdujący się pod ciśnieniem większym niż 3 bary w temperaturze 20°C, który po otwarciu butelki uchodzi i powoduje perlenie się napoju.

§ 7. 1. Fermentowany napój winiarski półmusujący oraz musujący otrzymuje się w wyniku fermentacji pierwotnej lub wtórnej przebiegającej w zbiorniku zamkniętym.

2. Miód pitny owocowy oraz miód pitny markowy owocowy otrzymuje się w wyniku fermentacji alkoholowej brzezki miodowej, w której nie mniej niż 30% wody zastąpiono sokiem owocowym.

3. Miód pitny winogronowy oraz miód pitny markowy winogronowy otrzymuje się w wyniku fermentacji alkoholowej brzezki miodowej, w której nie mniej niż 30% wody zastąpiono sokiem winogronowym.

4. Miód pitny sycony oraz miód pitny markowy sycony otrzymuje się z brzezki miodowej poddanej gotowaniu (syceniu) przed procesem fermentacji.

5. Miód pitny niesycony oraz miód pitny markowy niesycony otrzymuje się z brzezki niepoddanej gotowaniu (syceniu) przed procesem fermentacji.

§ 8. Wino owocowe markowe spokojne oraz wino owocowe spokojne, półmusujące, musujące, półmusujące gazowane i musujące gazowane:

- 1) ma poziom słodkości, który wynosi:
 - a) do 10 gramów na litr – w przypadku napojów wytrawnych,
 - b) powyżej 10 do 30 gramów na litr – w przypadku napojów półwytrawnych,
 - c) powyżej 30 do 60 gramów na litr – w przypadku napojów półsłodkich,
 - d) powyżej 60 do 150 gramów na litr – w przypadku napojów słodkich,
 - e) powyżej 150 gramów na litr – w przypadku napojów bardzo słodkich;
- 2) zawiera popiół w ilości nie mniejszej niż 1,1 grama na litr.

§ 9. Wino owocowe wzmocnione spokojne, półmusujące, musujące, półmusujące gazowane i musujące gazowane:

- 1) ma poziom słodkości, który wynosi:
 - a) do 10 gramów na litr – w przypadku napojów wytrawnych,
 - b) powyżej 10 do 30 gramów na litr – w przypadku napojów półwytrawnych,
 - c) powyżej 30 do 60 gramów na litr – w przypadku napojów półsłodkich,
 - d) powyżej 60 do 150 gramów na litr – w przypadku napojów słodkich,
 - e) powyżej 150 gramów na litr – w przypadku napojów bardzo słodkich;
- 2) zawiera popiół w ilości nie mniejszej niż 1,1 grama na litr.

§ 10. Wino owocowe aromatyzowane spokojne, półmusujące, musujące, półmusujące gazowane i musujące gazowane:

- 1) ma poziom słodkości, który wynosi:
 - a) do 15 gramów na litr – w przypadku napojów wytrawnych,
 - b) powyżej 15 do 30 gramów na litr – w przypadku napojów półwytrawnych,
 - c) powyżej 30 do 60 gramów na litr – w przypadku napojów półsłodkich,
 - d) powyżej 60 do 150 gramów na litr – w przypadku napojów słodkich,
 - e) powyżej 150 gramów na litr – w przypadku napojów bardzo słodkich;
- 2) zawiera popiół w ilości nie mniejszej niż 0,8 grama na litr.

§ 11. Wino z soku winogronowego spokojne, półmusujące, musujące, półmusujące gazowane i musujące gazowane:

- 1) ma poziom słodkości, który wynosi:
 - a) do 10 gramów na litr – w przypadku napojów wytrawnych,
 - b) powyżej 10 do 30 gramów na litr – w przypadku napojów półwytrawnych,
 - c) powyżej 30 do 60 gramów na litr – w przypadku napojów półsłodkich,
 - d) powyżej 60 do 150 gramów na litr – w przypadku napojów słodkich,
 - e) powyżej 150 gramów na litr – w przypadku napojów bardzo słodkich;
- 2) zawiera popiół w ilości nie mniejszej niż 1,0 grama na litr.

§ 12. Aromatyzowane wino z soku winogronowego spokojne, półmusujące, musujące, półmusujące gazowane i musujące gazowane:

- 1) ma poziom słodkości, który wynosi:
 - a) do 15 gramów na litr – w przypadku napojów wytrawnych,
 - b) powyżej 15 do 30 gramów na litr – w przypadku napojów półwytrawnych,
 - c) powyżej 30 do 60 gramów na litr – w przypadku napojów półsłodkich,
 - d) powyżej 60 do 150 gramów na litr – w przypadku napojów słodkich,
 - e) powyżej 150 gramów na litr – w przypadku napojów bardzo słodkich;
- 2) zawiera popiół w ilości nie mniejszej niż 0,8 grama na litr.

§ 13. Nalewka na winie owocowym spokojna, aromatyzowana nalewka na winie owocowym spokojna, nalewka na winie z soku winogronowego spokojna i aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego spokojna:

- 1) ma poziom słodkości, który wynosi:
 - a) do 30 gramów na litr – w przypadku nalewek wytrawnych,
 - b) powyżej 30 do 100 gramów na litr – w przypadku nalewek półwytrawnych,
 - c) powyżej 100 do 150 gramów na litr – w przypadku nalewek półsłodkich,

- d) powyżej 150 do 250 gramów na litr – w przypadku nalewek słodkich,
 - e) powyżej 250 gramów na litr – w przypadku nalewek bardzo słodkich;
- 2) zawiera popiół w ilości nie mniejszej niż 0,8 grama na litr.

§ 14. Napój winny owocowy lub miodowy spokojny, półmusujący, musujący, półmusujący gazowany i musujący gazowany oraz aromatyzowany napój winny owocowy lub miodowy spokojny, półmusujący, musujący, półmusujący gazowany i musujący gazowany:

- 1) ma poziom słodkości, który wynosi:
- a) do 15 gramów na litr – w przypadku napojów wytrawnych,
 - b) powyżej 15 do 30 gramów na litr – w przypadku napojów półwytrawnych,
 - c) powyżej 30 do 60 gramów na litr – w przypadku napojów półsłodkich,
 - d) powyżej 60 do 150 gramów na litr – w przypadku napojów słodkich,
 - e) powyżej 150 gramów na litr – w przypadku napojów bardzo słodkich;
- 2) zawiera popiół w ilości nie mniejszej niż 0,6 grama na litr.

§ 15. Wino owocowe niskoalkoholowe spokojne, półmusujące, musujące, półmusujące gazowane i musujące gazowane oraz aromatyzowane wino owocowe niskoalkoholowe spokojne, półmusujące, musujące, półmusujące gazowane i musujące gazowane:

- 1) ma poziom słodkości, który wynosi:
- a) do 15 gramów na litr – w przypadku napojów wytrawnych,
 - b) powyżej 15 do 30 gramów na litr – w przypadku napojów półwytrawnych,
 - c) powyżej 30 do 60 gramów na litr – w przypadku napojów półsłodkich,
 - d) powyżej 60 gramów na litr – w przypadku napojów słodkich;
- 2) zawiera popiół w ilości nie mniejszej niż 1,1 grama na litr.

§ 16. Cydr spokojny, półmusujący, musujący, półmusujący gazowany i musujący gazowany oraz perry spokojne, półmusujące, musujące, półmusujące gazowane i musujące gazowane:

- 1) ma poziom słodkości, który wynosi:
- a) do 15 gramów na litr – w przypadku napojów wytrawnych,
 - b) powyżej 15 do 30 gramów na litr – w przypadku napojów półwytrawnych,
 - c) powyżej 30 do 60 gramów na litr – w przypadku napojów półsłodkich,
 - d) powyżej 60 gramów na litr – w przypadku napojów słodkich;
- 2) zawiera popiół w ilości nie mniejszej niż 1,1 grama na litr.

§ 17. Miód pitny oraz miód pitny markowy:

- 1) ma poziom słodkości, który wynosi:
- a) od 35 do 90 gramów na litr – w przypadku czwórniaka,
 - b) od 65 do 120 gramów na litr – w przypadku trójniaka,
 - c) od 175 do 230 gramów na litr – w przypadku dwójniaka,
 - d) powyżej 300 gramów na litr – w przypadku półtoraka;
- 2) zawiera taką ilość cukrów ogółem wyrażoną w gramach, która po zsumowaniu z pomnożoną przez 18 rzeczywistą zawartością alkoholu w % objętościowych daje wartość nie mniejszą niż:
- a) 240 – w przypadku czwórniaka,
 - b) 323 – w przypadku trójniaka,

- c) 490 – w przypadku dwójniaka,
 - d) 600 – w przypadku półtoraka;
- 3) zawiera alkohol w % objętościowych:
- a) od 9 do 12 – w przypadku czwórniaka,
 - b) od 12 do 15 – w przypadku trójniaka,
 - c) od 15 do 18 – w przypadku dwójniaka i półtoraka;
- 4) zawiera ekstrakt bezcukrowy w ilości nie mniejszej niż:
- a) 15 gramów na litr – w przypadku czwórniaka,
 - b) 20 gramów na litr – w przypadku trójniaka, czwórniaka winogronowego i owocowego,
 - c) 25 gramów na litr – w przypadku dwójniaka, trójniaka winogronowego i owocowego,
 - d) 30 gramów na litr – w przypadku półtoraka, dwójniaka winogronowego i owocowego,
 - e) 35 gramów na litr – w przypadku półtoraka winogronowego i owocowego;
- 5) zawiera popiół w ilości nie mniejszej niż 1,3 grama na litr – w przypadku miodu pitnego winogronowego i owocowego oraz miodu pitnego markowego winogronowego i owocowego.

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

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *S. Kalemba*

³⁾ Niniejsze rozporządzenie było poprzedzone rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 9 grudnia 2004 r. w sprawie szczególnych rodzajów fermentowanych napojów winiarskich oraz szczegółowych wymagań organoleptycznych, fizycznych i chemicznych dla tych napojów (Dz. U. Nr 272, poz. 2696), które na podstawie art. 100 ustawy z dnia 12 maja 2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrotie tymi wyrobami i organizacji rynku wina (Dz. U. Nr 120, poz. 690 i Nr 171, poz. 1016) traci moc z dniem wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.