



SEJM  
RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ  
IV kadencja  
Prezes Rady Ministrów  
RM 10-78-02

Druk nr 656  
Warszawa, 1 lipca 2002 r.

Pan  
Marek Borowski  
Marszałek Sejmu  
Rzeczypospolitej Polskiej

Na podstawie art. 118 ust. 1 Konstytucji Rzeczypospolitej Polskiej z dnia 2 kwietnia 1997 r. przedstawiam Sejmowi Rzeczypospolitej Polskiej projekt ustawy

**- o napojach spirytusowych** wraz z projektem podstawowego aktu wykonawczego,

co do którego Rada Ministrów zadeklarowała, że ma na celu dostosowanie polskiego ustawodawstwa do prawa Unii Europejskiej.

Jednocześnie, zgodnie z wymogami art. 31 ust. 3b Regulaminu Sejmu, przekazuję, przetłumaczone na język polski, teksty przepisów Unii Europejskiej, do których ma być dostosowane prawo polskie.

W załączeniu przedstawiam także opinię dotyczącą zgodności proponowanych regulacji z prawem Unii Europejskiej.

Ponadto uprzejmie informuję, że do prezentowania stanowiska Rządu w tej sprawie w toku prac parlamentarnych został upoważniony Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Z wyrazami szacunku

(-) Leszek Miller

**U S T A W A**

**z dnia .....2002 r.**

**o napojach spirytusowych.**

Art. 1.

Ustawa określa:

- 1) kategorie i zasady wyrobu napojów spirytusowych,
- 2) zasady wykonywania działalności gospodarczej w zakresie wyrobu lub rozlewu napojów spirytusowych oraz obrotu tymi napojami.

Art. 2.

Użyte w ustawie określenia oznaczają:

- 1) alkohol etylowy rolniczy (spirytus rektyfikowany rolniczy) – alkohol etylowy uzyskany w wyniku destylacji po fermentacji alkoholowej produktów rolniczych (surowców) lub w innych procesach technologicznych, o określonych właściwościach fizykochemicznych i organoleptycznych, który nie ma właściwości napoju spirytusowego,
- 2) aromatyzowanie – użycie przy wyrobie napojów spirytusowych jednej lub wielu naturalnych substancji lub preparatów aromatycznych, ewentualnie substancji aromatycznych identycznych z naturalnymi, dopuszczonych na podstawie przepisów o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia,
- 3) barwienie - użycie przy wyrobie napojów spirytusowych jednego lub więcej barwników dozwolonych na podstawie przepisów o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia,
- 4) destylat rolniczy (spirytus surowy rolniczy) – płyn alkoholowy uzyskany w wyniku destylacji po fermentacji alkoholowej produktów rolniczych, który nie ma właściwości alkoholu etylowego rolniczego ani właściwości napoju spirytusowego, lecz zachowuje zapach i smak pochodzący z użytych surowców,

- 5) dodawanie alkoholu – postępowanie polegające na dodawaniu alkoholu etylowego rolniczego do napoju spirytusowego,
- 6) leżakowanie (dojrzewanie) – pozostawienie napoju spirytusowego, na określony czas, w dostosowanych pojemnikach, umożliwiające naturalny przebieg reakcji fizykochemicznych, nadających napojowi spirytusowemu charakterystyczne cechy organoleptyczne,
- 7) kategoria napoju spirytusowego – wyodrębniona nazwą grupa napojów spirytusowych, spełniająca określone wymagania w zakresie jakości oraz metod zastosowanych przy ich wyrobie,
- 8) kupażowanie - połączenie dwóch lub wielu napojów spirytusowych należących do tej samej kategorii, lecz różniących się nieznacznie składem z uwagi na metody zastosowane przy ich wyrobie, sposoby przeprowadzenia destylacji, okresy leżakowania lub geograficzny obszar produkcji,
- 9) maceracja – proces technologiczny, w którym przez ekstrakcję surowców roślinnych alkoholem etylowym rolnicznym uzyskuje się roztwór wodno-alkoholowy, stanowiący półprodukt do sporządzania napojów spirytusowych (macerat),
- 10) mors - sok surowy z owoców lub rozcieńczony sok z owoców uprzednio zagęszczony i utrwalony alkoholem etylowym rolnicznym, o zawartości alkoholu nie mniejszej niż 16% obj. i nie większej niż 20% obj., stanowiący półprodukt do wyrobu napojów spirytusowych,
- 11) zawartość alkoholu etylowego – stosunek objętości czystego alkoholu etylowego zawartego w danym napoju spirytusowym do całkowitej objętości tego napoju w temperaturze 20<sup>0</sup> Celsjusza, wyrażony jako „% obj.”,
- 12) zawartość substancji lotnych – ilość substancji lotnych, innych niż alkohol etylowy i metylowy, pochodząca wyłącznie z destylacji, zawarta w napoju spirytusowym uzyskanym wyłącznie w wyniku destylacji lub powtórnej destylacji (redestylacji) użytych surowców,
- 13) zestawianie – zmieszanie dwóch lub wielu napojów spirytusowych, jak również zmieszanie półproduktów w celu uzyskania napoju spirytusowego.

## Art. 3.

Napojem spirytusowym jest płyn:

- 1) przeznaczony do spożycia,
- 2) zawierający alkohol etylowy w ilości nie mniejszej niż 15% obj., z wyjątkiem likieru jajecznego (advocaat) o zawartości alkoholu etylowego nie mniejszej niż 14% obj.,
- 3) uzyskany:
  - a) bezpośrednio w wyniku destylacji po fermentacji alkoholowej produktów rolniczych lub w wyniku maceracji surowców roślinnych, z ewentualnym dodatkiem substancji aromatycznych lub cukrów, lub innych środków słodzących, lub produktów rolniczych do alkoholu etylowego rolniczego, lub do destylatu rolniczego, lub do wódki naturalnej albo
  - b) w wyniku zestawienia napoju spirytusowego z jednym lub wieloma innymi napojami spirytusowymi, lub
  - c) w wyniku zmieszania napoju spirytusowego z:
    - alkoholem etylowym rolnicznym, destylatem rolnicznym lub wódką naturalną, lub
    - jednym lub wieloma napojami zawierającymi alkohol etylowy, lub
    - jednym lub wieloma różnymi napojami,
- 4) wykazujący zapach i smak charakterystyczny dla surowców użytych do jego wyrobu.

## Art. 4.

Do kategorii napojów spirytusowych zalicza się:

- 1) rum, będący:
  - a) napojem spirytusowym o zawartości alkoholu etylowego nie mniejszej niż 37,5% obj., uzyskanym wyłącznie w wyniku fermentacji alkoholowej i destylacji melas lub syropów otrzymanych w procesie produkcji cukru trzcinowego, lub soków z trzciny cukrowej, destylowanym do osiągnięcia

zawartości alkoholu etylowego poniżej 96% obj. w sposób zapewniający zachowanie cech organoleptycznych właściwych dla rumu,

- b) spirytusem (wódką naturalną) z trzciny cukrowej o zawartości alkoholu etylowego nie mniejszej niż 37,5% obj., uzyskanym wyłącznie w wyniku fermentacji alkoholowej i destylacji soku z trzciny cukrowej, posiadającym charakterystyczny dla rumu zapach, zawierający substancje lotne w ilości nie mniejszej niż 225 gramów w hektolitrze alkoholu 100% obj.,
- 2) whisky, będącą napojem spirytusowym o zawartości alkoholu etylowego nie mniejszej niż 40% obj., uzyskanym z zacieru zbożowego scukrzonego przez zawarte w nim amylazy słodu lub przez dodatek naturalnych enzymów, fermentowanego z udziałem drożdży i destylowanego do osiągnięcia zawartości alkoholu etylowego poniżej 94,8% obj. w sposób zapewniający zachowanie zapachu i smaku surowców użytych do jego wyrobu oraz leżakowanym,
- 3) spirytus (wódkę naturalną):
- a) zbożowy, będący napojem spirytusowym o zawartości alkoholu etylowego nie mniejszej niż 35% obj., uzyskanym w wyniku destylacji przefermentowanego zacieru zbożowego, wykazującym cechy organoleptyczne pochodzące z surowców użytych do jego wyrobu,
  - b) z wina gronowego, będący napojem spirytusowym o zawartości alkoholu etylowego nie mniejszej niż 37,5 % obj., uzyskanym wyłącznie w wyniku destylacji wina gronowego lub alkoholizowanego wina gronowego do zawartości alkoholu etylowego poniżej 86% obj., lub w wyniku redestylacji destylatu z wina gronowego do zawartości alkoholu etylowego poniżej 86% obj., zawierającym:
    - substancje lotne w ilości co najmniej 125 gramów w hektolitrze alkoholu 100% obj. ,
    - alkohol metylowy w ilości nie większej niż 200 gramów w hektolitrze alkoholu 100% obj.,
  - c) z wyłoków z winogron, będący napojem spirytusowym o zawartości alkoholu etylowego nie mniejszej niż 37,5 % obj., uzyskanym z wyłoków z winogron przefermentowanych, destylowanych lub redestylowanych bezpośrednio z parą

wodną albo przy dodaniu wody do zawartości alkoholu etylowego poniżej 86% obj., zawierającym:

- substancje lotne w ilości co najmniej 140 gramów w hektolitrze alkoholu 100 % obj.,
- alkohol metylowy w ilości nie większej niż 1000 gramów w hektolitrze alkoholu 100 % obj.,

d) z wyłoków z owoców, będący napojem spirytusowym o zawartości alkoholu etylowego nie mniejszej niż 37,5 % obj., uzyskany z wyłoków z owoców innych niż wyłoki z winogron winorośli właściwej (*Vitis vinifera* L.), prefermentowanych, destylowanych lub redestylowanych do zawartości alkoholu etylowego poniżej 86 % obj., zawierającym:

- substancje lotne w ilości co najmniej 200 gramów w hektolitrze alkoholu 100 % obj.,
- alkohol metylowy w ilości nie większej niż 1500 gramów w hektolitrze alkoholu 100 % obj.,
- kwas cyjanowodorowy w ilości nie większej niż 10 gramów w hektolitrze alkoholu 100 % obj. w przypadku wódek naturalnych z wyłoków owoców pestkowych,

e) z rodzynków, będący napojem spirytusowym o zawartości alkoholu etylowego nie mniejszej niż 37,5% obj., uzyskany wyłącznie z suszonych winogron odmian „Czarna Koryntka” lub „Malaga Muskat” prefermentowanych i destylowanych do zawartości alkoholu etylowego poniżej 94,5% obj., zachowującym zapach i smak charakterystyczny dla surowców użytych do jego wyrobu,

f) z owoców, będący napojem spirytusowym o zawartości alkoholu etylowego nie mniejszej niż 37,5 % obj., uzyskany wyłącznie z miąższu owoców lub moszczu owocowego, z pestkami albo bez pestek, prefermentowanego i destylowanego do zawartości alkoholu etylowego poniżej 86% obj. lub uzyskany przez macerację określonych jagód, lub innych owoców, które mogą

być częściowo fermentowane w alkoholu etylowym rolniczym, w wódce naturalnej lub destylacie rolniczym, a następnie destylowanym, zachowującym zapach i smak charakterystyczny dla surowców użytych do jego wyrobu oraz zawierającym:

- substancje lotne w ilości co najmniej 200 gramów w hektolitrze alkoholu 100% obj.,
- alkohol metylowy w ilości nie większej niż 1000 gramów w hektolitrze alkoholu 100% obj.,
- kwas cyjanowodorowy w ilości nie większej niż 10 gramów w hektolitrze alkoholu 100% obj. w przypadku wódek z owoców pestkowych,

g) z wina z jabłek albo z wina z gruszek, będący napojem spirytusowym o zawartości alkoholu etylowego nie mniejszej niż 37,5% obj., uzyskanym wyłącznie przez destylację wina z jabłek albo wina z gruszek do zawartości alkoholu etylowego poniżej 86% obj., zachowującym zapach i smak charakterystyczny dla owocu użytego do jego wyrobu oraz zawierającym:

- substancje lotne w ilości co najmniej 200 gramów w hektolitrze alkoholu 100% obj.,
- alkohol metylowy w ilości nie większej niż 1000 gramów w hektolitrze alkoholu 100% obj.,

h) z goryczki, będący napojem spirytusowym o zawartości alkoholu etylowego nie mniejszej niż 37,5% obj., uzyskanym wyłącznie z destylatu przefermentowanych korzeni goryczki, z ewentualnym dodatkiem alkoholu etylowego rolniczego,

4) brandy zbożowa, będąca napojem spirytusowym o zawartości alkoholu etylowego nie mniejszej niż 35% obj., uzyskanym w wyniku destylacji przefermentowanego zacieru zbożowego do zawartości alkoholu etylowego poniżej 95% obj., zachowującym cechy organoleptyczne charakterystyczne dla surowców użytych do jego wyrobu,

5) brandy, będąca napojem spirytusowym o zawartości alkoholu etylowego nie mniejszej niż 36% obj., uzyskanym z wódki naturalnej z wina gronowego, który może być zmieszany z destylatem z wina gronowego destylowanym do zawartości alkoholu etylowego poniżej 94,8% obj., z tym, że ilość alkoholu zawartego w

destylacie nie może przekroczyć 50 % alkoholu zawartego w wyrobie gotowym oraz zawierającym:

- a) substancje lotne w ilości co najmniej 125 gramów w hektolitrze alkoholu 100% obj., z tym, że substancje lotne mogą pochodzić wyłącznie z destylacji lub redestylacji użytych surowców,
  - b) alkohol metylowy w ilości nie większej niż 200 gramów w hektolitrze alkoholu 100% obj.,
- 6) napój spirytusowy owocowy, będący napojem spirytusowym o zawartości alkoholu etylowego nie mniejszej niż 25% obj., uzyskany w wyniku maceracji owoców w alkoholu etylowym rolniczym lub destylacie rolniczym, lub wódce naturalnej, ewentualnie aromatyzowanym naturalnymi substancjami aromatycznymi lub preparatami aromatycznymi, innymi niż pochodzące z owoców użytych do jego wyrobu, o charakterystycznym smaku i barwie pochodzących wyłącznie z owocu będącego podstawą jego wyrobu,
- 7) napój spirytusowy jałowcowy będący:
- a) napojem spirytusowym uzyskany w wyniku aromatyzacji jagodami jałowca (*Juniperus communis*) alkoholu etylowego rolniczego lub wódki naturalnej zbożowej, lub destylatu zbożowego o cechach organoleptycznych charakterystycznych dla jagód jałowca,
  - b) ginem, będącym napojem spirytusowym o zawartości alkoholu etylowego nie mniejszej niż 37,5 % obj., uzyskany w wyniku aromatyzacji alkoholu etylowego rolniczego o pożądanych cechach organoleptycznych i jakościowych naturalnymi substancjami aromatycznymi lub substancjami aromatycznymi identycznymi z naturalnymi, lub preparatami aromatycznymi, o smaku jagód jałowca jako smaku dominującym,
  - c) ginem destylowanym, będącym napojem spirytusowym o zawartości alkoholu etylowego nie mniejszej niż 37,5 % obj., uzyskany wyłącznie w wyniku redestylacji alkoholu etylowego rolniczego o pożądanych cechach organoleptycznych i jakościowych oraz o początkowej zawartości alkoholu etylowego nie mniejszej niż 96 % obj., w obecności jagód jałowca i innych



naturalnych produktów roślinnych, o smaku jagód jałowca jako smaku dominującym, z zastrzeżeniem art. 16 ust. 1,

- 8) napój spirytusowy kminkowy, będący napojem spirytusowym o zawartości alkoholu etylowego nie mniejszej niż 30% obj., uzyskany w wyniku aromatyzacji kminkiem (*Carum carvi* L.) alkoholu etylowego rolniczego,
- 9) napój spirytusowy anyżowy, będący napojem spirytusowym uzyskany w wyniku aromatyzacji alkoholu etylowego rolniczego ekstraktami naturalnymi anyżu gwiazdzistego (*Illicium verum*) lub anyżu zielonego (*Pimpinella anisum*), lub kopru włoskiego (*Foeniculum vulgare*), lub innych roślin zawierających ten sam składnik aromatyzujący,
- 10) napój spirytusowy gorzki (bitter), będący napojem spirytusowym o dominującym gorzkim smaku, uzyskany wyłącznie w wyniku aromatyzacji alkoholu etylowego rolniczego naturalnymi substancjami aromatycznymi lub substancjami aromatycznymi identycznymi z naturalnymi, lub preparatami aromatycznymi,
- 11) wódkę będącą:
  - a) napojem spirytusowym o zawartości alkoholu etylowego nie mniejszej niż 37,5% obj., uzyskany z alkoholu etylowego rolniczego rektyfikowanego lub filtrowanego przez węgiel aktywowany, w tym przypadku poddanego destylacji lub równoważnej obróbce dla selektywnego zredukowania cech użytych surowców, ewentualnie aromatyzowany w celu nadania mu specyficznych cech organoleptycznych, w szczególności łagodnego smaku,
  - b) wódką ziołową aromatyzowaną ekstraktem z trawy żubrowej, będącą napojem spirytusowym o zawartości alkoholu etylowego nie mniejszej niż 40% obj., uzyskany wyłącznie przez aromatyzowanie alkoholu etylowego rolniczego, o zawartości alkoholu nie mniejszej niż 96,5% obj., maceratem trawy żubrowej (*Hierohloë odorata* i *Hierohloë australis*) dziko rosnącej w Puszczy Białowieskiej, zawierającym żdźbło trawy żubrowej w butelce, o zawartości cukru nie większej niż 4,5 grama na litr w przeliczeniu na cukier inwertowany, wyprodukowanym na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej w regionie Niziny Północnopodlaskiej, z polskich surowców,
- 12) likier będący:

- a) napojem spirytusowym uzyskanym w wyniku aromatyzowania alkoholu etylowego rolniczego lub destylatu rolniczego, lub jednego, lub większej liczby napojów spirytusowych, lub mieszanki wymienionych produktów i dosłodzony, przy czym do uzyskanego w ten sposób napoju jest dozwolone dodanie produktów rolniczych w szczególności śmietany, mleka lub innych przetworów mlecznych, owoców, wina gronowego, wina gronowego aromatyzowanego, o zawartości cukru:
- co najmniej 100 gramów na litr w przeliczeniu na cukier inwertowany,
  - nie mniejszej niż 80 gramów w litrze napoju dla likieru z goryczki, jeżeli goryczka jest jedyną użytą substancją aromatyczną,
  - nie mniejszej niż 70 gramów w litrze napoju dla likieru z owoców wiśni, jeżeli zawarty w nim alkohol etylowy pochodzi wyłącznie z destylatu rolniczego z owoców wiśni; likier o zawartości cukru nie mniejszej niż 250 gramów w litrze w przeliczeniu na cukier inwertowany, uzyskanym bez dodatku przetworów mlecznych, określa się jako „krem”,
- b) polish cherry, będąca napojem spirytusowym, o zawartości alkoholu etylowego nie mniejszej niż 24 % obj., wyprodukowanym na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej z morsu oraz maceratu wiśni z niewielkim dodatkiem morsów z innych owoców jagodowych oraz naturalnego olejku migdałowego, o zawartości ekstraktu nie mniejszej niż 340 gramów w litrze napoju, o charakterystycznych cechach organoleptycznych, pochodzących od owoców sokowych wiśni uprawianych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej,
- 13) likier jajeczny (advocaat), będący napojem spirytusowym uzyskanym z alkoholu etylowego rolniczego, z dodatkiem żółtka jaja, białka jaja, cukru lub miodu, zawierającym:
- a) ewentualny dodatek substancji aromatycznych,
  - b) w litrze wyrobu gotowego nie mniej niż 140 gramów żółtka jaja oraz 150 gramów cukru lub miodu,
- 14) likier z dodatkiem jaj, będący napojem spirytusowym uzyskanym z alkoholu etylowego rolniczego, z dodatkiem żółtka jaja, białka jaja, cukru lub miodu, zawierającym w litrze wyrobu gotowego nie mniej niż 70 gramów żółtka jaja oraz

150 gramów cukru lub miodu, ewentualnie zawierającym dodatek substancji aromatycznych.

Art. 5.

1. Przy wyrobie napojów spirytusowych jest dozwolone dodanie alkoholu etylowego rolniczego:
  - 1) o smaku pochodzącym z użytego do jego wyrobu surowca i niewyczuwalnych innych smakach,
  - 2) o zawartości alkoholu etylowego nie mniejszej niż 96,0 % obj.,
  - 3) o niewykrywalnym furfuralu,
  - 4) o zawartości:
    - a) kwasowości całkowitej, wyrażonej jako kwas octowy, nie większej niż 1,5 grama,
    - b) estrów, wyrażonej jako octan etylu, nie większej niż 1,3 grama,
    - c) aldehydów, wyrażonej jako aldehyd octowy, nie większej niż 0,5 grama,
    - d) alkoholi wyższych, wyrażonej jako metyl-2 propan-1-ol (alkohol izobutyłowy), nie większej niż 0,5 grama,
    - e) alkoholu metylowego nie większej niż 50 gramów ,
    - f) suchej pozostałości po odparowaniu nie większym niż 1,5 grama,
    - g) lotnych zasad azotowych, wyrażonej jako azot, nie większej niż 0,1 grama - w hektolitrze alkoholu 100% obj.
2. Alkohol etylowy rolniczy lub destylat rolniczy uzyskany ze wskazanego w nazwie surowca może być wytworzony wyłącznie z tego surowca.

Art. 6.

1. Przy wyrobie spirytusów z:
  - 1) śliwek ( *Prunus domestica* L.),

- 2) mirabelek (*Prunus domestica* L. var. *syriaca*),
- 3) śliwek quetsch (*Prunus domestica* L.),
- 4) jabłek (*Malus domestica* Borkh.),
- 5) gruszek (*Pyrus communis* L.),
- 6) malin (*Rubus idaeus* L.),
- 7) jeżyn (*Rubus fruticosus* L.)

- dopuszcza się zawartość alkoholu metylowego do 1200 gramów w hektolitrze alkoholu 100% obj.

2. Przy wyrobie spirytusów z:

- 1) porzeczek czarnych i kolorowych (*Ribes species*),
- 2) bzu czarnego (*Sambucus nigra*),
- 3) jarzębiny (*Sorbus aucuparia*)

- dopuszcza się zawartość alkoholu metylowego do 1350 gramów w hektolitrze alkoholu 100% obj.

3. Przy wyrobie spirytusów z gruszek Williamsa (*Pyrus communis* Williams) dopuszcza się zawartość alkoholu metylowego do 1500 gramów w hektolitrze alkoholu 100% obj.

#### Art. 7.

Przy wyrobie napojów spirytusowych dopuszcza się stosowanie, jako środków słodzących:

- 1) sacharozy, w postaci:
  - a) cukru białego,
  - b) cukru białego rafinowanego,
  - c) cukru półbiałego,
- 2) dekstrozy,
- 3) fruktozy,

- 4) syropu glukozyowego,
- 5) cukru płynnego,
- 6) inwertowanego cukru płynnego i syropu z cukru inwertowanego,
- 7) zagęszczonego, oczyszczonego moszczu gronowego,
- 8) zagęszczonego moszczu gronowego,
- 9) moszczu gronowego,
- 10) karmelu otrzymanego wyłącznie w wyniku kontrolowanego podgrzania sacharozy bez współudziału zasad, kwasów mineralnych i innych substancji chemicznych,
- 11) miodu,
- 12) syropu z owoców chleba świętojańskiego,
- 13) innych naturalnych substancji węglowodanowych, dozwolonych na podstawie przepisów o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia.

#### Art. 8.

1. Do aromatyzowania napojów spirytusowych można stosować substancje dopuszczone na podstawie przepisów o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia, z zastrzeżeniem ust. 2.
2. Przy wyrobieniu likierów i kremów z ananasa, porzeczki czarnej, wiśni, maliny, jeżyny, czarnych jagód, maliny moroszki, maliny tekszli, żurawiny wielkoowocowej, rokitnika pospolitego, borówki brusznicy i owoców cytrusowych oraz likierów z mięty, goryczki, anyżu, bylicy i przelotu pospolitego stosuje się wyłącznie naturalne substancje aromatyczne.

#### Art. 9.

1. Przy wyrobieniu napojów spirytusowych dopuszcza się dodanie wody destylowanej lub demineralizowanej pod warunkiem, że dodatek wody nie zmieni charakteru napoju.
2. Woda, o której mowa w ust. 1, powinna spełniać wymagania, jakim odpowiada woda do picia i na potrzeby gospodarcze.

## Art. 10.

Do rozpuszczania lub rozcieńczania barwników, substancji aromatycznych oraz innych dozwolonych substancji dodatkowych stosuje się wyłącznie alkohol etylowy rolniczy spełniający wymagania, o których mowa w art. 5.

## Art. 11.

Napój spirytusowy uzyskany w wyniku kupażowania zalicza się do kategorii napojów spirytusowych co napoje spirytusowe użyte przy jego wyrobie.

## Art. 12.

Leżakowanie napojów spirytusowych odbywa się:

- 1) w drewnianych beczkach o pojemności nie większej niż 700 litrów, co najmniej przez 3 lata – w przypadku whisky,
- 2) w beczkach dębowych co najmniej przez rok, a gdy pojemność beczek jest mniejsza niż 1000 litrów, co najmniej przez 6 miesięcy – w przypadku brandy,
- 3) przez okres co najmniej równy okresowi leżakowania brandy – w przypadku wódki naturalnej z wina gronowego.

## Art. 13.

Przy wyrobie spirytusów z wyłoków z winogron, do fermentacji wyłoków z winogron mogą być dodane osady drożdżowe z wina gronowego w ilości nie większej niż 25 kilogramów osadów na 100 kilogramów wyłoków z winogron, pod warunkiem, że ilość alkoholu uzyskanego z tych osadów nie przekroczy 35% całości alkoholu etylowego w wyrobie gotowym.

## Art. 14.

1. Ilość owoców użytych przy wyrobie spirytusów z owoców wytworzonych wyłącznie w wyniku fermentacji wynosi co najmniej 5 kilogramów na 20 litrów alkoholu 100% obj.

2. Ilość owoców użytych przy wyrobie spirytusów z owoców uzyskanych przez macerację wynosi co najmniej 100 kilogramów owoców na 20 litrów alkoholu 100% obj.
3. W przypadku, o którym mowa w ust. 2, określenie „spirytus” może być stosowane w połączeniu z nazwą użytego w procesie maceracji owocu.

#### Art. 15.

1. Przy wyrobie napoju spirytusowego jałowcowego mogą być użyte dodatkowo, oprócz jagód jałowca, następujące substancje aromatyczne:
  - 1) rośliny aromatyczne albo ich części lub
  - 2) naturalne substancje aromatyczne, lub
  - 3) substancje aromatyczne identyczne z naturalnymi, lub
  - 4) preparaty aromatyczne.
2. W napoju spirytusowym jałowcowym, przy wyrobie którego zastosowano substancje aromatyczne, o których mowa w ust. 1, smak jagód jałowca powinien być wyczuwalny.

#### Art. 16.

1. Dopuszcza się wyrób ginu destylowanego przez zmieszanie ginu destylowanego z alkoholem etylowym rolniczym o takich samych cechach organoleptycznych, jakościowych i takiej samej zawartości alkoholu etylowego.
2. Do aromatyzacji ginu destylowanego mogą być dodatkowo użyte naturalne substancje aromatyczne lub substancje aromatyczne identyczne z naturalnymi lub preparaty aromatyczne.

#### Art. 17.

Przy wyrobie napoju spirytusowego kminkowego mogą być użyte inne substancje aromatyczne naturalne lub identyczne z naturalnymi, lub preparaty aromatyczne, pod warunkiem zachowania dominującego smaku kminku.

## Art. 18.

1. Napój spirytusowy anyżowy uzyskuje się w wyniku:
  - 1) maceracji, destylacji lub redestylacji alkoholu etylowego rolniczego z dodatkiem nasion lub innych części roślin, o których mowa w art. 4 pkt 9, lub
  - 2) dodania do alkoholu etylowego rolniczego naturalnych ekstraktów destylowanych z roślin, o których mowa w art. 4 pkt 9.
2. Przy wyrobie napoju, o którym mowa w ust. 1, mogą być stosowane inne naturalne ekstrakty roślinne i nasiona aromatyczne niż wymienione w art. 4 pkt 9, pod warunkiem, że smak anyżu pozostaje dominujący.

## Art. 19.

Zawartość alkoholu etylowego ustalona dla poszczególnych kategorii napojów spirytusowych może być niższa niż określona w przepisach ustawy, jeżeli napój spirytusowy jest przeznaczony na eksport i zawartość alkoholu etylowego została ustalona przez odbiorcę.

## Art. 20.

Minister właściwy do spraw rynków rolnych określi, w drodze rozporządzenia, metody analiz alkoholu etylowego rolniczego, mając na względzie właściwą jakość napojów spirytusowych oraz wymagania w tym zakresie zawarte w przepisach Unii Europejskiej.

## Art. 21.

1. Wykonywanie działalności gospodarczej w zakresie wyrobu lub rozlewu napojów spirytusowych wymaga uzyskania zezwolenia, zwanego dalej „zezwoleniem”.
2. Zezwolenie na wyrób napojów spirytusowych obejmuje również zezwolenie na rozlew tych napojów.

## Art. 22.



Organem właściwym w sprawach wydania, odmowy wydania i cofnięcia zezwolenia jest minister właściwy do spraw rynków rolnych, zwany dalej „organem zezwalającym”.

#### Art. 23.

1. Wniosek o wydanie zezwolenia, poza wymaganiami określonymi w przepisach o działalności gospodarczej, powinien zawierać informacje o:
  - 1) zdolności wyrobu lub rozlewu posiadanych przez wnioskodawcę urządzeń technicznych w skali roku kalendarzowego,
  - 2) rodzaju surowców.
2. Do wniosku, o którym mowa w ust. 1, dołącza się:
  - 1) dokument potwierdzający tytuł prawny wnioskodawcy do obiektów budowlanych, w których ma być wykonywana działalność gospodarcza objęta wnioskiem,
  - 2) zaświadczenia właściwego urzędu skarbowego oraz Zakładu Ubezpieczeń Społecznych stwierdzające, że wnioskodawca nie zalega z wpłatami należności na rzecz tych instytucji,
  - 3) informację z Krajowego Rejestru Karnego potwierdzającą niekaralność przedsiębiorcy ubiegającego się o zezwolenie, będącego osobą fizyczną lub członków zarządu osoby prawnej za przestępstwa przeciwko mieniu i wiarygodności dokumentów,
  - 4) zaświadczenia komendanta powiatowego Państwowej Straży Pożarnej, powiatowego inspektora sanitarnego oraz wojewódzkiego inspektora ochrony środowiska stwierdzające, że obiekty budowlane i urządzenia techniczne przeznaczone do wykonywania działalności gospodarczej objętej wnioskiem spełniają wymagania określone odpowiednio w przepisach o ochronie przeciwpożarowej, sanitarnych i o ochronie środowiska.

#### Art. 24.

1. Zezwolenie wydaje się po spełnieniu warunków, o których mowa w art. 23.

2. Zezwolenie określa w szczególności:
  - 1) nazwę lub firmę, pod którą wykonuje działalność przedsiębiorca, jego adres i siedzibę, a w przypadku osoby fizycznej imię i nazwisko, miejsce zamieszkania oraz adres,
  - 2) rodzaj działalności gospodarczej objętej zezwoleniem,
  - 3) wielkość wyrobu lub rozlewu napojów spirytusowych w skali roku kalendarzowego, zgodną ze zdolnościami w zakresie wyrobu lub rozlewu posiadanych przez przedsiębiorcę urządzeń technicznych,
  - 4) miejsce wykonywania działalności gospodarczej.

#### Art. 25.

1. W razie powzięcia przez organ zezwalający informacji lub stwierdzenia okoliczności uzasadniających cofnięcie zezwolenia, organ ten wszczyna z urzędu postępowanie w tej sprawie.
2. Organ zezwalający cofa zezwolenie w przypadkach określonych w przepisach o działalności gospodarczej.

#### Art. 26.

1. Przedsiębiorca, który uzyskał zezwolenie, jest obowiązany do:
  - 1) wdrożenia systemu wewnętrznej kontroli wyrobu lub rozlewu napojów spirytusowych, obejmującego w szczególności określenie:
    - a) częstotliwość i sposób pobierania próbek do badań jakościowych,
    - b) metody badań,
    - c) sposób postępowania z napojami spirytusowymi nie odpowiadającymi wymaganiom jakościowym,

- 2) dysponowania planem zakładu obejmującym w szczególności pomieszczenia produkcyjne, magazynowe, socjalne i sanitarne, z zaznaczeniem:
    - a) linii technologicznych,
    - b) dróg przemieszczania surowców i produktów gotowych,
    - c) stanowisk pracy,
  - 3) wyznaczenia osoby odpowiedzialnej za kontrolę jakości napojów spirytusowych.
2. W przypadku zakończenia działalności gospodarczej określonej w zezwoleniu, przedsiębiorca jest obowiązany zawiadomić o tym, w terminie 14 dni, organ zezwalający.

Art. 27.

Do obrotu można wprowadzić napoje spirytusowe, jeżeli zostały wyprodukowane zgodnie z wymaganiami w zakresie ich wyrobu oraz spełniają właściwe dla nich wymagania organoleptyczne oraz fizykochemiczne.

Art. 28.

Nazwy kategorii napojów spirytusowych oraz inne nazwy napojów spirytusowych, o których mowa w ustawie, nie powinny być uzupełniane określeniami „podobny”, „typu”, „rodzaju”, „o smaku”, „w stylu” lub innymi, sugerującymi podobieństwo do tych napojów spirytusowych.

Art. 29.

Napoje spirytusowe, które nie mogą być zakwalifikowane do żadnej z kategorii napojów spirytusowych, o których mowa w ustawie, mogą być wprowadzone do obrotu wyłącznie jako „napój spirytusowy” lub „spirytus/wódka naturalna”.

Art. 30.

Kto:

- 1) wyrabia napoje spirytusowe niezgodnie z zasadami określonymi w ustawie lub wprowadza takie napoje do obrotu,
  - 2) wprowadza do obrotu napój spirytusowy nie spełniający właściwych dla niego wymagań organoleptycznych oraz fizykochemicznych
- podlega grzywnie albo karze ograniczenia wolności do roku.

Art. 31.

1. Kto bez wymaganego zezwolenia wyrabia lub rozlewa napoje spirytusowe - podlega grzywnie, karze ograniczenia wolności albo pozbawienia wolności do roku.
2. Kto dopuszcza się czynu określonego w ust. 1, jeżeli czyn ten dotyczy napojów spirytusowych znacznej wartości - podlega grzywnie, karze ograniczenia wolności albo pozbawienia wolności do lat 2.

Art. 32.

Jeżeli z popełnienia przestępstwa, określonego w art. 31, sprawca uczynił sobie stałe źródło dochodu - podlega karze pozbawienia wolności do lat 3.

Art. 33.

W przypadkach określonych w art. 31 i 32 sąd może orzec przepadek rzeczy stanowiącej przedmiot przestępstwa albo służących lub przeznaczonych do jego popełnienia, choćby nie były własnością sprawcy.

#### Art. 34.

W ustawie z dnia 2 marca 2001 r. o wyrobie spirytusu, wyrobie i rozlewie wyrobów spirytusowych oraz wytwarzaniu wyrobów tytoniowych (Dz. U. Nr 31, poz. 353) wprowadza się następujące zmiany:

1) tytuł ustawy otrzymuje brzmienie:

„o wyrobie alkoholu etylowego oraz wytwarzaniu wyrobów tytoniowych.”;

2) art. 1 otrzymuje brzmienie:

„Art. 1. Ustawa określa zasady i warunki podejmowania i wykonywania działalności gospodarczej w zakresie wyrobu alkoholu etylowego i jego skażania oraz wytwarzania wyrobów tytoniowych.”;

3) art. 2 otrzymuje brzmienie:

„Art. 2. W rozumieniu niniejszej ustawy:

1) alkohol etylowy oznacza płyn alkoholowy uzyskany w wyniku destylacji po fermentacji alkoholowej produktów rolniczych albo płyn alkoholowy uzyskany w sposób syntetyczny,

2) wyrób tytoniowy oznacza wyrób wyprodukowany z tytoniu przeznaczony do palenia oraz tabakę.”;

4) art. 3 otrzymuje brzmienie:

„Art. 3. Wykonywanie działalności gospodarczej w zakresie:

1) wyrobu, oczyszczania, skażania lub odwadniania alkoholu etylowego,

2) wytwarzania wyrobów tytoniowych

- wymaga uzyskania zezwolenia.”;

5) w art. 8 – 11 i 13 użyty w odpowiednim przypadku wyraz „spirytus” zastępuje się wyrazami „alkohol etylowy” użytymi w tym samym przypadku;

6) art. 12 otrzymuje brzmienie:

„Art. 12. Kto posiadając zezwolenie na wykonywanie działalności gospodarczej w zakresie wyrobu, oczyszczania, skażania lub odwadniania alkoholu etylowego albo wytwarzania wyrobów tytoniowych:

- 1) nie wdrożył systemu kontroli wewnętrznej, nie dysponuje planem zakładu lub nie wyznaczył osoby odpowiedzialnej za kontrolę jakości,
  - 2) nie zawiadomił organu zezwalającego o zakończeniu działalności gospodarczej określonej w zezwoleniu, w terminie 14 dni od dnia zakończenia tej działalności
- podlega grzywnie.”;

7) po art. 12 dodaje się art. 12a w brzmieniu:

„Art. 12a. 1. Kto bez wymaganego zezwolenia wyrabia, skaża, oczyszcza lub odwadnia alkohol etylowy albo wytwarza wyroby tytoniowe - podlega grzywnie, karze ograniczenia wolności albo pozbawienia wolności do roku.

2. Kto dopuszcza się czynu określonego w ust. 1, jeżeli czyn ten dotyczy alkoholu etylowego lub wyrobów tytoniowych znacznej wartości - podlega grzywnie, karze ograniczenia wolności albo pozbawienia wolności do lat 2.”,

8) w art. 14 po wyrazach „art. 12” stawia się przecinek oraz dodaje się wyrazy „art. 12a”;

9) po art. 14 dodaje się art. 14a w brzmieniu:

„Art. 14a. W przypadkach określonych w art. 12a i art. 13 sąd może orzec przepadek rzeczy stanowiącej przedmiot przestępstwa albo

służących lub przeznaczonych do jego popełnienia, choćby nie były własnością sprawcy.”;

10) skreśla się art. 15.

## Art. 35.

W ustawie z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz. U. Nr 63, poz. 634 i Nr 128, poz. 1408) w art. 1 ust. 2 otrzymuje brzmienie:

„2. Przepisy ustawy dotyczące dozwolonych substancji dodatkowych i zanieczyszczeń, wymagań sanitarnych w zakładach produkcyjnych, wymagań zdrowotnych wobec osób biorących udział w procesie produkcji i w obrocie, a także przepisy dotyczące materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością stosuje się również do wyrobu i rozlewu wyrobów winiarskich, a także do wyrobu alkoholu etylowego oraz wyrobu i rozlewu napojów spirytusowych.”.

## Art. 36.

Zezwolenia na wyrób lub rozlew wyrobów spirytusowych, wyrób, oczyszczanie, skażanie lub odwadnianie spirytusu wydane przed dniem wejścia w życie niniejszej ustawy na podstawie ustawy z dnia 2 marca 2001 r. o wyrobie spirytusu, wyrobie i rozlewie wyrobów spirytusowych oraz wytwarzaniu wyrobów tytoniowych (Dz. U. Nr 31, poz. 353) stają się zezwoleniami odpowiednio na wyrób lub rozlew napojów spirytusowych, wyrób, oczyszczanie skażanie lub odwadnianie alkoholu etylowego na czas, na który zostały wydane.

## Art. 37.

Przedsiębiorcy wykonujący w dniu wejścia w życie niniejszej ustawy działalność gospodarczą w zakresie wyrobu lub rozlewu napojów spirytusowych zawierających alkohol etylowy rolniczy o stężeniu mniejszym niż 18% obj. tracą prawo do wykonywania tej działalności, jeżeli w terminie 3 miesięcy od dnia wejścia w życie ustawy nie wystąpią o udzielenie stosownych zezwoleń.

## Art. 38.

Z dniem uzyskania przez Rzeczpospolitą Polską członkostwa w Unii Europejskiej tracą moc przepisy art. 2 pkt 1 – 8 oraz pkt 11 – 13, art. 3, art. 4 pkt 1-10, pkt 11 lit. a), pkt 12 lit. a), pkt 13 i 14, art. 5 –20, art. 27-29 niniejszej ustawy.

#### Art. 39.

Ustawa wchodzi w życie po upływie 6 miesięcy od dnia ogłoszenia.

### UZASADNIENIE

Projekt ustawy dostosowuje polskie przepisy w zakresie napojów spirytusowych do przepisów obowiązujących w Unii Europejskiej, określonych:

- 1) Rozporządzeniem Rady 1576/89/EWG z dnia 29 maja 1989 roku ustanawiającym ogólne zasady definiowania, opisu i prezentacji napojów spirytusowych (nowelizowanym Rozporządzeniem 3280/92/EWG z dnia 9 listopada 1992 roku oraz Rozporządzeniem 3378/94 z dnia 22 grudnia 1994 roku),
- 2) Rozporządzeniem Komisji 1014/90/EWG z dnia 24 kwietnia 1990 roku ustanawiającym szczegółowe zasady definiowania, opisu i prezentacji napojów spirytusowych.

Opracowanie projektu ustawy, harmonizującej polskie przepisy w zakresie problematyki napojów spirytusowych z przepisami Unii Europejskiej zostało przewidziane w Narodowym Programie Przygotowań do Członkostwa. Polska poinformowała Unię Europejską o pracach nad projektem w stanowisku negocjacyjnym.

Projekt ustawy obok terminologii stosowanej w przepisach UE podaje w nawiasach terminologię używaną dotychczas w Polsce. Przyjęcie takiego rozwiązania ma na celu stopniowe przystosowanie się producentów, handlowców i konsumentów do nazewnictwa implementowanego z prawa UE. Rozwiązanie takie jest konieczne z uwagi na to, że implementacja nowych i niekiedy znacznie odmiennych zasad



nazewnictwa bez ich dodatkowego wyjaśnienia mogłaby stwarzać możliwość wprowadzania w błąd nie tylko producentów ale szczególnie handlowców i konsumentów. Dotyczy to przede wszystkim kategorii napojów spirytusowych, określanych w przepisach UE jako „spirytus” lub „spirytusy”, implementowanych do projektu ustawy w art. 4 pkt 3. W Polsce określenia takie są kojarzone obecnie jednoznacznie ze spirytusem rektyfikowanym lub surowym. Odpowiednikiem stosowanego dotychczas w Polsce określenia „spirytus” jest w UE „alkohol etylowy rolniczy” lub „destylat rolniczy”.

W art. 1 projektu został określony zakres przedmiotowy ustawy. Art. 2 zawiera słowniczek podstawowych pojęć używanych w ustawie: definicję destylatu rolniczego, definicję alkoholu etylowego rolniczego, definicję napoju spirytusowego oraz definicję procesów technologicznych, takich jak słodzenie, zestawianie, kupażowanie, dodawanie alkoholu, dojrzewanie i aromatyzowanie. Definicje te zostały opracowane w oparciu o przepisy zawarte w art. 1 Rozporządzenia Rady nr 1576/89.

Projekt ustawy definiując aromatyzowanie oraz barwienie nawiązuje do ustawy z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz. U. Nr 63, poz. 634) oraz do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 27 grudnia 2000 r. w sprawie wykazu dopuszczalnych ilości substancji dodatkowych i innych substancji obcych dodawanych do środków spożywczych lub używek, a także zanieczyszczeń, które mogą znajdować się w środkach spożywczych lub używkach (Dz. U. Nr 73, poz. 780) Do zasad określonych w tych przepisach nawiązuje również art. 7 pkt 13 projektu, wskazujący na możliwość stosowania jako środków słodzących także innych naturalnych substancji węglowodanowych.

Projekt ustawy określa, co należy rozumieć pod pojęciem napój spirytusowy, a także określa wymagania dla alkoholu etylowego rolniczego stosowanego przy wyrobie napojów spirytusowych. Podstawową zmianą w definicji napoju spirytusowego (określanego obecnie w art. 2 ustawy z dnia 2 marca 2001 r. o wyrobie spirytusu, wyrobie i rozlewie wyrobów spirytusowych oraz wytwarzaniu wyrobów tytoniowych w prawie polskim jako „wyrób spirytusowy”) jest zmiana zakresu dolnej granicy zawartości alkoholu etylowego z 18% do 15% objętościowych.

Projekt ustawy wprowadza podział napojów spirytusowych na kategorie napojów spirytusowych oraz określa wymogi dla poszczególnych kategorii. Wymogi te są zgodne z wymienionymi w/w Rozporządzeniach nr 1576/89 oraz nr 1014/90. Napoje spirytusowe, które nie będą spełniać w całości definicji żadnej z kategorii wymienionych w projekcie ustawy, nie będą mogły być określane w obrocie nazwą jakiegokolwiek kategorii określonej w art. 4 projektu. Podobnie jak w UE takie napoje będą mogły być wytwarzane, lecz będą określane jedynie ogólnym pojęciem „napój spirytusowy”.

Projekt ustawy, podobnie jak jest to przyjęte w prawie UE, wprowadza zakaz uzupełniania nazwy napojów spirytusowych określeniami „podobny”, „typu”, „rodzaju”, „o smaku”, „w stylu” lub innymi sugerującymi podobieństwo do napojów spirytusowych wymienionych w projekcie ustawy. Przepis ten, przyjęty z Rozporządzenia Rady nr 1576/89, ma na celu ograniczenie możliwości wprowadzania konsumenta w błąd odnośnie kategorii napoju spirytusowego.

Projekt ustawy zawiera również definicje kategorii napojów spirytusowych, będących polskimi specjalnościami, takich jak: wódka ziołowa aromatyzowana ekstraktem z trawy żubrowej oraz polish cherry.

Umieszczenie innych polskich napojów spirytusowych takich jak: rosolis, starka, czy krupnik nie jest możliwe, gdyż znaki towarowe określające te wyroby są już zarejestrowane przez konkretnych producentów w Urzędzie Patentowym R.P.

W przepisach regulujących zasady wyrobu napojów spirytusowych zostały określone w szczególności parametry jakościowe alkoholu etylowego rolniczego, wykaz środków słodzących dozwolonych do zastosowania przy wyrobie napojów spirytusowych, a także dopuszczalne zawartości alkoholu metylowego w niektórych napojach spirytusowych oraz zasady używania wody przy wyrobie napojów spirytusowych.

Projekt ustawy zwraca delegację upoważniającą ministra właściwego do spraw rynków rolnych do określenia, w drodze rozporządzenia, metodyki analiz alkoholu etylowego rolniczego. Metody te zostaną implementowane z Rozporządzenia Komisji nr 1238/92 z 8 maja 1992r. określającego wspólnotowe metody stosowane w sektorze winiarskim do analizy alkoholu neutralnego, które zgodnie z art. 1 Rozporządzenia Komisji nr 2009/92

z dnia 20 lipca 1992r. jest stosowane także do wykonywania analiz alkoholu etylowego rolniczego. Podstawowym badaniem w tym zakresie jest stwierdzenie czy alkohol etylowy rolniczy został faktycznie uzyskany z surowców rolniczych, gdyż tylko taki alkohol może być przeznaczony do spożycia. Obecnie metody analiz napojów spirytusowych w Polsce są regulowane Polskimi Normami (PN-A-79527 – Wyroby spirytusowe, produkty i półprodukty - pobieranie próbek, PN-A-79531 – Wyroby spirytusowe czyste. Wspólne wymagania i badania, PN-A-79530 – Wyroby spirytusowe gatunkowe. Wspólne wymagania i badania.), wskazanymi do obowiązkowego stosowania rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej z dnia 27 czerwca 1997 r.

Projekt ustawy określa zasady uzyskania zezwolenia na wykonywanie działalności gospodarczej w zakresie wyrobu i rozlewu napojów spirytusowych oraz zasady obrotu tymi napojami. Zasady te są zbieżne z zasadami zawartymi w ustawie z dnia 2 marca 2001 r. o wyrobie spirytusu, wyrobie i rozlewie napojów spirytusowych oraz wytwarzania wyrobów tytoniowych. (Dz. U. Nr 31, poz. 353).

Projekt ustawy określa sankcje karne za naruszanie zasad określonych w projekcie ustawy. Zgodnie z projektem ustawy, zezwolenia na wyrób lub rozlew wyrobów spirytusowych, wydane przed dniem wejścia w życie niniejszej ustawy na podstawie ustawy z dnia 2 marca 2001 r. o wyrobie spirytusu, wyrobie i rozlewie wyrobów spirytusowych oraz wytwarzaniu wyrobów tytoniowych (Dz. U. Nr 31, poz. 353), stają się zezwoleniami odpowiednio na wyrób lub rozlew napojów spirytusowych na czas, na który zostały wydane. Z uwagi na zmianę definicji napoju spirytusowego, to jest obniżenie dolnej granicy zawartości alkoholu do 15 % ( i do 14% dla advocaata) przedsiębiorcy wykonujący w dniu wejścia w życie niniejszej ustawy działalność gospodarczą w tym zakresie będą zobowiązani do wystąpienia o zezwolenie na ich wyrób lub rozlew w terminie 3 miesięcy od dnia wejścia w życie ustawy, pod rygorem utraty prawa do ich wyrobu lub rozlewu.

W projekcie ustawy podjęto szereg istotnych decyzji dotyczących technologii stosowanych przy wyrobie napojów spirytusowych oraz ich parametrów jakościowych harmonizując te zasady z zasadami wyrobu i parametrami jakościowymi obowiązującymi w Unii Europejskiej.

Technologia wyrobu poszczególnych kategorii napojów spirytusowych stosowana w Polsce w wielu przypadkach jest różna w porównaniu do technologii stosowanych w UE. Stanowi to zasadniczy problem w dostosowaniu się producentów i dystrybutorów do wymagań wynikających z projektu ustawy. Zmiany nastąpią także w zakresie zasad wykonywania kontroli jakości alkoholu etylowego rolniczego. Stąd powstaje konieczność zapewnienia adresatom ustawy pewnego okresu czasu na adaptację, dostosowanie się do wprowadzonych zmian. Z uwagi na to, projekt ustawy ustanawia sześciomiesięczny okres *vacatio legis*.

Wejście w życie ustawy spowoduje dodatkowe obciążenia dla budżetu państwa szacowane na ok. 3.949 tys. zł, które powstaną w rezultacie wprowadzenia nowych obowiązków w zakresie wykonywania urzędowej kontroli napojów spirytusowych pod względem zgodności ich parametrów z wymogami określonymi w projekcie niniejszej ustawy, kontroli parametrów alkoholu etylowego rolniczego, a w szczególności ustalania czy został on uzyskany z tylko i wyłącznie surowców rolniczych. Zgodnie z ustawą o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, zadania te wejdą w zakres kompetencji Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

## **UZASADNIENIE DOSTOSOWAWCZEGO CHARAKTERU PROJEKTU USTAWY O NAPOJACH SPIRYTUSOWYCH**

Projektowana ustawa o napojach spirytusowych ma na celu zharmonizowanie polskich przepisów z zakresu problematyki napojów spirytusowych z obowiązującymi w tej materii aktami prawnymi Unii Europejskiej.

Najważniejszymi aktami prawa wspólnotowego, których przepisy są implementowane projektowaną ustawą są:

- 1) Rozporządzenie Rady 1576/89 z dnia 29 maja 1989 roku ustanawiające ogólne zasady definiowania, opisu i prezentacji napojów (z późniejszymi zmianami)

- 2) Rozporządzenie Komisji 1014/90 z dnia 24 kwietnia 1990 roku ustanawiające szczegółowe zasady definiowania, opisu i prezentacji napojów spirytusowych (z późniejszymi zmianami)

Projektowana ustawa definiuje w art. 2 podstawowe pojęcia z zakresu regulacji takie jak alkohol etylowy rolniczy, aromatyzowanie, barwienie, destylat rolniczy, dodawanie alkoholu, leżakowanie, kategoria napoju spirytusowego, kupażowanie, zawartość alkoholu etylowego, zawartość substancji lotnych oraz zestawianie. W art. 3 projektu ustawy wprowadzono wspólnotową definicję napoju spirytusowego, w tym między innymi obniżono dolną granicę zawartości alkoholu etylowego z 18% do 15 % objętościowych (i do 14% dla advocata). Definicje te zostały opracowane w oparciu o przepisy zawarte w art. 1 Rozporządzenia nr 1576/89. Projekt ustawy, obok terminologii stosowanej w przepisach Unii Europejskiej, podaje w nawiasach terminologię używaną dotychczas w Polsce. Przyjęcie takiego rozwiązania ma na celu stopniowe przystosowanie się producentów, handlowców i konsumentów do nazewnictwa implementowanego z prawa Unii Europejskiej, które niejednokrotnie różni się od stosowanego dotychczas.

Wzorem Rozporządzenia 1576/89 oraz Rozporządzenia 1014/90, projekt ustawy wprowadza w art. 4 podział napojów spirytusowych na kategorie napojów spirytusowych oraz określa wymogi dla poszczególnych kategorii. Napoje spirytusowe, które nie będą spełniać w całości wymogów żadnej z kategorii wymienionych w projekcie ustawy, nie będą mogły być określane w obrocie nazwą jakiegokolwiek kategorii, określonej w art. 4 projektowanej ustawy. Podobnie jak w Unii Europejskiej takie napoje będą mogły być wytwarzane, lecz będą określane jedynie ogólnym pojęciem „napój spirytusowy”.

W projekcie ustawy określono technologie wyrobu napojów spirytusowych oraz parametry jakościowe, dostosowując je do zasad wyrobu i parametrów jakościowych obowiązujących w Unii Europejskiej. W art.5 projektu określone zostały parametry jakościowe alkoholu etylowego rolniczego opisane w art.1 ust.3 lit.h oraz w Załączniku I do Rozporządzenia 1576/89. W art. 7 projektu znalazł się wykaz substancji słodzących dozwolonych do zastosowania przy wyrobie napojów

spirytusowych wzorowany na przepisie art.1 ust.3 lit.a Rozporządzenia 1576/89. Art.6 projektu określa dopuszczalne zawartości alkoholu metylowego w niektórych napojach spirytusowych opisane w art.6 Rozporządzenia 1014/90. Art.8 projektu wprowadza zasady używania przy wyrobie napojów spirytusowych substancji aromatycznych, co regulowane jest w art.4 ust.5 Rozporządzenia 1576/89, a art.9 projektu stanowi zasady używania wody przy wyrobie napojów spirytusowych, określone w art.4 ust.6 Rozporządzenia 1576/89. Technologie wyrobu oraz parametry jakościowe dla poszczególnych napojów spirytusowych są w wielu przypadkach odmienne od stosowanych dotychczas w Polsce, zatem harmonizacja w tym zakresie jeszcze w okresie przedczłonkowskim, umożliwi przedsiębiorcom sprawniejsze dostosowanie do wymogów prawa wspólnotowego.

W art.21 – 26 projektu ustawy określa zasady uzyskania zezwolenia na wykonywanie działalności gospodarczej w zakresie wyrobu i rozlewu napojów spirytusowych oraz zasady obrotu tymi napojami. Podstawowa zmiana w tym zakresie w stosunku do zasad zawartych w aktualnie obowiązującej ustawie z dnia 2 marca 2001 roku o wyrobie spirytusu, wyrobie i rozlewie napojów spirytusowych oraz wytwarzaniu wyrobów tytoniowych (Dz. U. Nr 31, poz. 353) wynika z obniżenia dolnej granicy zawartości alkoholu etylowego z 18% do 15 % objętościowych (do 14% dla advocaata). Nałoży to na przedsiębiorców wykonujących w dniu wejścia w życie projektowanej ustawy działalność gospodarczą w tym przedziale, którzy dotychczas nie podlegali wymogowi uzyskania zezwolenia na wyrób lub rozlew napojów spirytusowych, obowiązek wystąpienia o nie.

W celu ograniczenia możliwości wprowadzania konsumenta w błąd odnośnie kategorii napoju spirytusowego projekt ustawy w oparciu o Rozporządzenie Rady nr 1576/89 wprowadza w art. 28 zakaz uzupełniania nazwy napojów spirytusowych określeniami takimi jak „podobny”, „typu”, „rodzaju”, „o smaku”, „w stylu” lub innymi, sugerującymi podobieństwo do tych napojów spirytusowych. W art. 30 – 33 projekt ustawy przewiduje sankcje karne za naruszanie zasad wyrobu, wprowadzania do obrotu lub rozlewu wyrobów spirytusowych.

Projekt ustawy przewiduje sześciomiesięczny okres *vacatio legis* ze względu na różnice w technologiach wyrobu poszczególnych kategorii napojów spirytusowych stosowanych w Polsce i w UE, konieczność dostosowania się producentów i dystrybutorów do wymagań wynikających z projektu ustawy oraz zmian w zakresie zasad wykonywania kontroli jakości alkoholu etylowego rolniczego.

Problematyka objęta zakresem przedmiotowym projektowanej ustawy jest w prawie wspólnotowym regulowana w drodze rozporządzeń, które obowiązują wprost i są bezpośrednio stosowane w państwach członkowskich. Z tego względu nie podlegają one implementacji do krajowych systemów prawnych. Sytuacja procesu dostosowawczego w państwach ubiegających się o członkostwo w Unii Europejskiej może wyjątkowo uzasadniać implementację przepisów rozporządzeń, która ma na celu budowę w okresie przedakcesyjnym struktur i mechanizmów niezbędnych dla prawidłowego funkcjonowania przepisów prawa wspólnotowego po przystąpieniu do Unii Europejskiej. Jednak regulacja taka, w zakresie w jakim wdraża materialne przepisy rozporządzeń wspólnotowych, może mieć jedynie charakter przejściowy. Z tego względu te przepisy projektu, których pozostanie w mocy po dniu akcesji stwarzałoby kolizje z prawem wspólnotowym, stracą moc z dniem przystąpienia Polski do Unii Europejskiej, na mocy klauzuli derogacyjnej zapisanej w art.38 projektowanej ustawy. Przyjęcie takiego rozwiązania umożliwi uniknięcie podwójnej regulacji pewnych zagadnień i płynne przejście pod reżim wspólnotowy oraz zapobiegnie kolizji z systemem prawa Unii Europejskiej.

Uchwalenie projektowanej ustawy harmonizującej polskie przepisy w kwestii napojów spirytusowych z prawem wspólnotowym jest zgodne z Polskim Stanowiskiem Negocjacyjnym i przewidziane w priorytecie 9 zadanie 12 z rozdziału 7 „Rolnictwo” Narodowego Programu Przygotowania do Członkostwa.



**SEKRETARZ  
KOMITETU INTEGRACJI EUROPEJSKIEJ  
SEKRETARZ STANU  
W MINISTERSTWIE SPRAW ZAGRANICZNYCH**

*Prof. dr hab. Danuta Hübner*  
Sokr. Min. DH/1866/2002/DPE/kz

Warszawa, 26 czerwca 2002 r.

**Pan  
Aleksander Proksa  
Sekretarz Rady Ministrów**

**Opinia o zgodności projektu ustawy o napojach spirytusowych, z prawem Unii Europejskiej wyrażona na podstawie art. 2 ust. 1 pkt. 2 ustawy z dnia 8 sierpnia 1996 r. o Komitecie Integracji Europejskiej (DZ. U. Nr 106 poz. 494), przez Sekretarza Komitetu Integracji Europejskiej, Minister Danutę Hübner, działającą z upoważnienia Przewodniczącego Komitetu Integracji Europejskiej.**

W związku z przedłożonym tekstem projektu ustawy o napojach spirytusowych (pismo RM-10-78-02), uwzględniającym zalecenia Rady Ministrów przyjęte na posiedzeniu w dniu 18 czerwca 2002 r., pozwalam sobie wyrazić następującą opinię.

I. Celem projektowanej ustawy o napojach spirytusowych jest dostosowanie prawa polskiego w dziedzinie określenia kategorii i zasad wyrobu napojów spirytusowych do obowiązujących w tej materii aktów prawnych Unii Europejskiej, to jest:

- 1) Rozporządzenia Rady 1576/89 z dnia 29 maja 1989 roku ustanawiającego ogólne zasady definiowania, opisu i prezentacji napojów spirytusowych z późniejszymi zmianami oraz
- 2) Rozporządzenia Komisji 1014/90 z dnia 24 kwietnia 1990 roku ustanawiającego szczegółowe zasady definiowania, opisu i prezentacji napojów spirytusowych z późniejszymi zmianami.



II. Projektowana ustawa definiuje w art. 2 podstawowe pojęcia z zakresu regulacji takie jak alkohol etylowy rolniczy, aromatyzowanie, barwienie, destylat rolniczy, dodawanie alkoholu, leżakowanie, kategoria napoju spirytusowego, kupażowanie, zawartość alkoholu etylowego, zawartość substancji lotnych oraz zestawianie. W art.3 projekt ustawy określa, co należy rozumieć pod pojęciem napój spirytusowy. Definicje te zostały opracowane w oparciu o przepisy zawarte w art.1 Rozporządzenia 1576/89. Wprowadzenie omawianych definicji w projekcie ustawy ma na celu przygotowanie polskich producentów, dystrybutorów i konsumentów do operowania nazewnictwem stosowanym w Unii Europejskiej, które niejednokrotnie różni się od stosowanego dotychczas.

III. Wzorem Rozporządzenia 1576/89 oraz Rozporządzenia 1014/90, projekt ustawy wprowadza w art.4 podział napojów spirytusowych na kategorie oraz określa wymogi i zasady produkcji dla poszczególnych kategorii. Napoje spirytusowe, które nie będą spełniać w całości wymogów żadnej z kategorii wymienionych w projekcie ustawy, nie będą mogły być określane w obrocie nazwą jakiegokolwiek kategorii, przewidzianej w art. 4 projektowanej ustawy. Podobnie jak w Unii Europejskiej takie napoje będą mogły być wytwarzane, lecz będą określane jedynie ogólnym pojęciem „napój spirytusowy”.

IV. Art.4 zawiera także definicje kategorii napojów spirytusowych, będących polskimi specjalnościami to jest wódki ziołowej aromatyzowanej ekstraktem z trawy żubrowej oraz polish cherry. Zapisanie w art.4 pkt.12 (b) projektu ustawy definicji i wymagań dla polish cherry stanowi podstawę starania się Polski o uzyskanie ochrony geograficznej na podstawie Rozporządzenia Rady 1576/89. Ujęcie w art.4 pkt.11 (d) projektu ustawy definicji i wymagań dla wódki ziołowej aromatyzowanej ekstraktem z trawy żubrowej, z uwzględnieniem opinii właściciela znaku towarowego „Żubrówka”, stanowi podstawę do starania się Polski o uzyskanie ochrony geograficznej na podstawie Rozporządzenia Rady 1576/89. Objęcie tych dwóch kategorii produktów ochroną geograficzną na terytorium całej Unii Europejskiej, zarówno jeśli chodzi o miejsce produkcji, jak i pochodzenie surowców do niej stosowanych, jest obecnie przedmiotem negocjacji, których wynik będzie miał wpływ na ostateczny kształt ustawy.

V. W projekcie ustawy określono technologie wyrobu napojów spirytusowych oraz parametry jakościowe, harmonizując je z zasadami wyrobu i parametrami jakościowymi obowiązującymi w Unii Europejskiej. Technologie wyrobu oraz parametry jakościowe dla

poszczególnych kategorii napojów spirytusowych są w wielu przypadkach różne od stosowanych w Polsce, zatem harmonizacja w tym zakresie jeszcze w okresie przedczłonkowskim ułatwi polskim przedsiębiorcom dostosowanie do wymagań wynikających z prawa wspólnotowego. Projekt ustawy określa także zasady uzyskania zezwolenia na wykonywanie działalności gospodarczej w zakresie wyrobu i rozlewu napojów spirytusowych oraz zasady obrotu tymi napojami. Podstawowa zmiana w tym zakresie w stosunku do aktualnie regulujących kwestie zezwoleń przepisów ustawy z dnia 2 marca 2001 r. o wyrobie spirytusu, wyrobie i rozlewie wyrobów spirytusowych oraz wytwarzaniu wyrobów tytoniowych, podyktowana jest wprowadzeniem wspólnotowej definicji napoju spirytusowego. Polega ona na obniżeniu dolnej granicy zawartości alkoholu etylowego z 18% do 15% objętościowych (do 14% dla advocaata). Nałoży to na przedsiębiorców wykonujących w dniu wejścia w życie niniejszej ustawy działalność gospodarczą w tym przedziale i dotychczas nie objętych wymogiem uzyskania zezwolenia na podstawie przepisów powołanej wyżej ustawy, obowiązek wystąpienia o zezwolenie na wyrób lub rozlew napojów spirytusowych.

VI. W art.28 projekt ustawy analogicznie jak jest to przyjęte w prawie UE wprowadza zakaz uzupełniania nazwy napojów spirytusowych określeniami takimi jak „podobny”, „typu”, „rodzaju”, „o smaku”, „w stylu” lub innymi, sugerującymi podobieństwo do tych napojów spirytusowych. W art.30–33 ustanowiono sankcje karne za naruszanie zasad wyrobu, wprowadzania do obrotu lub rozlewu napojów spirytusowych.

VII. Projekt ustawy przewiduje sześciomiesięczny okres *vacatio legis* ze względu na różnice w technologiach wyrobu poszczególnych kategorii napojów spirytusowych stosowanych w Polsce i w UE, konieczność dostosowania się producentów i dystrybutorów do wymagań wynikających z projektu ustawy oraz zmian w zakresie zasad wykonywania kontroli jakości alkoholu etylowego rolniczego.

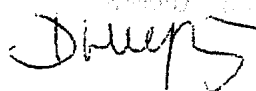
VIII. Problematyka objęta zakresem przedmiotowym projektowanej ustawy jest w prawie wspólnotowym regulowana w drodze rozporządzeń, które obowiązują wprost i są bezpośrednio stosowane w państwach członkowskich. Z tego względu nie podlegają one implementacji do krajowych systemów prawnych. Sytuacja procesu dostosowawczego w państwach ubiegających się o członkostwo w Unii Europejskiej może wyjątkowo uzasadniać implementację przepisów rozporządzeń, która ma na celu budowę w okresie przedakcesyjnym

struktur i mechanizmów niezbędnych dla prawidłowego funkcjonowania przepisów prawa wspólnotowego po przystąpieniu do Unii Europejskiej. Jednak regulacja taka, w zakresie w jakim wdraża materialne przepisy rozporządzeń wspólnotowych, może mieć jedynie charakter przejściowy. Z tego względu te przepisy projektu, których pozostanie w mocy po dniu akcesji stwarzałoby kolizje z prawem wspólnotowym, stracą moc z dniem przystąpienia Polski do Unii Europejskiej, na mocy klauzuli derogacyjnej zapisanej w art.38 projektowanej ustawy. Przyjęcie takiego rozwiązania umożliwi uniknięcie podwójnej regulacji pewnych zagadnień i płynne przejście pod reżim wspólnotowy oraz zapobiegnie kolizji z systemem prawa Unii Europejskiej.

IX. Uchwalenie projektowanej ustawy harmonizującej polskie przepisy w kwestii napojów spirytusowych z prawem wspólnotowym jest zgodne z Polskim Stanowiskiem Negocjacyjnym i przewidziane w priorytecie 9 zadanie 12 z rozdziału 7 „Rolnictwo” Narodowego Programu Przygotowania do Członkostwa.

X. W konkluzji należy stwierdzić, że projekt ustawy o napojach spirytusowych jest zgodny z prawem Unii Europejskiej. W odniesieniu do ochrony geograficznej kategorii polish cherry oraz wódki ziołowej aromatyzowanej ekstraktem z trawy żubrowej, zgodność proponowanych przepisów z prawem Unii Europejskiej wynikać będzie z ustaleń negocjacyjnych w obszarze Rolnictwo.

Z poważaniem,



Do uprzejmej wiadomości:

Pan Kazimierz Gutowski

Podsekretarz Stanu

Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi

## Tabela korelacji projektu ustawy o napojach spirytusowych z rozporządzeniami UE

projekt ustawy	rozporządzenia UE
Art. 2 pkt 1	RR. 1576/89 art. 1 ust. 3 lit. h
Art. 2 pkt 2	RR. 1576/89 art. 1 ust 3 lit. f
Art. 2 pkt 3	RR. 1576/89 art. 1 ust. 3 lit. g
Art. 2 pkt 4	RR. 1576/89 art. 1 ust. 3 lit. i
Art. 2 pkt 5	RR. 1576/89 art. 1 ust 3 lit c
Art. 2 pkt 6	RR. 1576/89 art. 1 ust 3 lit. e
Art. 2 pkt 7	RR. 1576/89 art. 1 ust 3 lit. m
Art. 2 pkt 8	RR. 1576/89 art. 1 ust 3 . lit. d
Art. 2 pkt 11	RR. 1576/89 art. 3 ust 1 lit. j
Art. 2 pkt 12	RR. 1576/89 art. 1 ust 3 lit. k
Art. 2 pkt 13	RR. 1576/89 art. 1 ust 3 lit. b
Art. 3	RR. 1576/89 art. 1 ust 2
Art. 4 pkt 1	RR. 1576/89 art. 1 ust 4 lit a 1) 2)
Art. 4 pkt 2	RR. 1576/89 art. 1 ust 4 lit b
Art. 4 pkt 3 lit. a	RR. 1576/89 art. 1 ust 4 lit c 1
Art. 4 pkt 3 lit. b	RR. 1576/89 art. 1 ust 4 lit d
Art. 4 pkt 3 lit. c	RR. 1576/89 art. 1 ust 4 lit f
Art. 4 pkt 3 lit. d	RR. 1576/89 art. 1 ust 4 lit g
Art. 4 pkt 3 lit. e	RR. 1576/89 art. 1 ust 4 lit h
Art. 4 pkt 3 lit. f	RR. 1576/89 art. 1 ust 4 lit i
Art. 4 pkt 3 lit. g	RR. 1576/89 art. 1 ust 4 lit j
Art. 4 pkt 3 lit. h	RR. 1576/89 art. 1 ust 4 lit. k
Art. 4 pkt 4	RR. 1576/89 art. 1 ust 4 lit c 2
Art. 4 pkt 5	RR. 1576/89 art. 1 ust 4 lit e
Art. 4 pkt 6	RR. 1576/89 art. 1 ust 4 lit l
Art. 4 pkt 7 lit. a	RR. 1576/89 art. 1 ust 1 lit m pkt 1)
Art. 4 pkt 7 lit. b	RR. 1576/89 art. 1 ust 1 lit m pkt 2) a)
Art. 4 pkt 7 lit. c	RR. 1576/89 art. 1 ust 1 lit m pkt 2) b)
Art. 4 pkt 8 lit. a	RR. 1576/89 art. 1 ust 4 lit n pkt 1)
Art. 4 pkt 9 lit. a	RR. 1576/89 art. 1 ust 4 lit o pkt 1)
Art. 4 pkt 10.	RR. 1576/89 art. 1 ust 4 lit p
Art. 4 pkt 11a	RR. 1576/89 art. 1 ust 4 lit q

Art. 4 pkt 12 a	RR. 1576/89 art. 1 ust 4 lit r
Art. 4 pkt 13	RR. 1576/89 art. 1 ust 4 lit s
Art. 4 pkt 14	RR. 1576/89 art. 1 ust 4 lit t
Art. 5	RR 1576/89 art. 1 pkt 3 lit h RR 1576/89 załącznik I
Art. 6 pkt 1	RK 1014/90 art. 6
Art. 6 pkt 2	RK 1014/90 art. 6
Art. 6 pkt 3	RK 1014/90 art. 6
Art. 7	RR 1576/89 art. 1 ust 3 lit a
Art. 8	RR 1576/89 art. 4 ust 5 lit a, b
Art. 9	RR 1576/89 art. 4 ust 6
Art. 10	RR 1576/89 art.4. ust 7
Art. 11	RR 1576/89 art. 1 ust 3 pkt d
Art. 12	RR 1576/89 art. 1 ust 4 lit b) lit d lit e
Art. 13	RK 1014/90 art. 1
Art. 14	RK 1014/90 art. 5 art. 1 ust 4 i pkt 2 RR 1576/89
Art. 15	RR 1576/89 art. 1 ust 4 lit m pkt. 1)
Art. 16	RR 1576/89 art. 1 ust 4 lit m pkt. 2)
Art. 17	RR 1576/89 art. 1 ust 4 lit n
Art. 18	RR 1576/89 art. 1 ust 4 lit o
Art. 19	RR 1576/89 Art. 12 pkt 2
Art. 28	RR 1576/89 art. 8
Art. 29	RR 1576/89 art. 5 pkt 1

Użyte skróty oznaczają:

- 1) **RR 1576/89** – Rozporządzenie Rady 1576/89/EWG z dnia 29 maja 1989 roku ustanawiające ogólne zasady definiowania, opisu i prezentacji napojów spirytusowych,
- 2) **RK 1014/90** – Rozporządzenie Komisji 1014/90/EWG z dnia 24 kwietnia 1990 roku ustanawiające szczegółowe zasady definiowania, opisu i prezentacji napojów spirytusowych,

**ROZPORZĄDZENIE RADY (EWG) nr 1576/89  
z 29 maja 1989 r.**

**ustalające ogólne zasady stosowane dla definicji, opisu i prezentowania napojów alkoholowych**

RADA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą, a w szczególności jego art. 43 i 100a,

uwzględniając propozycję przedstawioną przez Komisję <sup>(1)</sup>,

we współpracy z Parlamentem Europejskim <sup>(2)</sup>,

uwzględniając opinię przedstawioną przez Komitet Ekonomiczno - Społeczny <sup>(3)</sup>,

a także mając na uwadze co następuje:

do chwili obecnej we Wspólnocie brak jest specjalnych postanowień regulujących napoje alkoholowe, zwłaszcza w odniesieniu do definicji tych produktów oraz wymogów dotyczących ich opisu i prezentowania; ze względu na duże znaczenie ekonomiczne tych produktów niezbędne jest, w celu wspierania funkcjonowania wspólnego rynku, określenie postanowień w tym zakresie;

napoje alkoholowe są jednym z głównych rynków zbytu dla rolnictwa Wspólnoty; rynek ten jest w znacznym stopniu oparty na reputacji, którą te produkty uzyskały w całej Wspólnocie oraz na rynku światowym; reputacja może być przypisana jakości tradycyjnych produktów; dla danych produktów powinny być utrzymywane określone standardy jakościowe by możliwe było utrzymanie tego rynku zbytu; właściwe środki utrzymywania tych standardów jakościowych oznaczają definiowanie danych produktów z uwzględnieniem tradycyjnych praktyk na podstawie, których oparta jest ich reputacja; ponadto w celu uniknięcia ich dewaluacji zdefiniowane terminy powinny być używane wyłącznie dla produktów o identycznej jakości jak produkty tradycyjne;

zasady Wspólnoty powinny zastrzegać, by dla niektórych obszarów w pewnych krajach w drodze wyjątku możliwe było wykorzystanie określeń geograficznych odnoszących się do nich, pod warunkiem, że etapy produkcji, w trakcie których produkt końcowy uzyskuje swoją charakterystykę oraz ostateczne własności są prowadzone na danym obszarze geograficznym; zasady Wspólnoty, dotyczące wyłącznych praw dla danych producentów, zapewnią, że dane określenia będą funkcjonowały jako wskazania pochodzenia i będą służyły im przed wprowadzeniem do użyteczności publicznej i przed uczynieniem z nich nazw rodzajowych; dane określenie będzie również funkcjonowało jako informacja dla konsumenta w odniesieniu do pochodzenia produktu charakteryzowanego przez użyte surowce oraz zastosowane specjalne procesy przy jego produkcji;

standardowe oraz zwyczajowe środki informowania konsumenta obejmują umieszczenie pewnych informacji na etykiecie; etykietowanie napojów alkoholowych jest przedmiotem zasad ogólnych określonych w dyrektywie Rady 79/112/EWG z 19 grudnia 1978 r. w sprawie przybliżania praw państw członkowskich odnośnie etykietowania, prezentowania oraz reklamowania artykułów spożywczych <sup>(4)</sup>, ostatnio zmienionej przez dyrektywę 86/197/EWG <sup>(5)</sup>; ze względu na charakter danych produktów oraz w celu zapewnienia konsumentom pełniejszej informacji, powinny zostać przyjęte dodatkowo specjalne postanowienia, które powinny obejmować, w definicji produktów, pojęcia dotyczące dojrzewania oraz minimalnego stężenia alkoholu, który zostanie zwolniony do spożycia przez ludzi;

pomimo tego, że dyrektywa 79/112/EWG wymaga drukowania określonych szczegółów na etykietach, nie mniej brak jest jasności odnośnie miejsca wytworzenia; pojęcie to ma kluczowe znaczenie dla sektora tych napojów, ze względu na fakt, że konsumenci często wiążą napoje z miejscem ich wytworzenia; brak takich wskazań powoduje, że konsumenci są przekonani o fałszywym pochodzeniu; należy uniknąć tego niebezpieczeństwa poprzez uczynienie obowiązkowym, w pewnych przypadkach, określenia na etykiecie miejsca produkcji;

---

<sup>1</sup> Dz.U WE nr C 189, z 23.7.1982, str. 7 oraz Dz.U. WE nr C 269, z 25.10.1986, str. 4

<sup>2</sup> Opinia opublikowana w Dz.U WE nr C 127, z 14.5.1984, str. 175 oraz decyzja z 24 maja 1989 r. (dotychczas nie opublikowana w Dzienniku Urzędowym).

<sup>3</sup> Dz.U WE nr C 124, z 9.5.1983, str. 16.

<sup>4</sup> Dz.U WE nr L 33, z 8.2.1979, str. 1.

<sup>5</sup> Dz.U WE nr L 144, z 29.5.1986, str. 38.

w pewnych przypadkach powinny zostać określone dodatkowe wymogi; dotyczy to zwłaszcza alkoholu etylowego, w odniesieniu do którego wymaga się by był pochodzenia wyłącznie rolniczego tak jak jest to przyjęte we Wspólnocie, by zabezpieczyć jeden z głównych rynków dla podstawowych produktów rolnych;

dyrektywa Rady 80/778/EWG z 15 lipca 1980 r. dotycząca jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi<sup>(6)</sup> oraz dyrektywa Rady 80/777 z 15 lipca 1980 r. w sprawie przybliżania praw państw członkowskich odnośnie wykorzystania oraz sprzedaży naturalnych wód mineralnych<sup>(7)</sup>, ostatnio zmienione przez Akt Przystąpienia Hiszpanii i Portugalii określiły charakterystykę wody, która może być wykorzystana w artykułach spożywczych; odniesienie do tego powinno zostać uczynione w niniejszym rozporządzeniu;

dyrektywa Rady 80/388/EWG z 22 czerwca 1988 r. w sprawie przybliżania praw państw członkowskich dotyczących dodatków smakowo-zapachowych wykorzystywanych w artykułach spożywczych oraz materiałach początkowych ich produkcji<sup>(8)</sup> przedstawia definicję różnorodnych wyrażeń, które mogą zostać wykorzystane w odniesieniu do środków smakowo-zapachowych; w niniejszym rozporządzeniu powinna być wykorzystana identyczna terminologia;

biorąc pod uwagę zobowiązania Wspólnoty w relacjach z krajami trzecimi, powinny zostać przyjęte specjalne postanowienia odnośnie opisu i prezentowania importowanych napojów alkoholowych;

biorąc pod uwagę tradycyjne zwyczaje oraz praktyki, w celu ochrony reputacji produktów wspólnotowych na światowym rynku, identyczne zasady powinny być rozszerzone na eksportowane produkty, z wyjątkiem postanowień wzajemnych;

preferuje się działanie w drodze rozporządzenia w celu zapewnienia jednolitego i równorzędnego wprowadzania danych postanowień;

w celu uproszczenia oraz właściwego wykonywania procedur, Komisji powinno być powierzono przyjęcie środków wdrażających o naturze technicznej; w tym celu należy ustalić postanowienia dla procedury, zgodnie z którą państwa członkowskie i Komisja mogłyby ściśle współpracować w ramach komitetu wdrożeniowego;

niezbędne są środki przejściowe konieczne dla ułatwienia przejścia do systemu wprowadzonego przez niniejsze rozporządzenie;

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

#### *Artykuł 1*

1. Niniejsze rozporządzenie określa ogólne zasady stosowane dla definiowania, opisu oraz prezentacji napojów alkoholowych.
2. Dla celów niniejszego rozporządzenia napój alkoholowy oznacza płyn alkoholowy:
  - przeznaczony do spożycia przez ludzi,
  - charakteryzujący się szczególną jakością organoleptyczną i, za wyjątkiem produktów określonych w pkt. 1 załącznika III, minimalnym stężeniem alkoholu w wysokości 1,5 % vol., oraz
  - wyprodukowany:
    - zarówno bezpośrednio w drodze destylacji, z dodatkami smakowo-zapachowymi lub bez, z naturalnie fermentowanych produktów oraz w drodze maceracji substancji roślinnych, z dodatkami smakowo-zapachowymi, cukrami lub innymi substancjami słodzącymi podanymi w ust. 3 lit. a) lub bez ich dodatku oraz/lub innych produktów rolnych do alkoholu etylowego pochodzenia rolnego oraz/lub do destylatu o rolnym pochodzeniu oraz/lub do spirytusu określonego w niniejszym rozporządzeniu,

<sup>6</sup> Dz.U WE nr L 229, z 30.8.1980, str. 11.

<sup>7</sup> Dz.U WE nr L 229, z 30.8.1980, str. 1.

<sup>8</sup> Dz.U WE nr L 184, z 15.7.1988, str. 61.

- lub poprzez mieszanie napojów alkoholowych z:
  - jednym lub więcej napojem alkoholowym,
  - alkoholem etylowym pochodzenia rolnego, destylatem pochodzenia rolnego lub spirytusem,
  - jednym lub więcej napojem alkoholizowanym,
  - jednym lub więcej napojem,

Jednakże napoje objęte kodami CN 2203 00, 2204, 2205, 2206 00 oraz 2207 nie są traktowane jako napoje alkoholowe.

### 3. Wstępne definicje:

Dla celów niniejszego rozporządzenia, przedstawione poniżej wyrażenia uzyskują przedstawione znaczenie:

(a) słodzenie:

wykorzystanie jednego lub więcej z następujących produktów do przygotowywania napojów alkoholowych:

cukier częściowo oczyszczony, cukier biały, rafinowany cukier biały, dekstroza, fruktoza, syrop glukozowy, płynny cukier, inwertowany cukier płynny, rektyfikowany koncentrowany moszcz winogronowy, koncentrowany moszcz winogronowy, świeży moszcz winogronowy, cukier palony, miód, syrop karobowy, lub wykorzystując inne naturalne związki węglowodorowe o podobnym do powyższych produktów charakterze.

‘Cukier palony’ oznacza produkt uzyskany wyłącznie z kontrolowanego podgrzewania sacharozy bez zasad, kwasów mineralnych lub innych dodatków chemicznych;

(b) mieszanie:

łączenie dwóch lub więcej różnych napojów w celu uzyskania innego napoju;

(c) dodatek alkoholu:

dodanie alkoholu etylowego o pochodzeniu rolnym do napoju alkoholowego;

(d) zestawianie mieszanki:

łączenie dwóch lub więcej napojów alkoholowych należących do tej samej kategorii odróżnianych wyłącznie przez drugorzędne różnice w składzie wynikające z jednego lub więcej wskazanych poniżej czynników:

- metod ich przygotowania,
- wykorzystanych aparatów destylacyjnych,
- okresu dojrzewania lub starzenia,
- geograficznego obszaru produkcji.

Napoje alkoholowe wyprodukowane w ten sposób należące do tej samej kategorii co oryginalne napoje alkoholowe przed zestawianiem mieszanki.

(e) dojrzewanie lub starzenie:

zezwalanie na naturalny przebieg określonych reakcji we właściwych pojemnikach, które dają danemu napojowi alkoholowemu uprzednio nieobecne cechy organoleptyczne;



(f) przyprawianie:

wykorzystanie w przygotowywaniu napojów alkoholowych jednego lub więcej dodatków smakowo-zapachowych określonych w art. 1 i 2 dyrektywy 88/388/EWG;

(g) zabarwianie:

wykorzystanie w przygotowywaniu napojów alkoholowych jednego lub więcej środków barwiących;

(h) alkohol etylowy o pochodzeniu rolnym:

alkohol etylowy charakteryzujący się właściwościami wymienionymi w załączniku I do niniejszego rozporządzenia, który został uzyskany w wyniku destylacji przeprowadzonej po fermentacji alkoholowej produktów rolnych wymienionych w załączniku II do Traktatu, z wyłączeniem napojów alkoholowych określonych w ust. 2. Gdy zostanie uczynione odwołanie do wykorzystanego surowca, alkohol musi być uzyskiwany wyłącznie z tego surowca;

(i) destylat pochodzenia rolnego:

płyn alkoholowy, który jest uzyskany w wyniku destylacji przeprowadzonej po fermentacji alkoholowej produktów rolnych wymienionych w załączniku II do Traktatu, który nie posiada własności alkoholu etylowego, określonego w lit. h) lub napoju alkoholowego, ale w dalszym ciągu zachowuje aromat oraz smak wykorzystanego surowca. Gdy zostanie uczynione odwołanie do wykorzystanego surowca, destylat musi być uzyskiwany wyłącznie z tego surowca;

(j) stężenie alkoholu w objętości:

stosunek objętości czystego alkoholu obecnego w danym produkcie w temp. 20<sup>0</sup>C do łącznej objętości produktu w tej samej temperaturze.

(k) zawartość substancji lotnych:

ilość substancji lotnych innych niż alkohol etylowy i metylowy zawarty w napoju alkoholowym uzyskanych wyłącznie w drodze destylacji, jako wynik wyłącznie destylacji lub ponownej destylacji wykorzystanego surowca;

(l) miejsce wytworzenia:

miejsce lub region, gdzie miał miejsce etap w procesie produkcji końcowego produktu, który nadał napojowi alkoholowemu jego charakter i istotne, ostateczne cechy;

(m) kategoria napojów alkoholowych: wszystkie napoje alkoholowe objęte identyczną definicją;

#### 4. Definicje różnych kategorii napojów alkoholowych:

Dla celów niniejszego rozporządzenia, przedstawione poniżej wyrażenia uzyskują przedstawione znaczenie:

(a) Rum:

1. napój alkoholowy uzyskany wyłącznie w drodze fermentacji alkoholowej oraz destylacji z melasy lub syropów wytworzonych przy produkcji cukru trzcinowego lub z soku z cukru trzcinowego i destylowany do mniej niż 96 % vol. tak, by destylat posiadał rozróżnialną specyficzną charakterystykę organoleptyczną rumu;
2. spirytus produkowany wyłącznie w drodze fermentacji alkoholowej oraz destylacji syropu z cukru trzcinowego, który posiada charakterystykę specyficzną dla rumu, a stężenie substancji lotnych jest równe lub większe 225 grama na hektolitr alkoholu o stężeniu 100 %. Spirytus może znajdować się obrocie wraz z wyrazem 'rolny' kwalifikującym oznaczenie „rum”, któremu towarzyszy

którekolwiek z oznaczeń geograficznych francuskich departamentów zamorskich podanych w załączniku II.

(b) *Whisky* lub *whiskey*:

Napój alkoholowy wyprodukowany w drodze destylacji zacieru zbożowego:

- scukrzonego poprzez amylolizę słodu z nim zawartego, w obecności lub nie innych naturalnych enzymów,
- sfermentowanego w wyniku działania drożdży,
- destylowanego do stężenia mniejszego niż 94,8 % vol., którego destylat posiada aromat i smak uzyskany z użytego surowca.

oraz dojrzewany przez przynajmniej trzy lata w dębowych beczkach o pojemności nie większej niż 700 litrów.

(c) alkohole zbożowe:

1. napój alkoholowy wyprodukowany w drodze destylacji fermentowanego zacieru zbożowego i posiadający charakterystykę uzyskaną z zastosowanego surowca.

‘Alkohol zbożowy’ może być zastąpiony przez *Korn* lub *Kornbrand* dla napojów wyprodukowanych w Niemczech oraz regionach Wspólnoty, w których niemiecki jest jednym z języków oficjalnych, pod warunkiem że napój ten jest tradycyjnie produkowany w tych regionach i alkohol zbożowy jest uzyskany bez żadnych dodatków:

- bądź wyłącznie w drodze destylacji fermentowanego zacieru z całych ziaren pszenicy, jęczmienia, owsa, żyta bądź gryką wraz ze wszystkimi ich częściami składowymi,
- bądź przez powtórna destylację destylatu uzyskanego zgodnie z pierwszym akapitem.

2. Alkohol zbożowy, który zostanie oznaczony jako ‘*brandy* zbożowa’, musi zostać uzyskany z destylacji do stężenia co najmniej 95 % vol. z fermentowanego zacieru zbożowego, prezentującego właściwości organoleptyczne wynikające z wykorzystanego surowca.

(d) Alkohol winny:

Napój alkoholowy:

- wyprodukowany wyłącznie w drodze destylacji do stężenia co najmniej 86 % vol. wina lub wina alkoholizowanego dla destylacji lub powtórnej destylacji destylatu winnego stężenia co najmniej 86 % vol.
- zawierającego ilość substancji lotnych równej lub przekraczającej 125 gram na hektolitr w alkoholu o stężeniu 100 % vol., oraz
- którego maksymalna zawartość alkoholu metylowego wynosi 200 gram na hektolitr w alkoholu o stężeniu 100 % vol.

Gdy napój ten był dojrzewany, może znajdować w obrocie jako „napój alkoholowy”, jeśli był dojrzewany tak długo, lecz nie dłużej niż przez okres ustalony dla produktów określonych w lit. e).

(e) *Brandy* lub *Weinbrand*:

Napój alkoholowy:

- wyprodukowany ze spirytusu winnego, z którego zestawiono lub nie mieszanke z destylatem winnym, który był destylowany do stężenia wynoszącego co najmniej 94,8 %, zakładając, że dany destylat nie stanowi więcej niż 50 % objętości gotowego produktu,
- dojrzewany przynajmniej rok w dębowych kadziach lub przynajmniej sześć miesięcy w dębowych beczkach o pojemności minimum 1 000 litrów.

- którego zawartość substancji lotnych jest równa lub przekracza 125 gram na hektolitr alkoholu o stężeniu 100 % vol., które pochodzą wyłącznie z destylacji lub ponownej destylacji wykorzystanego surowca,
  - którego maksymalna zawartość alkoholu metylowego wynosi 200 gram na hektolitr alkoholu o stężeniu 100 % vol.
- (f) Alkohol z wyłoczyn z winogron lub wyłoczyny z winogron:
- (a) Napój alkoholowy:
- wyprodukowany z wyłoczyn winogronowych, które zostały poddane fermentacji a następnie destylacji bądź bezpośrednio przez odparowanie wody, bądź po dodaniu wody; do wyłoczyn może zostać dodany szlam winny, w procencie który zostanie określony zgodnie z procedurą ustaloną w art. 15, destylacja prowadzona w obecności wyłoczyn do stężenia alkoholu minimum 86 % vol. Dozwolona jest powtórna destylacja tego samego alkoholu.
  - którego zawartość substancji lotnych jest równa lub przekracza 140 gram na hektolitr alkoholu o stężeniu 100 % vol. oraz którego maksymalna zawartość alkoholu metylowego wynosi 1 000 gram na hektolitr alkoholu o stężeniu 100 % vol.
- (b) Jednakże, w trakcie okresu przejściowego przewidzianego dla Portugalii w Akcie Przystąpienia z 1985, lit. a) nie powinna uniemożliwiać wprowadzenia do obrotu w Portugalii spirytusu z wyłoczyn z winogron wyprodukowanego z winogron w Portugalii, którego maksymalna zawartość alkoholu metylowego wynosi 1 500 gram na hektolitr alkoholu o stężeniu 100 % vol.
2. Nazwa 'wyłoczyny z winogron' lub 'spirytus z wyłoczyn z winogron' może być zastąpiona, wyłącznie dla napojów alkoholowych wyprodukowanych we Włoszech, przez określenia *grappa*.
- (g) Alkohol z wyłoczyn z owoców:
- Napój alkoholowy wyprodukowany w drodze fermentacji, a następnie destylacji wyłoczyn owocowych. Warunki destylacji, charakterystyka produkcji oraz inne postanowienia powinny być ustanowione zgodnie z procedurą określoną w art. 15.
- (h) Alkohol rodzynkowy lub *raisin brandy*:
- Napój alkoholowy wyprodukowany w drodze destylacji produktu uzyskanego w drodze fermentacji alkoholowej wyciągu z suszonych winogron odmian 'Corinth Black' lub 'Malaga muscat', destylowanych do stężenia alkoholu nie mniejszego niż 94,5 % vol. tak, by destylat posiadał aromat i smak pochodzący z wykorzystanego surowca.
- (i) Alkohole owocowe:
- (a) Napój alkoholowy:
- wyprodukowany wyłącznie w drodze fermentacji alkoholowej oraz destylacji owoców miąższowych lub moszczu z takich owoców, z pestkami lub bez,
  - destylowany do stężenia alkoholu nie mniejszego niż 86 % vol. tak by destylat posiadał aromat i smak pochodzący z destylowanych owoców,
  - którego zawartość substancji lotnych jest równa lub przekracza 200 gram na hektolitr alkoholu o stężeniu 100 % vol.
  - którego maksymalna zawartość alkoholu metylowego wynosi 1 000 gram na hektolitr alkoholu o stężeniu 100 % vol., oraz
  - w przypadku spirytusów z owoców pestkowych, którego zawartość kwasu cyjanowodorowego nie przekracza 10 gram na hektolitr alkoholu o stężeniu 100 % vol.
- (b) Wyjątki od postanowień określonych w trzecim, czwartym i piątym myślniku lit. a) mogą zostać przyjęte zgodnie z procedurą określoną w art. 15, zwłaszcza w przypadku, gdy produkcja i sprzedaż tradycyjnych produktów pozostaje w znaczącym stosunku do dochodu producentów niektórych owoców we Wspólnocie.

- (c) Napoje tak zdefiniowane powinny być nazywane 'spirytus' po której następuje nazwa owocu, takiego jak: spirytus wiśniowy lub *kirsch*, spirytus śliwkowy lub *slivovitz*, mirabelkowy, brzoskwinowy, jabłkowy, gruszkowy, morelowy, figowy, cytrusowy lub spirytus winogronowy lub inne spirytusy owocowe. Mogą być również nazywane *wasser* wraz z nazwą owocu.

Nazwa *Williams* może być używana wyłącznie do opisy spirytusu gruszkowego wyprodukowanego wyłącznie z gruszek odmiany 'Williams'.

Jeśli dwa lub więcej owoców są razem destylowane, produkt jest kwalifikowany jako 'spirytus owocowy'. Nazwa może być uzupełniona o nazwę każdego owocu w kolejności rosnącej, która zależy od użytej ilości.

- (d) Przypadki i warunki, w których nazwa owocu może zastąpić nazwę 'spirytusu' poprzedzaną nazwą danego owocu, powinny być określone zgodnie z procedurą określoną w art. 15.

2. Nazwa 'alkohol', po której następuje nazwa owocu może być również wykorzystana dla napojów alkoholowych wyprodukowanych poprzez macerację, w minimalnej proporcji 100 kg owoców na 20 litrów alkoholu o stężeniu 100 % vol., niektórych owoców jagodowych i innych owoców takich jak: maliny, jeżyny, czerniny oraz innych, zarówno częściowo fermentowanych lub nie fermentowanych, w alkoholu etylowym o pochodzeniu rolnym lub spirytusie lub destylacie określonym w niniejszym rozporządzeniu, a następnie destylowany.

Warunki dla wykorzystania nazwy 'spirytus' poprzedzanej przez nazwę owocu w celu uniknięcia nieporozumienia ze spirytusami owocowymi w pkt. 1 oraz dane owoce powinny zostać określone zgodnie z procedurą określoną w art. 15

3. Napoje alkoholowe uzyskane w drodze maceracji nie fermentowanych całych owoców, o których mowa w pkt. 2, w alkoholu etylowym pochodzenia rolnego, po której następuje destylacja może być zwany 'geist' wraz z nazwą owocu.

- (j) Alkohol jabłecznikowy, *brandy* jabłecznikowe lub spirytus z fermentowanego soku gruszkowego:

Napoje alkoholowe:

- produkowane wyłącznie poprzez destylację jabłecznika lub fermentowanego soku gruszkowego, oraz
- spełniające wymogi określone w drugim, trzecim i czwartym myślniku akapitu i pkt. 1 lit a) dotyczące spirytusów owocowych.

- (k) Alkohol z korzenia goryczki żółtej:

Napój alkoholowy wyprodukowany z destylatu korzenia goryczki żółtej, który został uzyskany z fermentacji korzenia goryczki żółtej z dodatkiem lub bez dodatku alkoholu etylowego pochodzenia rolnego.

- (l) Owocowe napoje alkoholowe:

1. Napoje alkoholowe uzyskane poprzez macerację owoców w alkoholu etylowym pochodzenia rolnego oraz/lub w destylacie pochodzenia rolnego oraz/lub w spirytusie, który zdefiniowano w niniejszym rozporządzeniu w minimalnej proporcji, która zostanie określona zgodnie z procedurą określoną w art. 15.

Dodawanie dodatków smakowo – zapachowych do tych napojów alkoholowych może być uzupełnione o związki smakowo – zapachowe oraz/lub preparaty smakowo – zapachowe inne niż te, które pochodzą z użytych owoców. Te związki smakowo – zapachowe oraz preparaty smakowo – zapachowe, które są odpowiednio zdefiniowane w art. 1 ust. 2 lit. b) (i) oraz lit. c.) dyrektywy 88/388/EWG. Jednakże, charakterystyczny smak napoju oraz jego kolor muszą pochodzić wyłącznie z wykorzystanych owoców.

2. Napoje tak zdefiniowane powinny być nazywane ‘napojami alkoholowymi’ lub ‘alkoholami’ poprzedzanymi nazwą owocu. Przypadki oraz warunki w których nazwa owocu może zastąpić te nazwy, zostaną zdefiniowane zgodnie z procedurą określoną w art. 15.

Jednakże nazwa *Pacharan* może być używana wyłącznie dla ‘owocowych napojów alkoholowych’ wyprodukowanych w Hiszpanii, uzyskanych poprzez macerację tarniny *prunus spinosa* w minimalnej porcji 250 gram owoców na litr czystego alkoholu.

(m) Napoje alkoholowe przyprawiane jałowcem:

- (a) Napoje alkoholowe wyprodukowane poprzez przyprawienie alkoholu etylowego pochodzenia rolnego oraz/lub spirytusu zbożowego jagodami jałowca *juniperus communis*.

Inne naturalne lub identyczne z naturalnymi substancje smakowo – zapachowe, które określono w art. 1 ust. 2 lit b) (i) oraz (ii) dyrektywy 88/388/EWG oraz/lub preparaty smakowo – zapachowe określone w art. 1 ust. 2 lit. c) wspomnianej dyrektywy, oraz/lub roślinny aromatyczne lub części roślin aromatycznych mogą być użyte jako dodatek, ale charakterystyka organoleptyczna jałowca musi być rozróżnialna, nawet jeśli czasami jest osłabiana.

- (b) Napoje mogą być nazywane *Wacholder*, *ginebra* lub *genebra*. Użycie tych nazw, zostanie określone zgodnie z procedurą określoną w art. 15.

- (c) Alkohole wykorzystywane do napojów alkoholowych zwanych *genievre*, *jenever*, *genever* oraz *peket* muszą być organoleptycznie zdatne do wytwarzania wyżej wymienionych produktów i zawierać maksymalnie 5 gram metylu w hektolitrze alkoholu o stężeniu 100 % vol. oraz zawierać maksymalnie 0,2 grama aldehydu wyrażonego jako aldehyd octowy w hektolitrze alkoholu o stężeniu 100 % vol. W przypadku takich produktów, smak jagód jałowca nie musi być rozróżnialny.

- (a) Napój może być nazwany ‘gin’ jeśli został wyprodukowany przez przyprawienie organoleptycznie zdatnego alkoholu etylowego o pochodzeniu rolnym, naturalnymi oraz/lub identycznymi z naturalnymi substancjami smakowo – zapachowymi, które określono w art. 1 ust. 2 lit b) (i) oraz (ii) dyrektywy 88/388/EWG oraz/lub preparatami smakowo – zapachowymi określonymi w art. 1 ust. 2 lit. c) wspomnianej dyrektywy tak, by smak jałowca był dominujący w stosunku do tych substancji.

- (b) Napój może być zwany ‘ginem destylowanym’ jeśli został wyprodukowany poprzez powtórna destylację, organoleptycznie zdatnego alkoholu etylowego o pochodzeniu rolnym o właściwej jakości i początkowym stężeniu alkoholu minimum 96 % vol., w aparatach destylacyjnych tradycyjnie wykorzystywanych do ginu, w obecności jagód jałowca oraz innych roślin, pod warunkiem, że smak jałowca jest dominujący. Wyrażenie ‘gin destylowany’ może mieć zastosowanie do mieszanki produktów takiej destylacji oraz alkoholu etylowego pochodzenia rolnego o takim samym składzie, czystości i stężeniu alkoholu. Do destylowanego ginu mogą zostać użyte również naturalne oraz/lub identyczne z naturalnymi substancje smakowe oraz/lub preparaty smakowe określone w lit. a). *London gin* jest rodzajem destylowanego ginu.

*Gin* uzyskany wprost poprzez dodanie esencji lub dodatków smakowych do alkoholu etylowego nie kwalifikuje się do opisu ‘gin destylowany’

(n) Napoje alkoholowe przyprawiane kminkiem:

1. Napoje alkoholowe wyprodukowane poprzez przyprawienie alkoholu etylowego pochodzenia rolnego kminkiem (*Carum carvi L.*).

Inne naturalne lub identyczne z naturalnymi substancje smakowo – zapachowe, które określono w art. 1 ust. 2 lit b) (i) oraz (ii) dyrektywy 88/388/EWG oraz/lub preparaty smakowo – zapachowe określone w art. 1 ust. 2 lit. c) wspomnianej dyrektywy, mogą być użyte jako dodatek, ale charakterystyka organoleptyczna jałowca musi być dominująca.

- 2.

- (a) Napoje alkoholowe określone w pkt. 1 mogą być zwane również *akvavit* lub *aquavit*, jeśli są przyprawiane destylatem roślin lub przypraw.

Inne substancje smakowo – zapachowe określone w drugim akapicie pkt. 1 mogą zostać użyte jako dodatek, ale smak tych napojów jest głównie przypisywany destylatom kminku oraz/lub nasion kopru (*Anethum graveolens L.*), gdyż użycie olejów esencyjnych jest zabronione.

- (b) Gorzkie związki nie muszą oczywiście dominować w smaku; zawartość suchego wyciągu nie może przekraczać 1,5 grama na 100 mililitrów.

- (o) Napoje alkoholowe przyprawiane anyżkiem:

1. Napoje alkoholowe produkowane poprzez przyprawianie alkoholu etylowego pochodzenia rolnego naturalnym wyciągiem z anyżku gwiazdkowatego (*Illicium verum*), anyżku (*Pimpinella anisum*), kopru włoskiego (*Foeniculum vulgare*) lub każdej innej rośliny, która zawiera ten sam podstawowy składnik, wykorzystując jeden z wymienionych niżej procesów:

- maceracji oraz/lub destylacji,
- ponownej destylacji alkoholu w obecności nasion lub innych części wyżej wymienionych roślin.
- dodawania naturalnie destylowanych ekstraktów z roślin o smaku anyżkowym,
- kombinacji wspomnianych trzech metod.

Inne naturalne wyciągi roślinne lub nasiona aromatyczne mogą również być użyte, ale smak anyżkowy musi być dominujący.

2. W napojach alkoholowych przyprawianych anyżkiem zwanych '*pastis*' musi występować również naturalny wyciąg z korzenia lukrecji (*Glycyrrhiza glabra*), który powoduje obecność substancji koloryzujących zwanych 'chalkonami' oraz kwasu lukrecjowego, którego, odpowiednio, minimalny i maksymalny poziom musi wynosić 0,05 i 0,5 grama na litr.

*Pastis* zawiera mniej niż 100 gram cukru na litr i jego, odpowiednio, minimalny i maksymalny poziom anetolu musi wynosić 1,5 i 2 gramy na litr.

3. Napoje alkoholowe przyprawiane anyżkiem zwane '*ouzo*' muszą:

- być wyprodukowane wyłącznie w Grecji,
- być wyprodukowane poprzez zestawienie mieszanki alkoholów przyprawionych poprzez destylację lub macerację z wykorzystaniem nasion anyżku lub ewentualnie nasion kopru włoskiego, żywicy z pistacji kleistej, która pochodzi z wyspy Chios (*Pistacia lentiscus Chia* lub *latifolia*) i innych aromatycznych nasion, roślin i owoców; alkohol przyprawiony w drodze destylacji musi reprezentować przynajmniej 20 % stężenia alkoholu w *ouzo*.

Destylat ten musi:

- być wyprodukowany poprzez destylację w nieciągłych miedzianych aparatach destylacyjnych o pojemności 1 000 litrów lub mniej,
- posiadać stężenie alkoholu nie mniejsze niż 55 % vol. i nie większe niż 80 % vol.

*Ouzo* musi być bezbarwne i posiadać zawartość cukru nie więcej niż 50 gram na litr.

4. W napojach alkoholowych przyprawianych anyżkiem zwanych *anis* ich charakterystyczny smak musi pochodzić wyłącznie z anyżku (*Pimpinella anisum*) oraz/lub anyżku gwiazdkowatego (*Illicium verum*) oraz/lub kopru włoskiego (*Foeniculum vulgare*). Nazwa '*anis* destylowany' może być używana, gdy napój zawiera alkohol destylowany w obecności takich nasion, przy założeniu, że alkohol stanowi przynajmniej 20 % stężenia alkoholu w napoju.

- (p) Napoje alkoholowe o gorzkim smaku lub *bitter*:

Napoje alkoholowe o dominującym gorzkim smaku produkowane poprzez przyprawianie alkoholu etylowego pochodzenia rolnego przez naturalne lub identyczne z naturalnymi substancje smakowo –

zapachowe, które określono w art. 1 ust. 2 lit b) (i) oraz (ii) dyrektywy 88/388/EWG oraz/lub preparaty smakowo – zapachowe określone w art. 1 ust. 2 lit. c) wspomnianej dyrektywy.

Napoje mogą znajdować się w obrocie jako ‘*amer*’ lub *bitter* z lub bez innego określenia.

Postanowienia te nie stosują się do możliwego wykorzystania określeń ‘*amer*’ lub *bitter* dla produktów nie objętych tym artykułem.

(q) Wódka

Napój alkoholowy produkowany zarówno przez rektyfikację alkoholu etylowego pochodzenia rolnego lub jego filtrowanie przez aktywowany węgiel drzewny, możliwie poprzedzone bezpośrednią destylacją lub równorzędną obróbką tak, by charakterystyka organoleptyczna użytego surowca była selektywnie zredukowana. Produktowi może zostać nadana specjalna charakterystyka organoleptyczna, jak np.: łagodny smak, poprzez przyprawienie.

(r) Likier:

1. Napój alkoholowy:

- którego zawartość cukru, wyrażona w cukrze inwertowanym, wynosi 100 gram na litr, bez uszczerbku dla innych decyzji podjętych zgodnie z procedurą określoną w art. 15.
  - wyprodukowany przez przyprawienie alkoholu etylowego pochodzenia rolnego lub destylatu pochodzenia rolnego lub jednego lub więcej napojów alkoholowych, które zostały zdefiniowane w niniejszym rozporządzeniu lub mieszanki wyżej wymienionych, słodzonego oraz możliwie z dodatkiem produktów o pochodzeniu rolnym takich jak śmietanka, mleko lub inne wyroby mleczarskie, owoce, wino lub wino przyprawione.
2. Nazwa ‘*crème de*’, po której następuje nazwa wykorzystanego owocu lub surowca, z wyłączeniem wyrobów mleczarskich, jest zarezerwowana do likierów o minimalnej zawartości cukru, wyrażonej w cukrze inwertowanym, w wysokości 250 gram na litr.

Nazwa ‘*crème de cassis*’ jest jednakże zarezerwowana do likieru z czarnej porzeczki o minimalnej zawartości cukru, wyrażonej w cukrze inwertowanym, w wysokości 400 gram na litr.

(s) Likieri jajeczne /*advicaat/avocat/Advokat*:

Napój alkoholowy, przyprawiany lub nie, uzyskany z alkoholu etylowego pochodzenia rolnego, następujących składników żółtka jaja, białka jaja oraz cukru lub miodów. Minimalna zawartość cukru lub miodu musi wynosić 150 gram na litr. Minimalna zawartość żółtka jaja w musie powinna wynosić 140 gram na litr produktu końcowego.

(t) Likier z jajami:

Napój alkoholowy, przyprawiany lub nie, uzyskany z alkoholu etylowego pochodzenia rolnego, następujących składników żółtka jaja, białka jaja oraz cukru lub miodów. Minimalna zawartość cukru lub miodu musi wynosić 150 gram na litr. Minimalna zawartość żółtka jaja w musie powinna wynosić 70 gram na litr produktu końcowego.

## Artykuł 2

Zgodnie z postanowieniami art. 3, 4 i 12, w celu skierowania do obrotu z przeznaczeniem do spożycia przez ludzi pod jedną z nazw wymienionych w art. 1 ust. 4, napój alkoholowy musi być zgodny z definicją i wymogami stosowanymi dla kategorii, do której należy.

## Artykuł 3

1. Za wyjątkiem napojów przyprawianych jałowcem, które zdefiniowano w art. 1 ust. 4 lit m) pkt. 1), dla napojów wymienionych poniżej, minimalne stężenie alkoholu w objętości w momencie zwolnienia do

spożycia przez ludzi we Wspólnocie pod jedną z nazw wymienionych w art. 1 ust. 4, z wyjątkiem niektórych specyficznych produktów, których stężenie alkoholu jest wskazane w załączniku III, wynosi:

- 40 %                      *whisky/whiskey*
  - 37,5 %                    *pastis*  
rum  
*Rum-Verschnitt*  
spirytus winny  
alkohol z wyłoczyn z winogron  
alkohol z wyłoczyn z owoców  
alkohol rodzynekowy  
alkohol owocowy  
alkohol jabłecznikowy, *brandy* jabłecznikowe oraz alkohol z fermentowanego soku gruszkowego  
alkohol z korzenia goryczki żółtej  
*gin / gin* destylowany  
*akvavit/aquavit*  
wódka  
*grappa*  
*ouzo*  
*Kornbrand*
  - 36 %                      *brandy / Weinbrand*
  - 35 %                      alkohol zbożowy/ brandy zbożowa  
*anis*
  - 32 %                      *Korn*
  - 30 %                      napoje alkoholowe przyprawiane kminkiem (z wyjątkiem *akavit, aquvent*)
  - 25 %                      owocowe napoje alkoholowe
  - 15 %                      napoje alkoholowe przyprawiane anyżkiem (z wyjątkiem *ouzo, pastis, anis*)
- pozostałe produkty wymienione w art. 1 ust. 4 i nie wymienione powyżej.

2. Postanowienia krajowe mogą określić minimalne stężenie alkoholu w objętości większe niż wartość określone w ust. 1 dla alkoholów określonych w załączniku II. Państwa członkowskie powinny poinformować Komisję o stężeniu takich alkoholi w ciągu trzech miesięcy od:

- bądź wejścia w życie niniejszego rozporządzenia, w przypadku istniejących postanowień,
- bądź ich przyjęcia, w przypadku wszelkich postanowień, które mogą być przyjęte po wejściu w życie niniejszego rozporządzenia.

Komisja powinna zapewnić, by zostały one opublikowane w serii 'C' *Dzienników Urzędowych Wspólnot Europejskich*.

3. Rada działając kwalifikowaną większością głosów, na podstawie propozycji Komisji, może ustalić minimalne stężenie alkoholu w objętości dla napojów innych niż te, o których mowa w ust. 1.

4. Przed 31 grudnia 1992 r., na podstawie analizy rynku przeprowadzonej przez Komisję, Rada dokona przeglądu minimalnego stężenia alkoholu *whisky/whiskey*.



1. Bez uszczerbku dla postanowień przyjętych zgodnie z ust. 2 – 5, jeśli zostanie dodana substancja inna niż, te które zostały autoryzowane przez legislację Wspólnoty, lub z braku tych, przez postanowienia krajowe, to dany napój alkoholowy traci prawo do zastrzeżonej nazwy.
2. Lista autoryzowanych dodatków do żywności, kierunków ich użycia oraz napojów alkoholowych, których dotyczy zostanie określona zgodnie z procedurą ustanowioną w dyrektywie Rady 89/107/EWG z 21 grudnia 1988 r. w sprawie przybliżenia praw państw członkowskich odnośnie dodatków, które mogą być użyte w artykułach żywnościowych<sup>9</sup>.
3. Lista autoryzowanego wsparcia do przetwórstwa, kierunków jego zastosowania oraz napoje alkoholowe, których dotyczy, może zostać określona zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 15.
4. Bez uszczerbku dla bardziej restrykcyjnych postanowień art. 1 ust. 4, zabarwianie napojów alkoholowych jest dozwolone zgodnie z krajowymi postanowieniami ustanowionymi zgodnie z dyrektywą Rady z 23 października 1962 w sprawie przybliżenia praw państw członkowskich odnośnie substancji barwiących autoryzowanych do użycia w artykułach spożywczych przeznaczonych do spożycia przez ludzi<sup>10</sup>, ostatnio zmienioną przez Akt Przystąpienia Hiszpanii i Portugalii.
5. Wyłącznie naturalne substancje i preparaty smakowo - zapachowe, które określono w art. 1 ust. 2 lit b) (i) oraz w art. 1 ust. 2 lit. c) dyrektywy 88/388/EWG mogą być zastosowane w przygotowaniu napojów alkoholowych określonych w art. 1 ust. 4, z wyjątkiem tych, które określono w art. 1 ust. 4 lit. m), n) i p).

Jednakże, autoryzuje się do wykorzystania, substancje i preparaty smakowo - zapachowe identyczne z naturalnymi, które określono w art. 1 ust. 2 lit b) (ii) dyrektywy 88/388/EWG, w likierach innych niż te, które wymieniono poniżej:

(a) likiery owocowe (lub kremy):

- ananasowy,
- z czarnej porzeczki,
- wiśniowy
- malinowy,
- morwowy,
- z czerniny,
- z owoców cytrusowych,

(b) likiery roślinne:

- miętowy,
- z korzenia goryczki żółtej,
- anyżkowy,
- z bylicy,
- leczniczy,

6. W przygotowaniu napojów alkoholowych, powinien zostać autoryzowany dodatek wody, możliwie destylowanej lub demineralizowanej, zakładając że jakość wody spełnia krajowe postanowienia przyjęte dla wdrożenia dyrektyw 80/777/EWG i 80/778/EWG oraz, że dodana woda nie zmienia właściwości produktu.
7.
  - (a) alkohol etylowy wykorzystany w przygotowaniu napojów alkoholowych nie może pochodzić z innego źródła niż rolnicze,
  - (b) alkohol etylowy używany do rozcieńczania lub rozpuszczania substancji barwiących, smakowych lub innych autoryzowanych dodatków używanych w przygotowaniu napojów alkoholowych musi być alkoholem etylowym pochodzenia rolnego,
  - (c) bez uszczerbku dla bardziej restrykcyjnych postanowień określonych w art. 1 ust. 4 lit. m) pkt. 1), jakość alkoholu etylowego musi spełniać specyfikację określoną w załączniku I.

---

<sup>9</sup> Dz.U. WE nr L 40, z 11.2.1989, str. 27.

<sup>10</sup> Dz.U. WE nr L 115, z 11.11.1962, str. 2645/62.

8. Szczegółowe zasady, w tym również metody wykorzystywane do analizowania napojów alkoholowych zostaną przyjęte zgodnie z procedurą określoną w art. 14.

Lista likierów podana w drugim akapicie ust. 5 może zostać uzupełniona przez Radę działającą kwalifikowaną większością po propozycji przedstawionej przez Komisję.

#### *Artykuł 5*

1. Bez uszczerbku dla środków przyjętych zgodnie z art. 6, wykorzystanie nazw podanych w art. 1 ust. 4 jest ograniczone do napojów alkoholowych tam zdefiniowanych, biorąc pod uwagę wymogi określone w art. 2, 3 i 12. Nazwy te muszą zostać użyte do opisu danego napoju.

Napoje alkoholowe, które nie spełniają specyfikacji określonej dla produktów zdefiniowanych w art. 1 ust. 4 nie mogą zawierać nazw przypisanych tam do tych produktów. Muszą być oznaczone jako 'napoje alkoholowe' lub 'alkohole'.

2. Nazwy określone w ust. 1 mogą zawierać dodatkowo określenie geograficzne inne niż te, o którym mowa w ust. 1 pod warunkiem, że nie wprowadzają w błąd konsumentów.

3.
  - (a) Określenia geograficzne, wymienione w załączniku II mogą zastąpić oznaczenia, o których mowa w ust. 1 lub je uzupełniać. Oznaczenia te, złożone lub nie, mogą, o ile jest to konieczne być, uzupełnione o dodatkowe szczegóły, pod warunkiem że liternictwo jest regulowane przez państwo członkowskie produkcji.

W drodze wyjątku od poprzedniego akapitu, wyrażenie *marque nationale luxembourgeoise* zastępuje określenie geograficzne i może uzupełniać nazwy alkoholi produkowanych w Wielkim Księstwie Luksemburga, które określono w załączniku II.

- (b) Te oznaczenia geograficzne są ograniczone do napojów alkoholowych, w przypadku których etap produkcyjnym, w którym uzyskały one swój charakter i ostateczne właściwości, miał miejsce we wskazanym obszarze geograficznym.
- (c) Państwa członkowskie mogą stosować specjalne krajowe zasady produkcji, transportu w państwie członkowskim opisu oraz prezentacji produktów wytworzonych na ich terytoriach, o ile są zgodne z prawem Wspólnoty. Gdy są stosowane zgodnie z polityką jakości, zasady takie mogą ograniczyć produkcję w danym obszarze geograficznym do jakości produktów spełniających dane specyficzne zasady.

#### *Artykuł 6*

1. Specjalne postanowienia mogą regulować wskazania używane jako dodatek do opisu sprzedaży, tj.:
  - wykorzystanie wyrażeń, skrótów i znaków,
  - wykorzystanie składników wyrażeń obejmując nazwy gatunkowe określone w art. 1 ust. 2 i 4.
2. Specjalne postanowienia mogą regulować nazwy mieszanek napojów alkoholowych oraz tych z mieszanek z napojów i napojów alkoholowych.
3. Postanowienia, o których mowa w ust. 1 i 2, zostaną przyjęte zgodnie z procedurą określoną w art. 15. Powinny zostać określone zwłaszcza w celu uniknięcia nieporozumień odnośnie nazw dotyczących tych ustępów, zwłaszcza odnośnie produktów istniejących momencie wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.

#### *Artykuł 7*

1. W uzupełnieniu do postanowień legislacji krajowej przyjętej zgodnie z dyrektywą 79/112/EWG, etykietowanie, prezentacja oraz reklamowanie napojów alkoholowych określonych w art. 1 ust. 4 przeznaczonych dla konsumenta końcowego powinno spełniać postanowienia zawarte w ust. 2 i 3.

2.
  - (a) Nazwa pod którą produkty, o których mowa w art. 1 ust. 2 i 4 są sprzedawane, powinna być nazwą używaną wyłącznie dla takich produktów zgodnie z art. 5 i art. 6 ust. 2.
  - (b) Gdy etykietowanie wskazuje surowiec zastosowany do produkcji alkoholu etylowego pochodzenia rolnego, każdy zastosowany alkohol rolny musi być wymieniony w kolejności malejącej zastosowanych ilości.
  - (c) Nazwa, pod którą napoje alkoholowe, o których mowa w ust. 1 są sprzedawane, może być uzupełniona o wyrażenie 'mieszanka zestawiona' (blend), gdy produkt jest wynikiem zestawienia mieszanki.
  - (d) Poza wyjątkami, okres dojrzewania może być określony wyłącznie, gdy dotyczy najmłodszego składnika alkoholowego oraz zakładając, że produkt dojrzewał pod kontrolą skarbową lub kontrolą dającą równoważną gwarancję.
3. Wymienione niżej zagadnienia mogą, w przypadku produktów, o których mowa w art. 1 ust. 4, zostać określone zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 14:
  - (a) warunki w których etykietowanie może określać okres dojrzewania oraz dotyczące tego zastosowane surowce;
  - (b) warunki regulujące użycia opisów handlowych, które wskazują, że produkt był dojrzewany, wraz z wyjątkami oraz warunkami równoważnych kontroli;
  - (c) specjalne postanowienia regulujące wykorzystanie wyrażen dotyczących określonej własności produktu, takich jak jego historia oraz metody jego przygotowania;
  - (d) zasady regulujące etykietowanie produktu w pojemnikach nie przeznaczonych dla konsumenta końcowego obejmując wszelkie wyjątki do zasad etykietowania w celu uwzględnienia zwłaszcza składowania i transportu.
4. Szczegóły określone przez niniejsze rozporządzenie powinny zostać podane w jednym lub więcej języków oficjalnych Wspólnot w taki sposób, by konsument końcowy łatwo zrozumiał każdą pozycję, chyba że nabywcy są informowani w inny sposób.
5. Określenia geograficzne wymienione w załączniku II, wyrażenia podane kursywą w art. 1 ust. 4 oraz określenie *Rum-Verschnitt* nie muszą być tłumaczone.

Jednakże na wniosek państwa członkowskiego konsumpcji, może zostać przyjęte, wykorzystując procedurę określoną w art. 14, że dane wyrażenia pisane kursywą, a zwłaszcza *raisin brandy*, są uzupełnione o równoważne wyrażenia tak, by konsumenci w danym państwie członkowskim nie byli błędnie informowani.
6. W przypadku produktów pochodzących z krajów trzecich, użycie oficjalnego języka kraju trzeciego, w którym produkt został zrobiony, jest autoryzowane, jeśli szczegóły w niniejszym rozporządzeniu są podane w oficjalnym języku Wspólnot w sposób taki, by konsument końcowy mógł jasno zrozumieć każdą pozycję.
7. Bez uszczerbku dla postanowień art. 12, w przypadku produktów pochodzących ze Wspólnoty i przeznaczonych na eksport, szczegóły przewidziane niniejszym rozporządzeniem mogą zostać powtórzone w innym języku; nie ma to zastosowania do szczegółów, o których mowa w ust. 5.
8. Zgodnie z procedurą określoną w art. 15 Komisja może określić przypadki oraz/lub napoje alkoholowe, dla których obowiązkowe jest umieszczenie informacji o miejscu produkcji oraz/lub pochodzeniu oraz/lub źródle, jak również zasady nadzoru.

#### Artykuł 8

Napoje alkoholowe produkowane we Wspólnocie, w celu skierowania do obrotu z przeznaczeniem do spożycia przez ludzi, nie mogą być opisywane przez powiązanie wyrazów lub wyrażen takich jak 'jak', 'rodzaju', 'w

stylu', 'wykonane', 'smak' lub innych zbliżonych określeń z jakimkolwiek opisem handlowym wymienionym w niniejszym rozporządzeniu.

#### Artykuł 9

1. Wymienione niżej alkohole:

- rum,
- *whisky* oraz *whiskey*,
- alkohol zbożowy/ *brandy* zbożowa,
- alkohol winny oraz *brandy*,
- alkohol z wyłocznym z winogron,
- alkohol z rodzynek,
- alkohole owocowe inne niż produkty wymienione w art. 1 ust. 4 pkt. 1) i 2),
- alkohol jabłcznikowy, *brandy* jabłcznikowa oraz alkohol z fermentowanego soku gruszkowego,

nie mogą zawierać w żadnej formie, przy ich prezentacji, nazwy zwyczajowej zarezerwowanej dla tych napojów, jeśli zawierają dodatek alkoholu etylowego pochodzenia rolnego.

2. Jednakże, ust. 1 nie powinien przeciwdziałać obrotowi z przeznaczeniem dla spożycia przez ludzi we Wspólnocie produktów wytworzonych w Niemczech i uzyskanych poprzez zmieszanie rumu i alkoholu. Minimalna porcja 5 % alkoholu zawartego w produkcie końcowym zwanym *Rum-Verschnitt* musi pochodzić z rumu. Jeśli ten produkt jest sprzedawany poza rynkiem niemieckim na etykiecie musi być podany skład alkoholowy.

W odniesieniu do etykietowania oraz prezentacji produktu *Rum-Verschnitt* wyraz *Verschnitt* musi pojawiać się na opakowaniu (na butelce lub opakowaniu) identycznego rodzaju, wielkością oraz kolorem czcionki oraz w tej samej linii co wyraz *Rum* oraz w przypadku butelek na przedniej etykiecie.

#### Artykuł 10

1. Państwa członkowskie powinny podjąć niezbędne środki niezbędne do zapewnienia, że postanowienia Wspólnoty odnośnie napojów alkoholowych są spełniane. Powinny wskazać jedną lub więcej agencji do monitorowania zgodności z tymi postanowieniami.

W przypadku produktów wymienionych w załączniku II, zgodnie z procedurą określoną w art. 14 może zostać podjęta decyzja, że taka kontrola i ochrona może być prowadzona, dla celów ruchu w obrębie Wspólnoty, przy wykorzystaniu dokumentów handlowych sprawdzanych przez administrację oraz prowadzenie właściwych rejestrów.

2. Dla napojów alkoholowych wymienionych w załączniku II, które są eksportowane, Rada działając kwalifikowaną większością głosów po propozycji Komisji, wprowadza system autoryzacji dokumentów w celu wyeliminowania fałszywych praktyk i fałszerstw. Przeznaczeniem systemu jest zastąpienie istniejących systemów krajowych. Musi dawać przynajmniej ten sam stopień pewności co systemy krajowe, zgodnie z zasadami Wspólnoty a zwłaszcza zasadami dotyczącymi konkurencyjności.

Do momentu wdrożenia systemu, o którym mowa w poprzednim akapicie państwa członkowskie mogą zachować swoje własne systemy autoryzacji, zakładając że są zgodne z zasadami Wspólnoty.

3. Rada działając kwalifikowaną większością głosów po propozycji Komisji podejmuje niezbędne środki dla jednolitego stosowania postanowień Wspólnoty w sektorze napojów alkoholowych, zwłaszcza odnośnie kontroli oraz relacji pomiędzy właściwymi jednostkami państw członkowskich.

4. Państwa członkowskie oraz Komisja przekazują sobie wzajemnie informacje niezbędne do wdrożenia niniejszego rozporządzenia. Szczegółowe zasady wymiany informacji oraz dystrybucji tych informacji są określone zgodnie z procedurą ustaloną w art. 14.

#### Artykuł 11

1. Zgodnie z ust. 2, importowane napoje alkoholowe zawierające określenie geograficzne lub nazwę inną niż jedna z tych, które określono w art. 1 ust. 4, w celu skierowania do obrotu z przeznaczeniem do spożycia przez ludzi we Wspólnocie, mogą w wyniku porozumień wzajemnych być objęte kontrolą i ochroną przewidzianą w art. 10.

Akapit pierwszy zostanie wdrożony poprzez porozumienia, które zostaną wynegocjowane i zawarte z krajami trzecimi zgodnie z procedurą określoną w art. 113 Traktatu.

Szczegółowe zasady oraz lista produktów, o których mowa w pierwszym akapicie, zostanie przyjęta zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 15.

2. Niniejsze rozporządzenie pozostaje bez uszczerbku dla importu i kierowania do obrotu z przeznaczeniem do spożycia przez ludzi we Wspólnocie przy zastosowaniu nazw pochodzenia specjalnych napojów alkoholowych pochodzących z krajów trzecich dla których zostały przyznane przez Wspólnotę ustępstwa celne, zarówno w ramach GATT jak i bilateralnych porozumień i dla których warunki wejścia zostały ustalone w rozporządzeniach Wspólnoty.

#### *Artykuł 12*

1. Napoje alkoholowe przeznaczone do eksportu muszą być zgodne z postanowieniami niniejszego rozporządzenia.
2. Jednakże, państwa członkowskie mogą zdecydować o odstępstwach od postanowień zawartych w art. 4, ust. 2, 3, 4 i 6, lecz nie w stosunku do napojów alkoholowych wymienionych w załącznikach II i III lub napojów alkoholowych z zarezerwowanymi opisami.
3. Może zostać podjęta decyzja odnośnie wyjątków od postanowień zawartych w art. 3 w zakresie stężenia alkoholu przy zwalnianiu do spożycia przez ludzi, w przypadku:
  - napojów alkoholowych objętych art. 1 ust 2 i 4,
  - napojów alkoholowych objętych załącznikiem II, a zwłaszcza, gdy jest to wymagane prawem importującego kraju trzeciego.

na wniosek produkującego państwa członkowskiego, zgodnie z procedurą ustaloną w art. 14.

4. Wyjątki od zasad odnośnie określenia i prezentacji, innych niż nazw określonych w art. 1 ust. 2 pkt. 4 oraz w załącznikach II i III oraz bez uszczerbku do postanowień art. 8 i 9 mogą być autoryzowane przez państwa członkowskie:
  - gdy wymaga tego obowiązująca legislacja importującego kraju trzeciego,
  - w przypadkach nie objętych pierwszym myślnikiem, z wyjątkiem do niektórych określeń, odnośnie których decyzja zostanie podjęta zgodnie z procedurą ustaloną w art. 14.
5. Wyjątki autoryzowane przez państwa członkowskie powinny być notyfikowane Komisji oraz państwom członkowskim.

#### *Artykuł 13*

1. Ustanawia się Komitet Wdrożeniowy dla Napojów Alkoholowych, zwany dalej komitetem, składający się z przedstawicieli państw członkowskich, któremu przewodniczy przedstawiciel Komisji.
2. W ramach komitetu głosy państw członkowskich są wazone zgodnie z art. 148 ust. 2 Traktatu. Przewodniczący nie głosuje.

#### *Artykuł 14*

1. Gdy postępuje się zgodnie z procedurą ustanowioną w niniejszym artykule to przewodniczący przedstawia sprawę komitetowi zarówno z własnej inicjatywy jak i na wniosek przedstawiciela państwa członkowskiego.
2. Przedstawiciel Komisji przedstawia projekt środków, które zostaną przyjęte. Komitet powinien przedstawić opinię odnośnie tych środków w okresie ustalonym przez przewodniczącego zgodnie z pilnością przedstawionych do rozważenia pytań. Opinia jest przyjmowana większością 54 głosów.
3. Komisja przyjmuje środki, które powinny być bezpośrednio zastosowane. Jednakże, jeśli środki te nie są zgodne z opinią komitetu to powinny być natychmiastowo przekazane przez Komisję do Rady. W takim przypadku Komisja może odłożyć stosowanie środków na jeden miesiąc.

Rada działając kwalifikowaną większością głosów, może podjąć odmienną decyzję w ciągu miesiąca.

#### *Artykuł 15*

1. Gdy postępuje się zgodnie z procedurą ustanowioną w niniejszym artykule to przewodniczący przedstawia sprawę komitetowi bądź z własnej inicjatywy, bądź na wniosek przedstawiciela państwa członkowskiego.
2. Przedstawiciel Komisji przedstawia komitetowi projekt środków, do przyjęcia. Komitet przedstawia opinię odnośnie tych środków w okresie ustalonym przez przewodniczącego zgodnie z pilnością przedstawionych do rozważenia pytań. Opinia przyjmowana jest większością głosów ustanowioną w art. 148 ust. 2 Traktatu dla przypadków decyzji w których od Rady wymaga się przyjęcia propozycji Komisji. Głosy przedstawicieli państw członkowskich w komitecie ważone są zgodnie z zasadą określoną w tym artykule. Przewodniczący nie głosuje.
3.
  - (a) Komisja przyjmuje środki, które są przewidziane, jeśli są one zgodne z opinią komitetu.
  - (b) Jeśli przewidziane środki nie są zgodne z opinią komitetu lub jeśli opinia nie została przedstawiona, Komisja powinna niezwłocznie przedłożyć Radzie propozycję dotyczącą środków, które mają zostać podjęte. Rada działa kwalifikowaną większością głosów.

Jeśli po upływie trzech miesięcy od daty przedłożenia Radzie, Rada nie podejmie decyzji, proponowane środki są przyjmowane przez Komisję.

#### *Artykuł 16*

Komitet może rozpatrywać inne pytania przedłożone przez swojego przewodniczącego, zarówno z własnej inicjatywy jak i na wniosek przedstawiciela państwa członkowskiego.

#### *Artykuł 17*

1. W celu ułatwienia zmian w obecnych postanowieniach na te, które są wprowadzane niniejszym rozporządzeniem, powinny zostać przyjęte środki przejściowe zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 14.
2. Takie środki przejściowe powinny być stosowane nie dłużej niż dwa lata od daty wdrożenia niniejszego rozporządzenia.

#### *Artykuł 18*

### **Wejście w życie**

Niniejsze Rozporządzenie wchodzi w życie trzeciego dnia od publikacji w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*.

Niniejsze rozporządzenie obowiązuje od 15 grudnia 1989 r., z wyjątkiem art. 13 i 16, które obowiązują od wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.

Niniejsze rozporządzenie obowiązuje w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, 29 maja 1989 r.

*W imieniu Rady  
Przewodniczący*

C. ROMERO HERRERA

## ZAŁĄCZNIK I

### Charakterystyka alkoholu etylowego pochodzenia rolnego, o którym mowa w art. 1 ust. 3 lit. h)

1. Charakterystyka organoleptyczna	Nie wykrywalny smak inny niż surowca
2. Minimalne stężenie alkoholu w objętości	96,0 %
3. Maksymalna zawartość pozostałości	
- Ogólna kwasowość wyrażona w gramach kwasu octowego na hektolitr alkoholu o stężeniu 100 % vol.	1,5
- Estry wyrażone w gramach octanu etylu na hektolitr alkoholu o stężeniu 100 % vol.	1,3
- Aldehydy wyrażone w gramach aldehydu octowego na hektolitr alkoholu o stężeniu 100 % vol.	0,5
- Alkohole złożone wyrażone w gramach metyl-2-propan-1-olu na hektolitr alkoholu o stężeniu 100 % vol.	0,5
- Metanol wyrażony w gramach na hektolitr alkoholu o stężeniu 100 % vol.	50
- Suchy ekstrakt wyrażony w gramach na hektolitr alkoholu o stężeniu 100 % vol.	1,5
- Zasady lotne zawierające azot wyrażone w gramach na hektolitr alkoholu o stężeniu 100 % vol.	0,1
- Furfural	Nie wykrywalny



**Rozporządzenie Komisji (EEC) No 1014/90**  
**z dnia 24 kwietnia 1990 r.**  
**ustanawiające szczegółowe zasady definiowania, opisu i prezentacji napojów**  
**spirytusowych.**

[Tekst zaktualizowany o kolejne nowelizacje wyszczególnione w Oficjalnym Dzienniku Urzędowym Wspólnoty Europejskiej, Katalogu obowiązujących aktów prawnych i innych aktów instytucji Wspólnoty] <sup>(VI)</sup>

**KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH.**

Uwzględniając Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą.

Uwzględniając Rozporządzenie Rady (EEC) No 1576/89 z 29 maja 1989r. ustanawiające generalne reguły definiowania, opisu i prezentacji napojów spirytusowych <sup>(1)</sup> a w szczególności jego Artykuły 1 (4) (f) (1) (a), (g) , (i) (1) (d), (i) (2), (i) oraz (i) (1) (b) oraz (r) (1),

Zważywszy, że podstawowe reguły stosowania Rozporządzenia (EEC) No 1576/89 muszą zostać przyjęte dla dostarczenia niezbędnych wyjaśnień zasad ustanowionych w wyżej wymienionym Rozporządzeniu i przepisach do niego dodatkowych;

Zważywszy, że te wyjaśnienia i przepisy dodatkowe powinny brać przede wszystkim pod uwagę kryteria zastosowane kiedy samo Rozporządzenie (EEC) No 1576/89 zostało przyjęte; Zważywszy, że jest to także odpowiednie (stosowne) do tradycji i obyczajów praktykowanych w różnych regionach Wspólnoty, przynajmniej na tyle jak jest to możliwe do pogodzenia ze wspólnym rynkiem. Zważywszy, że następnym kryterium powinno być unikanie wszystkich możliwych źródeł błędów w informacji podawanej na etykietach i gwarantowanie, że konsument otrzyma pełniejsze i klarowniejsze informacje możliwe wówczas gdy etykietowanie jest jednolite (spójne).

Zważywszy, że to Rozporządzenie powinno stosować się bez naruszania przejściowych postanowień przewidzianych w Rozporządzeniu Komisji (EEC) No 3773/89 z 14 grudnia 1989 r. ustanawiającym miary odnoszące się do napojów spirytusowych. <sup>(2)</sup> ;

Zważywszy, że miary w tym Rozporządzeniu są zgodne z opinią Wdrożeniowego Komitetu do spraw Napojów Spirytusowych (Implementation Committee for Spirit Drinks \* ),

**PRZYJĘŁA NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE**

\* Prace prowadzone przez ten Komitet, powołany przez Radę, składający się z przedstawicieli krajów członkowskich oraz przedstawicieli Komisji mają na celu doradztwo oraz kontrolę Komisji w procesie implementacji aktów prawnych -tł.

## ARTYKUŁ 1

Dla celów podanych w Artykule 1(4) (f)(1) (a) Rozporządzenia (EEC) No 1576/89 ilość osadu który może być dodany do wycłoczyn winogronowych w przygotowywaniu spirytusu z wycłoczyn winogronowych nie może przekraczać 25 kilogramów osadu na 100 kilogramów użytych wycłoczyn winogronowych. Ilość alkoholu otrzymanego z tego osadu nie może przekraczać 35% całkowitej ilości alkoholu w produkcie końcowym.

## ARTYKUŁ 2

Dla celów podanych w Artykule 1(4) (g) Rozporządzenia (EEC) No 1576/89 spirytus z wycłoczyn owocowych jest napojem spirytusowym uzyskanym wyłącznie przez fermentację i destylację przynajmniej do mocy 86% vol dla wycłoczyn owocowych, z wyjątkiem wycłoczyn winogronowych.

Redestylacja przy takich samych mocach alkoholowych jest dozwolona.

Minimalna ilość substancji lotnych wynosić będzie 200 gramów na hektolitr w alkoholu o mocy 100 % vol.

Maksymalna zawartość alkoholu metylowego wynosić będzie 1 500 gramów na hektolitr w alkoholu o mocy 100 % vol.

Maksymalna zawartość kwasu wodorocjanowego wynosić będzie 10 gramów na hektolitr w alkoholu o mocy 100 % vol w wypadku spirytusu z wycłoków z owoców pestkowych.

Oznaczenia handlowe zawierały będą nazwę owocu następującą po słowach “spirytus z wycłoczyn”. Jeśli użyto wycłoczyn z kilku różnych owoców, oznaczenia handlowe powinny być “spirytus z wycłoczyn owocowych”.

## ARTYKUŁ 3

Dla celów Artykułu 1(4) (i) (1) (d) Rozporządzenia (EEC) No 1576/89 nazwa owoców może być zastąpiona słowem “spirytus” poprzedzonym jedynie przez nazwę owocu w przypadku następujących owoców:

- śliwa mirabela ( *Prunus domestica* L. var. *syriaca*),
- śliwa domowa (*Prunus domestica* L.),
- śliwka quetsch (*Prunus domestica* L.),
- chróstina jagodna zwana też: „poziomkowe drzewo” (*Arbutus unedo* L.),
- jabłko odmiany Golden Delicious.

Aby nie było ryzyka, że końcowy konsument nie zrozumie łatwo jednego z tych oznaczeń, etykietowanie będzie zawierać słowo “spirytus” możliwie uzupełnione przez opis (objaśnienie).

#### ARTYKUŁ 4

Napoje spirytusowe wyszczególnione w Artykule 1 (4) (i) (2) Rozporządzenia (EEC) No 1576/89 mogą być opisane przez słowo "spirytus" poprzedzony przez nazwę owocu jeśli etykieta zawiera także słowa "produkowany poprzez macerowanie i destylowanie"

Powyższy paragraf obejmuje napoje spirytusowe uzyskane z następujących owoców:

- jeżyna (*Rubus fruticosus* L.),
- truskawka (*Fragaria* L.),
- borówka czarna (*Vaccinium myrtillus* L.),
- malina (*Rubus idaeus* L.),
- czerwona porzeczka (*Ribes vulgare*),
- tarnina (*Prunus spinosa* L.),
- jarząb domowy (*Sorbus domestica* L.),
- jarząb domowy - odmiana service-berry (*Sorbus domestica* L.),
- ostrokrzew (*Ilex cassine* L.),
- gaulteria rozesłana (*Sorbus turterminalis* L.),
- bez czarny (*Sambucus nigra* L.),
- dzika róża (*Rosa canina* L.),
- porzeczka czarna (*Ribes nigrum* L.),

[„Rozporządzenie (EEC) No 1014/90 jest poprawione następująco:

W Artykule 4 dodany jest następujący paragraf:

Paragraf pierwszy także obejmuje produkty wytwarzane we francuskich zamorskich terytoriach i departamentach - napoje spirytusowe otrzymywane z następujących owoców:

- banan (*Musa paradisiaca*),
- męczennica jadalna zwana też granadillą purpurową (*Passiflora edulis*),
- śliwowiec słodki (*Spondias dulcis*),
- śliwowiec pierzasty (*Spondias mombin*), „] <sup>(1)</sup>

#### ARTYKUŁ 5

Dla celów podanych w Artykule 1(4) (i) (1) Rozporządzenia (EEC) No 1576/89 ilość użytych owoców będzie wynosić minimalnie pięć kilogramów na 20 litrów użytego 100% vol alkoholu.

[„ARTYKUŁ 6 Rozporządzenia (EEC) No 1014/90  
jest niniejszym zastąpiony przez następujące:

1. Dla celów podanych w Artykule 1(4) (i) (1) (b) Rozporządzenia (EEC) No 1576/89 maksymalna zawartość alkoholu metylowego w spirytusie owocowym wynosić będzie 1 500 gramów na hektolitr dla 100% vol alkoholu, uzyskanego z następujących owoców:

- śliwa domowa (*Prunus domestica* L.),
- śliwa mirabela (*Prunus domestica* L. var. *syriaca*),
- śliwa quetsch (*Prunus domestica* L.),

- jabłoń domowa (*Malus domestica* Borth.),
- grusza domowa (*Pyrus communis* L.).

2. Przed 31 grudnia 1994 roku Komisja przeprowadzi ocenę zastosowania paragrafu 1. Na podstawie niezależnego studium rozważy czy maksymalna zawartość alkoholu metylowego może być zredukowana.

Rozporządzenie to wejdzie w życie 1 stycznia 1993r.

Rozporządzenie to będzie obowiązywać w całości i bezpośrednio odnosi się do wszystkich państw członkowskich”] <sup>(II)</sup>

#### [„ ARTYKUŁ 6

Rozporządzenia (EEC) No 1014/90 jest poprawiony następująco:

paragraf 2 jest zastąpiony przez następujące:

Maksymalna zawartość alkoholu metylowego w spirytusie owocowym pochodzycm z owoców wyszczególnionych w paragrafie 1 wynosić będzie:

- 1 350 gramów na hektolitr dla alkoholu o mocy 100% od 1 stycznia 1998 roku,
- i
- 1 200 gramów na hektolitr dla alkoholu o mocy 100% od 1 stycznia 2000 roku, z wyjątkiem otrzymanego z gruszek williams'a (*pyrus communis williams*).

Następujący paragraf 3 jest dodany:

3. Produkty Wspólnotowe i importowane wyszczególnione w paragrafie 1, butelkowane, w wypadku mogącym mieć miejsce przed dniem 1 stycznia 1998 roku lub 1 stycznia 2000 roku, które spełniały normy zawartości alkoholu metylowego obowiązujące przed tymi datami mogą być trzymane do sprzedaży, wpuszczone do obiegu i eksportowane.

Rozporządzenie to wejdzie w życie 7-ego dnia następującego po jego publikacji w Oficjalnym Dzienniku Wspólnoty Europejskiej.

Rozporządzenie to będzie obowiązywać w całości i bezpośrednio odnosi się do wszystkich państw członkowskich.”] <sup>(III)</sup>

#### ARTYKUŁ 7

W drodze derogacji z Artykułu 1(4) ( r) (1) Rozporządzenia (EEC) No 1576/89, minimalna zawartość cukru 100 gramów na litr ustanowiona dla likierów jest niniejszym zredukowana do:

- 80 gramów na litr dla likierów goryczkowych przygotowywanych z goryczki jako jedynej substancji aromatycznej;
- 70 gramów na litr dla likierów wiśniowych alkoholu etylowego zawierającego jedynie spirytus wiśniowy.

[„ARTYKUŁ 7a jest niniejszym wstawiony do Rozporządzenia No 1014/90:

Dodatkowe terminy do oznaczeń handlowych, które wskazane są niniejszym w aneksie będą zarezerwowane dla produktów poniżej zdefiniowanych. Napoje spirytusowe nie odpowiadające specyfikacjom przyjętym dla produktów zdefiniowanych w aneksie nie mogą być opisane przez określenia wskazane dla zdefiniowanych produktów.

Rozporządzenie to wejdzie w życie trzeciego dnia następującego po tej publikacji w Oficjalnym Dzienniku Wspólnoty Europejskiej.

Rozporządzenie to będzie obowiązywać w całości i bezpośrednio odnosi się do wszystkich państw członkowskich.

#### Aneks

1. “vruchtenjenever” lub “jenever met vruchten” : likier lub inny napój spirytusowy
  - uzyskany przez doprawianie „jenever” z owoców, roślin lub ich części , lub przez dodanie soku z owoców, destylatów z skoncentrowanych smaków ekstrahowanych z owoców lub roślin, lub innych destylatów,
  - może być dodana dodatkowa przyprawa o smaku naturalnym lub identycznym z naturalnym,
  - może być dosładzony,
  - z organoleptyczną charakterystyką właściwych owoców,
  - o minimalnej mocy alkoholowej wynoszącej 20%.

Nazwa właściwych owoców może być zastąpiona “vruchten”.

2. “berenburg” lub “beerenburg”: napój spirytusowy
  - wyprodukowany z użyciem alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego,
  - macerowany z owoców lub roślin lub ich części,
  - zawierający tak samo specyficzny smak destylatu z korzenia goryczki (*Gentiana lutea* L.), lub jagód jałowca (*Juniperus communis* L.) lub liści laurowych (*Laurus nobilis* L.),
  - o zmiennym kolorze od jasnego do ciemnobrazowego,
  - może być dosładzony do maksymalnej zawartości równoważnej 20 gramom cukru inwertowanego na litr,
  - o minimalnej mocy alkoholowej wynoszącej 30%.
3. “guignolet”: likier otrzymany z wiśni macerowanych w alkoholu etylowym pochodzenia rolniczego.
4. “punch au rhum”: likier z zawartością alkoholu pochodzącą wyłącznie z rumu
5. “pastis de marseille”: pastis z anetolem o zawartości 2 gramów na litr i mocy alkoholowej wynoszącej 45%.

6. "sloe gin": likier wyprodukowany przez macerację tarnin w ginie, z możliwością dodania soku tarninowego.
  - produkowany z użyciem tylko naturalnych substancji smakowych,
  - o minimalnej mocy alkoholowej wynoszącej 25%.
7. "topinambur": napój spirytusowy otrzymany wyłącznie z fermentacji bulw karczochów jerozolimskich ( *Helianthus tuberosus* L.), o minimalnej mocy alkoholowej wynoszącej 38%.
8. "hefebrand": napój spirytusowy otrzymany z osadu winnego lub sfermentowanego owocu o minimalnej mocy alkoholowej wynoszącej 38%.  
Termin "hefebrand" może być uzupełniony przez nazwę użytego podstawowego surowca.
9. "sambuca": bezbarwny likier o smaku anyżkowym
  - zawierający destylaty anyżkowe (*Pimpinella anisum* L.), gwiazdę anyżku (*illicium verum* L.) lub inne aromatyczne zioła,
  - o minimalnej mocy alkoholowej wynoszącej 38%,
  - o minimalnej zawartości cukru równoważnej 350 gramom cukru inwertowanego na litr,
  - o zawartości naturalnego anethole nie mniejszej niż 1 gram i nie większej niż 2 gramy na litr.
10. "mistra" : bezbarwny likier o smaku anyżkowym lub naturalnego anetolu
  - o zawartości anethole nie mniejszej niż 1 gram i nie większej niż 2 gramy na litr,
  - może także zawierać destylat aromatycznych ziół,
  - o mocy alkoholowej nie mniejszej niż 40% i nie większej niż 47%,
  - nie zawiera dodanego cukru.
11. "maraschino": lub "marrasquino" : bezbarwny likier o smaku który nadają głównie destylowane wiśnie marasca lub produkt ze zmacerowanych wiśni, lub części wiśni w alkoholu:
  - o minimalnej mocy alkoholowej wynoszącej 24%,
  - o minimalnej zawartości cukru równoważnej 250 gramom cukru inwertowanego na litr.
12. "nocino": likier , którego smak uzyskany jest głównie przez macerację i/lub destylację całych zielonych owoców orzecha włoskiego (*Juglans regia* L.)
  - o minimalnej mocy alkoholowej wynoszącej 30%,
  - o minimalnej zawatości cukru równoważnej 100 gramom cukru inwertowanego na litr ."]<sup>(IV)</sup>

[„Następujący ARTYKUŁ 7 b jest niniejszym wstawiony do Rozporządzenia (EEC) No 1014/90:

1. Odnośnie drugiego akapitu Artykułu 6(1) Rozporządzenia (EEC) No 1576, użycie określeń rodzajowych z terminami złożonymi w prezentacji napojów spirytusowych będzie zabronione o ile alkohol w tych napojach powstaje wyłącznie z przytoczonych tam napojów spirytusowych.

2. Stosownie do sytuacji, w czasie wchodzenia w życie tego Rozporządzenia tylko następujące złożone określenia mogą być użyte przy prezentacji likierów produkowanych we Wspólnocie:

brandy z suszonych śliwek,  
brandy pomarańczowe,  
brandy morelowe,  
brandy wiśniowe,  
solbaerrom, zwany także rumem z czarnych porzeczek

3. Odnośnie etykietowania i prezentacji likierów wskazanych w paragrafie 2, określenia złożone muszą pojawiać się na etykiecie w jednej linii, w jednym rodzaju czcionek i kolorze, a słowo "likier" musi uskazywać się w bezpośrednim sąsiedztwie, w czcionkach (literach) nie mniejszych niż te (w/w) czcionki.

Jeśli alkohol nie pochodzi z określonego napoju spirytusowego, jego pochodzenie musi być podane na etykiecie w tym samym polu wizualnym co termin złożony i słowo "likier" albo poprzez wskazanie typu alkoholu rolniczego albo poprzez słowa „alkohol rolniczy” poprzedzony przy każdej sposobności przez słowa "wykonane z" lub "wykonane z użyciem".

Rozporządzenie to wejdzie w życie 3-ego dnia następującego po jego publikacji w Oficjalnym Dzienniku Wspólnoty Europejskiej .

Rozporządzenie to będzie obowiązywać w całości i bezpośrednio odnosi się do wszystkich państw członkowskich.] <sup>(V)</sup>

[ „ Wstawiony jest następujący ARTYKUŁ 7 c:

Jeśli napój spirytusowy wymieniony w Artykule 9 Rozporządzenia (EEC) No 1576/89 jest mieszany z:

- jednym lub więcej napojów spirytusowych lub też z nie zdefiniowanym w Artykule 1(4) Rozporządzenia (EEC) No 1576/89,  
lub/ i

- jednym lub więcej destylatami pochodzenia rolniczego,

opis handlowy „spirytus” lub „napój spirytusowy” musi być umieszczony na widocznym miejscu etykiety przejrzyście, w widoczny sposób i bez jakichś innych modyfikujących terminów.

Pierwszy paragraf nie będzie miał zastosowania do opisu i prezentacji tych mieszanin, które odpowiadają definicjom ustanowionych w Artykule 1(4) Rozporządzenia (EEC) No 1576/89 i zapisanych jako inaczej przewidziane w Artykule 7b.

Bez naruszania postanowień Rozporządzenia Rady (EEC) No 112/79 (L 33 z 8.02.1979r. str. 1) przy etykietowaniu składników napojów spirytusowych, etykietowaniu i prezentacji produktów wynikających z wyżej wymienionych mieszanin można pokazać tylko jedno z rodzajowych określeń wymienionych w Artykule 1(4) Regulacji (EEC) No 1576/89 jeśli określenie to nie stanowi części opisu handlowego wszystkich składników alkoholowych zawartych w tej mieszaninie, poprzedzonego słowami „mieszany napój spirytusowy”. Powyższe musi być napisane jednolitymi czcionkami, tego samego typu (kroju) i koloru jak czcionki użyte w opisie handlowym. Czcionki te nie mogą być większe od połowy wielkości czcionek użytych do opisu handlowego.

Proporcje każdego ze składnika alkoholu mają być jednakowe do udziału procentowego na objętość czystego alkoholu reprezentującego ogółem czysty alkohol zawarty w objętości tej mieszaniny. Będzie to wyrażone w “% vol” w kolejności, według malejących użytych ilości.

To Rozporządzenie będzie stosować się do produktów wymienionych w punkcie 1 Artykułu 1, wyprodukowanych przed lub znajdujących się w procesie produkcyjnym w dniu wejścia jego w życie i stosujących się do zasad obowiązujących w dniu jego publikacji.

“Produkcja” oznacza operacje potrzebne do uzyskania gotowego produktu, butelkowanego i etykietowanego dla końcowego konsumenta.

Aby było to możliwe dla produktów rynkowych znajdujących się w procesie produkcji przed datą wejścia w życie tego Rozporządzenia, przedsiębiorcy będą zawiadamiać kompetentne władze państwowe, w miesiącu następującym po ogłoszeniu daty jego wejścia w życie, o ilościach takich produktów będących w ich posiadaniu w tym okresie czasu.

Rozporządzenie to wejdzie w życie 7-ego dnia następującego po jego publikacji w Oficjalnym Dzienniku Wspólnoty Europejskiej.

Rozporządzenie to będzie obowiązywać w całości i bezpośrednio odnosi się do wszystkich państw członkowskich.] <sup>(I)</sup>

## ARTYKUŁ 8

Rozporządzenie to wejdzie w życie 1 maja 1990r.

Rozporządzenie to będzie obowiązywać w całości i bezpośrednio odnosi się do wszystkich państw członkowskich.



Przyjęte w Brukseli 24 kwietnia 1990r.

Za Komisję  
Ray MAC SHARRY  
Członek Komisji

**Wykaz przypisów:**

- (1) J No L 160, 12.06.1989r., p. 0001
- (2) J No L 365, 15.12.1989r, p. 0048

**Wykaz aktualizacji:**

**(I)** Rozporządzenie Komisji (EC) No 2675/94 z 3 listopada 1994 r.  
Official Journal No L 285 04.11.94 str. 5

**(II)** Rozporządzenie Komisji (EEC) No 3458/92 z 30 listopada 1992r.  
Official Journal No L 350 01.12.92 str. 59

**(III)** Rozporządzenie Komisji (EC) No 2626/95 z 10 listopada 1995 r.  
Official Journal No L 269 11.11.95 str. 5

**(IV)** Rozporządzenie Komisji (EEC) No 1180/91 z 6 maja 1991r..  
Official Journal No L 115 08.05.91 str. 5

**(V)** Rozporządzenie Komisji (EEC) No 1781/91 z 19 czerwca 1991r.  
Official Journal No L 160 25.06.91 str. 5

**(VI)** Official Journal of the European Communities DIRECTORY OF COMMUNITY LEGISLATION IN FORCE and other acts of the Community institutions , Volume I, Analytical register, (as at 1 June 1996),  
© European Communities, Brussels-Luxembourg, 1996.

## ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 2523/97

z dnia 16 grudnia 1997 r.

### zmieniające rozporządzenie (EWG) nr 1014/90 ustanawiające szczegółowe zasady definiowania, opisywania i prezentowania napojów alkoholowych

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie Rady (EWG) nr 1576/89 z dnia 29 maja 1989 r. ustanawiające ogólne zasady definiowania, opisywania i prezentowania napojów alkoholowych<sup>1</sup>, ostatnio zmienione Aktem Przystąpienia Austrii, Finlandii i Szwecji, w szczególności jego art. 1 ust. 4 lit. b) i) pierwszy akapit oraz art. 15,

a także mając na uwadze, co następuje:

rozporządzenie Komisji (WE) nr 2482/95 z dnia 25 października 1995 r. ustanawiające pewne środki dla Austrii w okresie przejściowym odnośnie napojów alkoholowych<sup>2</sup>, ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 158/97<sup>3</sup>, zezwala, aby niektóre alkohole owocowe zrobione z owoców jagodowych z maksymalną zawartością alkoholu metylowego w wysokości 1500 g na hektolitr alkoholu o stężeniu 100%, były produkowane i sprzedawane w Austrii do dnia 31 grudnia 1997 r., do czasu oszacowania możliwości zmniejszenia zawartości metanolu;

nowy, niższy limit zawartości alkoholu metylowego w niektórych alkoholach owocowych produkowanych w Austrii powinien być wprowadzany na tym etapie, biorąc pod uwagę wyniki badań na temat możliwości zmniejszenia zawartości metanolu w owocowych alkoholach owocowych, o których mowa; konieczne jest nadzorowanie, jaki wpływ ma rozwój różnych aspektów dotyczących maksymalnej zawartości metanolu w tych alkoholach owocowych, ponieważ takie limity muszą być także stosowane do takich samych alkoholach owocowych produkowanych w innych Państwach Członkowskich; badania nad możliwościami obniżenia zawartości alkoholu metylowego powinny być kontynuowane z uwzględnieniem rozwoju technik badań, jednocześnie biorąc pod uwagę tradycyjne właściwości tych produktów;

należy podjąć postanowienia dla okresu przejściowego, przed datą wejścia w życie postanowień o niższym limicie zawartości alkoholu metylowego, pozwalające na sprzedaż takich alkoholów owocowych wyprodukowanych w Austrii;

środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Komitetu Wykonawczego ds. Napojów Alkoholowych,

<sup>1</sup> Dz.U. WE nr L 160, z 12.06.1989, str. 1.

<sup>2</sup> Dz.U. WE nr L 256, z 26.10.1995, str. 12.

<sup>3</sup> Dz.U. WE nr L 27, z 30.01.1997, str.8.

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

*Artykuł 1*

Do art. 6 rozporządzenia (EWG) nr 1014/90 dodaje się następujące ustępy:

„4. Stosownie do art. 1 ust. 4 lit. b) i) akapit pierwszy rozporządzenia (EWG) nr 1576/89, maksymalna zawartość alkoholu metylowego w alkoholach owocowych wyprodukowanych z czerwonych i czarnych porzeczek (gatunek *Ribes*), jagód jarzębiny (*Sorbus aucuparia*) oraz jagód czarnego bzu (*Sambucus nigra*) wynosi 1350 g na hektolitr alkoholu o stężeniu 100%, a maksymalna zawartość alkoholu metylowego w owocowych napojach alkoholowych zrobionych z malin (*Rubus idaeus* L.) oraz jeżyn (*Rubus fruticosus* L.) wynosi 1200 g na hektolitr alkoholu o stężeniu 100%.

5. Alkoholowe owocowe, o których mowa w ust. 4 wyprodukowane w Austrii i znajdujące się 31 grudnia 1997 r. w sprzedaży dla konsumentów, zgodnie z obowiązującymi tego dnia w Austrii przepisami dotyczącymi zawartości metanolu, mogą być dopuszczone do obrotu krajowego oraz mogą być eksportowane aż do wyczerpania zapasów.”

*Artykuł 2*

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie trzeciego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Wspólnot Europejskich*..

Niniejsze rozporządzenie obowiązuje od dnia 1 stycznia 1998 r.

Niniejsze rozporządzenie obowiązuje w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich Państwach Członkowskich.

Sporządzono w Brukseli, dnia 16 grudnia 1997 r.

*W imieniu Komisji*  
Franz FISCHLER  
*Członek Komisji*

**R O Z P O R Z A D Z E N I E**  
**Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi**  
**z dnia ..... 2000 r.**

**w sprawie metod analiz alkoholu etylowego rolniczego.**

Na podstawie art. 20 ustawy z dnia ..... 2000 r. o napojach spirytusowych (Dz. U. Nr ....., poz. ....) zarządza się, co następuje:

§ 1.

1. Określa się metody analiz alkoholu etylowego rolniczego.
2. Metody, o których mowa w ust. 1, są określone w załączniku do rozporządzenia.

§ 2.

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

Załącznik do rozporządzenia  
Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi  
z dnia ..... (poz. ....)

## METODY ANALIZY ALKOHOLU ETYLOWEGO ROLNICZEGO

### 1. PRZYGOTOWANIE PRÓBKI DO ANALIZY

#### 1.1. Uwagi ogólne

Objętość próbki laboratoryjnej przeznaczonej do analizy nie może być mniejsza niż 1,5 litra.

#### 1.2. Przygotowanie próbki

Przed analizą próbka musi być wymieszana.

#### 1.3. Przechowywanie

Przygotowaną próbkę należy zawsze przechowywać w hermetycznym pojemniku zabezpieczającym przed dostępem powietrza i wilgoci; w szczególności - korki oraz uszczelnienia z gumy i z tworzyw sztucznych nie powinny stykać się bezpośrednio z alkoholem, natomiast używanie wosku do uszczelniania jest stanowczo zabronione.

### 2. ODCZYNNIKI

#### 2.1. Woda

2.1.1. Gdziekolwiek w tekście wymienia się wodę do celów rozpuszczania substancji, rozcieńczania lub spłukiwania, należy używać wody destylowanej lub zdemineralizowanej o co najmniej równoważnej czystości.

2.1.2 Gdziekolwiek w tekście wymienia się „rozpuszczanie” lub „rozcieńczanie” bez wskazania odczynnika, należy zastosować wodę.

## 2.2. Odczynniki chemiczne

Odczynniki chemiczne powinny mieć czystość cz.d.a do analizy

## 3. SPRZĘT

### 3.1. Wykaz sprzętu

Wykaz sprzętu zawiera jedynie sprzęt specjalistyczny i spełniający specjalne wymagania.

### 3.2. Waga analityczna

Waga analityczna oznacza wagę o czułości co najmniej 0,1 mg.

## 4. OBLICZANIE WYNIKÓW OZNACZANIA

### 4.1. Wyniki

Wynik podany w sprawozdaniu z badań jest to średnia wartość uzyskana na podstawie co najmniej dwóch oznaczeń o dostatecznej powtarzalności (r).

### 4.2. Obliczanie wyników

O ile nie określa się tego inaczej - wyniki należy podawać w g na hl etanolu 100% obj.

### 4.3. Ilość cyfr znaczących

Wynik nie może zawierać więcej cyfr znaczących niż uzasadnia to dokładność zastosowanej metody analizy.

#### Metoda 1: Oznaczanie zawartości alkoholu

Stężenie alkoholu w stosunku objętościowym oznacza się za pomocą alkoholomierzy lub gęstościomierzy. Stężenie należy wyrażać jako procent w stosunku objętościowym.

#### Metoda 2: Ocena barwy lub klarowności

## 1. CEL I ZAKRES ZASTOSOWANIA

Metoda umożliwia ocenę barwy i klarowności alkoholu etylowego rolniczego

## 2. DEFINICJA

Barwa i klarowność: barwa i klarowność oceniana według opisanej procedury.

### 3. ZASADA

Barwa i klarowność oceniane są wzrokowo w porównaniu z wodą w stosunku odpowiednio do białego i czarnego tła.

### 4. APARATURA

4.1. Cylindry szklane, bezbarwne, wysokości co najmniej 40 cm.

### 5. PROCEDURA

Umieścić dwa cylindry szklane (4) na białym tle bądź na czarnym tle; napełnić jeden cylinder próbką do wysokości około 40 cm, a drugi - wodą do tej samej wysokości.

Obserwować próbkę z góry tzn. przez wysokość cylindra; porównać ją z próbką kontrolną.

### 6. INTERPRETACJA

Badana próbka alkoholu etylowego rolniczego jest bezbarwna wówczas gdy jej barwa jest identyczna z barwą wody destylowanej.

Badana próbka alkoholu etylowego rolniczego jest klarowna jeśli światło przechodzące przez próbkę nie ulega rozproszeniu, powodując opalizację.

#### Metoda 3: Pomiar czasu odbarwiania roztworu nadmanganianu potasu (próba Langa)

### 1. CEL I ZAKRES ZASTOSOWANIA

Metoda polega na pomiarze czasu odbarwiania roztworu nadmanganianu potasowego

### 2. DEFINICJA

Czas odbarwiania roztworu nadmanganianu potasowego jest to czas w minutach potrzebny do zrównania barwy próbki z barwą wzorca, po dodaniu

1 ml roztworu 1 mmol/l nadmanganianu potasowego do 10 ml próbki.

### 3. ZASADA

Czas odbarwiania roztworu nadmanganianu potasowego- czas zrównania z barwą wzorca barwy próbki po dodaniu do niej nadmanganianu potasu

### 4. ODCZYNNIKI

4.1. Roztwór nadmanganianu potasu, 1 mmol/l. Przygotować bezpośrednio przed użyciem.

4.2. Roztwór barwny A (czerwony)

- Odważyć 59,50 g  $\text{CoCl}_2 \cdot 6\text{H}_2\text{O}$ .
- Przygotować roztwór 25 ml kwasu solnego ( $\rho^{20} = 1,19 \text{ g/ml}$ ) i 975 ml wody.
- W 100 ml kolbie pomiarowej w roztworze HCl/woda rozpuścić chlorek kobaltu i dopełnić do kreski resztą roztworu w temperaturze  $20 \text{ }^\circ\text{C}$ .

4.3. Roztwór barwny B (żółty)

- Odważyć 45,00 g  $\text{FeCl}_3 \cdot 6\text{H}_2\text{O}$ .
- Przygotować roztwór 25 ml kwasu solnego ( $\rho^{20} = 1,19 \text{ g/ml}$ ) i 975 ml wody, po czym dodać odważoną ilość chlorku żelazowego w taki sposób, jak przy roztworze barwnym A.

4.4. Wzorcowy roztwór barwny

Odmierzyć pipetą 13 ml roztworu A i 5,5 ml roztworu B do 100 ml kolby pomiarowej, po czym dopełnić do kreski wodą w temperaturze  $20 \text{ }^\circ\text{C}$ .

Uwaga:

Roztwory A i B można przechowywać przez kilka miesięcy w temperaturze  $4 \text{ }^\circ\text{C}$ ; roztwór wzorcowy powinien być co pewien czas przygotowany na nowo.

### 5. APARATURA



- 5.1. 100 ml probówki Nesslera wykonane z przezroczystego, bezbarwnego szkła, z podziałką do 50 ml i korkiem z matowego szkła; bądź probówki zwykłe, bezbarwne o średnicy około 20 mm.
- 5.2. Pipety 1,2, 5, 10 i 50 ml.
- 5.3. Termometr o zakresie do 50 °C z podziałką co 0,1 lub 0,2 °C.
- 5.4. Waga analityczna.
- 5.5. Łaźnia wodna, z możliwością utrzymania temperatury  $20 \pm 0,5$  °C.
- 5.6. Kolby pomiarowe, 100 i 1000 ml z doszlifowanymi korkami.

## 6. PROCEDURA

- 6.1. - Odmierzyć pipetą 10 ml próbki do zwykłej probówki lub 50ml do probówki Nesslera.
  - Umieścić w łaźni wodnej o temperaturze 20 °C.
  - Dodać 1 ml lub 5 ml (w zależności od ilości użytej próbki) roztworu 1 mmol/l  $\text{KMnO}_4$ , wymieszać i pozostawić w łaźni wodnej w temperaturze 20 °C.
  - Odnotować czas.
  - Odmierzyć pipetą 10 ml wzorcowego roztworu barwnego do zwykłej probówki o takiej samej średnicy lub 50 ml wzorcowego roztworu barwnego - do probówki Nesslera.
  - Obserwować zmianę barwy próbki i porównywać ją z barwą standardu na białym tle.
  - Odnotować czas, w jakim próbka osiągnie tę samą barwę co roztwór standardowy.

W czasie badania należy chronić próbkę przed bezpośrednim działaniem światła słonecznego.

## 7. OBLICZANIE WYNIKÓW

7.1. Interpretacja czasu odbarwienia to czas konieczny na zrównanie się barwy próbki z barwą roztworu wzorcowego. Dla alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego czas ten wynosi co najmniej 18 minut przy temperaturze 20 °C.

7.2. Powtarzalność

Różnica czasu między dwoma równoległymi oznaczeniami, przeprowadzonymi równocześnie lub w krótkim odstępie, przez tego samego pracownika, i w takich samych warunkach, nie powinna przekraczać dwóch minut.

## 8. UWAGI

8.1. Ślady dwutlenku manganu oddziałują katalizująco na reakcję: należy skrupulatnie czyścić używane pipety i probówki oraz przeznaczać je wyłącznie do tego badania. Czyścić je kwasem solnym i spłukiwać wodą; na szkle próbówek nie powinno być brązowych plam.

8.2. Należy sprawdzać jakość wody używanej do rozcieńczania roztworu nadmanganianu (4.1). Należy zagotować wodę destylowaną i dodać odrobinę nadmanganianu, aby uzyskać bardzo słabe różowawe zabarwienie. Następnie schłodzić ją i używać do rozcieńczania.

8.3. W wypadku niektórych próbek zmiana koloru może następować bez przechodzenia przez odcień odpowiadający dokładnie barwie roztworu wzorcowego.

8.4. Badanie lub pomiar z nadmanganianem może ulec zakłóceniu, gdy próbka alkoholu do analizy nie była przechowywana w idealnie czystej kolbie zamkniętej doszlifowanym korkiem przemytym alkoholem lub innym korkiem zawiniętym w folię cynową lub aluminiową.

### Metoda 4: Oznaczanie zawartości aldehydów

#### 1. CEL I ZAKRES ZASTOSOWANIA

Metoda pozwala na oznaczanie w alkoholu etylowym pochodzenia rolniczego zawartości aldehydów jako aldehydu octowego.

#### 2. DEFINICJA

Zawartość aldehydów: zawartość aldehydów wyrażonych jako aldehyd octowy, wyznaczana za pomocą opisanej metody.

### 3. ZASADA

Barwa uzyskana po reakcji próbki z odczynnikiem Schiff'a jest porównywana z roztworami wzorcowymi posiadającymi znaną zawartość aldehydu octowego.

### 4. ODCZYNNIKI

chlorowodorek p-rozaniliny (fuksyna zasadowa)

siarczyn sodu lub bezwodny meta-wodorosiarczyn sodu

kwas solny, gęstość  $p^{20} = 1,19$  g/ml

sproszkowany węgiel aktywny

roztwór skrobi, przygotowany z 1 g rozpuszczalnej skrobi i 5 mg  $HgI_2$  (środek konserwujący), które są zawieszone w odrobinie zimnej wody, zmieszanej z 500 ml wrzącej wody, gotowanej przez 3 minuty i przefiltrowanej po ostudzeniu

1-lamino-etanol  $CH_3.CH(NH_2)OH$  (MW 61.08)

roztwór jodu 0,05 mol/l

Odczynnik Schiff'a

- W kolbie pomiarowej rozpuścić 5,0 g sproszkowanego chlorowodoru p-rozalaniny w ok. 1 000 ml gorącej wody.
- Jeśli trzeba, pozostawić w kąpieli wodnej aż do całkowitego rozpuszczenia.
- W około 200 ml wody rozpuścić 30 g bezwodnego siarczynu sodu (lub równoważną ilość pirosiarczynu sodu) i dodać do schłodzonego roztworu prozaniliny.
- Pozostawić na około 10 minut.
- Dodać 60 ml kwasu solnego ( $p^{20} = 1,19$  g/ml).
- Jeśli roztwór jest bezbarwny - nie liczy się tu lekkie zabarwienie brązowe - uzupełnić do kreski wodą.

- Jeśli trzeba, przefiltrować z odrobiną aktywnego węgla na złożonym filtrze, aby uzyskać roztwór bezbarwny.

Uwagi:

- (1) Odczynnik Schiff'a powinien być przygotowany co najmniej 14 dni przed użyciem.
- (2) Zawartość wolnego SO<sub>2</sub> w odczynniku musi wynosić 2,8 do 6,0 mmol/100 ml, pH musi wynosić 1.

Oznaczanie wolnego SO<sub>2</sub>

- Odmierzyć pipetą 10 ml odczynnika Schiff'a do kolby stożkowej 250 ml.
- Dodać 200 ml wody.
- Dodać 5 ml roztworu skrobi.
- Zmiareczkować z roztworem jodu 0,05 mol/l w obecności roztworu skrobi.
- Jeśli zawartość wolnego SO<sub>2</sub> jest mniejsza lub większa od wskazanego zakresu, należy:

podwyższyć ją za pomocą obliczonej ilości pirosiarczynu sodowego (0,126 g Na<sub>2</sub>SO<sub>3</sub>/100 ml odczynnika na każdy brakujący mmol SO<sub>2</sub>); lub:

obniżyć ją poprzez przedmuchiwanie odczynnika powietrzem.

Obliczanie wolnego SO<sub>2</sub> w odczynniku: mmol wolnego SO<sub>2</sub>/100 ml odczynnika

$$= \frac{\text{zużyta ilość ml roztworu jodowego (0,05 mol/l)} \times 3,2 \times 100}{64 \times 10}$$

$$= \frac{\text{zużyta ilość ml roztworu jodowego (0,05 mol/l)}}{2}$$

Jeśli do przygotowanego odczynnika Schiff'a zastosowano inne metody, należy sprawdzić jego czułość, zwracając uwagę aby w trakcie badania:

1. nie pojawiło się zabarwienie przy użyciu alkoholu wzorcowego wolnego od aldehydów,

2. było widoczne zabarwienie różowe przy badaniu wzorca o stężeniu 0.1 g aldehydu octowego na hl alkoholu 100% obj.

### (3) Oczyszczanie technicznego 1-amino-etanolu

- Rozpuścić całkowicie 5 g 1-amino-etanolu w około 15 ml absolutnego etanolu.
- Dodać około 50 ml suchego eteru etylowego (wytrąca się 1-amino-etanol).
- Pozostawić na kilka godzin w lodówce.
- Odfiltrować kryształy i przepłukać odpowiednio osuszonym eterem etylowym.
- Suszyć przez 3-4 godziny w eksykatorze w częściowej próżni nad kwasem siarkowym.

Oczyszczony 1-amino-etanol musi być biały; w przeciwnym razie należy powtórzyć proces rekrystalizacji.

## 5. APARATURA

- 5.1. Probówki kolorymetryczne, o pojemności 20 ml, każda zaopatrzona w korek.
- 5.2. Pipety 1 ml, 2 ml, 3 ml, 5 ml oraz 10 ml.
- 5.3. Łaźnia wodna z możliwością utrzymania temperatury  $20 \pm 0,5$  °C.
- 5.4. Spektrofotometr z kuwetami o długości ścieżki optycznej 50 mm.

## 6. PROCEDURA

### 6.1. Uwaga wstępna

Przy użyciu niniejszej metody oznaczania zawartości aldehydu należy zapewnić stężenie alkoholu w próbce co najmniej 90,0% obj. Jeśli jest go mniej, zawartość tę należy zwiększyć przez dodanie odpowiednich ilości bezaldehydowego etanolu.

### 6.2. Krzywa wzorcowania

Odważyć na wadze analitycznej dokładnie 1,3860 g oczyszczonego i osuszonego 1-amino-etanolu.

Umieścić go w kolbie pomiarowej 1000 ml i dodać etanolu bezaldehydowego,

uzupełnić do kreski, w temperaturze 20 °C. Zawartość roztworu: 1 g/l aldehydu octowego.

Przygotować w dwóch seriach rozcieńczania 10 roztworów kontrolnych zawierających 0,1 do 1,0 mg aldehydu octowego na 100 ml roztworu.

Oznaczyć wartości absorbancji dla tych roztworów wzorcowych zgodnie z pkt. 6.3. i wykreślić krzywą wzorcową.

### 6.3. Oznaczanie zawartości aldehydów

Odmierzyć pipetą 5 ml próbki do probówki kolorymetrycznej.

Dodać 5 ml wody, wymieszać i utrzymywać w stałej temperaturze 20 °C

Równocześnie przygotować próbę ślepa przy użyciu 5 ml etanolu bezaldehydowego przy 96% obj., dodać 5 ml wody i utrzymywać w temperaturze 20 °C.

Następnie dodać do każdej probówki 5 ml odczynnika Schiff'a, zamknąć probówki matowymi korkami szklanymi i dobrze potrząsnąć.

Utrzymywać przez 20 minut w kąpielii wodnej w temperaturze 20 °C.

Przenieść zawartość do kuwet.

Oznaczyć wartości absorbancji przy 546 nm.

Uwagi:

(1) Aby oznaczyć zawartość aldehydu, należy sprawdzić prawidłowość krzywej wzorcowej poprzez porównanie z roztworami testowymi; w przeciwnym razie należy przygotować ponownie krzywą wzorcową.

(2) Próba ślepa powinna być zawsze bezbarwna.

## 7. OBLICZANIE WYNIKÓW

### 7.1. Wzór i metoda obliczania

Sporządzić wykres gęstości optycznej w stosunku do stężenia aldehydu octowego oraz oznaczyć, metodą odniesienia do wykresu, jego stężenie w próbce.

Zawartość aldehydów w postaci aldehydu octowego, w g/hl etanolu 100% obj. wylicza się z wzoru:

$$\frac{100 A}{T}$$

gdzie:

A - zawartość aldehydu octowego w próbce w g na hl, oznaczona przez odniesienie do krzywej wzorcowej;

T - moc alkoholu wyrażona w procentach objętościowych.

## 7.2. Powtarzalność wyników

Różnica między wynikami dwóch oznaczeń przeprowadzonych równoległe lub w krótkim odstępie czasu, przez tego samego analityka, w próbce i w takich samych warunkach, nie powinna przekraczać 0,1 g aldehydu na hl etanolu 100% obj.

## Metoda 5: Oznaczanie zawartości alkoholi wyższych

### 1. CEL I ZAKRES ZASTOSOWANIA

Metoda służy do oznaczania zawartości alkoholi wyższych w formie 2 metylopropan-1-olu, w alkoholu etylowym rolniczym

### 2. DEFINICJA

Zawartość alkoholi wyższych: zawartość alkoholi wyższych wyrażona w formie 2-metylopropano-1-olu, oznaczana opisywaną metodą.

### 3. ZASADA

Absorbancje produktów barwnych powstałych z reakcji alkoholi wyższych i aldehydu salicylowego w gorącym rozcieńczonym kwasie siarkowym (reakcja Komarowskiego) są oznaczane przy 560 nm, korygowane na obecność wszelkich aldehydów w próbce, a następnie porównywane z produktem reakcji 2-metylopropano-1-olu w takich samych warunkach.

### 4. ODCZYNNIKI

4.1. Roztwór aldehydu salicylowego, 1% wag. Przygotować dodając 1 g aldehydu salicylowego do 99 g etanolu 96% obj. (wolnego od oleju fuzlowego).

4.2. Kwas siarkowy, stężony, gęstość  $1,84 \text{ g/m}^2$ .

4.3. 2-metylo-propano-1-ol.

4.4. Wzorcowe roztwory 2-metylo-propano-1-olu.

Rozcieńczyć 2-metylo-propano-1-ol (4.3.) wodnym roztworem etanolu 96% obj. przygotowując serię roztworów wzorcowych zawierających 0,1, 0,2, 0,4, 0,6 oraz 1,0 g 2-metylo-propano-1-olu na hl roztworu.

4.5. Wzorcowe roztwory aldehydu octowego.

Przygotować wzorcowe roztwory aldehydu octowego, jak podano w punkcie 6.2, metody 4.

4.6. Etanol 96% obj. wolny od alkoholi wyższych i aldehydów.

## 5. APARATURA

5.1. Spektrofotometr UV-VIS, umożliwiający oznaczanie absorbancji roztworów przy 560 nm.

5.2. Kuwety spektrofotometryczne, o grubości warstwy 10, 20 i 50 mm.

5.3. Łaźnia wodna, z możliwością regulowania temperatury  $20 \pm 0,5 \text{ }^{\circ}\text{C}$

5.4. Probówki kolorymetryczne o pojemności około 50 ml wykonane z grubego szkła Pyrex lub podobnego, z doszlifowanymi korkami .

## 6. PROCEDURA

6.1. Zawartość aldehydów

Oznaczyć w próbie zawartość aldehydów, wyrażając je jako aldehyd octowy, stosując metodę 4.

6.2. Krzywa wzorcowania: 2-metylo-propano-1-ol

Odmierzyć pipetą 10 ml każdego z roztworów wzorcowych 2-metylo-propano-1-olu (4.4.) do 50 ml szklanych cylindrów zaopatrzonych w doszlifowane korki. Odmierzyć pipetą do cylindrów 1 ml roztworu aldehydu



salicylowego (4.1.), a następnie 20 ml kwasu siarkowego (4.2.) Wymieszać dokładnie zawartość poprzez kilkakrotne przechylenie cylindrami w przód i w tył (uważając, aby korek nie wysunął się). Pozostawić na 10 minut w temperaturze pokojowej, a następnie umieścić w łaźni wodnej (5.3.) w temperaturze  $20 \pm 0,5$  °C. Po 20 minutach rozlać zawartość do szeregu kuwet spektrofotometrycznych.

Dokładnie 30 minut po dodaniu kwasu siarkowego oznaczyć absorbancję roztworów przy 560 nm używając wody z kuwety kontrolnej spektrofotometru..

Wykreślić krzywą wzorcową absorbancji w stosunku do stężenia 2-metylopropano-1-olu.

### 6.3. Krzywa wzorcową – aldehydy

Postępować zgodnie z pkt 6.2 używając zamiast 10 ml każdego ze standardowych roztworów 2-metylopropano-1-olu - 10 ml każdego ze standardowych roztworów aldehydu octowego.

Wykreślić krzywą wzorcową absorbancji przy 560 nm w stosunku do stężenia aldehydu octowego.

### 6.4. Oznaczanie próbki

Postępować zgodnie z pkt 6.2 używając zamiast 10 ml roztworu standardowego 2-metylopropano-1-olu - 10 ml próbki.

## 7. OBLICZANIE WYNIKÓW

### 7.1. Wzór i metoda obliczania

7.1.1. Skorygować absorbancję próbki przez odjęcie wartości absorbancji odpowiadającej stężeniu aldehydu w próbce (uzyskanej z krzywej wzorcowania wykonanej zgodnie z 6.3.).

7.1.2. Oznaczyć stężenie alkoholi wyższych wyrażone w postaci 2-metylopropano-1-olu w próbce na podstawie krzywej wzorcowej otrzymanej zgodnie z 6.2., ale przy użyciu właściwej absorbancji (pkt. 7.1.1.).

7.1.3. Stężenie alkoholi wyższych wyrażone w postaci 2-metylo-propano-1-olu w g na hl etanolu 100% obj. oblicza się ze wzoru:

$$\frac{A \times 100}{T}$$

gdzie:

A - stężenie alkoholi wyższych w próbce obliczone zgodnie z 7.1.2;

T - moc próbki wyznaczona według metody 1.

## 7.2. Powtarzalność wyników

Różnice między wynikami dwóch oznaczeń przeprowadzonych równocześnie lub w krótkim odstępie czasu, przez tego samego analityka, na tej samej próbce i w takich samych warunkach, nie powinny przekroczyć 0,2 g na hl etanolu 100% obj.

## Metoda 6: Oznaczanie kwasowości ogólnej

### 1. CEL I ZAKRES ZASTOSOWANIA

Metoda służy do oznaczania kwasowości ogólnej alkoholu etylowego rolniczego wyrażonej jako kwas octowy.

### 2. DEFINICJA

Kwasowość ogólna: całkowita kwasowość wyrażona jako kwas octowy, oznaczona za pomocą opisanej metody.

### 3. ZASADA

Po odgazowaniu próbka jest miareczkowana mianowanym roztworem wodorotlenku sodu a jej kwasowość przelicza się na kwas octowy.

### 4. ODCZYNNIKI

4.1. Roztwory wodorotlenku sodowego, 0,01 mol/l i 0,1 mol/l, przechowywane tak, aby ograniczyć do minimum kontakt z dwutlenkiem węgla.

4.2. Roztwór indygokarminu (A)

- Odważyć 0,2 g indygokarminu.

- Rozpuścić w 40 ml wody i dopełnić etanolem do 100 g.

Roztwór czerwieni fenolowej (B)

- Odważyć 0,2 g czerwieni fenolowej.

Rozpuścić w 6 ml roztworu wodorotlenku sodowego 0,1 mol/l i dopełnić wodą do kreski w 100 ml kolbie pomiarowej.

## 5. APARATURA

5.1. Biureta lub automatyczne urządzenie do miareczkowania.

5.2. Pipeta 100 ml.

5.3. Kolba kulista 250 ml z doszlifowanym korkiem.

5.4. Chłodnica zwrotna z doszlifowanym korkiem.

## 6. PROCEDURA

- Odmierzyć pipetą 100 ml próbki do kolby kulistej 250 ml.
- Dodać skorupki ułatwiające wrzenie (porcelankę) i doprowadzić do krótkiego wrzenia pod chłodnicą zwrotną.
- Do gorącego roztworu dodać po jednej kropli roztworów wskaźnikowych A i B.
- Następnie miareczkować roztworem wodorotlenku sodowego 0,01 mol/l do momentu pojawienia się pierwszych objawów zmiany barwy z zielonkawo-żółtej na fioletową.

## 7. OBLICZANIE WYNIKÓW

7.1. Wzór i metoda obliczania

Całkowita kwasowość, wyrażona w postaci kwasu octowego, w g na hl etanolu 100% obj., wynosi:

$$\frac{V \cdot 60}{T}$$

Gdzie:

V - ilość ml roztworu wodorotlenku sodowego 0,01 mol/l, potrzebna do zobojętnienia

T - moc próbki, oznaczona zgodnie z metodą 1.

## 7.2. Powtarzalność wyników

Różnica między wynikami dwóch oznaczeń przeprowadzonych równocześnie bądź w krótkim odstępie czasu, przez tego samego analityka, na tej samej próbce i w takich samych warunkach nie powinna przekraczać 0,1 g na hl etanolu 100% obj.

### Metoda 7: Oznaczania zawartości estrów

#### 1. CEL I ZAKRES ZASTOSOWANIA

Metoda służy do oznaczania zawartości estrów w alkoholu etylowym rolniczym wyrażonych w postaci octanu etylu.

#### 2. DEFINICJA

Zawartość estrów: zawartość estrów w przeliczeniu na octan etylu, oznaczana za pomocą opisywanej metody.

#### 3. ZASADA

Estry reagują ilościowo z chlorowodorkiem hydroksyloaminy w roztworach alkalicznych, tworząc kwasy hydroksyoaminowe. Te z kolei tworzą kompleksy barwne z jonami żelazowymi w roztworach kwaśnych. Optyczna gęstość tych kompleksów mierzona jest przy 525 nm.

#### 4. ODCZYNNIKI

4.1. Kwas solny 4 mol/l.

4.2. Roztwór chlorku żelazowego 0,37 mol/l w kwasie solnym 1 mol/l.

4.3. Chlorowodorek hydroksyloaminy, 2 mol/l. Przechowywać w lodówce.

4.4. Roztwór wodorotlenku sodowego, 3,5 mol/l.

4.5. Standardowe roztwory octanu etylu zawierające 0,0, 0,2, 0,4, 0,6, 0,8 i 1,0 g octanu etylu na hl wolnego od estrów etanolu 96% obj.

#### 5. APARATURA

5.1. Spektrofotometr wyposażony w kuwety o długości drogi optycznej 50 mm .

#### 6. PROCEDURA

### 6.1. Krzywa wzorcowa

- Na wadze analitycznej odważyć dokładnie 1,0 g octanu etylowego.
- Wsypać do 1000 ml kolby pomiarowej zawierającej alkohol wolny od estrów i dopełnić aż do kreski miarowej w temperaturze 20 °C.
- Przygotować w dwóch seriach 20 rozcieńczonych roztworów wzorcowych zawierających 0,1 do 2,0 mg octanu etylu na 100 ml roztworu
- Oznaczyć wartości absorbancji dla roztworów wzorcowych zgodnie z pkt. 6.2 i wykreślić krzywą wzorcową.

### 6.2. Oznaczanie zawartości estrów

- Odmierzyć pipetą 10 ml próbki do probówek zamykanych korkiem z matowego szkła.
- Dodać 2 ml roztworu wodorochlorku hydroksyloaminy.
- Równocześnie przygotować próbę ślepią używając 10 ml alkoholu 96% obj. wolnego od estrów i 2 ml roztworu wodorochlorku hydroksyloaminy.
- Następnie do każdego roztworu dodać po 2 ml wodorotlenku sodu, zamknąć probówki korkami i dobrze potrząsnąć.
- Trzymać przez 15 minut w kąpielii wodnej o temperaturze 20 °C.
- Dodać do każdej probówki 2 ml kwasu solnego krótko wstrząsając.
- Dodać 2 ml roztworu chlorku żelazowego, dobrze wymieszać.
- Przebrać zawartość do kuwet.
- Oznaczyć absorbancję przy 525 nm.

## 7. OBLICZANIE WYNIKÓW

### 7.1. Wzór i metoda obliczania

Wykreślić gęstości optyczne wzorców w stosunku do stężenia.

Zawartość estrów (w przeliczeniu na octanu etylu = A) odpowiadającą wartości absorbancji odczytuje się na wykresie i oblicza według wzoru:

$$\frac{A \times 100}{T}$$

oraz podaje się w g na hl etanolu 100% obj.

gdzie T = zawartość alkoholu w próbce w % obj. według oznaczania metodą 1.

#### 7.2. Powtarzalność wyników

Różnica między wynikami dwóch oznaczeń, przeprowadzonych równocześnie lub w krótkim odstępie czasu, przez tego samego analityka, na tej samej próbce i w takich samych warunkach, nie powinna przekraczać 0,1 g estrów - jako octanu etylu, na hl etanolu 100% obj.

### Metoda 8: Oznaczanie zawartości lotnych zasad azotowych

#### 1. CEL I ZAKRES ZASTOSOWANIA

Metoda służy do oznaczania zawartości lotnych zasad azotowych, wyrażonych jako azot w alkoholu etylowym rolniczym

#### 2. DEFINICJA

Zawartość lotnych zasad azotowych: zawartość lotnych zasad azotowych, wyrażonych w postaci azotu, oznaczana według opisywanej tu metody.

#### 3. ZASADA

Próbkę odparowuje się do małej objętości w obecności kwasu siarkowego oraz oznacza się zawartość amoniaku przy pomocy techniki mikrodyfuzyjnej Conway'a.

#### 4. ODCZYNNIKI

4.1. Kwas siarkowy, 1 mol/l.

4.2. Roztwór wskaźnikowy kwasu ortoborowego . Rozpuścić 10 g kwasu bornego, 8 mg zieleni bromokrezolowej oraz 4 mg czerwieni metylowej w 30% obj. propan-2-olu oraz dopełnić 30% obj. propan-2-olem do 1000 ml.

4.3. Roztwór wodorotlenku potasowego, 500 g/l; wolny od dwutlenku węgla.

4.4. Kwas solny, 0,02 mol/l.

## 5. APARATURA

- 5.1. Parownica odpowiedniej pojemności dla 50 ml próbki.
- 5.2. Łaźnia wodna.
- 5.3. Naczynie Conway ze ściśle dopasowaną pokrywą; patrz rysunek 1 - opis i proponowane wymiary.
- 5.4. Mikrobiureta, pojemność 2 do 5 ml, z podziałką co 0,01 ml.

## 6. PROCEDURA

- 6.1. Do szklanej parownicy odmierzyć pipetą 50 ml próbki (przy spodziewanej zawartości azotu mniejszej niż 0,2 g na hl próbki - odmierzyć 200 ml próbki), dodać 1 ml kwasu siarkowego 1 mol/l (4.1.), umieścić parownicę (5.1.) w łaźni wodnej (5.2.) odparowywać do momentu, gdy pozostanie około 1 ml.
- 6.2. Do wewnętrznej komory naczynia Conway'a (5.3.) odmierzyć pipetą 1 ml wskaźnikowego roztworu kwasu bornego (4.2.) i przenieść ilościowo ciecz pozostałą po procesie odparowania (6.1.) do komory zewnętrznej. Lekko przechylić naczynie i dodać do komory zewnętrznej około 1 ml roztworu wodorotlenku potasowego (4.3.) robiąc to możliwie szybko i możliwie z dala od płynu znajdującego się w komorze zewnętrznej. Natychmiast zamknąć naczynie za pomocą ściśle dopasowanej, pokrytej smarem pokrywy.
- 6.3. Wymieszać oba roztwory w komorze zewnętrznej uważając, aby płyn nie przeciekał z jednej komory do drugiej. Pozostawić na dwie godziny
- 6.4. Dla zubożenia używając mikrobiurety (5.4.) zmiareczkować amoniak w komorze wewnętrznej przy pomocy roztworu kwasu solnego 0,02 mol/l (4.4.). Ilość użytego kwasu powinna wynosić od 0,2 do 0,9 ml. Przyjąć, że  $V_1$  wyrażona w ml oznacza ilość zużytego kwasu.
- 6.5. Wykonać ślepą próbę powtarzając punkty 6.1. do 6.4. ale zastępując 50 ml próbki w punkcie 6.1. taką samą ilością wody. Przyjmijmy, że  $V_2$  oznacza ilość zużytego kwasu solnego w ml.

## 7. OBLICZANIE WYNIKÓW

### 7.1. Wzór i metoda obliczania

Zawartość lotnych zasad azotowych, w g na hl etanolu 100% obj., obliczana i wyrażana w postaci azotu, wynosi:

$$\frac{(V_1 - V_2) \times 2800}{E \times T}$$

Gdzie

$V_1$  - ilość ml kwasu solnego użytego do zobojętnienia próbki;

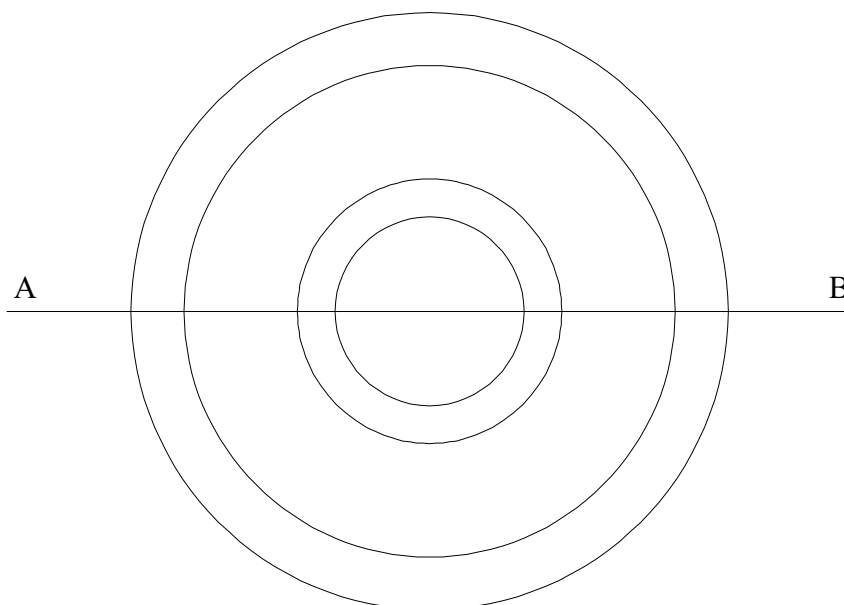
$V_2$  - ilość ml kwasu solnego użytego w ślepej próbie;

$T$  - moc alkoholu w stosunku do objętości próbki, oznaczona zgodnie z metodą 1;

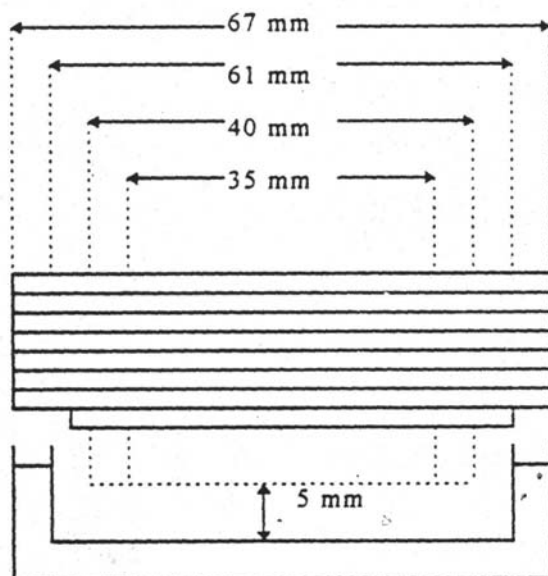
$E$  - ilość użytej próbki w ml.

### 7.2. Powtarzalność wyników

Różnica między wynikami dwóch oznaczeń, przeprowadzonych równocześnie lub w krótkim odstępie czasu, przez tego samego analityka, na tej samej próbce i w takich samych warunkach, nie może przekraczać 0,05 g na hl etanolu 100% obj.





**Widok naczynia z góry****Przekrój pionowy wzdłuż linii A-B**

*Podane typowe wymiary*

**Rysunek 1: Naczynie Conway'a**

**Metoda 9: Oznaczanie zawartości metanolu****1. CEL I ZAKRES ZASTOSOWANIA**

Metoda służy do oznaczania zawartości metanolu w alkoholu etylowym rolniczym

**2. DEFINICJA**

Zawartość metanolu: zawartość metanolu oznaczana opisywaną metodą.

### 3. ZASADA

Stężenie metanolu oznacza się przy pomocy bezpośredniego wprowadzenia próbki do chromatografu gazowego (GC).

### 4. PROCEDURA

Możliwa jest każda metoda GC pod warunkiem że kolumna chromatograficzna i warunki badania umożliwiają osiągnięcie wyraźnego rozdziału między metanolem, aldehydem octowym, etanolem i octanem etylowym.

Granica wykrywalności metanolu w alkoholu etylowym powinna być mniejsza niż 2 g/hl.

### 5. POWTARZALNOŚĆ

Różnica między wynikami dwóch oznaczeń, przeprowadzonych równocześnie lub w krótkim odstępie czasu, przez tego samego analityka, na tej samej próbce i w takich samych warunkach, nie powinna przekraczać 2 g metanolu na hl alkoholu etylowego 100% obj.

## Metoda 10: Oznaczanie zawartości suchej pozostałości po odparowaniu

### 1. CEL I ZAKRES ZASTOSOWANIA

Metoda służy do oznaczania zawartości suchej pozostałości po odparowaniu w alkoholu etylowym rolniczym

### 2. DEFINICJA

Zawartość suchej pozostałości: zawartość suchej pozostałości po odparowaniu oznaczana za pomocą opisywanej metody.

### 3. ZASADA

Podwielokrotność próbki suszy się w temperaturze 103 °C, a pozostałości oznacza się grawimetrycznie.

#### 4. APARATURA

- 4.1. Łaźnia wodna, z możliwością osiągnięcia temperatury wrzenia.
- 4.2. Parownica odpowiedniej wielkości.
- 4.3. Środek suszący zawierający świeżo aktywowany żel krzemionkowy (lub inny podobny środek suszący) ze wskaźnikiem wilgotności.
- 4.4. Waga analityczna.
- 4.5. Piec z regulowaną temperaturą,  $103 \pm 2$  °C.

#### 5. PROCEDURA

Zważyć z dokładnością do 0,1 mg czystą suchą parownicę (4.2.) ( $m_0$ ). Do parownicy odmierzyć pipetą - jeśli trzeba, stopniowo - odpowiednią ilość próbki (100 - 250 ml) ( $V_0$ ml). Umieścić naczynie z próbką we wrzącej kąpieli wodnej (4.1.) i pozostawić do wysuszenia.

Umieścić na 30 minut w piecu (4.5.) w temperaturze  $102 \pm 2$  °C, a następnie przenieść naczynie z pozostałościami do eksykatora (4.3.). Pozostawić naczynie do schłodzenia na 30 minut, a następnie zważyć naczynie wraz z pozostałością ( $M_1$ ) z dokładnością do 0,1 mg.

#### 6. OBLICZANIE WYNIKÓW

##### 6.1. Wzór i metoda obliczania

Zawartość suchej pozostałości po odparowaniu w g na hl etanolu 100% obj. oblicza się według wzoru :

$$\frac{(M_1 - M_0) \times 107}{V_0 \times T}$$

gdzie:

$M_0$  - masa (g) suchego czystego naczynia;

$M_1$  - masa (g) naczynia i pozostałości po suszeniu;

$V_0$  - objętość próbki użytej do suszenia; oraz:

T - moc alkoholu w stosunku do objętości próbki, oznaczana według metody

1.

## 6.2. Powtarzalność wyników

Różnica między wynikami dwóch oznaczeń, przeprowadzonych równocześnie lub w krótkim odstępie czasu, przez tego samego analityka, na tej samej próbce i w takich samych warunkach, nie może przekraczać 0,5 g na hl etanolu 100% obj.

### Metoda 11: Próba na obecność furfuralu

#### 1. CEL I ZAKRES ZASTOSOWANIA

Metoda służy do wykrywania furfuralu w alkoholu etylowym rolniczym

#### 2. DEFINICJA

Wykrywanie obecności furfuralu: wynik próby uzyskany za pomocą opisywanej metody.

#### 3. ZASADA

Próbkę alkoholu miesza się z aniliną i kwasem octowym lodowatym. Obecność furfuralu wskazuje barwa łososiowo-różowa pojawiająca się w roztworze podczas 20-minutowego mieszania.

#### 4. ODCZYNNIKI

4.1. Anilina, świeżo destylowana.

4.2. Kwas octowy lodowaty.

#### 5. APARATURA

Probówki z korkami szklanymi na szlif.

#### 6. PROCEDURA

Do probówki (5) odmierzyć pipetą 10 ml próbki; dodać 0,5 ml aniliny i 2 ml kwasu octowego lodowatego. Potrząsać probówką, aby wymieszać zawartość.

#### 7. WYNIK KOŃCOWY OZNACZANIA

7.1. Interpretacja próby na obecność furfuralu

Jeśli czas pojawienia się zabarwienia łososiowo-różowego w próbce jest mniejszy niż 20 minut, test ma wynik pozytywny i próbka zawiera furfural.

## 7.2. Obserwacje

Wyniki dwóch testów na obecność furfuralu, przeprowadzonych równocześnie lub w krótkim odstępie czasu, przez tego samego analityka, na tej samej próbce i w takich samych warunkach, powinny być identyczne.

## Metoda 12: Test UV

### 1. CEL I ZAKRES ZASTOSOWANIA

Metoda oznacza przejrzystość optyczną alkoholu etylowego rolniczego

### 2. DEFINICJA

Przepuszczalność optyczną próbki w zakresie długości fal 220 do 270 nm mierzy się w stosunku do określonej substancji odniesienia o wysokiej przejrzystości optycznej.

### 3. APARATURA

3.1. Spektrofotometr UV-VIS

3.2. Kuwety kwarcowe o długość ścieżki 10 mm, i tej samej transmisji widma

### 4. ODCZYNNIKI

N-heksan do spektroskopii.

### 5. PROCEDURA

- Przepłukać czyste kuwety roztworem próbki, a następnie wlać w nie próbkę; osuszyć zewnętrzną część kuwet.
- Postąpić podobnie z n-heksanem w stosunku do kuwety kontrolnej i napełnić ją.
- Oznaczyć wartości absorbancji i sporządzić krzywą kalibracyjną.

### 6. OBLICZANIE WYNIKÓW

Wielkości absorbancji otrzymane dla 270, 240, 230 i 220 nm nie mogą przekroczyć następujących wartości: 0,02, 0,08, 0,18 i 0,3.

Krzywa absorpcji musi mieć przebieg płaski i regularny.

### Metoda 13: Oznaczanie zawartości izotopu węgla $^{14}\text{C}$ w etanolu

#### 1. METODA OZNACZANIA RODZAJU ALKOHOLU

Oznaczanie zawartości izotopu węgla  $^{14}\text{C}$  w etanolu umożliwia odróżnianie alkoholu syntetycznego od alkoholu uzyskanego z fermentacji.

#### 2. DEFINICJA

Zawartość izotopu węgla  $^{14}\text{C}$  w etanolu rozumie się jako zawartość izotopu węgla  $^{14}\text{C}$  oznaczaną przy pomocy opisywanej tu metody.

Naturalna zawartość izotopu węgla  $^{14}\text{C}$  w atmosferze (wartość odniesienia), która jest absorbowana drogą asymilacji przez roślinność, nie jest wartością stałą. Wartość odniesienia oznacza się zatem w stosunku do etanolu z surowca pochodzącego z ostatniego sezonu wegetacyjnego. Ta roczna wartość odniesienia jest oznaczana co roku przez analizy przeprowadzane przez współpracujące ze sobą Biuro Odniesień Wspólnoty i Wspólne Centrum Badawcze w Ispra.

#### 3. ZASADA

Zawartość izotopu węgla  $^{14}\text{C}$  próbek alkoholowych zawierających co najmniej 85% masy etanolu, jest wyznaczana bezpośrednio za pomocą cieczowego licznika scyntylicyjnego.

#### 4. ODCZYNNIKI

##### 4.1. Toluen scyntylicyjny

5,0 g 2,5-dwufenyloaksozol (PPO)

0,5 g p-bis-[4-metylo-5-fenyloaksozoliol(2)]-benzen (dwumetylo-POPOP)  
w 1 litrze toluenu o czystości analitycznej.

Można również użyć gotowych, handlowych scyntylatorów toluenowych., o tym samym składzie.

4.2. Wzorzec izotopu węgla  $^{14}\text{C}$

$^{14}\text{C}$  n-heksadekan o aktywności około  $1 \times 10^6$  dpm/g (około  $1,67 \times 10^4$  cBq/g) przy gwarantowanej dokładności oznaczania tej aktywności wynoszącej  $\pm 2\%$  rel.

4.3. Etanol bez izotopu węgla  $^{14}\text{C}$

Alkohol syntetyczny z surowców kopalnych zawierający co najmniej 85% masy etanolu, do oznaczania tła.

4.4. Alkohol fermentacyjny z ostatniego sezonu wegetacyjnego zawierający co najmniej 85% masy etanolu, jako materiał odniesienia.

## 5. APARATURA

5.1. Wielokanałowy scyntylacyjny spektrofotometr cieczowy z procesorem i automatycznym wzorcowaniem zewnętrznym oraz odczytem zewnętrznego wskaźnika wzorzec/kanał (zwykła konstrukcja: trzymetrowe kanały oraz dwa wzorcowe kanały zewnętrzne).

5.2. Niskopotasowe liczniki nadające się do spektrofotometru, z ciemnymi nakrętkami śrubowymi zawierającymi wkładki polietylenowe.

5.3. Pipety pomiarowe 10 ml.

5.4. Automatyczny dozownik 10 ml.

5.5. Kolba kulista 250 ml z korkiem szklanym na szlif.

5.6. Aparat do destylacji alkoholowej z płaszczem grzejącym, np. typu Micko.

5.7. Strzykawka mikrolitrowa 50  $\mu\text{l}$ .

5.8. Lejek do piknometrów, piknometry 25 ml i 50 ml.

5.9. Termostat ze stabilizacją temperatury  $\pm 0,01$   $^{\circ}\text{C}$ .

5.10. Tablice alkoholowe

## 6. PROCEDURA

### 6.1. Uruchomienie sprzętu

Sprzęt należy ustawiać zgodnie z instrukcją producenta. Warunki pomiarowe są optymalne, gdy wartość  $E_2/B$ , wskaźnik jakości, ma wartość maksymalną.

$E$  = skuteczność

$B$  = tło

Optymalizowane są jedynie dwa kanały metrowe. Trzeci jest pozostawiony otwarty dla celów kontrolnych.

### 6.2. Wybór liczników

Większą niż później potrzeba ilość liczników napełnia się 10 ml syntetycznego etanolu bez zawartości  $^{14}\text{C}$  oraz 10 syncylator toluenowy. Pomiar na każdym wynosi co najmniej 4 x 100 minut. Odrzuca się te liczniki, których tła różnią się od średniej o więcej niż  $\pm 1\%$  rel. Można używać jedynie liczników nowych fabrycznie i pochodzących z tej samej partii towaru.

### 6.3. Oznaczanie zewnętrznego stosunku wzorzec/kanał (ESCR)

Podczas procesu ustawiania kanałów (6.1.), po oznaczeniu skuteczności oznacza się ESCR za pomocą odpowiedniego programu komputerowego. Używany wzorzec zewnętrzny to  $^{137}\text{Cez}$ , który jest już fabrycznie wbudowany przez producenta.

### 6.4. Przygotowanie próbki

Można dokonywać pomiaru próbek o zawartości etanolu co najmniej 85% w stosunku do masy, wolnych od zanieczyszczeń, które absorbują przy długościach fal mniej niż 450 nm. Małe pozostałości estrów i aldehydów nie stanowią problemu. Po odrzuceniu pierwszych kilku ml próbka jest destylowana bezpośrednio do piknometru, po czym metodą piknometryczną wyznacza się zawartość alkoholu w próbce. Wartości do wyznaczenia brane są z Oficjalnych tabeli alkoholowych.

## 7. POMIAR PRÓBEK PRZY POMOCY WZORCA ZEWNĘTRZNEGO

7.1. Metodą ESCR, zapewniającą pomiar skuteczności, można mierzyć lekko wygaszone próbki takie jak opisano w 6.4. posiadające ESCR około 1,8.



## 7.2. Pomiar

10 ml każdej próbki przygotowanej uprzednio zgodnie z pkt. 6.4. odmierzyć pipetą do wybranego licznika o sprawdzonym tle, po czym za pomocą automatycznego dozownika dodać 10 ml toluenu scyntylicyjnego.

Odpowiednimi ruchami obrotowymi próbki w licznikach są mieszane; nie wolno przy tym dopuścić, aby ciecz nawilżała wkładkę polietylenową w tle.

Aby sprawdzić odnośną roczną wartość izotopu węgla  $^{14}\text{C}$ , przygotowuje się duplikat świeżego etanolu fermentacyjnego otrzymanego ze zbiorów ostatniego sezonu wegetacyjnego, przy czym licznik miesza się z wewnętrznym wzorcem, patrz 8.

Próbki kontrolne i próbki tła umieszcza się na początku szeregu pomiarowego, każdy z nich powinien zawierać nie więcej niż 10 próbek do analizy. Całkowity czas pomiaru jednej próbki wynosi co najmniej 2 x 100 minut, przy czym poszczególne próbki mierzy się etapami po 100 minut, aby można było wykryć ewentualne przesunięcia sprzętu i inne defekty. (Jeden cykl odpowiada zatem przedziałowi 100 minut na próbkę).

Próbki tła i próbki kontrolne powinny być świeżo przygotowywane co cztery tygodnie.

Ta metoda wymaga niewiele czasu i materiału i jest szczególnie przydatna dla niespecjalistycznych laboratoriów analizujących duże ilości próbek.

W przypadku próbek o słabej absorbcji (ESCR około 1,8), wartość ta ma jedynie nieznaczny wpływ na skuteczność. Jeśli zmiana mieści się w granicach  $\pm 5\%$  rel. można spodziewać się podobnej skuteczności. W przypadku próbek o silniejszej absorbcji, takich jak alkohole etylowe rolnicze denaturowane, skuteczność można ustalić za pomocą korekcyjnego wykresu wygaszania. Jeśli brak jest odpowiedniego programu komputerowego, należy użyć wzorca wewnętrznego, co daje jednoznaczne wyniki.

## 8. POMIAR PRÓBEK PRZY POMOCY WEWNĘTRZNEGO WZORCA HEKSADEKANU $^{14}\text{C}$

### 8.1. Procedura

Próbki kontrolne i próbki tła (alkohol fermentacyjny i syntetyczny) oraz materiał nieznany są po kolei poddawane pomiarom jako duplikaty. Jedna próbka duplikatu przygotowana jest w nieselektywnym liczniku, a jako wzorzec wewnętrzny dodaje się dokładnie odmierzoną ilość (30 µl) heksadekanu  $^{14}\text{C}$  (dodatkowa aktywność wokół 26 269 dpm/gC około 43 782 cBq/gC). Przygotowanie próbek i czas pomiaru pozostałych próbek - patrz 7.2., natomiast czas pomiaru próbek z wzorcem wewnętrznym można ograniczyć do około pięciu minut poprzez wstępne ustawienie na  $10^5$  impulsów. Do serii pomiarowej używa się jednego duplikatu z każdej próbki kontrolnej i próbki tła; są one umieszczane na początku szeregu pomiarowego.

## 8.2. Postępowanie z wzorcem wewnętrznym i licznikami

Aby zapobiec zanieczyszczeniom podczas pomiaru z wzorcem wewnętrznym, należy przechowywać je i stosować z dala od miejsca przygotowywania i pomiaru próbek do analizy. Po dokonaniu pomiaru, liczniki sprawdzone pod względem tła mogą być użyte ponownie. Wyrzuca się nakrętki i liczniki zawierające wzorzec wewnętrzny.

## 9. OBLICZANIE WYNIKÓW

9.1. Jednostką aktywności substancji radioaktywnej jest bekerel; 1 Bq = 1 rozpad/sek. Wskaźnik radioaktywności właściwej wyrażony w bekerelach w stosunku do jednego grama węgla = Bq/gC. Aby uzyskać wynik bardziej praktyczny, najlepiej jest wyrażać go w centybekerelach = cBq/gC. Można czasowo zachować opisy i wzory stosowane w literaturze, które opierają się na dpm (rozpad na minutę). Aby przekształcić wartości podane w dpm na cBq należy pomnożyć wartość dpm przez 100/60.

9.2. Formułowanie wyników z wzorcem zewnętrznym

$$\text{cBq/g C} = \frac{(\text{cpm}_{\text{pr}} - \text{cpm}_{\text{NE}}) \times 1,918 \times 100}{V \times F \times Z \times 60}$$

9.3. Formułowanie wyników z wzorcem wewnętrznym

$$\text{cBq/g C} = \frac{(\text{cpm}_{\text{pr}} - \text{cpm}_{\text{NE}}) \times \text{dpm}_{\text{IS}} \times 1,918 \times 100}{V \times F \times Z \times 60}$$

$$(\text{cpm}_{\text{IS}} - \text{cpm}_{\text{pr}}) \times V \times F \times 60$$

#### 9.4. Skróty

$\text{cpm}_{\text{pr}}$  = średni wskaźnik licznika podczas całego czasu pomiaru próbki

$\text{cpm}_{\text{NE}}$  = średni wskaźnik impulsów tła obliczony w ten sam sposób

$\text{cpm}_{\text{IS}}$  = ilość dodatkowa dodanego wzorca wewnętrznego (radioaktywność wzorcowania dpm)

$\text{dpm}_{\text{IS}}$  = ilość dodanego wzorca wewnętrznego (radioaktywność wzorcowania dpm)

$V$  = objętość w ml użytych próbek

$F$  = zawartość w gramach czystego alkoholu na ml odpowiadająca jego stężeniu

$Z$  = skuteczność odpowiadająca wartości ESCR

1,918 = ilość gramów alkoholu na gram węgla

### 10. WIARYGODNOŚĆ METODY

#### 10.1. Powtarzalność (r)

$$r = 0,632 \text{ cBq/g C}; \quad S(r) = \pm 0,223 \text{ cBq/g C}$$

#### 10.2. Odtwarzalność (R)

$$R = 0,821 \text{ cBq/g C}; \quad S(R) = 0,290 \text{ cBq/g C.}$$

## UZASADNIENIE

Projekt rozporządzenia w sprawie metod analizy alkoholu etylowego rolniczego jest wykonaniem delegacji, zawartej w art. 20 ustawy o napojach spirytusowych. Rozporządzenie ustala metody analizy alkoholu etylowego rolniczego oraz precyzuje szczegóły techniczne wykonywania analiz.

Projekt rozporządzenia w sprawie metod analizy alkoholu etylowego rolniczego został opracowany na podstawie Rozporządzenia Komisji (EEC) No 2009/92 z dnia 20 lipca 1992 r. określającego metody analiz stosowanych na terytorium Wspólnoty w dziedzinie produkcji alkoholu etylowego produkowanego z surowców rolniczych wykorzystywanych w produkcji napojów alkoholowych, win aromatyzowanych, napojów sporządzanych na bazie win aromatyzowanych oraz produktów koktajlowych przygotowanych na bazie win aromatyzowanych. Rozporządzenie Nr 2009/92 odwołuje się do definicji wyrobów spirytusowych (Art. 1 Rozp. 1576/89 i Art. 3 Rozp. 1601/91 i nakazuje aby metody analiz były zgodne z Rozporządzeniem No 1238/92 w sprawie określenia metod Wspólnoty w zakresie analizy alkoholu wg objętości mających zastosowanie w produkcji.

W załączniku do projektu rozporządzenia określone zostały następujące metody analizy alkoholu etylowego rolniczego:

- 1) oznaczanie zawartości alkoholu,
- 2) ocena barwy lub klarowności,
- 3) pomiar czasu odbarwiania roztworu nadmanganianu potasowego (próba Langa),
- 4) oznaczanie zawartości aldehydów,
- 5) oznaczanie zawartości alkoholi wyższych,
- 6) oznaczanie kwasowości,
- 7) oznaczanie zawartości estrów,
- 8) oznaczanie zawartości lotnych zasad azotowych,
- 9) oznaczanie zawartości metanolu,
- 10) oznaczanie zawartości suchej pozostałości po odparowaniu,

- 11) próba na obecność furfuralu,
- 12) test UV, 13. Oznaczanie zawartości  $^{14}\text{C}$  w etanolu.

Projekt rozporządzenia jest w pełni zgodny z Rozporządzeniem Komisji 1238/92/EWG z dnia 8 maja 1992 r. w sprawie określenia metod analitycznych mających zastosowanie do analizy alkoholu etylowego rolniczego, zawartego w winie i wyrobach spirytusowych. Dotychczasowe metody wykonywania analizy zarówno spirytusu (alkoholu etylowego rolniczego) były w Polsce regulowane Polskimi Normami.

Wejście rozporządzenia w życie spowoduje konieczność wykonywania kontroli zgodności alkoholu etylowego rolniczego zgodnie z wymaganiami określonymi w projekcie rozporządzenia.

LISTA PRZEKAZANYCH DOKUMENTÓW  
DO  
PROJEKTU USTAWY  
O  
NAPOJACH SPIRYTUSOWYCH

przyjętego przez Radę Ministrów  
w dniu 18 czerwca 2002 r.

Obszar Negocjacyjny: „Rolnictwo”  
Narodowy Program Przygotowania do Członkostwa Polski w Unii Europejskiej:  
Rozdział 7, priorytet 7.9

1.	Deklaracja dotycząca dostosowawczego charakteru projektu ustawy wraz z uzasadnieniem jego dostosowawczego charakteru
2.	Projekt ustawy wraz z uzasadnieniem i projektem aktu wykonawczego
3.	Zestawienie przepisów dostosowujących projektowanej ustawy z odpowiednimi przepisami Unii Europejskiej (tabela zgodności)
4.	Opinia Urzędu Komitetu Integracji Europejskiej o zgodności projektu z prawem Unii Europejskiej wydana dnia 26 czerwca 2002r.
5.	Tłumaczenia następujących aktów prawa Unii Europejskiej, w wersji papierowej i elektronicznej: <ol style="list-style-type: none"><li>1. Rozporządzenie Rady nr 1576/89/EWG z dnia 29 maja 1989 r. ustalające ogólne zasady stosowane dla definicji, opisu i prezentowania napojów alkoholowych,</li><li>2. Rozporządzenie Komisji nr 1014/90/EWG z dnia 24 kwietnia 1990 r, ustanawiające szczegółowe zasady definiowania, opisu i prezentacji napojów spirytusowych,</li><li>3. Rozporządzenie Komisji nr 2523/97/WE z dnia 16 grudnia 1997 r. zmieniające rozporządzenie nr 1014/90/EWG ustanawiające szczegółowe zasady definiowania, opisywania i prezentowania napojów alkoholowych</li></ol>

Tłoczono z polecenia Marszałka Sejmu Rzeczypospolitej Polskiej

Skierowano do druku 5 lipca 2002 r.

Cena 4,89 zł + 22% VAT

