

ROZPORZĄDZENIE
MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹⁾

z dnia 2012 r.

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

Na podstawie art. 41 pkt 1 ustawy z dnia 12 maja 2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina (Dz. U. Nr 120, poz. 690 i Nr 171, poz. 1016) zarządza się, co następuje:

§ 1. 1. Z partii winogron przeznaczonych do sporządzenia każdego nastawu na wino pobiera się próbkę winogron co najmniej z trzech różnych miejsc tej partii, po 1 kg winogron.

2. Z próbki winogron, pobranej w sposób określony w ust. 1, sporządza się moszcz, miesza się go, a następnie przesącza przez suchą gazę złożoną czterokrotnie, odrzucając pierwsze krople przesącza, i pobiera się próbkę moszczu w celu ustalenia naturalnej zawartości alkoholu w winogronach.

§ 2. Próbki winogron, moszczu winogronowego, moszczu winogronowego w trakcie fermentacji i wina w trakcie fermentacji pobiera się nie później niż w dniu przeprowadzenia wzbogacania w miejscu przeprowadzania wzbogacania, wskazanym w zgłoszeniu, o którym mowa w art. 37 ust. 1 ustawy z dnia 12 maja 2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina.

§ 3. Pobieranie próbek moszczu winogronowego oraz wina w trakcie fermentacji w celu ustalenia naturalnej zawartości alkoholu w tych produktach

¹⁾ Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej – rynki rolne, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 3 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 18 listopada 2011 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. Nr 248, poz. 1486).

odbywa się zgodnie z dokumentami normalizacyjnymi dotyczącymi pobierania próbek przetworów owocowych, warzywnych, win i miodów pitnych.

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

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

§ 5. 1. Naturalną zawartość alkoholu w winogronach oraz w moszczu winogronowym ustala się:

- 1) w sposób określony w załączniku do rozporządzenia;
- 2) w dniu pobrania próbek, w miejscu przeprowadzania wzbogacania, wskazanym w zgłoszeniu, o którym mowa w art. 37 ust. 1 ustawy z dnia 12 maja 2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina.

2. Naturalną zawartość alkoholu w winie gronowym w trakcie fermentacji oraz w moszczu winogronowym w trakcie fermentacji ustala się w laboratorium Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

§ 6. Traci moc rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 2 lipca 2009 r. w sprawie sposobu i miejsca pobierania próbek winogron, moszczu

gronowego i wina gronowego w trakcie fermentacji oraz sposobu i miejsca ustalania naturalnej zawartości alkoholu w tych produktach (Dz. U. Nr 114, poz. 952).

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

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

USTALANIE NATURALNEJ ZAWARTOŚCI ALKOHOLU W WINOGRONACH ORAZ W MOSZCZU WINOGRONOWYM

1. Aparatura i sprzęt

Do ustalania naturalnej zawartości alkoholu w winogronach oraz w moszczu winogronowym stosuje się następujący sprzęt i aparaturę:

- 1) refraktometr wyposażony w skalę podającą:
 - a) procentowy ułamek masy sacharozy z dokładnością do 0,2 % lub
 - b) współczynnik załamania światła z dokładnością do jednej dziesiętysięcznej;
- 2) termometr ze skalą o zakresie co najmniej od +15 °C do +25 °C.

2. Wykonanie oznaczania

W celu ustalenia naturalnej zawartości alkoholu w winogronach oraz w moszczu winogronowym przeprowadza się w temperaturze 20 °C (± 5 °C) następujące czynności:

- 1) umieszcza się niewielką ilość próbki na dolnym pryzmacie refraktometru i wykonuje się pomiar zgodnie z instrukcją obsługi refraktometru;
- 2) odczytuje się procentowy ułamek masy sacharozy z dokładnością do 0,2 % lub współczynnik załamania światła z dokładnością do jednej dziesiętysięcznej;
- 3) przeprowadza się co najmniej dwa oznaczenia tej samej próbki;
- 4) zapisuje się temperaturę, w której przeprowadzono oznaczenie.

3. Obliczanie wyniku oznaczania

Naturalną zawartość alkoholu wyraża się w procentach objętościowych w temperaturze 20 °C.

W przypadku wykonania oznaczania przy użyciu refraktometru wyskalowanego w procentowych ułamkach masy sacharozy:

- 1) w temperaturze 20 °C – w tabeli nr 1 dla zmierzonej wartości procentowego ułamka masy sacharozy odczytuje się odpowiadającą mu zawartość alkoholu w % objętościowych;
- 2) w temperaturze innej niż 20 °C – do odczytanego wyniku na skali refraktometru dodaje się albo odejmuje od niego wartość liczbową, zgodnie z tabelą nr 2, a następnie w tabeli nr 1 dla tak obliczonej wartości procentowego ułamka masy

sacharozy odczytuje się odpowiadającą mu zawartość alkoholu w % objętościowych.

W przypadku wykonania oznaczenia przy użyciu refraktometru wyskalowanego we współczynniku załamania światła:

- 1) w temperaturze 20 °C – w tabeli nr 1 dla zmierzonej wartości współczynnika załamania światła odczytuje się odpowiadającą mu zawartość alkoholu w % objętościowych;
- 2) w temperaturze innej niż 20 °C – w tabeli nr 1 dla zmierzonej wartości współczynnika załamania światła odczytuje się odpowiadający mu procentowy ułamek masy sacharozy, a następnie odejmuje się albo dodaje się wartość liczbową zgodnie z tabelą nr 2. Dla tak obliczonej wartości procentowego ułamka masy sacharozy w tabeli nr 1 odczytuje się odpowiadającą mu zawartość alkoholu w % objętościowych.

Tabela nr 1

Procentowy ułamek masy sacharozy	Współczynnik załamania światła w temperaturze 20 °C	Gęstość w temperaturze 20 °C	Zawartość alkoholu w % objętościowych w temperaturze 20 °C
1	2	3	4
10,0	1,347820	1,03910	4,89
10,1	1,347980	1,03950	4,95
10,2	1,348130	1,03990	5,01
10,3	1,348290	1,04030	5,08
10,4	1,348440	1,04070	5,14
10,5	1,348600	1,04110	5,20
10,6	1,348750	1,04150	5,27
10,7	1,348910	1,04190	5,32
10,8	1,349060	1,04230	5,39
10,9	1,349220	1,04270	5,46
11,0	1,349370	1,04310	5,52
11,1	1,349530	1,04360	5,58
11,2	1,349680	1,04400	5,65
11,3	1,349840	1,04440	5,71
11,4	1,349990	1,04480	5,77
11,5	1,350150	1,04520	5,84
11,6	1,350310	1,04560	5,90
11,7	1,350460	1,04600	5,96
11,8	1,350620	1,04640	6,03
11,9	1,350770	1,04680	6,09
12,0	1,350930	1,04720	6,15
12,1	1,351090	1,04770	6,22
12,2	1,351240	1,04810	6,28
12,3	1,351400	1,04850	6,35
12,4	1,351560	1,04890	6,41
12,5	1,351710	1,04930	6,47
12,6	1,351870	1,04970	6,54
12,7	1,352030	1,05010	6,60
12,8	1,352190	1,05060	6,67
12,9	1,352340	1,05100	6,73
13,0	1,352500	1,05140	6,79
13,1	1,352660	1,05180	6,86
13,2	1,352820	1,05220	6,92
13,3	1,352980	1,05270	6,99
13,4	1,353130	1,05310	7,05
13,5	1,353290	1,05350	7,11
13,6	1,353450	1,05390	7,18
13,7	1,353610	1,05430	7,24
13,8	1,353770	1,05480	7,31
13,9	1,353930	1,05520	7,38

Procentowy ułamek masy sacharozy	Współczynnik załamania światła w temperaturze 20 °C	Gęstość w temperaturze 20 °C	Zawartość alkoholu w % objętościowych w temperaturze 20 °C
14,0	1,354080	1,05560	7,44
14,1	1,354240	1,05600	7,51
14,2	1,354400	1,05640	7,57
14,3	1,354560	1,05690	7,64
14,4	1,354720	1,05730	7,70
14,5	1,354880	1,05770	7,76
14,6	1,355040	1,05810	7,83
14,7	1,355200	1,05860	7,89
14,8	1,355360	1,05900	7,96
14,9	1,355520	1,05940	8,02
15,0	1,355680	1,05980	8,09
15,1	1,355840	1,06030	8,15
15,2	1,356000	1,06070	8,22
15,3	1,356160	1,06110	8,28
15,4	1,356320	1,06160	8,35
15,5	1,356480	1,06200	8,42
15,6	1,356640	1,06240	8,48
15,7	1,356800	1,06280	8,55
15,8	1,356960	1,06330	8,61
15,9	1,357130	1,06370	8,68
16,0	1,357290	1,06410	8,74
16,1	1,357450	1,06460	8,81
16,2	1,357610	1,06500	8,87
16,3	1,357770	1,06540	8,94
16,4	1,357930	1,06590	9,01
16,5	1,358100	1,06630	9,07
16,6	1,358260	1,06670	9,14
16,7	1,358420	1,06720	9,21
16,8	1,358580	1,06760	9,27
16,9	1,358740	1,06800	9,34
17,0	1,358910	1,06850	9,40
17,1	1,359070	1,06890	9,47
17,2	1,359230	1,06930	9,53
17,3	1,359400	1,06980	9,60
17,4	1,359560	1,07020	9,67
17,5	1,359720	1,07070	9,73
17,6	1,359890	1,07110	9,80
17,7	1,360050	1,07150	9,87
17,8	1,360210	1,07200	9,93
17,9	1,360380	1,07240	10,00
18,0	1,360540	1,07290	10,07

Procentowy ułamek masy sacharozy	Współczynnik załamania światła w temperaturze 20 °C	Gęstość w temperaturze 20 °C	Zawartość alkoholu w % objętościowych w temperaturze 20 °C
18,1	1,360700	1,07330	10,13
18,2	1,360870	1,07370	10,20
18,3	1,361030	1,07420	10,26
18,4	1,361200	1,07460	10,33
18,5	1,361360	1,07510	10,40
18,6	1,361530	1,07550	10,47
18,7	1,361690	1,07600	10,53
18,8	1,361850	1,07640	10,60
18,9	1,362020	1,07680	10,67
19,0	1,362190	1,07730	10,73
19,1	1,362350	1,07770	10,80
19,2	1,362520	1,07820	10,87
19,3	1,362680	1,07860	10,94
19,4	1,362850	1,07910	11,00
19,5	1,363010	1,07950	11,07
19,6	1,363180	1,08000	11,14
19,7	1,363340	1,08040	11,20
19,8	1,363510	1,08090	11,27
19,9	1,363680	1,08130	11,34
20,0	1,363840	1,08180	11,40
20,1	1,364010	1,08220	11,47
20,2	1,364180	1,08270	11,54
20,3	1,364340	1,08310	11,61
20,4	1,364510	1,08360	11,67
20,5	1,364680	1,08400	11,74
20,6	1,364840	1,08450	11,81
20,7	1,365010	1,08490	11,87
20,8	1,365180	1,08540	11,95
20,9	1,365350	1,08580	12,01
21,0	1,365510	1,08630	12,08
21,1	1,365680	1,08670	12,15
21,2	1,365850	1,08720	12,21
21,3	1,366020	1,08760	12,28
21,4	1,366190	1,08810	12,35
21,5	1,366350	1,08850	12,42
21,6	1,366520	1,08900	12,49
21,7	1,366690	1,08950	12,56
21,8	1,366860	1,08990	12,62
21,9	1,367030	1,09040	12,69
22,0	1,367200	1,09080	12,76
22,1	1,367370	1,09130	12,83

Procentowy ułamek masy sacharozy	Współczynnik załamania światła w temperaturze 20 °C	Gęstość w temperaturze 20 °C	Zawartość alkoholu w % objętościowych w temperaturze 20 °C
22,2	1,367540	1,09170	12,90
22,3	1,367710	1,09220	12,97
22,4	1,367870	1,09270	13,03
22,5	1,368040	1,09310	13,10
22,6	1,368210	1,09360	13,17
22,7	1,368380	1,09400	13,24
22,8	1,368550	1,09450	13,31
22,9	1,368720	1,09500	13,38
23,0	1,368890	1,09540	13,44
23,1	1,369060	1,09590	13,51
23,2	1,369240	1,09640	13,58
23,3	1,369410	1,09680	13,65
23,4	1,369580	1,09730	13,72
23,5	1,369750	1,09770	13,79
23,6	1,369920	1,09820	13,86
23,7	1,370090	1,09870	13,92
23,8	1,370260	1,09910	14,00
23,9	1,370430	1,09960	14,06
24,0	1,370600	1,10010	14,13
24,1	1,370780	1,10050	14,20
24,2	1,370950	1,10100	14,27
24,3	1,371120	1,10150	14,34
24,4	1,371290	1,10190	14,41
24,5	1,371460	1,10240	14,48
24,6	1,371640	1,10290	14,55
24,7	1,371810	1,10330	14,62
24,8	1,371980	1,10380	14,69
24,9	1,372160	1,10430	14,76
25,0	1,372330	1,10470	14,83
25,1	1,372500	1,10520	14,89
25,2	1,372670	1,10570	14,96
25,3	1,372850	1,10620	15,04
25,4	1,373020	1,10660	15,10
25,5	1,373190	1,10710	15,17

Tabela nr 2

Temperatura w °C	Sacharoza w gramach na 100 gramów produktu									
	5	10	15	20	30	40	50	60	70	75
	Odjąć									
15	0,25	0,27	0,31	0,31	0,34	0,35	0,36	0,37	0,36	0,36
16	0,21	0,23	0,27	0,27	0,29	0,31	0,31	0,32	0,31	0,23
17	0,16	0,18	0,20	0,20	0,22	0,23	0,23	0,23	0,20	0,17
18	0,11	0,12	0,14	0,15	0,16	0,16	0,15	0,12	0,12	0,09
19	0,06	0,07	0,08	0,08	0,08	0,09	0,09	0,08	0,07	0,05
	Dodać									
21	0,06	0,07	0,07	0,07	0,07	0,07	0,07	0,07	0,07	0,07
22	0,12	0,14	0,14	0,14	0,14	0,14	0,14	0,14	0,14	0,14
23	0,18	0,20	0,20	0,21	0,21	0,21	0,21	0,22	0,22	0,22
24	0,24	0,26	0,26	0,27	0,28	0,28	0,28	0,28	0,29	0,29
25	0,30	0,32	0,32	0,34	0,36	0,36	0,36	0,36	0,36	0,37

UZASADNIENIE

Projektowane rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie sposobu i miejsca pobierania próbek winogron, moszczu winogronowego i wina w trakcie fermentacji oraz sposobu i miejsca ustalania naturalnej zawartości alkoholu w tych produktach stanowi wykonanie upoważnienia zawartego art. 41 pkt 1 ustawy z dnia 12 maja 2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina (Dz. U. Nr 120, poz. 690 i Nr 171, poz. 1016).

Projektowane rozporządzenie nie wprowadza nowych rozwiązań w porównaniu z przepisami rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 2 lipca 2009 r. w sprawie sposobu i miejsca pobierania próbek winogron, moszczu gronowego i wina gronowego w trakcie fermentacji oraz sposobu i miejsca ustalania naturalnej zawartości alkoholu w tych produktach (Dz. U. Nr 114, poz. 952). Wydanie projektowanego rozporządzenia wynika z art. 97 ustawy z dnia 12 maja 2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina oraz art. 100 tej ustawy.

Wzbogacanie winogron zebranych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej oraz wzbogacanie moszczu winogronowego i wina w trakcie fermentacji uzyskanych z tych winogron może być przeprowadzane, jeżeli wystąpią warunki klimatyczne uniemożliwiające uzyskanie wina o zawartości alkoholu wynoszącej 8,5 % objętościowych, czyli wartości minimalnej dla strefy A uprawy winorośli zgodnie z przepisami załącznika XIb pkt 1 lit. a rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 z dnia 22 października 2007 r. ustanawiającego wspólną organizację rynków rolnych oraz przepisy szczegółowe dotyczące niektórych produktów rolnych ("rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku") (Dz. Urz. UE L 299 z 16.11.2007, str. 1, z późn. zm.). Ustalenie zasadności przeprowadzania wzbogacania wymaga przeprowadzenia niezbędnych analiz w celu zagwarantowania, iż wyrób wina jest wykonywany zgodnie z przepisami określonymi dla strefy A uprawy winorośli.

Projektowane rozporządzenie określa sposób i miejsce pobierania próbek oraz sposób i miejsce przeprowadzania ustalania naturalnej zawartości alkoholu w winogronach, moszczu winogronowym i winie w trakcie fermentacji. Ustalenie naturalnej zawartości alkoholu ma na celu określenie, czy możliwe jest przeprowadzenie wzbogacania ww. wyrobów oraz określenie, o ile można podnieść naturalną zawartość alkoholu w tych produktach.

W § 1 projektowanego rozporządzenia określono sposób pobrania próbki winogron i przygotowania próbki moszczu winogronowego.

W § 2 projektowanego rozporządzenia określono terminy pobierania próbek winogron, moszczu winogronowego, moszczu winogronowego w trakcie fermentacji oraz wina w trakcie fermentacji do przeprowadzenia analizy naturalnej zawartości w tych produktach. Z uwagi na konieczność uzyskania wyniku analizy przed przeprowadzeniem wzbogacania, próbki powinny być pobrane nie później niż w dniu przeprowadzania tego wzbogacania.

W § 3 projektowanego rozporządzenia określono, iż próbki moszczu winogronowego oraz wina w trakcie fermentacji należy pobierać zgodnie z dokumentami normalizacyjnymi.

W § 4 projektowanego rozporządzenia, ustalając metodę wykonywania analizy moszczu winogronowego w trakcie fermentacji oraz wina w trakcie fermentacji wskazuje się metody analiz publikowane przez Komisję Europejską na podstawie upoważnienia zawartego w art. 15 ust. 2 rozporządzenia Komisji (WE) nr 606/2009 z dnia 10 lipca 2009 r. ustanawiającego niektóre szczegółowe zasady wykonania rozporządzenia Rady (WE) nr 479/2008 w odniesieniu do kategorii produktów winiarskich, praktyk enologicznych i obowiązujących ograniczeń (Dz. Urz. UE L 193 z 24.07.2009, str. 1, z późn. zm.). Tabela nr 1 uwzględnia modyfikację metody badania zawartość cukru w moszczu i moszczu zagęszczonym za pomocą refraktometru zawartą w rezolucji OIV-OENO 466-2-12.

W § 5 projektowanego rozporządzenia określono czas, miejsce oraz sposób ustalania naturalnej zawartości alkoholu w winogronach oraz moszczu winogronowym. W przypadku winogron oraz moszczu winogronowego analizę przeprowadza się w miejscu przeprowadzania wzbogacania przy zastosowaniu refraktometru. Analiza przy użyciu refraktometru polegająca na określeniu zawartości cukru w winogronach i świeżym moszczu winogronowym ma na celu umożliwienie wykonania tego badania u producenta wina. Wykonanie analizy moszczu winogronowego w trakcie fermentacji lub wina w trakcie fermentacji wymaga wykonywania analizy w laboratorium wyposażonym w specjalistyczny sprzęt. Z uwagi na to analizy powinny być przeprowadzane w najbliższym laboratorium Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

Projektowane rozporządzenie nie zawiera przepisów technicznych, a ponadto wykonuje postanowienia Unii Europejskiej i w związku z tym nie podlega procedurze notyfikacji aktów prawnych określonej w przepisach rozporządzenia Rady Ministrów

z dnia 23 grudnia 2002 r. w sprawie sposobu funkcjonowania krajowego systemu notyfikacji norm i aktów prawnych (Dz. U. Nr 239, poz. 2039 oraz z 2004 r. Nr 65, poz. 597).

Stosownie do art. 5 ustawy z dnia 7 lipca 2005 r. o działalności lobbingowej w procesie stanowienia prawa (Dz. U. Nr 169, poz. 1414, z późn. zm.) projekt rozporządzenia został zamieszczony na stronie internetowej Biuletynu Informacji Publicznej Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Ponadto projekt rozporządzenia został zamieszczony na stronie internetowej Biuletynu Informacji Publicznej Rządowego Centrum Legislacji.

Projektowane rozporządzenie jest zgodne z prawem Unii Europejskiej.

Projekt rozporządzenia został ujęty w Wykazie prac legislacyjnych Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

OCENA SKUTKÓW REGULACJI

1. Podmioty na które oddziałuje projektowane rozporządzenie

Projektowane rozporządzenie dotyczy podmiotów, które będą wyrabiać wino z winogron zebranych krajowych upraw winorośli, z przeznaczeniem do obrotu.

2. Wpływ rozporządzenia na dochody i wydatki budżetu państwa oraz budżetów

Wejście w życie projektowanego rozporządzenia nie spowoduje zwiększenia wydatków budżetu państwa.

3. Wpływ rozporządzenia na rynek pracy

Wejście w życie projektowanego rozporządzenia nie będzie miało wpływu na rynek pracy.

4. Wpływ rozporządzenia na konkurencyjność gospodarki i przedsiębiorczość, w tym na funkcjonowanie przedsiębiorstw

Wejście w życie rozporządzenia nie będzie miało wpływu na konkurencyjność polskiego rolnictwa na wspólnym rynku Unii Europejskiej.

5. Wpływ rozporządzenia na sytuacja i rozwój regionalny

Wejście w życie rozporządzenia nie będzie miało zasadniczego wpływu na rozwój regionalny, jednakże podejmowanie przez plantatorów winorośli wyrobu

wina z własnych upraw może zapewnić dodatkowe źródła dochodów w rolnictwie, w tych regionach kraju, gdzie warunki glebowo-klimatyczne umożliwiają zakładanie upraw winorośli.

6. Konsultacje społeczne

Projekt rozporządzenia został skonsultowany z następującymi organizacjami i związkami:

- 1) Business Centre Club;
- 2) Federacją Branżowych Związków Producentów Rolnych;
- 3) Federacją Regionów i Komisji Zakładowych Solidarność '80;
- 4) Federacją Związków Pracodawców-Dzierżawców i Właścicieli Rolnych;
- 5) Forum Związków Zawodowych;
- 6) Fundacją Polski Instytut Winorośli i Wina;
- 7) Krajową Izbą Gospodarczą „Przemysł Spożywczy”;
- 8) Krajową Radą Izb Rolniczych;
- 9) Krajową Radą Spółdzielczą;
- 10) Krajową Radą Winiarstwa i Miodosytnictwa;
- 11) Krajowym Sekretariatem Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego NSZZ Solidarność '80;
- 12) Krajowym Związkiem Rewizyjnym Rolniczych Spółdzielni Produkcyjnych;
- 13) Krajowym Związkiem Rolników, Kótek i Organizacji Rolniczych;
- 14) Krajowym Związkiem Zrzeszeń Plantatorów Owoców i Warzyw;
- 15) Niezależnym Samorządnym Związkiem Zawodowym Solidarność '80;
- 16) NSZZ „Solidarność” Komisją Krajową;
- 17) NSZZ Rolników Indywidualnych „Solidarność”;
- 18) Ogólnopolskim Porozumieniem Związków Zawodowych Rolników i Organizacji Rolniczych, Oddział Siedlce;
- 19) Ogólnopolskim Porozumieniem Związków Zawodowych;
- 20) Ogólnopolskim Stowarzyszeniem Plantatorów Winorośli i Producentów Wina;
- 21) Polską Federacją Producentów Żywności;
- 22) Polską Konfederacją Pracodawców Prywatnych „LEWIATAN”;
- 23) Pracodawcy Rzeczypospolitej Polskiej;
- 24) Radą Gospodarki Żywnościowej;
- 25) Sekcją Krajowa NSZZ Solidarność Pracowników ODR;
- 26) Sekretariatem Przemysłu Spożywczego NSZZ „Solidarność”;

- 27) Sekretariatem Rolnictwa Komisji Krajowej NSZZ „Solidarność”;
- 28) Stowarzyszeniem Małopolskie Forum Winne;
- 29) Stowarzyszeniem Winiarzy Podkarpacia;
- 30) Stowarzyszeniem Winnic Doliny Sanu;
- 31) Zielonogórskim Stowarzyszeniem Winiarskim;
- 32) Zrzeszeniem Pszczelarzy „APIPOL”;
- 33) Związkiem Rzemiosła Polskiego;
- 34) Związkiem Sadowników Polskich – Sekcją Winoroślarską;
- 35) Związkiem Zawodowym Centrum Narodowe Młodych Rolników;
- 36) Związkiem Zawodowym Pracowników Rolnictwa w RP;
- 37) Związkiem Zawodowym Rolnictwa „Samoobrona”;
- 38) Związkiem Zawodowym Rolników „Ojczyzna”;
- 39) Związkiem Zawodowym Rolników i Obszarów Wiejskich „REGIONY”;
- 40) Związkiem Zawodowym Rolników RP „Solidarni”;
- 41) Związkiem Zawodowym Wsi i Rolnictwa „Solidarność Wiejska”.

W ramach konsultacji społecznych ww. organizacje nie zgłosiły uwag.

Opracowano w Departamencie
Rynków Rolnych:

Wentowski

T. Polak

715 00 00 000
WZSTAWIENIE
2012.08.08
Kancelaria

Akceptował:

PODSEKRETARZ STANU

Tadeusz Nalewajk
Tadeusz Nalewajk

Za zgodność pod względem
Prawnym i redakcyjnym:

Emil Byjalski

Departament
Prawa Rolniczego

Grzegorz Kozłowski
Grzegorz Kozłowski