

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

z dnia ..... 2012 r.

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

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

§ 1. 1. W zależności od zawartości i pochodzenia dwutlenku węgla określa się następujące rodzaje fermentowanych napojów winiarskich:

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

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

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

- 1) wytrawne;
- 2) półwytrawne;
- 3) półsłodkie;
- 4) słodkie;

5) bardzo słodkie.

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

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

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

1) dodanego soku owocowego:

- a) owocowe,
- b) winogronowe;

2) dodanych ziół i przypraw korzennych:

- a) ziołowe,
- b) korzenne,
- c) ziołowo-korzenne;

3) sposobu przygotowania brzezki miodowej do fermentacji:

- a) sycone,
- b) niesycone.

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

2. W przypadku dodania do fermentowanego napoju winiarskiego, z wyłączeniem wina owocowego markowego, miodu pitnego i miodu pitnego markowego, soków lub innych dodatków, po zakończeniu procesu leżakowania dopuszcza się wystąpienie zmętnienia oraz zawartość cząsteczek owoców.

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

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

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

- 1) zapach czysty, specyficzny dla danego wyrobu, pochodzący od użytych surowców lub środków aromatyzujących w rozumieniu art. 3 ust. 2 lit. a rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1334/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie środków aromatyzujących i niektórych składników żywności o właściwościach aromatyzujących do użycia w oraz na środkach spożywczych oraz zmieniające rozporządzenie Rady (EWG) nr 1601/91, rozporządzenia (WE) nr 2232/96 oraz (WE) nr 110/2008 oraz dyrektywę 2000/13/WE (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12. 2008, str. 34, z późn. zm.), bez obcych zapachów;
- 2) smak czysty, specyficzny dla danego wyrobu, bez obcych posmaków, przy czym fermentowany napój winiarski półmusujący, musujący, półmusujący gazowany oraz musujący gazowany ma smak orzeźwiający, z odczuciem perlenia na języku;
- 3) kwasowość ogólną wyrażoną jako kwas jabłkowy, w ilości od 3,5 do 9 gramów na litr, a w przypadku napoju winnego owocowego lub miodowego oraz aromatyzowanego napoju winnego owocowego lub miodowego w ilości od 3,5 do 7 gramów na litr;
- 4) kwasowość lotną wyrażoną jako kwas octowy w ilości nie większej niż 1,3 grama na litr, a w przypadku napoju winnego owocowego lub miodowego oraz aromatyzowanego napoju winnego owocowego lub miodowego nie większej niż 0,9 grama na litr.

2. Miód pitny oraz miód pitny markowy ma:

- 1) aron at miodowo-winny, bez obcych zapachów, w miodzie pitnym owocowym i winogronowym oraz miodzie pitnym markowym owocowym i winogronowym, zharz jonizowany z aromatem użytego soku;

§ 6.1 (z przepisu 6.1)

- 2) smak miodowo-winny, bez obcych posmaków, w miodzie pitnym owocowym i winogronowym oraz miodzie pitnym markowym owocowym i winogronowym, zharmonizowany ze smakiem użytego soku;
- 3) smak miodowo-winny, w miodzie pitnym ziołowym, korzennym i ziołowo-korzennym oraz miodzie pitnym markowym ziołowym, korzennym i ziołowo-korzennym, wzbogacony o smak typowy dla użytych przypraw;
- 4) barwę od zielonkawosłomkowej do ciemnobursztynowej, z tym że miód pitny owocowy, miód pitny markowy owocowy, miód pitny winogronowy i miód pitny markowy winogronowy może mieć odcienie barwy właściwej dla użytych soków;
- 5) kwasowość ogólną wyrażoną jako kwas jabłkowy w ilości od 3,5 do 8 gramów na litr;
- 6) kwasowość lotną wyrażoną jako kwas octowy w ilości nie większej niż 1,4 grama na litr.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- 1) poziom słodkości który, obliczany na podstawie zawartości cukrów redukujących po inwersji, wynosi:
  - a) do 10 gramów na litr – w przypadku napojów wytrawnych,
  - b) powyżej 10 do 30 gramów na litr – w przypadku napojów półwytrawnych,
  - c) powyżej 30 do 60 gramów na litr – w przypadku napojów półsłodkich,
  - d) powyżej 60 do 150 gramów na litr – w przypadku napojów słodkich,
  - e) powyżej 150 gramów na litr – w przypadku napojów bardzo słodkich;
- 2) zawartość popiołu nie mniej niż 1,1 grama na litr.

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

- 1) poziom słodkości który, obliczany na podstawie zawartości cukrów redukujących po inwersji, wynosi:
  - a) do 10 gramów na litr – w przypadku napojów wytrawnych,
  - b) powyżej 10 do 30 gramów na litr – w przypadku napojów półwytrawnych,
  - c) powyżej 30 do 60 gramów na litr – w przypadku napojów półsłodkich,
  - d) powyżej 60 do 150 gramów na litr – w przypadku napojów słodkich,
  - e) powyżej 150 gramów na litr – w przypadku napojów bardzo słodkich;
- 2) zawartość popiołu nie mniej niż 1,1 grama na litr.

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

- 1) poziom słodkości który, obliczany na podstawie zawartości cukrów redukujących po inwersji, wynosi:
  - a) do 15 gramów na litr – w przypadku napojów wytrawnych,
  - b) powyżej 15 do 30 gramów na litr – w przypadku napojów półwytrawnych,
  - c) powyżej 30 do 60 gramów na litr – w przypadku napojów półsłodkich,
  - d) powyżej 60 do 150 gramów na litr – w przypadku napojów słodkich,
  - e) powyżej 150 gramów na litr – w przypadku napojów bardzo słodkich;
- 2) zawartość popiołu nie mniej niż 0,8 grama na litr.

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

- 1) poziom słodkości który, obliczany na podstawie zawartości cukrów redukujących po inwersji, wynosi:
  - a) do 10 gramów na litr – w przypadku napojów wytrawnych,
  - b) powyżej 10 do 30 gramów na litr – w przypadku napojów półwytrawnych,
  - c) powyżej 30 do 60 gramów na litr – w przypadku napojów półsłodkich,
  - d) powyżej 60 do 150 gramów na litr – w przypadku napojów słodkich,
  - e) powyżej 150 gramów na litr – w przypadku napojów bardzo słodkich;
- 2) zawartość popiołu nie mniej niż 1,0 grama na litr.

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

- 1) poziom słodkości który, obliczany na podstawie zawartości cukrów redukujących po inwersji, wynosi:
  - a) do 15 gramów na litr – w przypadku napojów wytrawnych,
  - b) powyżej 15 do 30 gramów na litr – w przypadku napojów półwytrawnych,
  - c) powyżej 30 do 60 gramów na litr – w przypadku napojów półsłodkich,
  - d) powyżej 60 do 150 gramów na litr – w przypadku napojów słodkich,
  - e) powyżej 150 gramów na litr – w przypadku napojów bardzo słodkich;
- 2) zawartość popiołu nie mniej niż 0,8 grama na litr.

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

- 1) poziom słodkości który, obliczany na podstawie zawartości cukrów redukujących po inwersji, wynosi:
  - a) do 30 gramów na litr – w przypadku nalewek wytrawnych,
  - b) powyżej 30 do 100 gramów na litr – w przypadku nalewek półwytrawnych,
  - c) powyżej 100 do 150 gramów na litr – w przypadku nalewek półsłodkich,
  - d) powyżej 150 do 250 gramów na litr – w przypadku nalewek słodkich,
  - e) powyżej 250 gramów na litr – w przypadku nalewek bardzo słodkich;
- 2) zawartość popiołu nie mniej niż 0,8 grama na litr.

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

- 1) poziom słodkości który, obliczany na podstawie zawartości cukrów redukujących po inwersji, wynosi:
  - a) do 15 gramów na litr – w przypadku napojów wytrawnych,
  - b) powyżej 15 do 30 gramów na litr – w przypadku napojów półwytrawnych,
  - c) powyżej 30 do 60 gramów na litr – w przypadku napojów półsłodkich,
  - d) powyżej 60 do 150 gramów na litr – w przypadku napojów słodkich,
  - e) powyżej 150 gramów na litr – w przypadku napojów bardzo słodkich;
- 2) zawartość popiołu nie mniej niż 0,6 grama na litr.

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

- 1) poziom słodkości który, obliczany na podstawie zawartości cukrów redukujących po inwersji, wynosi:
  - a) do 15 gramów na litr – w przypadku napojów wytrawnych,
  - b) powyżej 15 do 30 gramów na litr – w przypadku napojów półwytrawnych,
  - c) powyżej 30 do 60 gramów na litr – w przypadku napojów półsłodkich,

- d) powyżej 60 gramów na litr – w przypadku napojów słodkich;
- 2) zawartość popiołu nie mniej niż 1,1 grama na litr.

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

- 1) poziom słodkości który, obliczany na podstawie zawartości cukrów redukujących po inwersji, wynosi:
  - a) do 15 gramów na litr – w przypadku napojów wytrawnych,
  - b) powyżej 15 do 30 gramów na litr – w przypadku napojów półwytrawnych,
  - c) powyżej 30 do 60 gramów na litr – w przypadku napojów półsłodkich,
  - d) powyżej 60 gramów na litr – w przypadku napojów słodkich;
- 2) zawartość popiołu nie mniej niż 1,1 grama na litr.

§ 17. Miód pitny oraz miód pitny markowy:

- 1) ma poziom słodkości który, obliczany na podstawie zawartości cukrów redukujących po inwersji, wynosi:
  - a) od 35 do 90 gramów na litr – w przypadku czwórniaka,
  - b) od 65 do 120 gramów na litr – w przypadku trójniaka,
  - c) od 175 do 230 gramów na litr – w przypadku dwójniaka,
  - d) powyżej 300 gramów na litr – w przypadku półtoraka;
- 2) zawiera taką ilość gramów cukrów ogółem, która po zsumowaniu z pomnożoną przez 18 rzeczywistą zawartością alkoholu w % objętościowych daje wartość nie mniejszą niż:
  - a) 240 – w przypadku czwórniaka,
  - b) 323 – w przypadku trójniaka,
  - c) 490 – w przypadku dwójniaka,
  - d) 600 – w przypadku półtoraka;
- 3) zawiera alkoholu etylowego:
  - a) od 9 do 12 % objętościowych – w przypadku czwórniaka,
  - b) od 12 do 15 % objętościowych – w przypadku trójniaka,
  - c) od 15 do 18 % objętościowych – w przypadku dwójniaka i półtoraka;
- 4) zawiera ekstraktu bezcukrowego nie mniej niż:
  - a) 15 gramów na litr – w przypadku czwórniaka,



- b) 20 gramów na litr – w przypadku trójniaka, czwórniaka winogronowego i owocowego,
  - c) 25 gramów na litr – w przypadku dwójniaka, trójniaka winogronowego i owocowego,
  - d) 30 gramów na litr – w przypadku półtoraka, dwójniaka winogronowego i owocowego,
  - e) 35 gramów na litr – w przypadku półtoraka winogronowego i owocowego;
- 5) ma zawartość popiołu nie mniej niż 1,3 grama na litr – w przypadku miodu pitnego winogronowego i owocowego oraz miodu pitnego markowego winogronowego i owocowego.

§ 18. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia.<sup>2)</sup>

## **Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi**

---

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

<sup>2)</sup> Niniejsze rozporządzenie było poprzedzone rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 9 grudnia 2004 r. w sprawie szczególnych rodzajów fermentowanych napojów winiarskich oraz szczegółowych wymagań organoleptycznych, fizycznych i chemicznych dla tych napojów (Dz. U. z 2007 r. Nr 6, poz. 45), które na podstawie art. 100 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) traci moc z dniem wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.

## UZASADNIENIE

Projektowane rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie rodzajów fermentowanych napojów winiarskich oraz szczegółowych wymagań organoleptycznych, fizycznych i chemicznych, jakie powinny spełniać te napoje, stanowi wykonanie upoważnienia zawartego w art. 4 ustawy z dnia 12 maja 2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina (Dz. U. Nr 120, poz. 690 i Nr 171, poz. 1016).

Materia określona w projektowanym rozporządzeniu jest obecnie uregulowana w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia z dnia 9 grudnia 2004 r. w sprawie szczególnych rodzajów fermentowanych napojów winiarskich oraz szczegółowych wymagań organoleptycznych, fizycznych i chemicznych dla tych napojów (Dz. U. Nr 272, poz. 2696).

Projektowane rozporządzenie ma na celu poprzez wprowadzenie jednolitego systemu klasyfikacji poszczególnych rodzajów fermentowanych napojów winiarskich zapewnienie warunków dla utrzymania właściwego poziomu jakości tych napojów.

W porównaniu do obowiązującego rozporządzenia projekt rozporządzenia nie zawiera przepisów dotyczących podziału miodów pitnych na czwórniaki, trójniaki, dwójniaki oraz półtoraki oraz definicji cydrów i perry z uwagi na fakt, iż klasyfikacja miodów pitnych oraz definicja cydru i perry została zawarta odpowiednio w art. 3 ust. 1 lit. a, b, q oraz lit. r ustawy z dnia 12 maja 2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina. Projektowane rozporządzenie wprowadza również bardziej uporządkowany podział fermentowanych napojów winiarskich ze względu na zawartość i pochodzenie dwutlenku węgla oraz poziom słodkości.

Określając szczegółowe wymagania dla fermentowanych napojów winiarskich projektowane rozporządzenie uwzględnia zmiany klasyfikacji i nazw fermentowanych napojów winiarskich wprowadzone art. 3 pkt 1 ustawy z dnia 12 maja 2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina.

W § 1 projektowanego rozporządzenia wprowadza się podział fermentowanych napojów winiarskich w zależności od zawartości i pochodzenia dwutlenku węgla – na spokojne, półmusujące, musujące, półmusujące gazowane lub musujące gazowane. W podziale fermentowanych napojów winiarskich uwzględniającym wina owocowe

markowe, miody pitne markowe, nalewki na winie owocowym, aromatyzowane nalewki na winie owocowym, nalewki na winie z soku winogronowego oraz aromatyzowane nalewki na winie z soku winogronowego wskazano, że te fermentowane napoje winiarskie mogą być produkowane wyłącznie jako spokojne.

W § 2 projektowanego rozporządzenia wprowadza się podział fermentowych napojów winiarskich w zależności od poziomu słodkości – na wytrawne, półwytrawne, półsłodkie, słodkie lub bardzo słodkie. Powyższy podział ma na celu zapewnienie możliwości informowania konsumenta o poziomie słodkości poszczególnych produktów. Poziom słodkości fermentowanych napojów winiarskich, określany jest w cukrach redukujących po inwersji. Jednakże, w przypadku dodawania do fermentowanych napojów winiarskich substancji słodzących dozwolonych na podstawie przepisów rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008, str. 16, z późn. zm.) poziom słodkości tych napojów nie może być ustalany wyżej wymienioną metodą. Siła słodząca substancji słodzących zależy bowiem od stężenia tych substancji w produkcie, tzn. maleje wraz ze wzrostem stężenia substancji. Zależność siły słodzącej od stężenia jest zmienna ponieważ w przypadku stosowania mieszaniny różnych substancji słodzących (najczęściej spotykany wariant stosowania substancji słodzących w przemyśle spożywczym) substancje te działają synergistycznie – tzn. siła słodzenia dwóch substancji słodzących w danej dawce jest wyższa niż w przypadku stosowania pojedynczej substancji słodzącej w takiej samej dawce. Z uwagi na powyższe, rozwiązaniem eliminującym konieczność przeprowadzania skomplikowanych analiz jest organoleptyczne porównywanie poziomu słodkości tych wyrobów z poziomem słodkości wyrobów klasyfikowanych wyłącznie na podstawie zawartości cukrów redukujących po inwersji. Przyjęcie takiego rozwiązania umożliwi informowanie konsumenta o poziomie słodkości fermentowanych napojów winiarskich zawierających dodatek substancji słodzących. Przepisy rozporządzenia nr 1333/2008 określają zasady, które wskazują, jakie substancje słodzące mogą być dodawane do poszczególnych grup produktów. W związku z powyższym projektowane rozporządzenie zawiera odesłanie do tych zasad.

Podziału na fermentowane napoje winiarskie: wytrawne, półwytrawne, półsłodkie, słodkie i bardzo słodkie nie stosuje się do miodów pitnych oraz miodów pitnych markowych, które zgodnie z § 3 projektu rozporządzenia klasyfikuje się w

zależności od dodatku soku na owocowe i winogronowe, w zależności od dodanych ziół i przypraw korzennych na ziołowe, korzenne i ziołowo-korzenne oraz w zależności od sposobu przygotowania brzezki miodowej do fermentacji na sycone i niesycone.

Przedstawiona w § 1 – 3 klasyfikacja fermentowanych napojów winiarskich wynika z potrzeby informowania konsumentów o cechach tych wyrobów oraz uwzględnia tradycyjny podział wyrobów winiarskich.

W § 4 projektu rozporządzenia określono wymagania dotyczące klarowności fermentowanych napojów winiarskich. W przypadku niektórych fermentowanych napojów winiarskich dopuszcza się występowanie zmętnienia oraz cząstek owoców wynikającego z zastosowanych procesów technologicznych. Wymogi dotyczące zawartości pyłu korkowego wynikają ze stosowanych w przemyśle winiarskim metod kontroli wyrobów winiarskich.

Określone w § 5 projektu rozporządzenia wymagania w zakresie zapachu, smaku, aromatu, kwasowości oraz barwy mają na celu utrzymanie wysokiej jakości fermentowanych napojów winiarskich.

Przepisy zawarte w § 6 projektu rozporządzenia określają wymagania dotyczące zawartości dwutlenku węgla oraz pochodzenia gazu zawartego w poszczególnych rodzajach fermentowanych napojów winiarskich.

Regulacje zawarte w § 7 projektowanego rozporządzenia określają wymagania dotyczące produkcji niektórych rodzajów fermentowanych napojów winiarskich uwzględniające stosowane metody wyrobu tych napojów.

Przepisy § 8 - 16 określają zawartość poziomu słodkości oraz popiołu dla poszczególnych rodzajów fermentowanych napojów winiarskich mając na uwadze właściwości organoleptyczne tych napojów. Ze względu na specyfikę poszczególnych fermentowanych napojów winiarskich, w projektowanym rozporządzeniu wprowadzono różne wartości graniczne poziomu popiołu oraz poziomu słodkości wyrażonego w cukrach redukujących po inwersji, określających czy dany napój jest wytrawny, półwytrawny, półsłodki, słodki czy bardzo słodki.

Regulacje zawarte w § 17 projektu rozporządzenia dla miodów pitnych i miodów pitnych markowych, oprócz poziomu popiołu oraz poziomu słodkości określają również ilość gramów cukru ogółem, ilości alkoholu oraz zawartości ekstraktu bezcukrowego, co uwzględnia stosowane metody produkcji tych napojów winiarskich.

W związku z tym, że projektowane rozporządzenie rozszerza możliwość produkcji fermentowanych napojów winiarskich poprzez uwzględnienie w podziale tych napojów według poziomu słodkości również dozwolonych substancji słodzących, a także dodatkowego podziału miodów pitnych pod względem dodanych ziół i przypraw korzennych oraz sposoby przygotowania brzezki miodowej do fermentacji nie istnieje potrzeba wprowadzenia przepisów przejściowych.

Przepisy projektu rozporządzenia nie są objęte prawem Unii Europejskiej.

Projektowane rozporządzenie 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, z późn. zm.).

Stosownie do art. 5 ustawy z dnia 7 lipca 2005 r. o działalności lobbingskiej w procesie stanowienia prawa (Dz. U. Nr 169, poz. 1414, z późn. zm.) projekt rozporządzenia zostanie zamieszczony na stronie internetowej Biuletynu Informacji Publicznej Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz Biuletynu Informacji Publicznej Rządowego Centrum Legislacji. Nie zgłoszono zainteresowania pracami nad projektem ustawy w trybie art. 7 tej ustawy.

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

## **OCENA SKUTKÓW REGULACJI**

### **1. Podmioty, na które będzie oddziaływać projektowane rozporządzenie**

Projektowane rozporządzenie dotyczy producentów fermentowanych napojów winiarskich.

### **2. Wpływ projektowanego rozporządzenia na sektor finansów publicznych, w tym budżet państwa i budżety jednostek samorządu terytorialnego**

Wejście w życie projektowanego rozporządzenia nie będzie miało wpływu na sektor finansów publicznych, w tym budżet państwa i budżety jednostek samorządu terytorialnego.

### **3. Wpływ projektowanego rozporządzenia na rynek pracy**

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

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

Wejście w życie projektowanego rozporządzenia nie będzie miało wpływu na konkurencyjność gospodarki i przedsiębiorczość, w tym na funkcjonowanie przedsiębiorstw.

### **5. Wpływ projektowanego rozporządzenia na sytuację i rozwój regionalny**

Wejście w życie projektowanego rozporządzenia nie będzie miało wpływu na sytuację i rozwój regionalny.

### **6. Konsultacje społeczne**

Projekt rozporządzenia został skonsultowany z następującymi organizacjami i związkami:

- 1) Business Centre Club;
- 2) Federacja Branżowych Związków Producentów Rolnych;
- 3) Federacja Regionów i Komisji Zakładowych Solidarność '80;
- 4) Federacja Związków Pracodawców-Dzierżawców i Właścicieli Rolnych;
- 5) Forum Związków Zawodowych;
- 6) Fundacja Polski Instytut Winorośli i Wina;
- 7) Krajowa Izba Gospodarcza „Przemysł Spożywczy”;
- 8) Krajowa Rada Izb Rolniczych;
- 9) Krajowa Rada Spółdzielcza;
- 10) Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa;
- 11) Krajowy Sekretariat Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego NSZZ Solidarność '80;
- 12) Krajowy Związek Rewizyjny Rolniczych Spółdzielni Produkcyjnych;
- 13) Krajowy Związek Rolników, Kółek i Organizacji Rolniczych;
- 14) Krajowy Związek Zrzeszeń Plantatorów Owoców i Warzyw;
- 15) Niezależny Samorządny Związek Zawodowy Solidarność '80;
- 16) NSZZ „Solidarność” Komisja Krajowa;

- 17) NSZZ Rolników Indywidualnych „Solidarność”;
- 18) Ogólnopolskie Porozumienie Związków Zawodowych Rolników i Organizacji Rolniczych, Oddział Siedlce;
- 19) Ogólnopolskie Porozumienie Związków Zawodowych;
- 20) Ogólnopolskie Stowarzyszenie Plantatorów Winorośli i Producentów Wina;
- 21) Polska Federacja Producentów Żywności;
- 22) Polska Konfederacja Pracodawców Prywatnych „LEWIATAN”;
- 23) Pracodawcy Rzeczypospolitej Polskiej;
- 24) Rada Gospodarki Żywnościowej;
- 25) Sekcja Krajowa NSZZ Solidarność Pracowników ODR;
- 26) Sekretariat Przemysłu Spożywczego NSZZ „Solidarność”;
- 27) Sekretariat Rolnictwa Komisji Krajowej NSZZ „Solidarność”;
- 28) Stowarzyszenie Małopolskie Forum Winne;
- 29) Stowarzyszenie Winiarzy Podkarpacia;
- 30) Stowarzyszenie Winnic Doliny Sanu;
- 31) Zielonogórskie Stowarzyszenie Winiarskie;
- 32) Zrzeszenie Pszczelarzy „APIPOL”;
- 33) Związek Rzemiosła Polskiego;
- 34) Związek Sadowników Polskich – Sekcja Winoroślarska;
- 35) Związek Zawodowy Centrum Narodowe Młodych Rolników;
- 36) Związek Zawodowy Pracowników Rolnictwa w RP;
- 37) Związek Zawodowy Rolnictwa „Samoobrona”;
- 38) Związek Zawodowy Rolników „Ojczyzna”;
- 39) Związek Zawodowy Rolników i Obszarów Wiejskich „REGIONY”;
- 40) Związek Zawodowy Rolników RP „Solidarni”;
- 41) Związek Zawodowy Wsi i Rolnictwa „Solidarność Wiejska”.

Uwagi do projektu rozporządzenia zgłosiła Polska Rada Winiarstwa. W projekcie rozporządzenia uwzględniono uwagi dotyczące stosowania przy określaniu rodzajów fermentowanych napojów winiarskich możliwości dodatku substancji słodzących, możliwość produkcji miodów pitnych z dodatkiem dwutlenku węgla, podziału miodów pitnych i miodów pitnych markowych z uwzględnieniem sposobu przygotowania brzezki miodowej do fermentacji na sycone i niesycone oraz zmiany poziomów cukrów redukujących po inwersji w przypadku nalewki na winie owocowym spokojnej, aromatyzowanej nalewki na winie owocowym spokojnej, nalewki na winie

z soku winogronowego spokojnej oraz aromatyzowanej nalewki na winie z soku winogronowego spokojnej. Nie uwzględniono natomiast proponowanego usystematyzowania podziału fermentowanych napojów winiarskich pod względem cukrów redukujących po inwersji bowiem dotychczasowy podział jest obecnie stosowany i nie budzi wątpliwości. Propozycja wprowadzenia poziomu zawartości popiołu w miodzie pitnym innym niż miód pitny winogronowy i owocowy oraz miód pitny markowy winogronowy i owocowy oraz proponowana zmiana poziomu zawartości popiołu w innych napojach winiarskich nie odpowiada obecnie obowiązującym wymaganiom.

Opracowano w Departamencie  
Rynków Rolnych:

Akceptował:

Za zgodność pod względem  
prawnym i redakcyjnym:

ZESPÓŁ EKSPERTÓW  
Departamentu Prawno-Legislacyjnego

*Adam Toborek*