

2696**ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹⁾**

z dnia 9 grudnia 2004 r.

**w sprawie szczególnych rodzajów fermentowanych napojów winiarskich
oraz szczegółowych wymagań organoleptycznych, fizycznych i chemicznych dla tych napojów**

Na podstawie art. 4 ustawy z dnia 22 stycznia 2004 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrotie tymi wyrobami i organizacji rynku wina (Dz. U. Nr 34, poz. 292, Nr 96, poz. 959 i Nr 173, poz. 1808) zarządza się, co następuje:

§ 1. 1. Dla fermentowanych napojów winiarskich, z wyłączeniem miodów pitnych, ustala się następujące szczególne rodzaje w zależności od:

1) zawartości i pochodzenia dwutlenku węgla:

- a) spokojne,
- b) półmusujące,
- c) musujące,

d) półmusujące gazowane,

e) musujące gazowane;

2) zawartości cukrów redukujących po inwersji:

- a) wytrawne,
- b) półwytrawne,
- c) półsłodkie,
- d) słodkie,
- e) bardzo słodkie.

2. Dla miodów pitnych ustala się następujące szczególne rodzaje w zależności od:

1) dodanego soku owocowego:

- a) miody pitne owocowe,
- b) miody pitne gronowe;

2) zawartości miodu, wody z ewentualnym dodatkiem soku w wyrobie gotowym:

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 11 czerwca 2004 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. Nr 134, poz. 1433).

- a) czwórniaki,
- b) trójniaki,
- c) dwójniaki,
- d) półtoraki.

§ 2. 1. Fermentowane napoje winiarskie powinny charakteryzować się całkowitą klarownością, bez opalizacji, zawiesin i osadów, z możliwością występowania mało widocznego osadu, w postaci „dymku”, nad dnem butelki, po zawirowaniu jej zawartością, jednak bez zmian klarowności tych napojów.

2. Zmętnienie i zawartość cząsteczek owoców może charakteryzować fermentowane napoje winiarskie, z wyłączeniem miodów pitnych, po zakończeniu procesu leżakowania i po dodaniu do nich soków lub innych dodatków.

3. Jeżeli do zamknięcia butelki zawierającej fermentowane napoje winiarskie użyto korka naturalnego, to dopuszcza się obecność 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.

§ 3. 1. Fermentowane napoje winiarskie, z wyłączeniem miodów pitnych, charakteryzują się:

- 1) zapachem czystym, zharmonizowanym, specyficznym dla danego wyrobu, wynikającym z użytych surowców lub składników aromatycznych, bez obcych zapachów;
- 2) smakiem zharmonizowanym, specyficznym dla danego wyrobu, bez obcych posmaków, przy czym fermentowane napoje winiarskie półmusujące, musujące, półmusujące gazowane oraz musujące gazowane posiadają smak orzeźwiający, z odczuciem perlenia na języku.

2. Dla fermentowanych napojów winiarskich, z wyłączeniem miodów pitnych, dopuszcza się:

- 1) kwasowość ogólną wyrażoną jako kwas jabłkowy, w ilości od 3,5 do 9 gramów na litr, a w przypadku napojów winopodobnych w ilości od 3,5 do 7 gramów na litr;
- 2) kwasowość lotną wyrażoną jako kwas octowy w ilości nie większej niż 1,3 grama na litr, a w przypadku napojów winopodobnych nie większej niż 0,9 grama na litr.

§ 4. Miody pitne charakteryzują się barwą od zielonkawostomkowej do ciemnobursztynowej, z tym że miody pitne owocowe i miody pitne gronowe mogą mieć odcienie barwy właściwej dla użytych soków.

§ 5. 1. Wina owocowe spokojne, wina owocowe aromatyzowane spokojne, „Polskie Wino/Polish Wine” spokojne, „Polskie Wino aromatyzowane/Polish

Wine aromatized” spokojne, napoje winopodobne owocowe spokojne, napoje winopodobne miodowe spokojne, napoje winopodobne owocowe aromatyzowane spokojne, napoje winopodobne miodowe aromatyzowane spokojne, napoje winopodobne owocowe spokojne, napoje winopodobne miodowe spokojne, napoje winopodobne owocowe aromatyzowane spokojne, napoje winopodobne miodowe aromatyzowane spokojne, napoje niskoalkoholowe spokojne oraz napoje niskoalkoholowe aromatyzowane spokojne mogą zawierać dwutlenek węgla znajdujący się pod ciśnieniem poniżej 1 bara w temperaturze 20 °C.

2. Wina owocowe półmusujące, wina owocowe aromatyzowane półmusujące, „Polskie Wino/Polish Wine” półmusujące, „Polskie Wino aromatyzowane/Polish Wine aromatized” półmusujące, napoje winopodobne owocowe półmusujące, napoje winopodobne miodowe półmusujące, napoje winopodobne owocowe aromatyzowane półmusujące, napoje winopodobne miodowe aromatyzowane półmusujące, napoje winopodobne owocowe półmusujące, napoje winopodobne miodowe półmusujące, napoje winopodobne owocowe aromatyzowane półmusujące, napoje winopodobne miodowe aromatyzowane półmusujące, napoje niskoalkoholowe półmusujące oraz napoje niskoalkoholowe aromatyzowane półmusujące zawierają naturalny dwutlenek węgla znajdujący się pod ciśnieniem od 1 do 2,5 bara w temperaturze 20 °C, pochodzący z fermentacji alkoholowej, który po otwarciu butelki uchodzi i powoduje perlenie się napoju.

3. Wina owocowe musujące, wina owocowe aromatyzowane musujące, „Polskie Wino/Polish Wine” musujące, „Polskie Wino aromatyzowane/Polish Wine aromatized” musujące, napoje winopodobne owocowe musujące, napoje winopodobne miodowe musujące, napoje winopodobne owocowe aromatyzowane musujące, napoje winopodobne miodowe aromatyzowane musujące, napoje winopodobne owocowe musujące, napoje winopodobne miodowe musujące, napoje winopodobne owocowe aromatyzowane musujące, napoje winopodobne miodowe aromatyzowane musujące, napoje niskoalkoholowe musujące oraz napoje niskoalkoholowe aromatyzowane musujące zawierają naturalny dwutlenek węgla znajdujący się pod ciśnieniem nie mniejszym niż 3 bary w temperaturze 20 °C, pochodzący z fermentacji alkoholowej, który po otwarciu butelki uchodzi i powoduje perlenie się napoju.

4. Wina owocowe półmusujące gazowane, wina owocowe aromatyzowane półmusujące gazowane, „Polskie Wino/Polish Wine” półmusujące gazowane, „Polskie Wino aromatyzowane/Polish Wine aromatized” półmusujące gazowane, napoje winopodobne owocowe półmusujące gazowane, napoje winopodobne miodowe półmusujące gazowane, napoje winopodobne owocowe aromatyzowane półmusujące gazowane, napoje winopodobne miodowe aromatyzowane półmusujące gazowane, napoje winopodobne owocowe półmusujące gazowane, napoje winopodobne miodowe półmusujące gazowane, napoje winopodobne owocowe aromatyzowane półmusujące gazowane, napoje winopodobne miodowe aromatyzowane półmusujące gazowane, napoje niskoalkoholowe półmusujące gazowane oraz napoje niskoalkoholowe aromatyzowane półmusujące gazowane zawierają naturalny dwutlenek węgla znajdujący się pod ciśnieniem nie mniejszym niż 3 bary w temperaturze 20 °C, pochodzący z fermentacji alkoholowej, który po otwarciu butelki uchodzi i powoduje perlenie się napoju.

nopodobne owocowe aromatyzowane półmusujące gazowane, napoje winopodobne miodowe aromatyzowane półmusujące gazowane, napoje niskoalkoholowe półmusujące gazowane oraz napoje niskoalkoholowe aromatyzowane półmusujące gazowane zawierają dodany dwutlenek węgla znajdujący się pod ciśnieniem od 1 do 2,5 bara w temperaturze 20 °C, który po otwarciu butelki uchodzi i powoduje perlenie się napoju.

5. Wina owocowe musujące gazowane, wina owocowe aromatyzowane musujące gazowane, „Polskie Wino/Polish Wine” musujące gazowane, „Polskie Wino aromatyzowane/Polish Wine aromatized” musujące gazowane, napoje winopochodne owocowe musujące gazowane, napoje winopochodne miodowe musujące gazowane, napoje winopochodne owocowe aromatyzowane musujące gazowane, napoje winopochodne miodowe aromatyzowane musujące gazowane, napoje winopodobne owocowe musujące gazowane, napoje winopodobne miodowe musujące gazowane, napoje winopodobne owocowe aromatyzowane musujące gazowane, napoje winopodobne miodowe aromatyzowane musujące gazowane zawierają dodany dwutlenek węgla znajdujący się pod ciśnieniem nie mniejszym niż 3 bary w temperaturze 20 °C, który po otwarciu butelki uchodzi i powoduje perlenie się napoju.

§ 6. Wina owocowe musujące, wina owocowe półmusujące, wina owocowe aromatyzowane musujące, wina owocowe aromatyzowane półmusujące, „Polskie Wino/Polish Wine” musujące, „Polskie Wino/Polish Wine” półmusujące, „Polskie Wino aromatyzowane/Polish Wine aromatized” musujące, „Polskie Wino aromatyzowane/Polish Wine aromatized” półmusujące, napoje winopochodne owocowe musujące, napoje winopochodne miodowe musujące, napoje winopochodne owocowe aromatyzowane musujące, napoje winopochodne miodowe aromatyzowane musujące, napoje winopochodne owocowe półmusujące, napoje winopochodne miodowe półmusujące, napoje winopochodne owocowe aromatyzowane półmusujące, napoje winopochodne miodowe aromatyzowane półmusujące, napoje winopodobne owocowe musujące, napoje winopodobne miodowe musujące, napoje winopodobne owocowe aromatyzowane musujące, napoje winopodobne miodowe aromatyzowane musujące, napoje winopodobne owocowe półmusujące, napoje winopodobne miodowe półmusujące, napoje winopodobne owocowe aromatyzowane półmusujące, napoje winopodobne miodowe aromatyzowane półmusujące, napoje niskoalkoholowe musujące, napoje niskoalkoholowe aromatyzowane musujące, napoje niskoalkoholowe półmusujące, napoje niskoalkoholowe aromatyzowane półmusujące otrzymuje się w wyniku pierwotnej lub wtórnej fermentacji wina lub soku owocowego, przebiegającej w zbiorniku zamkniętym.

§ 7. Wina owocowe spokojne, wina owocowe półmusujące, wina owocowe musujące, wina owocowe

półmusujące gazowane oraz wina owocowe musujące gazowane zawierają:

1) cukry redukujące po inwersji:

- a) do 10 gramów na litr — w przypadku win wytrawnych,
- b) od 10 do 30 gramów na litr — w przypadku win półwytrawnych,
- c) od 30 do 60 gramów na litr — w przypadku win półsłodkich,
- d) od 60 do 150 gramów na litr — w przypadku win słodkich,
- e) powyżej 150 gramów na litr — w przypadku win bardzo słodkich;

2) popiołu nie mniej niż 1,1 grama na litr.

§ 8. Wina owocowe aromatyzowane spokojne, wina owocowe aromatyzowane półmusujące, wina owocowe aromatyzowane musujące, wina owocowe aromatyzowane półmusujące gazowane oraz wina owocowe aromatyzowane musujące gazowane zawierają:

1) cukry redukujące po inwersji:

- a) do 15 gramów na litr — w przypadku win wytrawnych,
- b) od 15 do 30 gramów na litr — w przypadku win półwytrawnych,
- c) od 30 do 60 gramów na litr — w przypadku win półsłodkich,
- d) od 60 do 150 gramów na litr — w przypadku win słodkich,
- e) powyżej 150 gramów na litr — w przypadku win bardzo słodkich;

2) popiołu nie mniej niż 0,8 grama na litr.

§ 9. „Polskie Wino/Polish Wine” spokojne, „Polskie Wino/Polish Wine” półmusujące, „Polskie Wino/Polish Wine” musujące, „Polskie Wino/Polish Wine” półmusujące gazowane oraz „Polskie Wino/Polish Wine” musujące gazowane zawierają:

1) cukry redukujące po inwersji:

- a) do 10 gramów na litr — w przypadku win wytrawnych,
- b) od 10 do 30 gramów na litr — w przypadku win półwytrawnych,
- c) od 30 do 60 gramów na litr — w przypadku win półsłodkich,
- d) od 60 do 150 gramów na litr — w przypadku win słodkich,
- e) powyżej 150 gramów na litr — w przypadku win bardzo słodkich;

2) popiołu nie mniej niż 1 gram na litr.

§ 10. „Polskie Wino aromatyzowane/Polish Wine aromatized” spokojne, „Polskie Wino aromatyzowane/Polish Wine aromatized” półmusujące, „Polskie Wino aromatyzowane/Polish Wine aromatized” musujące, „Polskie Wino aromatyzowane/Polish Wine aromatized” półmusujące gazowane oraz „Polskie Wino aromatyzowane/Polish Wine aromatized” musujące gazowane zawiera:

1) cukry redukujące po inwersji:

- a) do 15 gramów na litr — w przypadku win wytrawnych,
- b) od 15 do 30 gramów na litr — w przypadku win półwytrawnych,
- c) od 30 do 60 gramów na litr — w przypadku win półsłodkich,
- d) od 60 do 150 gramów na litr — w przypadku win słodkich,
- e) powyżej 150 gramów na litr — w przypadku win bardzo słodkich;

2) popiołu nie mniej niż 0,8 grama na litr.

§ 11. Napoje winopochodne owocowe spokojne, napoje winopochodne miodowe spokojne, napoje winopochodne owocowe półmusujące, napoje winopochodne miodowe półmusujące, napoje winopochodne owocowe musujące, napoje winopochodne miodowe musujące, napoje winopochodne owocowe półmusujące gazowane, napoje winopochodne miodowe półmusujące gazowane, napoje winopochodne owocowe musujące gazowane, napoje winopochodne miodowe musujące gazowane oraz napoje winopochodne owocowe aromatyzowane spokojne, napoje winopochodne miodowe aromatyzowane spokojne, napoje winopochodne owocowe aromatyzowane półmusujące, napoje winopochodne miodowe aromatyzowane półmusujące, napoje winopochodne owocowe aromatyzowane musujące, napoje winopochodne miodowe aromatyzowane musujące, napoje winopochodne owocowe aromatyzowane gazowane, napoje winopochodne miodowe aromatyzowane gazowane oraz napoje winopochodne owocowe aromatyzowane musujące gazowane, napoje winopochodne miodowe aromatyzowane musujące gazowane zawierają:

1) cukry redukujące po inwersji:

- a) do 15 gramów na litr — w przypadku napojów wytrawnych,
- b) od 15 do 30 gramów na litr — w przypadku napojów półwytrawnych,
- c) od 30 do 60 gramów na litr — w przypadku napojów półsłodkich,
- d) od 60 do 150 gramów na litr — w przypadku napojów słodkich,
- e) powyżej 150 gramów na litr — w przypadku napojów bardzo słodkich;

2) popiołu nie mniej niż 0,6 grama na litr.

§ 12. Napoje winopodobne owocowe spokojne, napoje winopodobne miodowe spokojne, napoje winopodobne owocowe półmusujące, napoje winopodobne miodowe półmusujące, napoje winopodobne owocowe musujące, napoje winopodobne miodowe musujące, napoje winopodobne owocowe półmusujące gazowane, napoje winopodobne miodowe półmusujące gazowane, napoje winopodobne owocowe musujące gazowane oraz napoje winopodobne owocowe aromatyzowane spokojne, napoje winopodobne miodowe aromatyzowane spokojne, napoje winopodobne owocowe aromatyzowane półmusujące, napoje winopodobne miodowe aromatyzowane półmusujące, napoje winopodobne owocowe aromatyzowane musujące, napoje winopodobne miodowe aromatyzowane musujące, napoje winopodobne owocowe aromatyzowane półmusujące gazowane, napoje winopodobne miodowe aromatyzowane półmusujące gazowane, napoje winopodobne owocowe aromatyzowane musujące gazowane, napoje winopodobne miodowe aromatyzowane musujące gazowane zawierają:

1) cukry redukujące po inwersji:

- a) do 15 gramów na litr — w przypadku napojów wytrawnych,
- b) od 15 do 30 gramów na litr — w przypadku napojów półwytrawnych,
- c) od 30 do 60 gramów na litr — w przypadku napojów półsłodkich,
- d) od 60 do 150 gramów na litr — w przypadku napojów słodkich,
- e) powyżej 150 gramów na litr — w przypadku napojów bardzo słodkich;

2) popiołu nie mniej niż 0,6 grama na litr.

§ 13. 1. Napoje niskoalkoholowe spokojne, napoje niskoalkoholowe półmusujące, napoje niskoalkoholowe musujące, napoje niskoalkoholowe półmusujące gazowane, napoje niskoalkoholowe musujące gazowane oraz napoje niskoalkoholowe aromatyzowane spokojne, napoje niskoalkoholowe aromatyzowane półmusujące, napoje niskoalkoholowe aromatyzowane musujące, napoje niskoalkoholowe aromatyzowane półmusujące gazowane oraz napoje niskoalkoholowe aromatyzowane musujące gazowane zawierają:

1) cukry redukujące po inwersji:

- a) do 15 gramów na litr — w przypadku napojów wytrawnych,
- b) od 15 do 30 gramów na litr — w przypadku napojów półwytrawnych,
- c) od 30 do 60 gramów na litr — w przypadku napojów półsłodkich,
- d) powyżej 60 gramów na litr — w przypadku napojów słodkich;

2) popiołu nie mniej niż 1,1 grama na litr.

2. Napój niskoalkoholowy cydr albo cidr jest uzyskiwany metodą całkowitej lub częściowej fermentacji alkoholowej nastawu na fermentowane napoje winiarskie inne niż „Polskie Wino/Polish Wine”, w którym jako owoców, moszczu owocowego (soku surowego), soku owocowego, zagęszczonego soku owocowego użyto jabłek, moszczu jabłkowego (soku jabłkowego surowego), soku jabłkowego, zagęszczonego soku jabłkowego lub mieszanki takich soków, bez dodatku alkoholu, ewentualnie dosłodzony jedną lub więcej substancjami, o których mowa w art. 6 ust. 1 pkt 1 i ust. 2 ustawy z dnia 22 stycznia 2004 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina, z ewentualnym dodatkiem soku jabłkowego lub gruszkowego lub zagęszczonego soku jabłkowego lub gruszkowego po fermentacji, z ewentualnym dodatkiem dwutlenku węgla lub substancji dodatkowych dozwolonych, lub poddaniu aromatyzacji dozwolonymi substancjami aromatycznymi.

3. Napój niskoalkoholowy perry jest uzyskiwany metodą całkowitej lub częściowej fermentacji alkoholowej nastawu na fermentowane napoje winiarskie inne niż „Polskie Wino/Polish Wine”, w którym jako owoców, moszczu owocowego (soku surowego), soku owocowego, zagęszczonego soku owocowego użyto gruszek, moszczu gruszkowego (soku gruszkowego surowego), soku gruszkowego, zagęszczonego soku gruszkowego lub mieszanki takich soków, bez dodatku alkoholu, ewentualnie dosłodzony jedną lub więcej substancjami, o których mowa w art. 6 ust. 1 pkt 1 i ust. 2 ustawy z dnia 22 stycznia 2004 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina, z ewentualnym dodatkiem soku jabłkowego lub gruszkowego lub zagęszczonego soku jabłkowego lub gruszkowego po fermentacji, z ewentualnym dodatkiem dwutlenku węgla lub substancji dodatkowych dozwolonych, lub poddaniu aromatyzacji dozwolonymi substancjami aromatycznymi.

§ 14. 1. Miody pitne owocowe uzyskuje się w procesie fermentacji alkoholowej brzezki miodowej, w której nie mniej niż 30 % wody zastąpiono sokiem owocowym.

2. Miody pitne gronowe uzyskuje się w procesie fermentacji alkoholowej brzezki miodowej, w której nie mniej niż 30 % wody zastąpiono sokiem winogronowym.

§ 15. Miody pitne:

1) mają:

- a) aromat miodowowinny, bez obcych zapachów, w miodach pitnych owocowych i gronowych — zharmonizowany z aromatem użytego soku,
- b) smak miodowowinny, bez obcych posmaków, w miodach pitnych owocowych i gronowych — zharmonizowany ze smakiem użytego soku,

c) smak miodowowinny, w miodach pitnych ziołowych i korzennych — wzbogacony o smak typowy dla użytych przypraw,

d) kwasowość ogólną wyrażoną jako kwas jabłkowy w ilości od 3,5 do 8 gramów na litr,

e) kwasowość lotną wyrażoną jako kwas octowy w ilości nie większej niż 1,4 grama na litr;

2) zawierają:

a) cukry redukujące po inwersji:

- od 35 do 90 gramów na litr — w przypadku czwórniaka,
- od 65 do 120 gramów na litr — w przypadku trójniaka,
- od 175 do 230 gramów na litr — w przypadku dwójniaka,
- powyżej 300 gramów na litr — w przypadku półtoraka,

b) taką ilość gramów cukrów ogółem, która po zsumowaniu z pomnożonym przez 18 rzeczywistym stężeniem alkoholu w % objętościowych daje wartość nie mniejszą niż:

- 240 — w przypadku czwórniaka,
- 323 — w przypadku trójniaka,
- 490 — w przypadku dwójniaka,
- 600 — w przypadku półtoraka,

c) alkoholu etylowego w ilości:

- od 9 do 12 % objętościowych — w przypadku czwórniaka,
- od 12 do 15 % objętościowych — w przypadku trójniaka,
- od 15 do 18 % objętościowych — w przypadku dwójniaka i półtoraka,

d) ekstraktu bezcukrowego nie mniej niż:

- 15 gramów na litr — w przypadku czwórniaka,
- 20 gramów na litr — w przypadku trójniaka, czwórniaka gronowego i owocowego,
- 25 gramów na litr — w przypadku dwójniaka, trójniaka gronowego i owocowego,
- 30 gramów na litr — w przypadku półtoraka, dwójniaka gronowego i owocowego,
- 35 gramów na litr — w przypadku półtoraka gronowego i owocowego,

e) popiołu nie mniej niż 1,3 grama na litr — w przypadku miodu pitnego gronowego i owocowego.

§ 16. Miody pitne charakteryzują się następującymi proporcjami:

- 1) 1 objętość miodu na 3 objętości wody albo na 3 objętości wody z sokiem w wyrobie gotowym — w przypadku czwórniaka;

- 2) 1 objętość miodu na 2 objętości wody albo na 2 objętości wody z sokiem w wyrobie gotowym — w przypadku trójniaka;
- 3) 1 objętość miodu na 1 objętość wody albo na 1 objętość wody z sokiem w wyrobie gotowym — w przypadku dwójniaka;
- 4) 1 objętość miodu na 0,5 objętości wody albo na 0,5 objętości wody z sokiem w wyrobie gotowym — w przypadku półtoraka.

§ 17. Traci moc rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 4 lutego 2003 r. w sprawie szcze-

gólnych rodzajów fermentowanych napojów winiarskich oraz szczegółowych wymagań organoleptycznych, fizycznych i chemicznych dla tych napojów (Dz. U. Nr 25, poz. 223).

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

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *W. Olejniczak*