Projekt

R O Z P O R Z Ą D Z E N I E

M I N I S T R A R O L N I C T W A I R O Z W O J U W S I [1)]

z dnia …….. 2022 r.

w sprawie szczegółowego sposobu wyrobu fermentowanych napojów winiarskich, rodzajów tych napojów, ich dodatkowego znakowania oraz szczegółowych wymagań organoleptycznych, fizycznych i chemicznych, które powinny spełniać te napoje[2)]

Na podstawie art. 6 pkt 1 i 2 ustawy z dnia 2 grudnia 2021 r. o wyrobach winiarskich (Dz. U. z 2022 r. poz. 24) zarządza się, co następuje:

§ 1. Rozporządzenie określa:

1) szczegółowy sposób wyrobu fermentowanych napojów winiarskich;
2) rodzaje fermentowanych napojów winiarskich;
3) szczegółowe wymagania organoleptyczne, fizyczne i chemiczne, które powinny spełniać fermentowane napoje winiarskie;
4) dodatkowe określenia charakteryzujące dany fermentowany napój winiarski, które są stosowane albo mogą być stosowane w nazwie.

§ 2. Użyte w rozporządzeniu określenia oznaczają:

1) moszcz owocowy – produkt w stanie płynnym otrzymany ze świeżych owoców w sposób naturalny lub przy zastosowaniu procesów fizycznych, posiadający charakterystyczny kolor, aromat i smak typowy dla soku z danego owocu, z którego produkt jest wytwarzany, o rzeczywistej zawartości alkoholu nie większej niż 1% objętościowych, który nie został poddany filtracji, z wyłączeniem moszczu winogronowego;
2) moszcz winogronowy – moszcz winogronowy, o którym mowa w załączniku VII część II pkt 10 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiającego wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz

---

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 27 października 2021 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. poz. 1950).

2) Niniejsze rozporządzenie zostało notyfikowane Komisji Europejskiej w dniu ……. pod numerem ……., zgodnie z § 4 rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 23 grudnia 2002 r. w sprawie sposobu funkcjonowania krajowego systemu notyfikacji norm i aktów prawnych (Dz. U. poz. 2039 oraz z 2004 r. poz. 597), które wdraża dyrektywę (UE) 2015/1535 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 9 września 2015 r. ustanawiającą procedurę udzielania informacji w dziedzinie przepisów technicznych oraz zasad dotyczących usług społeczeństwa informacyjnego (ujednolicenie) (Dz. Urz. UE L 241 z 17.09.2015, str. 1).

uchylającego rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 (Dz. Urz. UE L 347 z 20.12.2013, str. 671, z późn. zm.[3)]), zwanego dalej „rozporządzeniem nr 1308/2013”;

3) sok owocowy – produkt posiadający właściwości soku owocowego, o którym mowa w załączniku nr 1 do rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej soków i nektarów owocowych (Dz. U. z 2014 r. poz. 494, z 2015 r. poz. 798 oraz z 2021 r. poz. 2318), zwanego dalej „rozporządzeniem sokowym”;

4) sok odtworzony – produkt, posiadający cechy soku owocowego odtworzonego z zagęszczonego soku, o którym mowa w załączniku nr 1 do rozporządzenia sokowego, przy czym zawartość rozpuszczalnych substancji stałych w tym soku musi spełniać minimalną wartość w skali Brixa dla danego soku oraz minimalną kwasowość ogólną w przeliczeniu na kwas jabłkowy określoną w załączniku do rozporządzenia;

5) zagęszczony sok owocowy – zagęszczony sok owocowy, o którym mowa w załączniku nr 1 do rozporządzenia sokowego.

§ 3. 1. Moszcze owocowe, moszcze winogronowe, soki owocowe, soki winogronowe oraz zagęszczone soki owocowe w przeliczeniu na sok odtworzony używane do sporządzenia nastawów, o których mowa w art. 2 pkt 11–21 ustawy z dnia 2 grudnia 2021 r. o wyrobach winiarskich, zwanej dalej „ustawą”, mogą być rozcieńczane wodą w takiej ilości, która nie spowoduje przekroczenia minimalnej wartości rozpuszczalnych substancji stałych w skali Brixa oraz kwasowości ogólnej w przeliczeniu na kwas jabłkowy określonej w załączniku do rozporządzenia.

2. Produkty, o których mowa w ust. 1, używane do sporządzenia nastawów:

1) nie są dosładzane i zakwaszane;

2) mogą być utrwalane przy użyciu metod fizycznych lub przez dodanie ditlenku siarki.

§ 4. 1. Nastaw na cydr jakościowy sporządza się z:

1) jabłek:

   a) bez dodatku wody,

[3)] Zmiany wymienionego rozporządzenia zostały ogłoszone w Dz. Urz. UE L 347 z 20.12.2013, str. 865, Dz. Urz. UE L 189 z 27.06.2014, str. 261, Dz. Urz. UE L 130 z 19.05.2016, str. 20, Dz. Urz. UE L 193 z 19.07.2016, str. 17, Dz. Urz. UE L 202 z 28.07.2016, str. 5, Dz. Urz. UE L 91 z 05.04.2017, str. 44, Dz. Urz. UE L 350 z 29.12.2017, str. 15, Dz. Urz. UE L 114 z 04.05.2018, str. 39, Dz. Urz. UE L 437 z 28.12.2020, str. 1 oraz Dz. Urz. UE L 435 z 06.12.2021, str. 262.

b) z dodatkiem wody, przy czym ilość użytych owoców przypadających na litr wody nie może być mniejsza niż 12 kg lub

2) moszczu jabłkowego, którego udział nie może być mniejszy niż 90% objętościowych.

2. Nastaw na cydr lodowy sporządza się bez dodatku wody z:

1) jabłek lub

2) moszczu jabłkowego lub soku jabłkowego, którego udział nie może być mniejszy niż 90% objętościowych.

3. Nastaw na cydr sporządza się z:

1) jabłek:

a) bez dodatku wody,

b) z dodatkiem wody, przy czym ilość użytych owoców przypadających na litr wody nie może być mniejsza niż 2,5 kg lub

2) moszczu jabłkowego, soku jabłkowego lub zagęszczonego soku jabłkowego w przeliczeniu na sok odtworzony, którego udział nie może być mniejszy niż 60% objętościowych.

4. Nastaw na perry jakościowe sporządza się z:

1) gruszek:

a) bez dodatku wody,

b) z dodatkiem wody, przy czym ilość użytych owoców przypadających na litr wody nie może być mniejsza niż 12 kg lub

2) moszczu gruszkowego, którego udział nie może być mniejszy niż 90% objętościowych.

5. Nastaw na perry lodowe sporządza się bez dodatku wody z:

1) gruszek lub

2) moszczu gruszkowego lub soku gruszkowego, którego udział nie może być mniejszy niż 90% objętościowych.

6. Nastaw na perry sporządza się z:

1) gruszek:

a) bez dodatku wody,

b) z dodatkiem wody, przy czym ilość użytych owoców przypadających na litr wody nie może być mniejsza niż 2,5 kg lub

2) moszczu gruszkowego, soku gruszkowego lub zagęszczonego soku gruszkowego w przeliczeniu na sok odtworzony, którego udział nie może być mniejszy niż 60% objętościowych.

7. W nastawie na cydr jakościowy, cydr lodowy i cydr dopuszcza się zastąpienie nie więcej niż 25% wagowo jabłek, moszczów jabłkowych, soków jabłkowych oraz zagęszczonych soków jabłkowych odpowiednio gruszkami, moszczami gruszkowymi, sokami gruszkowymi oraz zagęszczonymi sokami gruszkowymi.

8. W nastawie na perry jakościowe, perry lodowe i perry dopuszcza się zastąpienie nie więcej niż 25% wagowo gruszek, moszczów gruszkowych, soków gruszkowych oraz zagęszczonych soków gruszkowych odpowiednio jabłkami, moszczami jabłkowymi, sokami jabłkowymi oraz zagęszczonymi sokami jabłkowymi.

9. Nastaw na wino owocowe jakościowe sporządza się z:

1) owoców innych niż winogrona bez dodatku wody lub
2) owoców innych niż winogrona, których ilość przypadająca na litr wody nie może być mniejsza niż:
   a) 5 kg – w przypadku jednorodnych nastawów z owocu jabłoni, gruszy lub truskawki,
   b) 0,8 kg – w przypadku jednorodnych nastawów z owocu agrestu, porzeczki, aronii, jarzębiny, róży, głogu, tarniny, rokitnika, berberysu, bzu czarnego, żurawiny, derenia lub borówki,
   c) 1,5 kg – w przypadku pozostałych jednorodnych nastawów owocowych, lub
3) moszczu owocowego uzyskanego z owoców innych niż winogrona, którego udział nie może być mniejszy niż:
   a) 80% objętościowych – w przypadku jednorodnych nastawów z owocu jabłoni, gruszy lub truskawki,
   b) 40% objętościowych – w przypadku jednorodnych nastawów z owocu agrestu lub porzeczki,
   c) 25% objętościowych – w przypadku jednorodnych nastawów z owocu aronii, jarzębiny, róży, głogu, tarniny, rokitnika, berberysu, bzu czarnego, żurawiny, derenia lub borówki,
   d) 60% objętościowych – w przypadku pozostałych jednorodnych nastawów owocowych.

10. Nastaw na wino owocowe sporządza się z:

1) owoców innych niż winogrona bez dodatku wody lub
2) owoców innych niż winogrona, których ilość przypadająca na litr wody nie może być mniejsza niż:
   a) 2 kg – w przypadku jednorodnych nastawów z owocu jabłoni, gruszy lub truskawki,

b) 0,5 kg – w przypadku jednorodnych nastawów z owocu agrestu, porzeczki, aronii, jarzębiny, róży, głogu, tarniny, rokitnika, berberysu, bzu czarnego, żurawiny, derenia lub borówki,

c) 1 kg – w przypadku pozostałych jednorodnych nastawów owocowych, lub

3) moszczu owocowego z owoców innych niż winogrona, soku owocowego z owoców innych niż winogrona, lub zagęszczonego soku z owoców innych niż winogrona w przeliczeniu na sok odtworzony, którego udział nie może być mniejszy niż:

a) 60% objętościowych – w przypadku jednorodnych nastawów z owocu jabłoni, gruszy lub truskawki,

b) 30% objętościowych – w przypadku jednorodnych nastawów z owocu agrestu lub porzeczki,

c) 20% objętościowych – w przypadku jednorodnych nastawów z owocu aronii, jarzębiny, róży, głogu, tarniny, rokitnika, berberysu, bzu czarnego, żurawiny, derenia lub borówki,

d) 50% objętościowych – w przypadku pozostałych jednorodnych nastawów owocowych.

11. Przepisy ust. 9 i 10 stosuje się z uwzględnieniem proporcjonalnego udziału poszczególnych owoców, moszczów owocowych, soków owocowych lub zagęszczonych soków w przeliczeniu na sok odtworzony do nastawów owocowych mieszanych.

12. Nastaw na wino z soku winogronowego sporządza się z moszczu winogronowego, soku winogronowego lub zagęszczonego soku winogronowego w przeliczeniu na sok odtworzony, którego udział w nastawie nie może być mniejszy niż 75% objętościowych.

13. Nastaw na miód pitny sporządzany do wyrobu wina miodowego zawiera nie mniej niż 200 kg miodu na 1000 l nastawu.

§ 5. 1. Przy wyrobie miodu pitnego dopuszcza się zastąpienie nie więcej niż 20% wagowo miodu sacharozą, przyjmując, że 1 kg miodu odpowiada 0,7 kg sacharozy.

2. Przy wyrobie miodu pitnego półtoraka i dwójniaka, w ramach niewykorzystanego dodatku sacharozy, o którym mowa w ust. 1, po zakończeniu procesu fermentacji, dopuszcza się dodanie alkoholu rektyfikowanego lub destylatu miodowego, przy czym 1 litr tego alkoholu w przeliczeniu na alkohol 100% odpowiada 1,7 kg sacharozy.

3. Przy wyrobie miodu pitnego jakościowego półtoraka i dwójniaka, po zakończeniu procesu fermentacji, dopuszcza się zastąpienie najwyżej 20% wagowo miodu destylatem

miodowym, przyjmując, że 1 litr destylatu miodowego w przeliczeniu na alkohol 100% odpowiada 2,5 kg miodu.

§ 6. 1. Przy wyrobie fermentowanego napoju winiarskiego niepoddanego aromatyzowaniu dopuszcza się, po zakończeniu fermentacji, dodanie soku owocowego innego niż użyty do nastawu, jeżeli nie spowoduje to zdominowania w wyrobie gotowym smaku, koloru lub zapachu właściwego dla owoców lub soków owocowych użytych do nastawu.

2. Przy wyrobie miodu pitnego oraz miodu pitnego jakościowego dopuszcza się aromatyzowanie alkoholowym wyciągiem z ziół aromatycznych i przypraw korzennych lub przez gotowanie nastawu na miód pitny z ziołami i przyprawami korzennymi (sycenie brzeczki) lub wyciągiem ziołowo-korzennym sporządzonym odpowiednio na miodzie pitnym lub miodzie pitnym jakościowym.

§ 7. Alkoholem stosowanym do rozcieńczania lub rozpuszczania barwników, środków aromatyzujących lub innych dopuszczalnych dodatków do żywności, w tym określonych w § 6 ust. 2, jest wyłącznie alkohol rektyfikowany lub destylat, stosowany w ściśle określonych niezbędnych dawkach, który nie jest uznawany za dodatek alkoholu w rozumieniu art. 2 pkt 9 ustawy.

§ 8. Do korekty składu fermentowanych napojów winiarskich, o których mowa w art. 5 ust. 1 pkt 2–6, 8–14 ustawy, po zakończeniu fermentacji alkoholowej nie dodaje się wody.

§ 9. Do fermentowanego napoju winiarskiego nie dodaje się pozostałości odwarowej stanowiącej odpad przy produkcji destylatów.

§ 10. 1. Fermentowane napoje winiarskie, z wyłączeniem miodów pitnych i miodów pitnych jakościowych, dzieli się pod względem:

1) zawartości ditlenku węgla na:
   a) spokojne – o ciśnieniu poniżej 1 bara w temperaturze 20°C,
   b) półmusujące – o nadciśnieniu nie mniejszym niż 1 bar i poniżej 3 barów, w temperaturze 20°C, pochodzącym z fermentacji alkoholowej,
   c) musujące – o nadciśnieniu nie mniejszym niż 3 bary, w temperaturze 20°C, pochodzącym z fermentacji alkoholowej,
   d) półmusujące gazowane – o nadciśnieniu nie mniejszym niż 1 bar i poniżej 3 barów, w temperaturze 20°C, pochodzącym w całości lub częściowo z dodanego ditlenku węgla,

e) musujące gazowane – o nadciśnieniu nie mniejszym niż 3 bary, w temperaturze 20°C, pochodzącym w całości lub częściowo z dodanego ditlenku węgla;

2) poziomu słodkości, obliczanego na podstawie zawartości cukrów redukujących po inwersji, na:

a) wytrawne – o zawartości cukrów redukujących po inwersji do 15 g na litr,

b) półwytrawne – o zawartości cukrów redukujących po inwersji powyżej 15 do 30 g na litr,

c) półsłodkie – o zawartości cukrów redukujących po inwersji powyżej 30 do 60 g na litr,

d) słodkie – o zawartości cukrów redukujących po inwersji powyżej 60 do 150 g na litr,

e) bardzo słodkie – o zawartości cukrów redukujących po inwersji powyżej 150 g na litr.

2. W przypadku fermentowanych napojów winiarskich określonych w art. 5 ust. 1 pkt 15–23 ustawy, do których dodano substancje słodzące w rozumieniu załącznika I pkt 1 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.[4)]), poziom słodkości, o którym mowa w ust. 1 pkt 2, powinien być porównywalny z poziomem słodkości obliczanym na podstawie zawartości cukrów redukujących po inwersji, przy zastosowaniu analizy sensorycznej.

§ 11. Miód pitny jakościowy oraz miód pitny dzieli się pod względem:

1) zawartości miodu w wyrobie gotowym na:

a) półtorak, spełniający wymagania określone odpowiednio w art. 5 ust. 1 pkt 1 lit. a lub art. 5 ust. 1 pkt 7 lit. a ustawy, oraz gdy:

– zawartość cukrów redukujących po inwersji wynosi powyżej 300 g na litr,

---

4) Zmiany wymienionego rozporządzenia zostały ogłoszone w Dz. Urz. UE L 75 z 23.03.2010, str. 17, Dz. Urz. UE L 295 z 12.11.2011, str. 1, Dz. Urz. UE L 295 z 12.11.2011, str. 178, Dz. Urz. UE L 295 z 12.11.2011, str. 205, Dz. Urz. UE L 78 z 17.03.2012, str. 1, Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2012, str. 14, Dz. Urz. UE L 144 z 05.06.2012, str. 16, Dz. Urz. UE L 144 z 05.06.2012, str. 19, Dz. Urz. UE L 144 z 05.06.2012, str. 22, Dz. Urz. UE L 169 z 29.06.2012, str. 43, Dz. Urz. UE L z 173 z 03.07.2012, str. 8, Dz. Urz. UE L 196 z 24.07.2012, str. 52, Dz. Urz. UE L 310 z 09.11.2012, str. 41, Dz. Urz. UE L 313 z 13.11.2012, str. 11, Dz. Urz. UE L 333 z 05.12.2012, str. 34, Dz. Urz. UE L 333 z 05.12.2012, str. 37, Dz. Urz. UE L 333 z 05.12.2012, str. 40, Dz. Urz. UE L 336 z 08.12.2012, str. 75, Dz. Urz. UE L 13 z 17.01.2013, str. 1, Dz. Urz. UE L 77 z 20.03.2013, str. 3, Dz. Urz. UE L 79 z 21.03.2013, str. 79, Dz. Urz. UE L 129 z 14.05.2013, str. 28, Dz. Urz. UE L 150 z 04.06.2013, str. 13, Dz. Urz. UE L 150 z 04.06.2013, str. 17, Dz. Urz. UE L 202 z 27.07.2013, str. 8, Dz. Urz. UE L 204 z 31.07.2013, str. 32, Dz. Urz. UE L 204 z 31.07.2013, str. 35, Dz. Urz. UE L 230 z 29.08.2013, str. 1, Dz. Urz. UE L 230 z 29.08.2013, str.7, Dz. Urz. UE L 230 z 29.08.2013, str.12, Dz. Urz. UE L 252 z 24.09.2013, str. 11, Dz. Urz. UE L 289 z 31.10.2013, str. 58, Dz. Urz. UE L 289 z 31.10.2013, str. 61, Dz. Urz. UE L 311 z 20.11.2013, str. 1, Dz. Urz. UE L 328 z 07.12.2013, str. 79, Dz. Urz. UE L 21 z 24.01.2014, str. 9, Dz. Urz. UE L 76 z 15.03.2014, str. 22, Dz. Urz. UE L 89 z 25.03.2014, str. 36, Dz. Urz. UE L 143 z 15.05.2014, str. 6, Dz. Urz. UE L 145 z 16.05.2014, str. 32, Dz. Urz. UE L 145 z 16.05.2014, str. 35, Dz. Urz. UE L 151 z 21.05.2014, str. 26, Dz. Urz. UE L 166 z 05.06.2014, str. 11, Dz. Urz. UE L 182 z 21.06.2014, str. 23, Dz. Urz. UE L 252 z 26.08.2014, str. 11, Dz. Urz. UE L 270 z 11.09.2014, str. 1, Dz. Urz. UE L 272 z 13.09.2014, str. 8, Dz. Urz. UE L 298 z 16.10.2014, str. 8, Dz. Urz. UE L 299 z 17.10.2014, str. 19, Dz. Urz. UE L 299 z 17.10.2014, str. 19, Dz. Urz. UE L 88 z 01.04.2015, str. 1, Dz. Urz. UE L 88 z 01.04.2015, str. 4, Dz. Urz. UE L 106 z 24.04.2015, str. 16, Dz. Urz. UE L 107 z 25.04.2015, str. 1, Dz. Urz. UE L 107 z 25.04.2015, str. 17, Dz. Urz. UE L 210 z 07.08.2015, str. 22, Dz. Urz. UE L 213 z 12.08.2015, str. 1, Dz. Urz. UE L 253 z 30.09.2015, str. 3, Dz. Urz. UE L 266 z 13.10.2015, str. 27, Dz. Urz. UE L 13 z 20.01.2016, str. 46, Dz. Urz. UE L 50 z 26.02.2016, str. 25, Dz. Urz. UE L 61 z 08.03.2016, str. 1, Dz. Urz. UE L 78 z 24.03.2016, str. 47, Dz. Urz. UE L 87 z 02.04.2016, str. 1, Dz. Urz. UE L 117 z 03.05.2016, str. 28, Dz. Urz. UE L 120 z 05.05.2016, str. 4, Dz. Urz. UE L 272 z 07.10.2016, str. 2, Dz. Urz. UE L 50 z 28.02.2017, str. 15, Dz. Urz. UE L 125 z 18.05.2017, str. 7, Dz. Urz. UE L 134 z 23.05.2017, str. 3, Dz. Urz. UE L 134 z 23.05.2017, str. 18, Dz. Urz. UE L 184 z 15.07.2017, str. 1, Dz. Urz. UE L 184 z 15.07.2017, str. 3, Dz. Urz. UE L 199 z 29.07.2017, str. 8, Dz. Urz. UE L 13 z 18.01.2018, str. 21, Dz. Urz. UE L 17 z 23.01.2018, str. 11, Dz. Urz. UE L 17 z 23.01.2018, str. 14, Dz. Urz. UE L 104 z 24.04.2018, str. 57, Dz. Urz. UE L 114 z 04.05.2018, str. 10, Dz. Urz. UE L 116 z 07.05.2018, str. 5, Dz. Urz. UE L 245 z 01.10.2018, str. 1, Dz. Urz. UE L 251 z 05.10.2018, str. 13, Dz. Urz. UE L 253 z 09.10.2018, str. 36, Dz. Urz. UE L 60 z 28.02.2019, str. 35, Dz. Urz. UE L 132 z 20.05.2019, str. 15, Dz. Urz. UE L 132 z 20.05.2019, str. 18, Dz. Urz. UE L 142 z 29.05.2019, str. 54, Dz. Urz. UE L 257 z 08.10.2019, str. 11, Dz. Urz. UE L 56 z 27.02.2020, str. 4, Dz. Urz. UE L 59 z 28.02.2020, str. 6, Dz. Urz. UE L 65 z 04.03.2020, str. 1, Dz. Urz. UE L 67 z 05.03.2020, str. 28, Dz. Urz. UE L 67 z 05.03.2020, str. 31, Dz. Urz. UE L 184 z 12.06.2020, str. 25, Dz. Urz. UE L 267 z 14.08.2020, str. 5, Dz. Urz. UE L 326 z 08.10.2020, str. 11, Dz. Urz. UE L 406 z 03.12.2020, str. 26, Dz. Urz. UE L 249 z 14.07.2021, str. 87, Dz. Urz. UE L 256 z 19.07.2021, str. 53 oraz Dz. Urz. UE L 345 z 30.09.2021, str. 44.

- zawiera ekstrakt bezcukrowy w ilości nie mniejszej niż 30 g na litr, a w przypadku półtoraka winogronowego oraz półtoraka owocowego w ilości nie mniejszej niż 35 g na litr,
- zawiera taką ilość cukrów ogółem wyrażoną w gramach, która po zsumowaniu z pomnożoną przez 18 rzeczywistą zawartością alkoholu w % objętościowych daje wartość nie mniejszą niż 600,

b) dwójniak, spełniający wymagania określone odpowiednio w art. 5 ust. 1 pkt 1 lit. b lub art. 5 ust. 1 pkt 7 lit. b ustawy, oraz gdy:
- zawartość cukrów redukujących po inwersji wynosi od 175 do 230 g na litr,
- zawiera ekstrakt bezcukrowy w ilości nie mniejszej niż 25 g na litr, a w przypadku dwójniaka winogronowego oraz dwójniaka owocowego w ilości nie mniejszej niż 30 g na litr,
- zawiera taką ilość cukrów ogółem wyrażoną w gramach, która po zsumowaniu z pomnożoną przez 18 rzeczywistą zawartością alkoholu w % objętościowych daje wartość nie mniejszą niż 490,

c) trójniak, spełniający wymagania określone odpowiednio w art. 5 ust. 1 pkt 1 lit. c lub art. 5 ust. 1 pkt 7 lit. c ustawy, oraz gdy:
- zawartość cukrów redukujących po inwersji wynosi od 65 do 120 g na litr,
- zawiera ekstrakt bezcukrowy w ilości nie mniejszej niż 20 g na litr, a w przypadku trójniaka winogronowego oraz trójniaka owocowego w ilości nie mniejszej niż 25 g na litr,
- zawiera taką ilość cukrów ogółem wyrażoną w gramach, która po zsumowaniu z pomnożoną przez 18 rzeczywistą zawartością alkoholu w % objętościowych daje wartość nie mniejszą niż 323,

d) czwórniak, spełniający wymagania określone odpowiednio w art. 5 ust. 1 pkt 1 lit. d lub art. 5 ust. 1 pkt 7 lit. d ustawy, oraz gdy:
- zawartość cukrów redukujących po inwersji wynosi od 35 do 90 g na litr,
- zawiera ekstrakt bezcukrowy w ilości nie mniejszej niż 15 g na litr, a w przypadku czwórniaka winogronowego oraz czwórniaka owocowego w ilości nie mniejszej niż 20 g na litr,
- zawiera taką ilość cukrów ogółem wyrażoną w gramach, która po zsumowaniu z pomnożoną przez 18 rzeczywistą zawartością alkoholu w % objętościowych daje wartość nie mniejszą niż 240;

2) udziału soku w nastawie na:
   a) owocowy – w przypadku, gdy nie mniej niż 30% wody w nastawie zastąpiono sokiem owocowym,
   b) winogronowy – w przypadku, gdy nie mniej niż 30% wody w nastawie zastąpiono sokiem lub moszczem winogronowym;
3) dodatku ziół i przypraw korzennych – w przypadku nadania temu napojowi specjalnych właściwości organoleptycznych na:
   a) ziołowy,
   b) korzenny,
   c) ziołowo-korzenny;
4) metody wyrobu na:
   a) sycony – w przypadku, gdy nastaw jest poddawany gotowaniu (syceniu) przed procesem fermentacji,
   b) niesycony – w przypadku, gdy nastaw nie jest poddawany gotowaniu przed procesem fermentacji.

§ 12. 1. Fermentowane napoje winiarskie charakteryzują się całkowitą klarownością, brakiem opalizacji, zawiesin i osadów, przy czym dopuszcza się możliwość występowania mało widocznego osadu w postaci „dymku” nad dnem butelki, który po zawirowaniu zawartością tej butelki nie powoduje trwałej zmiany klarowności.

2. Wina owocowe jakościowe, cydry jakościowe, perry jakościowe, cydry lodowe, perry lodowe, cydry, perry, miody pitne oraz miody pitne jakościowe mogą posiadać zmętnienie, o ile jest to efekt zamierzony i wynika z nieprzeprowadzenia procesu filtracji końcowej.

3. Fermentowane napoje winiarskie, do których dodano soki po zakończeniu procesu fermentacji, mogą posiadać zmętnienie oraz zawartość cząsteczek owoców, o ile jest to efekt zamierzony.

4. Fermentowane napoje winiarskie, inne niż wina owocowe jakościowe, cydry jakościowe, perry jakościowe, cydry lodowe, perry lodowe, cydry, perry, miody pitne oraz miody pitne jakościowe, do których dodano dodatki do żywności dopuszczone na podstawie części E załącznika II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności, mogą nie posiadać całkowitej klarowności, o ile jest to efekt zamierzony, uzyskany przez zastosowanie tych dodatków do żywności.

§ 13. 1. Fermentowany napój winiarski, z wyłączeniem miodu pitnego oraz miodu pitnego jakościowego:

1) ma zapach czysty, bez obcych zapachów, specyficzny dla danego napoju, pochodzący od użytych surowców lub uzyskany w wyniku aromatyzowania, zgodnie z art. 2 ust. 2 ustawy;
2) ma smak czysty, bez obcych posmaków, specyficzny dla danego napoju, przy czym fermentowany napój winiarski półmusujący, musujący, półmusujący gazowany oraz musujący gazowany ma smak orzeźwiający, z odczuciem perlenia na języku;
3) ma kwasowość ogólną wyrażoną jako kwas jabłkowy, w ilości od 3,5 do 12 g na litr, a w przypadku napoju winnego owocowego, napoju winnego miodowego, aromatyzowanego napoju winnego owocowego lub aromatyzowanego napoju winnego miodowego w ilości od 3,5 do 9 g na litr;
4) ma kwasowość lotną wyrażoną jako kwas octowy w ilości nie większej niż 1,3 g na litr, a w przypadku napoju winnego owocowego, napoju winnego miodowego, aromatyzowanego napoju winnego owocowego lub aromatyzowanego napoju winnego miodowego w ilości nie większej niż 0,9 g na litr;
5) zawiera popiół w ilości nie mniejszej niż:
   a) 1,1 g na litr – w przypadku wina owocowego jakościowego, cydru jakościowego, perry jakościowego, cydru lodowego, perry lodowego, wina owocowego, cydru, perry, wina owocowego niskoalkoholowego oraz wina owocowego likierowego,
   b) 1,0 g na litr – w przypadku wina z soku winogronowego,
   c) 0,8 g na litr – w przypadku wina owocowego aromatyzowanego, cydru aromatyzowanego, perry aromatyzowanego, aromatyzowanego wina z soku winogronowego, aromatyzowanego wina owocowego niskoalkoholowego,
   d) 0,6 g na litr – w przypadku wina miodowego, napoju winnego owocowego, napoju winnego miodowego, aromatyzowanego napoju winnego owocowego oraz aromatyzowanego napoju winnego owocowego.

2. Miód pitny oraz miód pitny jakościowy:

1) ma aromat miodowo-winny, bez obcych zapachów, który w miodzie pitnym owocowym i miodzie pitnym winogronowym oraz w miodzie pitnym jakościowym owocowym i miodzie pitnym jakościowym winogronowym jest zharmonizowany z aromatem użytego soku;

2) ma smak miodowo-winny, bez obcych posmaków, który w miodzie pitnym owocowym i miodzie pitnym winogronowym oraz w miodzie pitnym jakościowym owocowym i miodzie pitnym jakościowym winogronowym jest zharmonizowany ze smakiem użytego soku;
3) ma smak miodowo-winny, który w miodzie pitnym ziołowym, miodzie pitnym korzennym i miodzie pitnym ziołowo-korzennym oraz w miodzie pitnym jakościowym ziołowym, miodzie pitnym jakościowym korzennym i miodzie pitnym jakościowym ziołowo-korzennym jest wzbogacony o smak typowy dla użytych ziół lub przypraw korzennych;
4) ma barwę od zielonkawosłomkowej do ciemnobursztynowej, która w przypadku miodu pitnego owocowego, miodu pitnego jakościowego owocowego, miodu pitnego winogronowego i miodu pitnego jakościowego winogronowego może mieć odcienie barwy właściwej dla użytych soków;
5) ma kwasowość ogólną wyrażoną jako kwas jabłkowy w ilości od 3,5 do 8 g na litr;
6) ma kwasowość lotną wyrażoną jako kwas octowy w ilości nie większej niż 1,4 g na litr;
7) zawiera popiół w ilości nie mniejszej niż 1,3 g na litr, w przypadku miodów pitnych lub miodów pitnych jakościowych, w których w nastawie zastąpiono przynajmniej 30% wody sokiem owocowym lub sokiem winogronowym.

§ 14. 1. Nazwy fermentowanych napojów winiarskich, o których mowa w art. 5 ust. 1 ustawy, z wyjątkiem miodów pitnych oraz miodów pitnych jakościowych uzupełnia się o informacje, o których mowa w § 10 ust. 1 pkt 1 lit. b–e oraz ust. 1 pkt 2.

2. W oznakowaniu fermentowanych napojów winiarskich, o których mowa w art. 5 ust. 1 pkt 2, 8, 11, 12 i 15 ustawy, określenie „owocowe” lub „owocowy” może być zastąpione nazwą użytego owocu, jeżeli taki napój otrzymano z:
1) nastawu jednorodnego albo
2) nastawu mieszanego zawierającego co najmniej 75% objętościowych nastawu z danego owocu, moszczu owocowego, soku owocowego lub zagęszczonego soku owocowego w przeliczeniu na sok odtworzony.

3. W przypadku określonym w ust. 3 pkt 2 dodatek nastawu z innego owocu nie może spowodować zdominowania smaku, koloru lub zapachu fermentowanego napoju winiarskiego.

§ 15. 1. Nazwy miodów pitnych oraz miodów pitnych jakościowych:
1) uzupełnia się o wskazanie informacji, o których mowa w § 11 pkt 1 i 2;

2) można uzupełnić o informacje, o których mowa w § 10 ust. 1 pkt 1 lit. b–e oraz § 11 pkt 3 i 4.

2. Dopuszcza się zastąpienie określenia wymienionego w § 11 pkt 2 lit. a nazwą użytego owocu, jeżeli do sporządzenia nastawu na miód pitny lub nastawu na miód pitny jakościowy użyto soku wyłącznie z tego owocu.

§ 16. 1. Nazwy fermentowanych napojów winiarskich:

1) o których mowa w art. 5 ust. 1 pkt 1–7, 9 i 10 ustawy, uzupełnia się o określenie „niefiltrowany” lub „niefiltrowane” – w przypadku o którym mowa w § 12 ust. 2;
2) uzupełnia się o określenie „naturalnie mętny” lub „naturalnie mętne” – w przypadku, o którym mowa w § 12 ust. 3.

§ 17. Informacje uzupełniające nazwy fermentowanych napojów winiarskich, o których mowa w § 14–16, umieszcza się:

1) w bezpośrednim sąsiedztwie nazwy fermentowanego napoju winiarskiego;
2) w wyraźny sposób w widocznym miejscu na etykiecie fermentowanego napoju winiarskiego;
3) przy użyciu jednorodnych znaków o tej samej czcionce, wielkości i kolorze co nazwa fermentowanego napoju winiarskiego.

§ 18. W oznakowaniu fermentowanych napojów winiarskich nie podaje się:

1) nazw odmian winorośli lub jakichkolwiek odniesień do odmian winorośli;
2) wizerunku winogron, winnic lub krzewów winorośli;
3) określeń: „w rodzaju”, „w typie”, „w stylu”, „imitacja”, „podobny do” lub innych tego typu określeń lub oznaczeń;
4) określeń, rysunków lub informacji sugerujących w jakikolwiek sposób, że fermentowany napój winiarski jest jednym z wyrobów winiarskich, o których mowa w:
   a) w części II załącznika VII do rozporządzenia nr 1308/2013, lub
   b) w art. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 251/2014 z dnia 26 lutego 2014 r. w sprawie definicji, opisu, prezentacji, etykietowania i ochrony oznaczeń geograficznych aromatyzowanych produktów sektora wina, uchylającego

rozporządzenie Rady (EWG) nr 1601/91 (Dz. Urz. UE L 84, 20.03.2014, str. 14, z późn. zm.[5)]).

§ 19. Rozporządzenia wchodzi w życie z dniem następującym po dniu ogłoszenia.

MINISTER ROLNICTWA I ROZWOJU WSI

Paweł Małaczek
zastępca dyrektora
Departamentu Prawnego
za zgodność pod względem prawnym,
legislacyjnym i redakcyjnym
/podpisano elektronicznie/

---

5) Zmiany wymienionego rozporządzenia zostały ogłoszone w Dz. Urz. UE L 105 z 08.04.2014, str. 12 oraz Dz. Urz. UE L 283 z 27.09.2014, str. 77.

Załącznik do rozporządzenia
Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi
z dnia …… 2022 r. (poz. …..)

RODZAJE OWOCÓW I ROŚLIN UŻYWANYCH DO SPORZĄDZANIA NASTAWÓW NA FERMENTOWANE NAPOJE WINIARSKIE ORAZ MINIMALNE WARTOŚCI W SKALI BRIXA I KWASOWOŚCI OGÓLNEJ OKREŚLONE DLA MOSZCZU OWOCOWEGO, MOSZCZU WINOGRONOWEGO, SOKU OWOCOWEGO, SOKU WINOGRONOWEGO LUB ZAGĘSZCZONEGO SOKU OWOCOWEGO W PRZELICZENIU NA SOK ODTWORZONY

Nazwa owocu lub rośliny, z której przygotowuje się dany moszcz owocowy, moszcz winogronowy, sok owocowy, sok winogronowy, lub zagęszczony sok owocowy w przeliczeniu na sok odtworzony	Minimalna wartość w skali Brixa	Minimalna kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas jabłkowy (w gramach na 100 mililitrów)
1	2	3
Agrest	7	1,5
Aronia	14	0,65
Berberys	15	2,5
Borówka brusznica	7	1,8
Borówka czernica	7	0,8
Borówka wysoka	12	0,5
Bez czarny	7	0,8
Brzoskwinia	9	0,8
Czereśnia	10	0,6
Dereń	9	1,3
Głóg	6	0,5
Gruszka	10	0,3
Jabłko	9,5	0,5
Jabłko przechowalnicze	9,5	0,3
Jarzębina	12	1,2
Jeżyna	7	0,8

Malina	6,5	1,1
Malina leśna	6	1,2
Mirabelka	10	0,7
Morela	11	1,3
Pigwa	10	1,2
Porzeczka biała i czerwona	8	1,5
Porzeczka czarna	10	1,8
Poziomka	7	0,8
Rokitnik	8	2,0
Dzika róża	10	0,7
Śliwka	12	0,7
Tarnina	9	1,5
Truskawka	6	0,7
Wiśnia	10,5	1,0
Żurawina	7	2,6
Winogrona*	12	0,8
Pozostałe	10	0,7

Objaśnienia:

1) w przypadku innej wartości w skali Brixa w zastosowanym surowcu przelicza się go na sok odtworzony w taki sposób, aby odpowiadał minimalnej wartości w skali Brixa oraz minimalnej kwasowości ogólnej w przeliczeniu na kwas jabłkowy podanym w tabeli.

2) w przypadku owoców i roślin, do których tłoczenia jest niezbędny dodatek wody, wartość w skali Brixa danego surowca uzyskanego w wyniku tłoczenia, przelicza się na sok odtworzony.

3) w przypadku użycia moszczów owocowych o zawartości alkoholu powyżej 1% objętościowego do wyrobu fermentowanych napojów winiarskich, zawarty w nich alkohol, pochodzący z fermentacji, przelicza się na skalę Brixa podaną dla danego owocu, licząc, że 1% objętościowy alkoholu uzyskuje się w wyniku fermentacji 17 gramów cukrów na litr.

* Należące do gatunku *Vitis vinifera* lub krzyżówek gatunku *Vitis vinifera* z innymi gatunkami rodzaju *Vitis*, niebędących odmianami Noah, Othello, Isabelle, Jacquez, Clinton i Herbemont.

UZASADNIENIE

Projekt rozporządzenia stanowi wykonanie upoważnienia zawartego w art. 6 pkt 1 i 2 ustawy z dnia 2 grudnia 2021 r. o wyrobach winiarskich (Dz. U. z 2022 r. poz. 24), zwanej dalej „ustawą”.

Obecnie powyższe kwestie uregulowane są odpowiednio w art. 6–14 ustawy ustawa z dnia 12 maja 2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina (Dz. U. z 2019 r. poz. 1534, z późn. zm.), zwana dalej „ustawą z dnia 12 maja 2011 r.”, oraz w rozporządzeniach wydanych na podstawie art. 4 i art. 16 tej ustawy. Kwestie dotyczące między innymi udziału owoców, moszczów, soków owocowych czy zagęszczonych soków owocowych oraz kwestie dotyczące metod produkcji czy właściwości organoleptycznych, z uwagi na charakter techniczny zostały uregulowane w przedmiotowym projekcie rozporządzenia.

Określenie „rodzaje” zawarte w delegacji do wydania rozporządzenia wykonawczego jest spójne z rozwiązaniami jakie są przyjęte na poziomie Unii Europejskiej dla win, w przypadku których, zgodnie z art. 119 ust. 1 lit. g oraz ust. 2 lit c wskazuje się lub można wskazać zawartość cukru dla win. Powyższa konstrukcja prawna pozwoli na określenie poziomu słodkości (wytrawne, półwytrawne, słodkie, półsłodkie), zawartości ditlenku węgla (musujące, gazowane), określenia dodatku soku do miodów pitnych (np. „miód pitny trójniak jabłkowy”) czy określenia surowca z którego zostało wyrobione wino owocowe (np. „wino owocowe malinowe”).

W § 2 projektowanego rozporządzenia określa się definicje, które odnoszą się do definicji zawartych w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiającego wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylającego rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 (Dz. Urz. UE L 347 z 20.12.2013, str. 671, z późn. zm.), zwanego dalej „rozporządzeniem nr 1308/2013” oraz dyrektywy Rady 2001/112/WE z dnia 20 grudnia 2001 r. odnoszącej się do soków owocowych i niektórych podobnych produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. WE L 10 z 12.01.2002, str. 58, z późn. zm. – Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 34, str. 471), zwanej dalej „dyrektywą 2001/112”. Ponieważ dyrektywa 2001/112, w załączniku V, nie określa minimalnych wartości w skali Brixa dla wszystkich owoców wykorzystywanych do wyrobu fermentowanych napojów winiarskich w Polsce, oraz nie odnosi się do minimalnej kwasowości ogólnej dla takich owoców i roślin

używanych do sporządzania nastawów na fermentowane napoje winiarskie, w załączniku do projektu rozporządzenia należy określić minimalne wartości tych parametrów dla owoców lub rośliny, z których przygotowuje się dany moszcz, sok lub sok odtworzony. Rozwiązanie to jest zbliżone do przepisów rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 21 maja 2013 r. w sprawie szczegółowego sposobu wyrobu fermentowanych napojów winiarskich oraz metod analiz tych napojów do celów urzędowej kontroli w zakresie jakości handlowej (Dz. U. poz. 624), które w załączniku nr 1 określa rodzaje owoców i roślin używanych do sporządzania nastawów na fermentowane napoje winiarskie oraz oznaczana refraktometrycznie minimalna zawartość ekstraktu ogólnego w uzyskanym moszczu owocowym.

W § 3 projektu rozporządzenia określono możliwość rozcieńczania wodą moszczy owocowych, moszczy winogronowych, soków owocowych, soków winogronowych oraz zagęszczonych soków owocowych, używanych do sporządzenia nastawów, o których mowa w art. 2 pkt 11–21 ustawy, w takiej ilości, która nie spowoduje przekroczenia minimalnej zawartości rozpuszczalnych substancji stałych w skali Brixa oraz kwasowości ogólnej w przeliczeniu na kwas jabłkowy określonej dla soku odtworzonego z danego owocu.

W § 4 projektu rozporządzenia, zgodnie z definicjami poszczególnych nastawów zawartych w ustawie określono udziały moszczy, soków oraz zagęszczonych soków, w przeliczeniu na sok odtworzony oraz owoców w tych nastawach. Proponowane udziały odpowiadają wartościom zawartym w art. 8–10 ustawy z dnia 12 maja 2011 r. W przypadku nowych definicji nastawów, tj. nastawu na cydr jakościowy, nastawu na perry jakościowe, nastawu na cydr lodowy, nastawu na perry lodowe oraz nowych kategorii fermentowanych napojów winiarskich określonych w art. 5 ust. 1 ustawy określono odpowiednie udziały moszczy, soków oraz zagęszczonych soków owoców w przeliczeniu na sok odtworzony, oraz owoców lub miodu w takich produktach. Określone wartości mają na celu ustalenie takich wartości ww. udziałów, by wyrabiane fermentowane napoje winiarskie miały wysoką jakość.

W odniesieniu do nastawu na cydr lodowy, przepisy ustawy stanowią, że nastaw na te produkty sporządza się przy użyciu jabłek, moszczu jabłkowego lub soku jabłkowego, poddanych uprzednio mrożeniu, bez dodatku wody, z możliwością dodania gruszek, moszczu gruszkowego lub soku gruszkowego, poddanych uprzednio mrożeniu, drożdży, pożywek lub kwasów organicznych. Do cydru lodowego nie dodaje się też wody. Z uwagi na przepis § 3 ust. 1. projektu rozporządzenia ww. moszcze jabłkowe lub soki jabłkowe mogą być rozcieńczane wodą wyłącznie w takiej ilości, która nie spowoduje przekroczenia minimalnej wartości rozpuszczalnych substancji stałych w skali Brixa oraz kwasowości ogólnej w przeliczeniu na

kwas jabłkowy określonej w załączniku do rozporządzenia. Z uwagi na potrzebę dodania do nastawu drożdży, pożywek lub kwasów organicznych udział tych moszczy lub soków w nastawie został ustalony na poziomie 90%.

W § 5–9 projektu rozporządzenia umieszczono przepisy wcześniej określone w art. 12–14 ustawy z dnia 12 maja 2011 r., przy czym wymagania określone w ustawie z 12 maja 2011 r. uległy uproszczeniu i dostosowaniu do obecnie stosowanych metod wyrobu fermentowanych napojów winiarskich.

Przepis zawarty w § 7, odnoszący się do alkoholu stosowanego do rozcieńczania lub rozpuszczania barwników, środków aromatyzujących lub innych dopuszczalnych dodatków do żywności należy stosować w ściśle określonych niezbędnych dawkach. Konstrukcja tego przepisu jest zbieżna z zapisami pkt 3 załącznika I do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 251/2014 z dnia 26 lutego 2014 r. w sprawie definicji, opisu, prezentacji, etykietowania i ochrony oznaczeń geograficznych aromatyzowanych produktów sektora wina, uchylającego rozporządzenie Rady (EWG) nr 1601/91 (Dz. Urz. UE L 84 z 20.03.2014, str. 14, z późn. zm.[1)]).

W § 10 i § 11 projektu rozporządzenia zawarto regulacje dotyczące podziału fermentowanych napojów winiarskich, które są określone w § 1–3 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 22 maja 2013 r. w sprawie rodzajów fermentowanych napojów winiarskich oraz szczegółowych wymagań organoleptycznych, fizycznych i chemicznych, jakie powinny spełniać te napoje (Dz. U. poz. 633), które utraci moc z dniem wejścia w życie ustawy z dnia 2 grudnia 2021 r. o wyrobach winiarskich. Przepisy te uległy uproszczeniu i dostosowaniu do obecnie stosowanych metod wyrobu fermentowanych napojów winiarskich.

Projekt rozporządzenia w § 12 odnosi się do wymogu całkowitej klarowności napoju. Przepis ten był zawarty w § 1 rozporządzenia w sprawie rodzajów fermentowanych napojów winiarskich oraz szczegółowych wymagań organoleptycznych, fizycznych i chemicznych, jakie powinny spełniać te napoje. Z uwagi na potrzebę innowacyjności ust. 2 tego paragrafu przewiduje możliwość zamierzonego zmętnienia wina owocowe jakościowe, cydry jakościowe, perry jakościowe, cydry lodowe, perry lodowe, cydry, perry, miody pitne oraz miody pitne jakościowe. Jest to zgodne z trendami branży spożywczej. Możliwość taka jest dozwolona dla niektórych kategorii produktów sektora wina, zawartych w prawie UE, tj. „młodego wina w trakcie fermentacji” (w którym fermentacja alkoholowa nie została jeszcze

---

[1)] Zmiany wymienionego rozporządzenia zostały ogłoszone w Dz. Urz. UE L 283 z 27.09.2014, str. 77 oraz Dz. Urz. UE L 105 z 08.04.2014.

zakończona i które nie jest jeszcze oddzielone od swojego osadu). Zmiana taka jest zgodna z trendami rynkowymi związanymi ze wzrostem udziału soków bezpośrednio tłoczonych (oraz NFC), w których występują osady, zmętnienia i rozwarstwienia. Trend wzrostowy tych rodzajów soków wypiera istotnie soki klarowne, które przez lata były produkowane z koncentratów owocowych. Podobny trend jest obserwowany w branży piwowarskiej, gdzie kwestie produkcji nie są uregulowane na poziomie krajowym.

W paragrafie tym określono również obowiązek informacyjny związany z ewentualnym stosowaniem substancji zmętniających, dopuszczonych na podstawie rozporządzenia nr 1333/2008.

W § 13 projektu rozporządzenia zawarto regulacje dotyczące właściwości organoloeptycznych oraz fizykochemincznych fermentowanych napojów winiarskich, które są określone w § 5 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 22 maja 2013 r. w sprawie rodzajów fermentowanych napojów winiarskich oraz szczegółowych wymagań organoleptycznych, fizycznych i chemicznych, jakie powinny spełniać te napoje. W przepisie § 13 ust. 1 pkt 3 dla fermentowanych napojów winiarskich, z wyłączeniem miodu pitnego oraz miodu pitnego jakościowego zwiększono maksymalny poziom kwasowości ogólnej wyrażoną jako kwas jabłkowy. Specyfika czerwonych owoców oraz soków owocowych z czerwonych owoców charakteryzuje się wysoką kwasowością. W takim przypadku, z uwagi na oczekiwania konsumentów, wymagane jest zbalansowanie słodyczy i kwasowości. Podobnie ma to miejsce w przypadku win (uregulowania na poziomie UE).

Owoce takie jak maliny, wiśnie, czerwone i czarne porzeczki, agrest, biała porzeczka posiadają bardzo wysoką, naturalną kwasowość, która wykracza poza poziom określony w obecnie obowiązujących przepisach. Dlatego, w pełni uzasadnione merytorycznie jest podniesienie górnego limitu kwasowości z obecnych 9,0 gr na litr do min. 12,0 gr na litr.

W § 14–18 projektu rozporządzenia zawarto przepisy odnoszące się do znakowania fermentowanych napojów winiarskich, które aktualnie są zawarte w § 4–9 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. 2015 r. poz. 29, z późn. zm.) i zostaną uchylone w związku z wejściem w życie ustawy z dnia 2 grudnia 2021 r. o wyrobach winiarskich.

Załącznik do projektu rozporządzenia zawiera tabelę określającą dla owoców i roślin używanych do sporządzania nastawów na fermentowane napoje winiarskie minimalne wartości w skali Brixa oraz kwasowości ogólnej. Tabela ta odnosi się do moszczy owocowych, moszczy

winogronowych, soków owocowych, soków winogronowych oraz zagęszczonych soków owocowy w przeliczeniu na sok odtworzony. Powyższe określa minimalne standardy jakościowe dla produktów wykorzystywanych do sporządzania nastawów na fermentowane napoje winiarskie. W stosunku do obecnie obowiązującego rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 21 maja 2013 r. w sprawie szczegółowego sposobu wyrobu fermentowanych napojów winiarskich oraz metod analiz tych napojów do celów urzędowej kontroli w zakresie jakości handlowej, w tabeli zbliżono wartość w skali Brixa dla poszczególnych owoców do wymagań zawartych w załączniku 5 do dyrektywy 2001/112 przez podniesienie skali Brixa z 6 do 10 dla porzeczki czarnej, z 8 do 10,5 dla wiśni, z 10 do 12 dla winogrona oraz przez obniżenie skali Brixa z 12 do 11 dla moreli.

Podczas produkcji fermentowanych napojów winiarskich część z nich wytwarzana jest z moszczy owocowych, z soków owocowych lub z zagęszczonych soków owocowych. W takim przypadku należy dokonać przeliczenia czy stosując soki, moszcze oraz zagęszczony sok owocowy do fermentacji została użyta odpowiednia, minimalna wymagana przepisami ilość soku odtworzonego na jednostkę nastawu.

Opierając się na w tych przeliczeniach należy wspierać działania, zmierzające do jak najwierniejszego odtworzenia pierwotnego soku z owoców i stosowania przeliczników wyrażonych w skali Brixa tak, aby nie dochodziło do zaniżenia minimalnej ilości soków otworzonych w nastawach na wyroby winiarskie z oczywistą szkodą dla jakości tych wyrobów. W związku z powyższym, w stosunku do obecnie obowiązującego załącznika do rozporządzenia w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych, w odniesieniu do czarnej porzeczki, wiśni oraz winogron. Proponowane przeliczeniowe wartości Brixa w zaproponowanej formie odzwierciedlają ekstrakt naturalnie występujący w takich owocach.

Projektowana regulacja wejdzie w życie z dniem następującym po dniu ogłoszenia, ze względu na konieczność notyfikacji przepisów projektu rozporządzenia. Ustawa z dnia 2 grudnia 2021 r. o wyrobach winiarskich wchodzi w życie z dniem 7 marca 2022 r.

Przepisy projektowanego rozporządzenia są zgodne z prawem Unii Europejskiej.

Projekt rozporządzenia nie zawiera przepisów wymagających zasięgnięcia opinii, dokonania konsultacji oraz uzgodnienia z organami i instytucjami Unii Europejskiej, w tym Europejskim Bankiem Centralnym.

Projektowane rozporządzenie zostanie notyfikowane Komisji Europejskiej, zgodnie z § 4 rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 23 grudnia 2002 r. w sprawie sposobu funkcjonowania

krajowego systemu notyfikacji norm i aktów prawnych (Dz. U. poz. 2039 oraz z 2004 r. poz. 597).

Stosownie do art. 5 ustawy z dnia 7 lipca 2005 r. o działalności lobbingowej w procesie stanowienia prawa (Dz. U. z 2017 r. poz. 248) projekt rozporządzenia został udostępniony w Biuletynie Informacji Publicznej na stronie podmiotowej Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz w Biuletynie Informacji Publicznej na stronie podmiotowej Rządowego Centrum Legislacji.

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

Nazwa projektu Projekt rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie szczegółowego sposobu wyrobu fermentowanych napojów winiarskich, rodzajów tych napojów, ich dodatkowego znakowania oraz szczegółowych wymagań organoleptycznych, fizycznych i chemicznych, które powinny spełniać te napoje **Ministerstwo wiodące i ministerstwa współpracujące** Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi Minister Zdrowia **Osoba odpowiedzialna za projekt:** Norbert Kaczmarczyk – Sekretarz Stanu w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi **Kontakt do opiekuna merytorycznego projektu:** Jarosław Wesołowski, kierownik Zespołu ds. Wyrobów Alkoholowych, Departament Rynków Rolnych, tel. 22 623 22 54 jaroslaw.wesolowski@minrol.gov.pl	**Data sporządzenia** 20.12.2021 r. **Źródło:** Upoważnienie ustawowe z art. 6 pkt 1 i 2 ustawy z dnia 2 grudnia 2021 r. o wyrobach winiarskich (Dz. U. z 2022 r. poz. 24) **Nr w Wykazie prac legislacyjnych Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi** 315

OCENA SKUTKÓW REGULACJI

1. Jaki problem jest rozwiązywany?

Zgodnie z art. 6 ust. 1 i 2 ustawy o wyrobach winiarskich Minister właściwy do spraw rynków rolnych określi, w drodze rozporządzenia szczegółowe sposoby wyrobu i rodzaje fermentowanych napojów winiarskich, dodatkowe określenia charakteryzujące dany napój, które stosuje się w nazwie tego napoju oraz szczegółowe wymagania organoleptyczne, fizyczne i chemiczne, jakie powinny spełniać te napoje.

W chwili obecnej powyższe kwestie uregulowane są odpowiednio w art. 6–14 ustawy ustawa z dnia 12 maja 2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina (Dz. U. z 2019 r. poz. 1534, z późn. zm.), zwana dalej „ustawą z dnia 12 maja 2011 r.", oraz w rozporządzeniach wydanych na podstawie art. 4 i 16 tej ustawy. Kwestie dotyczące między innymi udziału owoców, moszczów, soków owocowych czy zagęszczonych soków owocowych oraz kwestie dotyczące metod produkcji czy właściwości organoleptycznych, z uwagi na charakter techniczny zostały uregulowane w przedmiotowym projekcie rozporządzenia.

2. Rekomendowane rozwiązanie, w tym planowane narzędzia interwencji, i oczekiwany efekt

Należy określić szczegółowe sposoby wyrobu i rodzaje fermentowanych napojów winiarskich, dodatkowe określenia charakteryzujące dany napój, które stosuje się w nazwie tego napoju oraz szczegółowe wymagania organoleptyczne, fizyczne i chemiczne, jakie powinny spełniać te napoje

3. Jak problem został rozwiązany w innych krajach, w szczególności krajach członkowskich OECD/UE?

Większość państw członkowskich nie posiada przepisów dotyczących metod analizy fermentowanych napojów winiarskich.

4. Podmioty, na które oddziałuje projekt

Grupa	Wielkość	Źródło danych	Oddziaływanie
Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych	17		Pozytywne – wszystkie przepisy dot. wyrobu fermentowanych napojów winiarskich zostaną ujęte w jednym akcie wykonawczym do ustawy o wyrobach winiarskich..
Przedsiębiorcy wpisani do rejestru przedsiębiorców wykonujących działalność w zakresie wyrobu lub rozlewu wyrobów winiarskich	150	Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi	Neutralne – przepisy w tym zakresie nie ulegną zmianie. Pozytywne – wszystkie przepisy dot. wyrobu fermentowanych napojów winiarskich zostaną ujęte w jednym akcie wykonawczym do ustawy o wyrobach

			winiarskich.

5. Informacje na temat zakresu, czasu trwania i podsumowanie wyników konsultacji

Projektowane rozporządzenie będzie przedmiotem konsultacji z:

1) Federacją Branżowych Związków Producentów Rolnych,
2) Federacją Gospodarki Żywnościowej RP,
3) Federacją Związków Kółek i Organizacji Rolniczych RP,
4) Federacją Związków Pracodawców - Dzierżawców i Właścicieli Rolnych,
5) Forum Związków Zawodowych,
6) Instytutem Gospodarki Rolnej,
7) Konfederacją Lewiatan,
8) Krajową Izbą Gospodarczą, Komitetem Rolnictwa i Obrotu Rolnego,
9) Krajową Radą Gorzelnictwa i Produkcji Biopaliw,
10) Krajową Radą Izb Rolniczych,
11) Krajową Radą Spółdzielczą,
12) Krajowym Stowarzyszeniem Przetwórców Owoców i Warzyw,
13) Krajowym Związkiem Grup Producentów Owoców i Warzyw,
14) Krajowym Związkiem Rewizyjnym Rolniczych Spółdzielni Produkcyjnych,
15) Krajowym Związkiem Rolników, Kółek i Organizacji Rolniczych,
16) Krajowym Związkiem Zrzeszeń Plantatorów Owoców i Warzyw,
17) Niezależnym Samorządnym Związkiem Zawodowym „Solidarność”,
18) Niezależnym Samorządnym Związkiem Zawodowym Rolników Indywidualnych „Solidarność”,
19) Ogólnopolskim Porozumieniem Związków Zawodowych Rolników i Organizacji Rolniczych,
20) Ogólnopolskim Porozumieniem Związków Zawodowych,
21) Polską Federacją Producentów Żywności Związkiem Pracodawców,
22) Polską Izbą Produktu Regionalnego i Lokalnego,
23) Polską Organizacją Handlu i Dystrybucji,
24) Polskim Związkiem Ogrodniczym,
25) Polskim Związkiem Pszczelarskim,
26) Polskim Związkiem Zawodowym Rolników,
27) Pracodawcami Rzeczypospolitej Polskiej,
28) Radą Dialogu Społecznego w Rolnictwie,
29) Radą Dialogu Społecznego,
30) Radą Rolnictwa i Produkcji Ekologicznej,
31) Sekretariatem Rolnictwa Komisji Krajowej NSZZ „Solidarność”,
32) Stowarzyszeniem Krajowa Unia Producentów Soków,
33) Stowarzyszeniem Naukowo–Technicznym Inżynierów i Techników Rolnictwa,
34) Stowarzyszeniem Polska Wódka – Polish Vodka Association,
35) Stowarzyszeniem Polskich Dystrybutorów Owoców i Warzyw „Unia Owocowa”,
36) Stowarzyszeniem Producentów Owoców i Warzyw „CUIAVIA”,
37) Towarzystwem Rozwoju Sadów Karłowych,
38) Związkiem Gorzelni Polskich,
39) Związkiem Pracodawców Business Centre Club,
40) Związkiem Pracodawców Polska Rada Winiarstwa,
41) Związkiem Pracodawców Polski Przemysł Spirytusowy,
42) Związkiem Przedsiębiorców i Pracodawców,
43) Związkiem Rzemiosła Polskiego,
44) Związkiem Sadowników RP,
45) Związkiem Zawodowym Centrum Narodowe Młodych Rolników,
46) Związkiem Zawodowym Pracowników Rolnictwa w Rzeczypospolitej Polskiej,
47) Związkiem Zawodowym Rolnictwa „Samoobrona”,
48) Związkiem Zawodowym Rolnictwa i Obszarów Wiejskich „Regiony”,
49) Związkiem Zawodowym Rolników „Ojczyzna”,

50) Związkiem Zawodowym Rolników Rzeczpospolitej „Solidarni”,
51) Związkiem Zawodowym Wsi i Rolnictwa „Solidarność Wiejska”,
52) Fundacją Polski Instytut Wina,
53) Instytutem Ogrodnictwa – Państwowym Instytutem Badawczym w Skierniewicach,
54) Lubelskim Stowarzyszeniem Miłośników Cydrów,
55) Małopolskim Stowarzyszeniem Winiarzy,
56) Polską Federacją Producentów Wina,
57) Sandomierskim Stowarzyszeniem Winiarzy,
58) Stowarzyszeniem Importerów i Dystrybutorów Wina w Polsce,
59) Stowarzyszeniem Naukowo Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego – Polska Rada Winiarstwa,
60) Stowarzyszeniem Polskie Cydry Autorskie,
61) Stowarzyszeniem Winiarzy Jury Krakowskiej,
62) Stowarzyszeniem Winiarzy Małopolskiego Przełomu Wisły,
63) Stowarzyszeniem Winiarzy Podkarpacia,
64) Zielonogórskim Stowarzyszeniem Winiarskim,
65) Uniwersytetem Rolniczym w Krakowie, Katedrą Ogrodnictwa,
66) Szkołą Główną Gospodarstwa Wiejskiego, Instytutem Nauk o Żywności,
67) Uniwersytetem Przyrodniczym we Wrocławiu, Katedrą Technologii Fermentacji i Zbóż.

Projekt rozporządzenia wraz z dokumentami dotyczącymi prac nad tym projektem został udostępniony w Biuletynie Informacji Publicznej na stronie podmiotowej Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 7 lipca 2005 r. o działalności lobbingowej w procesie stanowienia prawa (Dz. U. z 2017 r. poz. 248), oraz w Biuletynie Informacji Publicznej na stronie podmiotowej Rządowego Centrum Legislacji z terminem na zgłaszanie ewentualnych uwag nie krótszym niż 10 dni.

6. Wpływ na sektor finansów publicznych

(ceny stałe z …… r.)	Skutki w okresie 10 lat od wejścia w życie zmian [mln zł]											
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	*Łącznie (0-10)*
Dochody ogółem	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
budżet państwa	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
JST	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
pozostałe jednostki (oddzielnie)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Wydatki ogółem	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
budżet państwa	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
JST	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
pozostałe jednostki (oddzielnie)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Saldo ogółem	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
budżet państwa	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
JST	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
pozostałe jednostki (oddzielnie)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Źródła finansowania	
Dodatkowe informacje, w tym wskazanie źródeł danych i przyjętych do obliczeń założeń	Wejście w życie projektowanego rozporządzenia nie wpłynie na wydatki sektora finansów publicznych.

7. Wpływ na konkurencyjność gospodarki i przedsiębiorczość, w tym funkcjonowanie przedsiębiorców oraz na

rodzinę, obywateli i gospodarstwa domowe

		Skutki						
Czas w latach od wejścia w życie zmian		0	1	2	3	5	10	*Łącznie (0-10)*
W ujęciu pieniężnym (w mln zł, ceny stałe z …… r.)	duże przedsiębiorstwa	0	0	0	0	0	0	0
	sektor mikro-, małych i średnich przedsiębiorstw	0	0	0	0	0	0	0
	rodzina, obywatele oraz gospodarstwa domowe	0	0	0	0	0	0	0
W ujęciu niepieniężnym	duże przedsiębiorstwa	Wejście w życie projektowanego rozporządzenia nie będzie miało wpływu na konkurencyjność gospodarki i przedsiębiorczość, w tym na funkcjonowanie dużych przedsiębiorstw.						
	sektor mikro-, małych i średnich przedsiębiorstw	Wejście w życie projektowanego rozporządzenia nie będzie miało wpływu na konkurencyjność gospodarki i przedsiębiorczość.						
	rodzina, obywatele oraz gospodarstwa domowe	Brak wpływu.						
Niemierzalne	(dodaj/usuń)							
	(dodaj/usuń)							
Dodatkowe informacje, w tym wskazanie źródeł danych i przyjętych do obliczeń założeń								

8. Zmiana obciążeń regulacyjnych (w tym obowiązków informacyjnych) wynikających z projektu

☒ nie dotyczy

Wprowadzane są obciążenia poza bezwzględnie wymaganymi przez UE (szczegóły w odwróconej tabeli zgodności).	☐ tak ☐ nie ☐ nie dotyczy
☐ zmniejszenie liczby dokumentów ☐ zmniejszenie liczby procedur ☐ skrócenie czasu na załatwienie sprawy ☐ inne:	☐ zwiększenie liczby dokumentów ☐ zwiększenie liczby procedur ☐ wydłużenie czasu na załatwienie sprawy ☐ inne:
Wprowadzane obciążenia są przystosowane do ich elektronizacji.	☐ tak ☐ nie ☒ nie dotyczy

Komentarz: Projektowane rozporządzenie nie zmienia obciążeń regulacyjnych (w tym obowiązków informacyjnych).

9. Wpływ na rynek pracy

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

10. Wpływ na pozostałe obszary

☐ środowisko naturalne ☐ sytuacja i rozwój regionalny ☐ sądy powszechne, administracyjne lub wojskowe	☐ demografia ☐ mienie państwowe ☐ inne:	☐ informatyzacja ☐ zdrowie
Omówienie wpływu	Wejście w życie projektowanego rozporządzenia nie będzie miało wpływu na ww. obszary.	

11.Planowane wykonanie przepisów aktu prawnego
Wejście w życie rozporządzenia planowane jest wraz z wejściem w życie ustawy o wyrobach winiarskich.
12. W jaki sposób i kiedy nastąpi ewaluacja efektów projektu oraz jakie mierniki zostaną zastosowane?
Projekt rozporządzenia zmienia obecnie obowiązujące rozporządzenie. Nie wymaga odrębnej ewaluacji ze względu na zakres wprowadzonych rozwiązań.
13.Załączniki (istotne dokumenty źródłowe, badania, analizy itp.)
Brak.