



**SEJM
RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ**

IV kadencja

Druk nr 2237

**SPRAWOZDANIE
KOMISJI EUROPEJSKIEJ**

**o rządowym projekcie ustawy o wyrobie i
rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi
wyrobami i organizacji rynku wina
(druk nr 2093)**

Marszałek Sejmu – na podstawie art. 37 ust. 1 i art. 97 ust. 1 Regulaminu Sejmu – skierował w dniu 13 października 2003 r. powyższy projekt ustawy (druk nr 2093) do Komisji Europejskiej do pierwszego czytania.

Komisja Europejska po rozpatrzeniu tego projektu ustawy na posiedzeniach w dniach 28 października 2003 r. i 26 listopada 2003 r., oraz wysłuchaniu oświadczenia przedstawiciela Komitetu Integracji Europejskiej, że projekt ustawy zawarty w sprawozdaniu jest zgodny z prawem Unii Europejskiej,

wnosi:

W y s o k i S e j m uchwalić raczy załączony projekt ustawy.

Warszawa, dnia 26 listopada 2003 r.

Sprawozdawca

/-/Roman Jagieliński

Przewodniczący
Komisji Europejskiej

/-/Józef Oleksy

USTAWA
z dnia 2003 r.

**o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami
i organizacji rynku wina¹⁾**

Rozdział 1
Przepisy ogólne

Art. 1.

1. Ustawa reguluje zasady wyrobu i rozlewu wyrobów winiarskich oraz obrotu tymi wyrobami, a także zasady wykonywania działalności gospodarczej w zakresie wyrobu i rozlewu wyrobów winiarskich, w tym wyrobu lub rozlewu wina gronowego uzyskanego z winogron pochodzących z upraw własnych, oraz organizację rynku wina.
2. Przepisów ustawy nie stosuje się do wyrobów winiarskich wytworzonych domowym sposobem na własny użytek i nieprzeznaczonych do obrotu.
3. Ustawa nie narusza przepisów o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia.
4. Zasady informowania o wyrobach winiarskich i ich oznakowania określają odrębne przepisy.

Art. 2.

Użyte w ustawie określenia oznaczają:

- 1) aromatyzacja - używanie przy wytwarzaniu fermentowanych napojów winiarskich jednego lub więcej, dozwolonych na podstawie przepisów o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia, ziół aromatycznych, przypraw korzennych lub naturalnych i identycznych z naturalnymi substancjami aromatycznymi;
- 2) barwienie - używanie przy wytwarzaniu fermentowanych napojów winiarskich jednego lub więcej, dozwolonych na podstawie przepisów o warun-

¹⁾ Niniejszą ustawą zmienia się ustawy: ustawę z dnia 29 grudnia 1993 r. o utworzeniu Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa oraz ustawę z dnia 30 marca 2001 r. o rolniczych badaniach rynkowych.

- kach zdrowotnych żywności i żywienia, barwników, karmelu lub cukru palonego;
- 3) cukier palony - produkt uzyskany wyłącznie w wyniku kontrolowanego ogrzewania sacharozy bez zasad, kwasów mineralnych lub innych dodatków chemicznych;
 - 4) nastaw na fermentowane napoje winiarskie inne niż „Polskie Wino/Polish Wine” - mieszaninę sporządzoną przy użyciu co najmniej jednego z następujących składników: owoce, moszcz owocowy (sok surowy), sok owocowy, zagęszczony sok owocowy, miód pszczeli, z ewentualnym dodatkiem wody, sacharozy w postaci cukru półbiałego, cukru białego, rafinowanego cukru białego, cukru płynnego, inwertowanego cukru płynnego, glukozy, syropu glukozowego, fruktozy, syropu fruktozowego oraz drożdży, pożywek i kwasów spożywczych;
 - 5) nastaw na „Polskie Wino/Polish Wine” - mieszaninę sporządzoną przy użyciu co najmniej jednego z następujących składników: winogrona, moszcz gronowy, zagęszczony moszcz gronowy, sok winogronowy, zagęszczony sok winogronowy, z ewentualnym dodatkiem wody, sacharozy w postaci cukru półbiałego, cukru białego, rafinowanego cukru białego, cukru płynnego, inwertowanego cukru płynnego, glukozy, syropu glukozowego, fruktozy, syropu fruktozowego oraz drożdży, pożywek i kwasów spożywczych;
 - 6) osad winiarski - pozostałości osadzające się w naczyniach z fermentowanymi napojami winiarskimi po zakończeniu fermentacji alkoholowej, podczas składowania, po zakończeniu procesu technologicznego, po filtracji lub odwirowaniu, jak również pozostałości osadzające się w naczyniach z moszczami podczas składowania, po zakończeniu procesu technologicznego, po filtracji lub odwirowaniu;
 - 7) rzeczywiste stężenie alkoholu w % objętościowych - liczbę jednostek objętości czystego alkoholu zawartą, w temperaturze 20°C, w 100 jednostkach objętości produktu w tej samej temperaturze;
 - 8) zakwaszanie i odkwaszanie - czynności technologiczne stosowane w celu zmiany kwasowości fermentowanych napojów winiarskich;
 - 9) woda technologicznie niezbędna - wodę niezbędną do korekty składu fermentowanych napojów winiarskich lub wodę niezbędną do przygotowania dozwolonych substancji dodatkowych oraz drożdży suszonych;
 - 10) destylat owocowy - produkt wytworzony w wyniku destylacji przefermentowanego moszczu owocowego, owoców lub wina owocowego;
 - 11) dozwolona substancja dodatkowa lub dozwolona substancja aromatyczna - substancje dodatkowe określone na podstawie przepisów o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia;
 - 12) rozlew - rozlewanie wyrobu winiarskiego do opakowań jednostkowych.

Art. 3.

Wyrobami winiarskimi w rozumieniu ustawy są:

- 1) fermentowane napoje winiarskie, w tym:

- a) wina owocowe będące napojami o rzeczywistym stężeniu alkoholu od 9% do 18% objętościowych, otrzymanymi w wyniku fermentacji alkoholowej nastawu na fermentowane napoje winiarskie inne niż „Polskie Wino/Polish Wine”, ewentualnie dosłodzonymi jedną lub więcej substancjami, o których mowa w art. 6, oraz z ewentualnym dodatkiem alkoholu,
- b) wina owocowe aromatyzowane będące napojami o rzeczywistym stężeniu alkoholu od 9% do 18% objętościowych, zawierającymi co najmniej 75% wina owocowego, poddanych aromatyzacji dozwolonymi substancjami aromatycznymi, ewentualnie dosłodzonymi jedną lub więcej substancjami, o których mowa w art. 6, oraz z ewentualnym dodatkiem alkoholu,
- c) „Polskie Wino/Polish Wine” będące napojem o rzeczywistym stężeniu alkoholu od 9% do 18% objętościowych, otrzymanym w wyniku fermentacji alkoholowej nastawu na „Polskie Wino/Polish Wine”, ewentualnie dosłodzonym jedną lub więcej substancjami, o których mowa w art. 6, oraz z ewentualnym dodatkiem alkoholu,
- d) „Polskie Wino aromatyzowane/Polish Wine aromatized” będące napojem o rzeczywistym stężeniu alkoholu od 9% do 18% objętościowych, zawierającym co najmniej 75% „Polskiego Wina/Polish Wine”, poddanych aromatyzacji dozwolonymi substancjami aromatycznymi, ewentualnie dosłodzonym jedną lub więcej substancjami, o których mowa w art. 6, oraz z ewentualnym dodatkiem alkoholu,
- e) napoje winopochodne owocowe lub miodowe będące napojami o rzeczywistym stężeniu alkoholu od 4,5% do 15% objętościowych, zawierającymi co najmniej 50% win owocowych (fermentowane napoje winopochodne owocowe) lub zawierającymi co najmniej 50% miodu pitnego (fermentowane napoje winopochodne miodowe), ewentualnie dosłodzonymi jedną lub więcej substancjami, o których mowa w art. 6, oraz ewentualnie poddanych aromatyzacji dozwolonymi substancjami aromatycznymi (fermentowane napoje winopochodne owocowe aromatyzowane lub fermentowane napoje winopochodne miodowe aromatyzowane),
- f) napoje winopodobne owocowe lub miodowe będące napojami o rzeczywistym stężeniu alkoholu od 9% do 15% objętościowych, różniącymi się od win owocowych i miodów pitnych mniejszym udziałem soków lub miodu w nastawie, otrzymanymi w wyniku fermentacji alkoholowej nastawu na fermentowane napoje winiarskie inne niż „Polskie Wino/Polish Wine”, ewentualnie dosłodzonymi jedną lub więcej substancjami, o których mowa w art. 6, oraz ewentualnie poddanych aromatyzacji dozwolonymi substancjami aromatycznymi (fermentowane napoje winopodobne owocowe aromatyzowane lub fermentowane napoje winopodobne miodowe aromatyzowane),
- g) miody pitne będące napojami o rzeczywistym stężeniu alkoholu od 9% do 18% objętościowych, otrzymanymi w wyniku fermentacji alkoholowej wodnego roztworu miodu pszczelego (brzeczki miodowej), z ewentualnym dodatkiem ziół aromatycznych lub przypraw korzennych,

- h) napoje niskoalkoholowe będące napojami o rzeczywistym stężeniu alkoholu od 0,5% do 8,5% objętościowych, otrzymanymi metodą całkowitej lub częściowej fermentacji alkoholowej nastawu na fermentowane napoje winiarskie inne niż „Polskie Wino/Polish Wine” lub z win owocowych w wyniku częściowego usunięcia alkoholu wyłącznie metodami fizycznymi, ewentualnie dosłodzonymi jedną lub więcej substancjami, o których mowa w art. 6, oraz ewentualnie poddany aromatyzacji dozwolonymi substancjami aromatycznymi (napoje niskoalkoholowe aromatyzowane);
- 2) określone w przepisach Unii Europejskiej w sprawie wspólnej organizacji rynku wina:
- a) wina gronowe,
 - b) wina gronowe musujące lub półmusujące,
 - c) wina gronowe musujące gazowane lub półmusujące gazowane,
 - d) wina gronowe likierowe;
- 3) określone w przepisach Unii Europejskiej ustanawiających ogólne zasady definicji, opisu i prezentacji win aromatyzowanych, aromatyzowanych napojów winopochodnych i aromatyzowanych koktajli winopodobnych:
- a) aromatyzowane wina gronowe,
 - b) aromatyzowane napoje winopochodne gronowe,
 - c) aromatyzowane koktajle winopodobne gronowe.

Art. 4.

Minister właściwy do spraw rynków rolnych określi, w drodze rozporządzenia, szczególne rodzaje fermentowanych napojów winiarskich oraz szczegółowe wymagania organoleptyczne, fizyczne i chemiczne dla tych napojów, mając na uwadze zapewnienie właściwej jakości handlowej poszczególnych fermentowanych napojów winiarskich.

Rozdział 2

Wyrób i rozlew fermentowanych napojów winiarskich oraz obrót tymi napojami

Art. 5.

1. Przy wyrobie fermentowanych napojów winiarskich jest dozwolone dodanie:
- 1) alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;
 - 2) destylatu owocowego.
2. Przepis ust. 1 nie dotyczy miódów pitnych, z zastrzeżeniem art. 11 ust. 2.

Art. 6.

1. Do dosłódzenia fermentowanych napojów winiarskich mogą być stosowane:
 - 1) sacharoza w postaci cukru półbiałego, cukru białego, rafinowanego cukru białego, glukoza, fruktoza, cukier palony lub miód pszczeli - do wina owocowego, napojów winopodobnych owocowych lub miodowych, aromatyzowanych napojów winopodobnych owocowych lub miodowych, napojów niskoalkoholowych i aromatyzowanych napojów niskoalkoholowych;
 - 2) sacharoza w postaci cukru półbiałego, cukru białego, rafinowanego cukru białego, glukoza, fruktoza, cukier palony, moszcz gronowy, zagęszczony moszcz gronowy, rektyfikowany zagęszczony moszcz gronowy, sok winogronowy lub zagęszczony sok winogronowy - do „Polskiego Wina/Polish Wine”;
 - 3) sacharoza w postaci cukru półbiałego, cukru białego, rafinowanego cukru białego, glukoza, fruktoza, syrop glukozowy, syrop fruktozowy, cukier płynny, inwertowany cukier płynny, cukier palony, miód pszczeli, moszcz gronowy, zagęszczony moszcz gronowy, rektyfikowany zagęszczony moszcz gronowy, sok winogronowy lub zagęszczony sok winogronowy - do wina owocowego aromatyzowanego, „Polskiego Wina aromatyzowanego/Polish Wine aromatized”, aromatyzowanych napojów winopochodnych owocowych lub miodowych.
2. Do słodzenia fermentowanych napojów winiarskich mogą być również stosowane inne substancje słodzące dozwolone na podstawie przepisów o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia.
3. Miody pitne mogą być dosładzane wyłącznie miodem pszczelim lub sacharozą.

Art. 7.

1. Przy wyrobie fermentowanych napojów winiarskich jest dopuszczalne:
 - 1) dodanie wody technologicznie niezbędnej do korekty składu tych napojów, pod warunkiem, że dodatek wody nie zmieni charakteru napoju;
 - 2) użycie wody technologicznie niezbędnej do przygotowania dozwolonych substancji dodatkowych dodawanych po zakończeniu fermentacji alkoholowej.
2. Woda, o której mowa w ust. 1, musi spełniać wymagania, jakim powinna odpowiadać woda przeznaczona do spożycia przez ludzi, określone w przepisach o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków.
3. Do „Polskiego Wina/Polish Wine”, win owocowych i miodów pitnych, napojów niskoalkoholowych oraz napojów winopodobnych owocowych i miodowych woda technologicznie niezbędna do korekty składu tych napojów nie może być dodana po zakończeniu fermentacji alkoholowej.

Art. 8.

1. Udział soku owocowego lub moszczu owocowego w nastawach na fermentowane napoje winiarskie inne niż „Polskie Wino/Polish Wine”, stosowanych do wyrobu win owocowych oraz napojów niskoalkoholowych w przeliczeniu na soki surowe nie może być mniejszy niż:
 - 1) 40% objętościowych w przypadku jednorodnych nastawów porzeczkowych lub agrestowych;
 - 2) 60% objętościowych w przypadku jednorodnych nastawów jabłkowych lub truskawkowych;
 - 3) 20% objętościowych w przypadku soków z owoców aronii, róży, głogu, tarniny, rokitnika, berberysu, bzu czarnego lub borówki czernicy;
 - 4) 50% objętościowych w przypadku pozostałych jednorodnych nastawów owocowych.
2. Udział soku winogronowego lub moszczu winogronowego w nastawie na „Polskie Wino/Polish Wine” w przeliczeniu na sok surowy nie może być mniejszy niż 75% objętościowych.
3. Przepis ust. 1 stosuje się odpowiednio do nastawów mieszanych, z uwzględnieniem proporcjonalnego udziału poszczególnych soków.

Art. 9.

1. Udział soku owocowego w nastawach na fermentowane napoje winiarskie inne niż „Polskie Wino/Polish Wine”, stosowanego w wyrobie napojów winopodobnych owocowych w przeliczeniu na soki surowe nie może być mniejszy niż:
 - 1) 20% objętościowych w przypadku jednorodnych nastawów porzeczkowych lub agrestowych;
 - 2) 30% objętościowych w przypadku jednorodnych nastawów jabłkowych lub truskawkowych;
 - 3) 15% objętościowych w przypadku soków z owoców aronii, róży, głogu, tarniny, rokitnika, berberysu, bzu czarnego lub borówki czernicy;
 - 4) 25% objętościowych w przypadku pozostałych jednorodnych nastawów owocowych.
2. Przepis ust. 1 stosuje się odpowiednio do nastawów mieszanych, z uwzględnieniem proporcjonalnego udziału poszczególnych soków.

Art. 10.

Przy wyrobie napojów winopodobnych z brzezki miodowej udział miodu pszczelego nie może być niższy niż 150 kilogramów miodu na 1000 litrów brzezki miodowej.

Art. 11.

1. Przy wyrobie miodu pitnego dopuszcza się zastąpienie najwyżej 20% wagowo miodu pszczelego sacharozą, przyjmując, że 1 kilogram miodu pszczelego odpowiada 0,7 kilograma sacharozy.
2. W ramach dozwolonego dodatku sacharozy, o którym mowa w ust. 1, można dodać do półtora i dwójniaka alkohol etylowy rolniczy, przy czym 1 litr alkoholu etylowego rolniczego 100% odpowiada 1,7 kilograma sacharozy.

Art. 12.

Do fermentowanych napojów winiarskich nie można dodawać pozostałości odwarowej, stanowiącej odpad w produkcji destylatów, a także jej koncentratów i produktów fermentacji.

Art. 13.

1. Przy wyrobie fermentowanych napojów winiarskich dopuszcza się:
 - 1) dosładzanie;
 - 2) dokwaszanie spożywczym kwasem organicznym;
 - 3) dodanie barwników lub karmelu;
 - 4) dodanie cukru palonego;
 - 5) dodanie soku owocowego lub zagęszczonego soku owocowego;
 - 6) dodanie alkoholu;
 - 7) dodanie wody technologicznie niezbędnej.
2. Przy wyrobie fermentowanych napojów winiarskich poddanych aromatyzacji dopuszcza się:
 - 1) dokonywanie czynności, o których mowa w ust. 1;
 - 2) dodanie dozwolonych, naturalnych lub identycznych z naturalnymi, substancji aromatycznych.
3. Przepisy:
 - 1) ust. 1 pkt 3 i ust. 2 pkt 2 nie dotyczą miodu pitnego;
 - 2) ust. 1 pkt 5 nie dotyczą „Polskiego Wina/Polish Wine”.
4. Do barwienia miodu pitnego można stosować wyłącznie cukier palony.
5. Miód pitny można doaromatyzować wyłącznie alkoholowym wyciągiem z ziół aromatycznych i przypraw korzennych.

Art. 14.

1. Zasady obrotu hurtowego i sprzedaży detalicznej wyrobów winiarskich określają odrębne przepisy, z zastrzeżeniem ust. 2 i 3.

2. Do obrotu mogą być wprowadzane tylko wyroby winiarskie:
- 1) spełniające wymagania określone w ustawie lub przepisach Unii Europejskiej:
 - a) w sprawie wspólnej organizacji rynku wina,
 - b) ustanawiających ogólne zasady definicji opisu i prezentacji win aromatyzowanych, aromatyzowanych napojów winopochodnych i aromatyzowanych koktajli winopochodnych;
 - 2) dopuszczone do obrotu na terytorium innych państw członkowskich Unii Europejskiej oraz państw Europejskiego Obszaru Gospodarczego, które nie należą do Unii Europejskiej, w zakresie w jakim korzystają ze swobody przepływu towarów na podstawie umów zawartych ze Wspólnotą Europejską.
3. Przepisu ust. 2 nie stosuje się do wyrobów winiarskich wyrobionych z przeznaczeniem wyłącznie na eksport, jeżeli odmiennie wymagania wynikają z umów międzynarodowych albo zostały odmiennie określone przez odbiorcę tych wyrobów.

Art. 15.

Minister właściwy do spraw rynków rolnych określi, w drodze rozporządzenia, szczegółowy sposób wyrobu fermentowanych napojów winiarskich, metody analiz fermentowanych napojów winiarskich do celów urzędowej kontroli pod względem jakości handlowej, mając na uwadze zapewnienie jednolitych standardów w zakresie jakości handlowej oraz metod wyrobu i analizy fermentowanych napojów winiarskich.

Rozdział 3

Zezwolenia na wykonywanie działalności gospodarczej w zakresie wyrobu i rozlewu wyrobów winiarskich

Art. 16.

1. Wykonywanie działalności gospodarczej w zakresie:
 - 1) wyrobu wyrobów winiarskich;
 - 2) rozlewu wyrobów winiarskich,- wymaga uzyskania zezwolenia.
2. Zezwolenie, o którym mowa w ust. 1 pkt 1, może obejmować rozlew wyrobów winiarskich wyrobionych na podstawie tego zezwolenia.
3. Wymóg uzyskania zezwolenia, o którym mowa w ust. 1, nie dotyczy podmiotów, które wyrabiają wyłącznie wino gronowe uzyskane z winogron pochodzących z upraw własnych.

Art. 17.

Organem zezwalającym, właściwym w sprawach wydania, odmowy wydania i cofnięcia zezwolenia, jest minister właściwy do spraw rynków rolnych.

Art. 18.

1. Wniosek o wydanie zezwolenia, poza wymaganiami określonymi w przepisach o działalności gospodarczej, zawiera informacje dotyczące:
 - 1) rocznych zdolności produkcyjnych urządzeń technicznych posiadanych przez przedsiębiorcę;
 - 2) rodzaju przerabianego surowca.
2. Do wniosku, o którym mowa w ust. 1, dołącza się:
 - 1) dokument potwierdzający tytuł prawny przedsiębiorcy do obiektów budowlanych, w których ma być wykonywana działalność gospodarcza objęta wnioskiem;
 - 2) pozytywną opinię techniczno-technologiczną w zakresie wyrobu lub rozlewu wyrobów winiarskich, wydaną przez właściwego, ze względu na planowane miejsce wykonywania działalności gospodarczej, wojewódzkiego inspektora jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, potwierdzającą spełnianie przez przedsiębiorcę warunków, o których mowa w art. 19 ust. 1 pkt 1 i 2;
 - 3) zaświadczenia komendanta powiatowego Państwowej Straży Pożarnej, państwowego powiatowego inspektora sanitarnego oraz wojewódzkiego inspektora ochrony środowiska, stwierdzające, że obiekty budowlane i urządzenia techniczne przeznaczone do wykonywania działalności gospodarczej objętej wnioskiem spełniają wymagania określone odpowiednio w przepisach o ochronie przeciwpożarowej, sanitarnych i o ochronie środowiska;
 - 4) zaświadczenia właściwych organów podatkowych oraz Zakładu Ubezpieczeń Społecznych, stwierdzające, że przedsiębiorca nie zalega wobec nich z wpłatami należności;
 - 5) zaświadczenie o niekaralności przedsiębiorcy będącego osobą fizyczną, ubiegającego się o zezwolenie, lub członków zarządu osoby prawnej, za przestępstwa przeciwko mieniu i wiarygodności dokumentów.

Art. 19.

1. Zezwolenie wydaje się, jeżeli:
 - 1) przedsiębiorca dysponuje obiektami budowlanymi wyposażonymi w:
 - a) zbiorniki do magazynowania i przechowywania wyrobów winiarskich, których całkowita pojemność technologiczna powinna wynosić co najmniej 50% miesięcznej wielkości wyrobu wyrobów winiarskich gronowych lub 75% miesięcznej wielkości wyrobu fermentowanych napojów winiarskich, a w przypadku rozlewu wyrobów winiarskich pojemność technologiczna zbiorników powinna wynosić co najmniej 25% miesięcznej wielkości rozlewu,

- b) urządzenia filtracyjne zapewniające uzyskanie wymaganej klarowności wyrobów,
 - c) urządzenia do przygotowywania opakowań jednostkowych, w szczególności urządzenia do ich mycia i dezynfekcji,
 - d) urządzenia do napełniania opakowań jednostkowych;
- 2) w obiektach produkcyjnych znajduje się laboratorium umożliwiające przeprowadzanie analiz fizykochemicznych wyrabianych i rozlewanych wyrobów;
 - 3) wniosek spełnia warunki określone w art. 18 ust. 1;
 - 4) do wniosku dołączono dokumenty, o których mowa w art. 18 ust. 2.
2. Warunki, o których mowa w ust. 1 pkt 1 lit. c i d, nie dotyczą przedsiębiorców ubiegających się o uzyskanie zezwolenia na wyrób wyrobów winiarskich, bez możliwości ich rozlewu.

Art. 20.

Zezwolenie określa w szczególności:

- 1) rodzaj działalności gospodarczej objętej zezwoleniem;
- 2) wielkość wyrobu w skali roku, zgodną ze zdolnościami produkcyjnymi posiadanych przez przedsiębiorcę urządzeń technicznych;
- 3) miejsce wykonywania działalności gospodarczej.

Art. 21.

W razie powzięcia przez organ zezwalający informacji lub stwierdzenia okoliczności uzasadniających cofnięcie zezwolenia, organ ten wszczyna z urzędu postępowanie w tej sprawie.

Art. 22.

1. Przedsiębiorca, który uzyskał zezwolenie, oprócz warunków określonych przepisami prawa, wymaganych do wykonywania działalności gospodarczej określonej w zezwoleniu, jest obowiązany do:
- 1) wdrożenia systemu wewnętrznej kontroli, obejmującego w szczególności:
 - a) częstotliwość i sposób pobierania próbek do badań jakościowych,
 - b) metody badań,
 - c) sposób postępowania z wyrobami nieodpowiadającymi wymaganiom jakościowym;
 - 2) dysponowania planem zakładu, obejmującym w szczególności pomieszczenia produkcyjne, magazynowe, socjalne i sanitarne, z zaznaczeniem:
 - a) linii technologicznych,
 - b) dróg przemieszczania surowców i wyrobów gotowych,

- c) stanowisk pracy;
 - 3) wyznaczenia osoby odpowiedzialnej za kontrolę jakości.
2. W przypadku zakończenia działalności gospodarczej określonej w zezwoleniu, przedsiębiorca jest obowiązany zawiadomić o tym, w terminie 14 dni, organ zezwalający.

Art. 23.

Do wyrobu win gronowych używa się wyłącznie winogron zebranych z krzewów odmian winorośli właściwej (*Vitis vinifera* L.) lub krzyżówek winorośli właściwej z innymi gatunkami należącymi do rodzaju winorośli (*Vitis* L.), dopuszczonych do obrotu na podstawie przepisów o nasiennictwie, z wyłączeniem odmian zabronionych do użytkowania na podstawie przepisów Unii Europejskiej w sprawie wspólnej organizacji rynku wina.

Art. 24.

1. Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa, zwana dalej „Inspekcją”, jest uprawniona do kontroli upraw winorośli, z których winogrona przeznaczone są do wyrobu wina gronowego.
2. Kontrola, o której mowa w ust. 1, dotyczy zgodności odmian uprawianych winorośli z przepisami, o których mowa w art. 23 oraz zgodności informacji, o których mowa w art. 26, ze stanem faktycznym.

Art. 25.

1. W razie stwierdzenia prowadzenia uprawy odmian winorośli innych niż określone przepisami, o których mowa w art. 23, wojewódzki inspektor ochrony roślin i nasiennictwa, właściwy ze względu na miejsce prowadzenia uprawy winorośli, wydaje decyzję w sprawie usunięcia z powierzchni uprawy tych odmian winorośli.
2. Podmiot, który otrzymał decyzję, o której mowa w ust. 1, jest obowiązany do jej wykonania w terminie 30 dni od dnia otrzymania decyzji.

Rozdział 4

Organizacja rynku wina

Art. 26.

1. Podmioty, które wyrobiły wino gronowe uzyskane z winogron z upraw na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej i wprowadziły je do obrotu, składają właściwemu ze względu na miejsce prowadzenia uprawy winorośli oddziałowi Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa, zwanej dalej „Agencją”, w terminie do dnia 31 sierpnia każdego roku, informacje o:
 - 1) ilości zebranych winogron, z podziałem na winogrona białe i czerwone;

- 2) rodzajach win gronowych wprowadzonych do obrotu, wyrobionych z winogron, o których mowa w pkt 1, z podziałem na wina białe i czerwone;
 - 3) wielkości posiadanych zapasów moszczy gronowych i win gronowych, z podziałem na moszcze białe i czerwone oraz wina białe i czerwone, według stanu na dzień 31 lipca;
 - 4) powierzchni uprawy winorośli i nazwy uprawianej odmiany lub nazwach uprawianych odmian.
2. Przedsiębiorcy wykonujący działalność gospodarczą na podstawie zezwoleń, o których mowa w art. 16 ust. 1, składają właściwemu ze względu na miejsce wykonywania działalności gospodarczej oddziałowi Agencji, w terminie do dnia 31 sierpnia każdego roku, informację o wielkości posiadanych zapasów moszczy gronowych i win gronowych, z podziałem na moszcze białe i czerwone oraz wina białe i czerwone, według stanu na dzień 31 lipca.
 3. Agencja opracowuje i przekazuje właściwym organom Unii Europejskiej zbiorcze zestawienie informacji, o których mowa w ust. 1 pkt 1-3 i ust. 2, w terminach i trybie określonych w przepisach Unii Europejskiej ustanawiających szczegółowe zasady zbierania informacji w celu identyfikacji produktów winiarskich i monitorowania rynku wina.
 4. Agencja opracowuje i przekazuje informacje, o których mowa w ust. 1 i 2, ministrowi właściwemu do spraw rynków rolnych.

Art. 27.

1. Jeżeli średnia wielkość wyrobu wina gronowego wprowadzonego do obrotu w 5 kolejnych latach gospodarczych, ustalona na podstawie informacji, o których mowa w art. 26 ust. 1, wynosi co najmniej 25 000 hektolitrow, Rada Ministrów, po przedłożeniu takiej informacji przez ministra właściwego do spraw rynków rolnych, podejmie działania zmierzające do objęcia Rzeczypospolitej Polskiej przepisami Unii Europejskiej w sprawie wspólnej organizacji rynku wina w zakresie uprawy winorośli.
2. W przypadku objęcia Rzeczypospolitej Polskiej przepisami Unii Europejskiej w sprawie wspólnej organizacji rynku wina w zakresie uprawy winorośli, minister właściwy do spraw rynków rolnych określi, w drodze rozporządzenia:
 - 1) szczegółowe warunki i sposób prowadzenia inwentaryzacji zapasów moszczy gronowych i win gronowych oraz zamykania rejestrów, biorąc pod uwagę wymogi określone w przepisach Unii Europejskiej w sprawie stosowania dokumentów towarzyszących przewozowi produktów winiarskich oraz rejestrów prowadzonych w sektorze wina;
 - 2) szczegółowy zakres informacji, o których mowa w art. 26, biorąc pod uwagę wymogi określone w przepisach Unii Europejskiej ustanawiających szczegółowe zasady zbierania informacji w celu identyfikacji produktów winiarskich i monitorowania rynku wina.
3. W przypadku, o którym mowa w ust. 1, minister właściwy do spraw rynków rolnych informuje, w drodze obwieszczenia, o objęciu Rzeczypospolitej Polskiej przepisami wspólnej organizacji rynku wina wprowadzającymi zakaz sadzenia winorośli przeznaczonej do wyrobu wina gronowego.

Art. 28.

W zakresie wspólnej organizacji rynku wina:

- 1) minister właściwy do spraw rynków rolnych realizuje zadania związane z sadzeniem winorośli, wyrobem i rozlewem wyrobów winiarskich objętych wspólną organizacją rynku wina oraz wyrobem i rozlewem wyrobów winiarskich nieobjętych wspólną organizacją rynku wina;
- 2) minister właściwy do spraw gospodarki realizuje zadania związane z obrotem z zagranicą wyrobami winiarskimi objętymi wspólną organizacją rynku wina oraz nadzoruje realizację umów międzynarodowych dotyczących handlu winem, na podstawie przepisów o administrowaniu towarami w obrocie z zagranicą oraz przepisów Unii Europejskiej:
 - a) w sprawie wspólnej organizacji rynku wina,
 - b) ustanawiających szczegółowe zasady w handlu produktami z sektora wina z państwami trzecimi;
- 3) minister właściwy do spraw zdrowia realizuje zadania w zakresie jakości zdrowotnej wyrobów winiarskich objętych wspólną organizacją rynku wina, na podstawie przepisów o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia, a także przepisów Unii Europejskiej:
 - a) w sprawie wspólnej organizacji rynku wina,
 - b) ustanawiających szczegółowe zasady w handlu produktami z sektora wina z państwami trzecimi,
 - c) w sprawie stosowania dokumentów towarzyszących przewozowi produktów winiarskich oraz rejestrów prowadzonych w sektorze wina;
- 4) Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych realizuje zadania związane z jakością handlową wyrobów winiarskich objętych wspólną organizacją rynku wina, na podstawie przepisów o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oraz przepisów Unii Europejskiej:
 - a) w sprawie wspólnej organizacji rynku wina,
 - b) ustanawiających szczegółowe zasady w handlu produktami z sektora wina z państwami trzecimi,
 - c) w sprawie stosowania dokumentów towarzyszących przewozowi produktów winiarskich oraz rejestrów prowadzonych w sektorze wina.

Rozdział 5

Przepisy karne

Art. 29.

1. Kto wyrabia lub rozlewa wyrób winiarski bez wymaganego zezwolenia

- podlega grzywnie, karze ograniczenia wolności albo pozbawienia wolności do roku.

2. Kto dopuszcza się czynu określonego w ust. 1, jeżeli czyn ten dotyczy wyrobów winiarskich znacznej wartości

- podlega grzywnie, karze ograniczenia wolności albo pozbawienia wolności do lat 2.

Art. 30.

Kto, posiadając zezwolenie na wykonywanie działalności gospodarczej w zakresie wyrobu lub rozlewu wyrobów winiarskich:

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

- podlega grzywnie.

Art. 31.

Kto:

- 1) wyrabia wyrób winiarski niezgodnie z wymaganiami określonymi w art. 5-14;
- 2) wprowadza do obrotu importowany wyrób winiarski gronowy, w którym łączna zawartość dwutlenku siarki jest wyższa od określonej w przepisach, o których mowa w art. 14 ust. 2, a wyrób ten nie jest wyrobem o kontrolowanej jakości, posiadającym geograficzne oznaczenie miejsca pochodzenia

- podlega grzywnie.

Art. 32.

W przypadkach określonych w art. 29 sąd orzeka przepadek rzeczy stanowiących przedmiot przestępstwa albo służących lub przeznaczonych do jego popełnienia, choćby nie były własnością sprawcy.

Art. 33.

Kto:

- 1) uprawiając winorośl w celu wyrobu wina gronowego utrudnia przeprowadzenie przez Inspekcję kontroli, o której mowa w art. 24;
- 2) uprawia odmiany winorośli inne niż określone przepisami, o których mowa w art. 23;
- 3) nie udziela informacji, o których mowa w art. 26 ust. 1 i 2, lub udziela tych informacji niezgodnych ze stanem faktycznym

- podlega grzywnie.

Rozdział 6

Przepisy zmieniające, przejściowe i końcowe

Art. 34.

W ustawie z dnia 29 grudnia 1993 r. o utworzeniu Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa (Dz.U. z 1994 r. Nr 1, poz. 2, z późn. zm.²⁾) w art. 3 po ust. 1 dodaje się ust. 1a w brzmieniu:

„1a. Agencja, w razie objęcia Rzeczypospolitej Polskiej przepisami Unii Europejskiej dotyczącymi uprawy winorośli w ramach wspólnej organizacji rynku wina:

- 1) sporządza inwentaryzację potencjału produkcyjnego winorośli,
- 2) dokonuje, z uwzględnieniem potrzeb w zakresie eksperymentalnych upraw winorośli i w zakresie szkółek szczepów winorośli, podziału praw do sadzenia winorośli w ramach rozdzielania przydzielonej Rzeczypospolitej Polskiej powierzchni upraw winorośli,
- 3) prowadzi ewidencję upraw winorośli, zawierającą w szczególności dane dotyczące miejsca położenia i powierzchni upraw winorośli,
- 4) ustala i nadzoruje krajową i regionalne rezerwy praw do sadzenia winorośli,
- 5) przeprowadza restrukturyzację i przekształcanie upraw winorośli oraz opracowuje i przedkłada do akceptacji ministrowi właściwemu do spraw rynków rolnych plany tej restrukturyzacji i przekształcania upraw,
- 6) wypłaca środki finansowe za zaniechanie uprawy winorośli oraz za przeprowadzanie destylacji,
- 7) gromadzi i opracowuje informacje wymagane w zakresie sadzenia winorośli oraz wypłat środków finansowych za zaniechanie uprawy winorośli i przeprowadzanie destylacji, oraz przedkłada te informacje ministrowi właściwemu do spraw rynków rolnych.”.

Art. 35.

W ustawie z dnia 30 marca 2001 r. o rolniczych badaniach rynkowych (Dz.U. Nr 42, poz. 471 oraz z 2002 r. Nr 135, poz. 1145) w art. 3 dodaje się ust. 3 i 4 w brzmieniu:

„3. Minister właściwy do spraw rynków rolnych, w zakresie wyrobów winiarskich objętych wspólną organizacją rynku wina, rejestruje ceny czerwonych i białych win stołowych nieposiadających oznakowania zawierającego

²⁾ Zmiany wymienionej ustawy zostały ogłoszone w Dz.U. z 1994 r. Nr 80, poz. 369 i Nr 98, poz. 473, z 1997 r. Nr 79, poz. 484 i Nr 141, poz. 943, z 1998 r. Nr 106, poz. 668, z 2000 r. Nr 48, poz. 547 i 550 i Nr 88, poz. 983, z 2001 r. Nr 3, poz. 19, Nr 29, poz. 320, Nr 38, poz. 452, Nr 125, poz. 1363 i Nr 129, poz. 1438, z 2002 r. Nr 112, poz. 976 i Nr 143, poz. 1197 oraz z 2003 r. Nr 52, poz. 450 i Nr 64, poz. 592.

wskazanie ich geograficznego miejsca pochodzenia, jak również wielkość ich obrotu.

4. Informacje, o których mowa w ust. 3, minister właściwy do spraw rynków rolnych przekazuje Komisji Europejskiej, w terminach i trybie określonych w przepisach Unii Europejskiej w sprawie zbierania informacji celem identyfikacji wyrobów winiarskich i monitorowania rynku wina.”.

Art. 36.

Zezwolenia na wyrób lub rozlew wyrobów winiarskich wydane na podstawie ustawy, o której mowa w art. 38, stają się odpowiednio zezwoleniami na wyrób lub rozlew wyrobów winiarskich w rozumieniu art. 16 ust. 1 oraz zachowują ważność na czas, na który zostały wydane.

Art. 37.

Dotychczasowe przepisy wykonawcze wydane na podstawie art. 4 pkt 1 i art. 29 pkt 1 lit. b i pkt 2 ustawy, o której mowa w art. 38, zachowują moc do czasu wydania przepisów wykonawczych na podstawie art. 4 i art. 15.

Art. 38.

Traci moc ustawa z dnia 25 lipca 2001 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich oraz obrocie tymi wyrobami (Dz.U. Nr 128, poz. 1401).

Art. 39.

Ustawa wchodzi w życie z dniem uzyskania przez Rzeczpospolitą Polską członkostwa w Unii Europejskiej.