



SEJM  
RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ  
VI kadencja  
Prezes Rady Ministrów  
RM 10-170-10

**Druk nr 3788**

Warszawa, 5 stycznia 2011 r.

Pan  
Grzegorz Schetyna  
Marszałek Sejmu  
Rzeczypospolitej Polskiej

Szanowny Panie Marszałku

Na podstawie art. 118 ust. 1 Konstytucji Rzeczypospolitej Polskiej z dnia 2 kwietnia 1997 r. przedstawiam Sejmowi Rzeczypospolitej Polskiej projekt ustawy

**- o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina** z projektami aktów wykonawczych.

Projekt ma na celu wykonanie prawa Unii Europejskiej.

Uprzejmie informuję Pana Marszałka, że przedkładany projekt ustawy zawiera przepisy techniczne i podlega notyfikacji Komisji Europejskiej. O terminie notyfikacji Pan Marszałek zostanie poinformowany niezwłocznie po jej dokonaniu.

W załączeniu przedstawiam także opinię dotyczącą zgodności proponowanych regulacji z prawem Unii Europejskiej.

Ponadto uprzejmie informuję, że do prezentowania stanowiska Rządu w tej sprawie w toku prac parlamentarnych został upoważniony Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Z poważaniem

(-) Donald Tusk

## U S T A W A

z dnia

o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina<sup>1)</sup>

### Rozdział 1

#### Przepisy ogólne

Art. 1. 1. Ustawa reguluje:

- 1) zasady wyrobu fermentowanych napojów winiarskich oraz obrotu wyrobami winiarskimi;
- 2) zasady wykonywania działalności gospodarczej w zakresie wyrobu i rozlewu wyrobów winiarskich;
- 3) organizację rynku wina;
- 4) zasady i tryb rejestracji nazw pochodzenia oraz oznaczeń geograficznych wyrobów winiarskich pozyskanych z winogron pochodzących z upraw winorośli położonych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

2. Przepisów ustawy nie stosuje się do wyrobów winiarskich wyrobionych domowym sposobem na użytek własny i nieprzeznaczonych do wprowadzenia do obrotu.

3. Ustawa nie narusza przepisów o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

4. Zasady znakowania wyrobów winiarskich są określone w przepisach o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych.

Art. 2. Użyte w ustawie określenia oznaczają:

- 1) alkohol rektyfikowany – alkohol, o którym mowa w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 110/2008 z dnia 15 stycznia 2008 r. w sprawie definicji, opisu, prezentacji, etykietowania i ochrony oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych oraz uchylającym rozporządzenie Rady (EWG)

---

<sup>1)</sup> Niniejszą ustawą zmienia się ustawy: ustawę z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, ustawę z dnia 30 marca 2001 r. o rolniczych badaniach rynkowych, ustawę z dnia 11 marca 2004 r. o Agencji Rynku Rolnego i organizacji niektórych rynków rolnych oraz ustawę z dnia 6 grudnia 2008 r. o podatku akcyzowym.

nr 1576/89 (Dz. Urz. UE L 39 z 13.02.2008, str. 16, z późn. zm.) w załączniku I w pkt 1;

- 2) aromatyzowanie – dodanie przy wyrobie fermentowanych napojów winiarskich substancji aromatycznych, ziół lub przypraw korzennych, dozwolonych na podstawie przepisów o bezpieczeństwie żywności i żywienia;
- 3) barwienie – dodanie przy wyrobie fermentowanych napojów winiarskich barwników lub cukru palonego, dozwolonych na podstawie przepisów o bezpieczeństwie żywności i żywienia, lub moszczów, soków i soków zagęszczonych uzyskanych z owoców innych niż winogrona;
- 4) cukier palony – produkt uzyskany wyłącznie w wyniku kontrolowanego ogrzewania sacharozy bez zasad, kwasów nieorganicznych lub innych dodatków chemicznych;
- 5) destylat – destylat pochodzenia rolniczego, o którym mowa w rozporządzeniu wymienionym w pkt 1 w załączniku I w pkt 2;
- 6) destylat miodowy – destylat uzyskany z miodu, miodu pitnego lub miodu pitnego markowego;
- 7) destylat owocowy – destylat uzyskany z owoców innych niż winogrona lub z wina owocowego;
- 8) destylat winogronowy – destylat uzyskany z winogron lub wina;
- 9) dodatek alkoholu – dodany do fermentowanych napojów winiarskich alkohol rektyfikowany lub destylat;
- 10) dokwaszanie – czynność technologiczną stosowaną w celu zwiększenia kwasowości fermentowanego napoju winiarskiego;
- 11) dozwolona substancja aromatyczna lub dozwolona substancja dodatkowa – składnik żywności o właściwościach aromatycznych lub substancję dodatkową, o których mowa odpowiednio w art. 3 ust. 3 pkt 34a lub 36 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914);
- 12) nalew – roztwór wodno-alkoholowy uzyskany w wyniku maceracji owoców innych niż winogrona, świeżych lub utrwalonych dozwolonymi metodami fizykochemicznymi, całych lub rozdrobnionych, miodu, ziół lub przypraw korzennych w alkoholu rektyfikowanym, destylacie owocowym lub destylacie miodowym, z możliwością dodania cukru lub cukru płynnego;
- 13) nastaw na cydr – mieszaninę sporządzoną przy użyciu całych lub rozdrobnionych jabłek, moszczu jabłkowego, soku jabłkowego lub zagęszczonego soku jabłkowego, z możliwością dodania wody, sacharozy, cukru płynnego, inwertowanego cukru płynnego,

glukozy, syropu glukozowego, syropu glukozowo-fruktozowego, fruktozy, drożdży, pożywek lub kwasów spożywczych;

- 14) nastaw na miód pitny (brzezka miodowa) – mieszaninę sporządzoną przy użyciu drożdży, miodu i wody, z możliwością dodania moszczu owocowego, soku owocowego, zagęszczonego soku owocowego, ziół, przypraw korzennych, sacharozy, cukru płynnego, inwertowanego cukru płynnego, pożywek lub kwasów spożywczych;
- 15) nastaw na miód pitny markowy – mieszaninę sporządzoną przy użyciu drożdży, miodu i wody, z możliwością dodania moszczu owocowego, soku owocowego, zagęszczonego soku owocowego, ziół, przypraw korzennych, pożywek lub kwasów spożywczych;
- 16) nastaw na perry – mieszaninę sporządzoną przy użyciu całych lub rozdrobnionych gruszek, moszczu gruszkowego, soku gruszkowego lub zagęszczonego soku gruszkowego, z możliwością dodania wody, sacharozy, cukru płynnego, inwertowanego cukru płynnego, glukozy, syropu glukozowego, syropu glukozowo-fruktozowego, fruktozy, drożdży, pożywek lub kwasów spożywczych;
- 17) nastaw na wino owocowe – mieszaninę sporządzoną przy użyciu owoców innych niż winogrona, całych lub rozdrobnionych, moszczu owocowego, soku owocowego lub zagęszczonego soku owocowego, uzyskanych z owoców innych niż winogrona, z możliwością dodania drożdży, wody, sacharozy, cukru płynnego, inwertowanego cukru płynnego, glukozy, syropu glukozowego, fruktozy, syropu glukozowo-fruktozowego, pożywek lub kwasów spożywczych;
- 18) nastaw na wino owocowe markowe – mieszaninę sporządzoną przy użyciu całych lub rozdrobnionych świeżych owoców innych niż winogrona lub moszczów uzyskanych z owoców innych niż winogrona, z możliwością dodania drożdży, wody, sacharozy, pożywek lub kwasów spożywczych;
- 19) nastaw na wino z soku winogronowego – mieszaninę sporządzoną przy użyciu moszczu winogronowego, zagęszczonego moszczu winogronowego, soku winogronowego lub zagęszczonego soku winogronowego, z możliwością dodania wody, sacharozy, cukru płynnego, inwertowanego cukru płynnego, glukozy, syropu glukozowego, fruktozy, syropu glukozowo-fruktozowego, drożdży, pożywek lub kwasów spożywczych;
- 20) odkwaszanie – czynność technologiczną stosowaną w celu zmniejszenia kwasowości fermentowanego napoju winiarskiego;
- 21) rok gospodarczy – rok gospodarczy, o którym mowa w art. 3 lit. ca rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 z dnia 22 października 2007 r. ustanawiającego wspólną organizację rynków rolnych oraz przepisy szczegółowe dotyczące niektórych produktów rolnych

(„rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku”) (Dz. Urz. UE L 299 z 16.11.2007, str. 1, z późn. zm.);

- 22) rozlew – rozlewanie wyrobu winiarskiego do opakowań jednostkowych;
- 23) rzeczywista zawartość alkoholu – zawartość alkoholu w % objętościowych w fermentowanych napojach winiarskich określoną przez liczbę jednostek objętości czystego alkoholu zawartą w 100 jednostkach objętości produktu, w temperaturze 20 °C;
- 24) sacharoza – cukier przemysłowy, cukier (cukier biały), cukier ekstra biały (cukier rafinowany);
- 25) rejestr chronionych nazw pochodzenia oraz chronionych oznaczeń geograficznych – rejestr, o którym mowa w art. 118n rozporządzenia wymienionego w pkt 21.

Art. 3. Wyrobami winiarskimi w rozumieniu ustawy są:

- 1) fermentowane napoje winiarskie, w tym:
  - a) miód pitny – będący napojem o rzeczywistej zawartości alkoholu od 9 % do 18 % objętościowych, otrzymanym w wyniku fermentacji alkoholowej nastawu na miód pitny (brzezki miodowej), z możliwością dodania alkoholu, o którym mowa w art. 12 ust. 2, słodzenia jedną lub wieloma substancjami, o których mowa w art. 6 ust. 1 pkt 6, dodania ziół lub przypraw korzennych lub barwienia wyłącznie cukrem palonym, o następujących proporcjach w wyrobie gotowym:
    - jedna objętość miodu na trzy objętości wody albo wody z sokiem, w przypadku czwórniaka,
    - jedna objętość miodu na dwie objętości wody albo wody z sokiem, w przypadku trójniaka,
    - jedna objętość miodu na jedną objętość wody albo wody z sokiem, w przypadku dwójniaka,
    - jedna objętość miodu na połowę objętości wody albo wody z sokiem, w przypadku półtoraka,
  - b) miód pitny markowy – będący napojem o rzeczywistej zawartości alkoholu od 9 % do 18 % objętościowych, otrzymanym w wyniku fermentacji alkoholowej nastawu na miód pitny markowy, z możliwością dodania destylatu miodowego, słodzenia substancją, o której mowa w art. 6 ust. 1 pkt 7, dodania ziół lub przypraw korzennych lub barwienia wyłącznie karmelem powstałym z miodu, leżakowanym przez okres nie krótszy niż 6 miesięcy, o następujących proporcjach w wyrobie gotowym:

- jedna objętość miodu na trzy objętości wody albo wody z sokiem, w przypadku czwórniaka,
  - jedna objętość miodu na dwie objętości wody albo wody z sokiem, w przypadku trójniaka,
  - jedna objętość miodu na jedną objętość wody albo wody z sokiem, w przypadku dwójniaka,
  - jedna objętość miodu na połowę objętości wody albo wody z sokiem, w przypadku półtoraka,
- c) wino owocowe markowe – będące napojem o rzeczywistej zawartości alkoholu od 8,5 % do 15 % objętościowych, otrzymanym w wyniku fermentacji alkoholowej nastawu na wino owocowe markowe, bez dodatku alkoholu, z możliwością słodzenia jedną lub wieloma substancjami, o których mowa w art. 6 ust. 1 pkt 5, leżakowanym przez okres nie krótszy niż 6 miesięcy,
- d) wino owocowe – będące napojem o rzeczywistej zawartości alkoholu od 8,5 % do 16 % objętościowych, otrzymanym w wyniku fermentacji alkoholowej nastawu na wino owocowe, bez dodatku alkoholu, z możliwością słodzenia jedną lub wieloma substancjami, o których mowa w art. 6 ust. 1 pkt 1, lub barwienia,
- e) wino owocowe wzmocnione – będące napojem o rzeczywistej zawartości alkoholu od 16 % do 22 % objętościowych, otrzymanym w wyniku fermentacji alkoholowej nastawu na wino owocowe, z dodatkiem alkoholu rektyfikowanego lub destylatu miodowego lub owocowego, z możliwością słodzenia jedną lub wieloma substancjami, o których mowa w art. 6 ust. 1 pkt 1, lub barwienia,
- f) wino owocowe aromatyzowane – będące napojem o rzeczywistej zawartości alkoholu od 8,5 % do 18 % objętościowych, poddanych aromatyzowaniu substancjami innymi niż uzyskane z winogron, zawierającym co najmniej 75 % wina owocowego, z możliwością dodania alkoholu rektyfikowanego lub destylatu miodowego lub owocowego, słodzenia jedną lub wieloma substancjami, o których mowa w art. 6 ust. 1 pkt 3, lub barwienia,
- g) wino z soku winogronowego – będące napojem o rzeczywistej zawartości alkoholu od 8,5 % do 18 % objętościowych, otrzymanym w wyniku fermentacji alkoholowej nastawu na wino z soku winogronowego, z możliwością dodania alkoholu rektyfikowanego lub destylatu winogronowego, słodzenia jedną lub wieloma substancjami, o których mowa w art. 6 ust. 1 pkt 2, lub barwienia,

- h) aromatyzowane wino z soku winogronowego – będące napojem o rzeczywistej zawartości alkoholu od 6,5 % do 18 % objętościowych, poddanym aromatyzowaniu, zawierającym co najmniej 75 % wina z soku winogronowego, z możliwością dodania alkoholu rektyfikowanego lub destylatu winogronowego, słodzenia jedną lub wieloma substancjami, o których mowa w art. 6 ust. 1 pkt 4, lub barwienia,
- i) nalewka na winie owocowym – będąca napojem o rzeczywistej zawartości alkoholu od 17 % do 22 % objętościowych, zawierającym co najmniej 60 % wina owocowego lub wina owocowego wzmocnionego oraz co najmniej 10 % nalewu, z możliwością dodania alkoholu rektyfikowanego lub destylatu miodowego lub owocowego, słodzenia jedną lub wieloma substancjami, o których mowa w art. 6 ust. 1 pkt 3, lub barwienia,
- j) aromatyzowana nalewka na winie owocowym – będąca napojem o rzeczywistej zawartości alkoholu od 17 % do 22 % objętościowych, poddanym aromatyzowaniu substancjami innymi niż uzyskane z winogron, zawierającym co najmniej 60 % wina owocowego lub wina owocowego wzmocnionego oraz co najmniej 10 % nalewu, z możliwością dodania alkoholu rektyfikowanego lub destylatu miodowego lub owocowego, słodzenia jedną lub wieloma substancjami, o których mowa w art. 6 ust. 1 pkt 3, lub barwienia,
- k) nalewka na winie z soku winogronowego – będąca napojem o rzeczywistej zawartości alkoholu od 17 % do 22 % objętościowych, zawierającym co najmniej 60 % wina z soku winogronowego oraz co najmniej 10 % nalewu, z możliwością dodania alkoholu rektyfikowanego lub destylatu winogronowego, słodzenia jedną lub wieloma substancjami, o których mowa w art. 6 ust. 1 pkt 4, lub barwienia,
- l) aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego – będąca napojem o rzeczywistej zawartości alkoholu od 17 % do 22 % objętościowych, poddanym aromatyzowaniu, zawierającym co najmniej 60 % wina z soku winogronowego oraz co najmniej 10 % nalewu, z możliwością dodania alkoholu rektyfikowanego, destylatu winogronowego, słodzenia jedną lub wieloma substancjami, o których mowa w art. 6 ust. 1 pkt 4, lub barwienia,
- m) napój winny owocowy lub miodowy – będący napojem o rzeczywistej zawartości alkoholu od 4,5 % do 15 % objętościowych, otrzymanym z wina owocowego lub miodu pitnego i zawierającym co najmniej 50 % wina owocowego lub miodu

pitnego albo otrzymanym w wyniku fermentacji alkoholowej nastawu na wino owocowe lub miód pitny o mniejszym udziale soków lub miodu, bez dodatku alkoholu, z możliwością słodzenia jedną lub wieloma substancjami, o których mowa w art. 6 ust. 1 pkt 3, lub barwienia,

- n) aromatyzowany napój winny owocowy lub miodowy – będący napojem o rzeczywistej zawartości alkoholu od 4,5 % do 15 % objętościowych, otrzymanym z wina owocowego lub miodu pitnego i zawierającym co najmniej 50 % wina owocowego lub miodu pitnego albo otrzymanym w wyniku fermentacji alkoholowej nastawu na wino owocowe lub miód pitny o mniejszym udziale soków lub miodu, bez dodatku alkoholu, poddanym aromatyzowaniu substancjami innymi niż uzyskane z winogron, z możliwością słodzenia jedną lub wieloma substancjami, o których mowa w art. 6 ust. 1 pkt 3, lub barwienia,
- o) wino owocowe niskoalkoholowe – będące napojem o rzeczywistej zawartości alkoholu od 0,5 % do 8,5 % objętościowych, otrzymanym w wyniku fermentacji alkoholowej nastawu na wino owocowe albo z wina owocowego w wyniku częściowego usunięcia alkoholu wyłącznie metodami fizycznymi, bez dodatku alkoholu, z możliwością słodzenia jedną lub wieloma substancjami, o których mowa w art. 6 ust. 1 pkt 1, lub barwienia,
- p) aromatyzowane wino owocowe niskoalkoholowe – będące napojem o rzeczywistej zawartości alkoholu od 0,5 % do 8,5 % objętościowych, zawierającym co najmniej 75 % wina owocowego lub wina owocowego niskoalkoholowego, bez dodatku alkoholu, poddanym aromatyzowaniu substancjami innymi niż uzyskane z winogron, z możliwością słodzenia jedną lub wieloma substancjami, o których mowa w art. 6 ust. 1 pkt 3, lub barwienia,
- q) cydr – będący napojem o rzeczywistej zawartości alkoholu od 1,2 % do 8,5 % objętościowych, otrzymanym w wyniku fermentacji alkoholowej nastawu na cydr, bez dodatku alkoholu, z możliwością słodzenia jedną lub wieloma substancjami, o których mowa w art. 6 ust. 1 pkt 1, lub dodania soku jabłkowego lub zagęszczonego soku jabłkowego,
- r) perry – będące napojem o rzeczywistej zawartości alkoholu od 1,2 % do 8,5 % objętościowych, otrzymanym w wyniku fermentacji alkoholowej nastawu na perry, bez dodatku alkoholu, z możliwością słodzenia jedną lub wieloma substancjami, o których mowa w art. 6 ust. 1 pkt 1, lub dodania soku gruszkowego lub zagęszczonego soku gruszkowego;



2) wyroby określone w:

- a) rozporządzeniu Rady (EWG) nr 1601/91 z dnia 10 czerwca 1991 r. ustanawiającym ogólne zasady definicji, opisu i prezentacji win aromatyzowanych, aromatyzowanych napojów winopochodnych i aromatyzowanych koktajli winopodobnych (Dz. Urz. WE L 149 z 14.06.1991, str. 1, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 11, str. 286, z późn. zm.), zwanym dalej „rozporządzeniem nr 1601/1991”,
- b) rozporządzeniu Rady (WE) nr 1234/2007 z dnia 22 października 2007 r. ustanawiającym wspólną organizację rynków rolnych oraz przepisy szczegółowe dotyczące niektórych produktów rolnych („rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku”) (Dz. Urz. UE L 299 z 16.11.2007, str. 1, z późn. zm.), zwanym dalej „rozporządzeniem nr 1234/2007”.

Art. 4. Minister właściwy do spraw rynków rolnych określi, w drodze rozporządzenia, rodzaje fermentowanych napojów winiarskich określonych w art. 3 pkt 1 oraz szczegółowe wymagania organoleptyczne, fizyczne i chemiczne, jakie powinny spełniać te napoje, mając na względzie zapewnienie właściwej jakości handlowej poszczególnych fermentowanych napojów winiarskich.

Art. 5. Do postępowania w sprawach indywidualnych rozstrzyganych w drodze decyzji administracyjnej stosuje się przepisy Kodeksu postępowania administracyjnego, chyba że przepisy ustawy stanowią inaczej.

## Rozdział 2

### Wyrób fermentowanych napojów winiarskich oraz obrót wyrobami winiarskimi

Art. 6. 1. Do słodzenia fermentowanych napojów winiarskich dopuszcza się stosowanie:

- 1) sacharozy, glukozy, fruktozy, zagęszczonego soku owocowego, cukru palonego lub miodu – w przypadku wina owocowego, wina owocowego wzmocnionego, wina owocowego niskoalkoholowego, cydru i perry;
- 2) sacharozy, glukozy, fruktozy, cukru palonego, moszczu winogronowego, zagęszczonego moszczu winogronowego, rektyfikowanego zagęszczonego moszczu

winogronowego, soku winogronowego lub zagęszczonego soku winogronowego – w przypadku wina z soku winogronowego;

- 3) sacharozy, glukozy, fruktozy, syropu glukozowego, syropu glukozowo-fruktozowego, cukru płynnego, inwertowanego cukru płynnego, cukru palonego, miodu, moszczu owocowego, soku owocowego lub zagęszczonego soku owocowego – w przypadku wina owocowego aromatyzowanego, nalewki na winie owocowym, aromatyzowanej nalewki na winie owocowym, napoju winnego owocowego lub miodowego, aromatyzowanego napoju winnego owocowego lub miodowego i aromatyzowanego wina owocowego niskoalkoholowego;
- 4) sacharozy, glukozy, fruktozy, cukru płynnego, inwertowanego cukru płynnego, syropu glukozowego, syropu glukozowo-fruktozowego, cukru palonego, miodu, moszczu winogronowego, zagęszczonego moszczu winogronowego, rektyfikowanego zagęszczonego moszczu winogronowego, soku winogronowego lub zagęszczonego soku winogronowego – w przypadku aromatyzowanego wina z soku winogronowego, nalewki na winie z soku winogronowego i aromatyzowanej nalewki na winie z soku winogronowego;
- 5) sacharozy lub moszczu owocowego – w przypadku wina owocowego markowego;
- 6) miodu lub sacharozy – w przypadku miodu pitnego;
- 7) miodu – w przypadku miodu pitnego markowego.

2. Do słodzenia wina owocowego aromatyzowanego, aromatyzowanego wina owocowego niskoalkoholowego, aromatyzowanego napoju winnego owocowego lub miodowego dopuszcza się stosowanie moszczu winogronowego, zagęszczonego moszczu winogronowego, soku winogronowego lub zagęszczonego soku winogronowego, jeżeli nie spowoduje to zdominowania w wyrobie gotowym smaku, koloru lub zapachu właściwego dla owoców lub soków owocowych użytych do nastawu.

3. Do słodzenia fermentowanych napojów winiarskich dopuszcza się stosowanie określonych w przepisach o bezpieczeństwie żywności i żywienia substancji słodzących innych niż wymienione w ust. 1.

Art. 7. 1. Przy wyrobie fermentowanych napojów winiarskich dopuszcza się:

- 1) dodanie wody niezbędnej do korekty składu tych napojów, pod warunkiem że nie zmieni to ich charakteru;

- 2) użycie wody niezbędnej do przygotowania drożdży suszonych, dozwolonych substancji aromatycznych lub dozwolonych substancji dodatkowych dodawanych po zakończeniu fermentacji alkoholowej.

2. Woda, o której mowa w ust. 1:

- 1) powinna spełniać wymagania dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, określone w przepisach o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków;
- 2) pkt 1, nie może być dodana po zakończeniu fermentacji alkoholowej do korekty składu fermentowanych napojów winiarskich, o których mowa w art. 3 pkt 1 lit. a – e, g, o, q oraz r.

Art. 8. 1. Ilość świeżych owoców, całych lub rozdrobnionych, użytych do sporządzania nastawu na wino owocowe markowe z dodatkiem wody, przypadająca na litr wody w nastawie, nie może być mniejsza niż:

- 1) 2,5 kilograma – w przypadku jednorodnych nastawów z owocu jabłoni, gruszy lub truskawki;
- 2) 0,5 kilograma – w przypadku jednorodnych nastawów z owocu agrestu, porzeczki, aronii, jarzębiny, róży, głogu, tarniny, rokitnika, berberysu, bzu czarnego, żurawiny, derenia lub borówki;
- 3) 1,5 kilograma – w przypadku pozostałych jednorodnych nastawów owocowych.

2. Udział moszczu w nastawie na wino owocowe markowe nie może być mniejszy niż:

- 1) 60 % objętościowych – w przypadku jednorodnych nastawów z owocu jabłoni, gruszy lub truskawki;
- 2) 30 % objętościowych – w przypadku jednorodnych nastawów z owocu agrestu lub porzeczki;
- 3) 20 % objętościowych – w przypadku jednorodnych nastawów z owocu aronii, jarzębiny, róży, głogu, tarniny, rokitnika, berberysu, bzu czarnego, żurawiny, derenia lub borówki;
- 4) 50 % objętościowych – w przypadku pozostałych jednorodnych nastawów owocowych.

3. Przepisy ust. 1 i 2 stosuje się odpowiednio do nastawów mieszanych, z uwzględnieniem proporcjonalnego udziału poszczególnych nastawów owocowych lub moszczów owocowych.

Art. 9. 1. Ilość owoców, całych lub rozdrobnionych, użytych do sporządzania nastawu na wino owocowe lub wino owocowe niskoalkoholowe, przypadająca na litr wody w nastawie, nie może być mniejsza niż:

- 1) 2 kilogramy – w przypadku jednorodnych nastawów z owocu jabłoni, gruszy lub truskawki;
- 2) 0,5 kilograma – w przypadku jednorodnych nastawów z owocu agrestu, porzeczki, aronii, jarzębiny, róży, głogu, tarniny, rokitnika, berberysu, bzu czarnego, żurawiny, derenia lub borówki;
- 3) kilogram – w przypadku pozostałych jednorodnych nastawów owocowych.

2. Udział soku owocowego lub zagęszczonego soku owocowego, w przeliczeniu na moszcz owocowy, lub moszczu owocowego, w nastawie na wino owocowe lub wino owocowe niskoalkoholowe, nie może być mniejszy niż:

- 1) 60 % objętościowych – w przypadku jednorodnych nastawów z owocu jabłoni, gruszy lub truskawki;
- 2) 30 % objętościowych – w przypadku jednorodnych nastawów z owocu agrestu lub porzeczki;
- 3) 20 % objętościowych – w przypadku jednorodnych nastawów z owocu aronii, jarzębiny, róży, głogu, tarniny, rokitnika, berberysu, bzu czarnego, żurawiny, derenia lub borówki;
- 4) 50 % objętościowych – w przypadku pozostałych jednorodnych nastawów owocowych.

3. Przepisy ust. 1 i 2 stosuje się odpowiednio do nastawów mieszanych, z uwzględnieniem proporcjonalnego udziału poszczególnych owoców, soków lub moszczów owocowych.

4. Udział soku winogronowego lub moszczu winogronowego w nastawie na wino z soku winogronowego w przeliczeniu na moszcz winogronowy nie może być mniejszy niż 75 % objętościowych.

5. Udział soku jabłkowego lub zagęszczonego soku jabłkowego, w przeliczeniu na moszcz jabłkowy, lub moszczu jabłkowego, w nastawie na cydr, nie może być mniejszy niż 60 % objętościowych.

6. Udział soku gruszkowego lub zagęszczonego soku gruszkowego, w przeliczeniu na moszcz gruszkowy, lub moszczu gruszkowego, w nastawie na perry, nie może być mniejszy niż 60 % objętościowych.

7. W przypadku sporządzania nastawu na cydr lub perry z dodatkiem wody, ilość owoców, całych lub rozdrobnionych, przypadająca na litr wody w nastawie nie może być mniejsza niż 2,5 kilograma.

8. Dopuszcza się dodanie:

- 1) jabłek, całych lub rozdrobnionych, soku jabłkowego lub zagęszczonego soku jabłkowego – do perry,
- 2) gruszek, całych lub rozdrobnionych, soku gruszkowego lub zagęszczonego soku gruszkowego – do cydru

– jeżeli nie spowoduje to zdominowania w wyrobie gotowym smaku, koloru lub zapachu właściwego dla owoców lub soków owocowych użytych do nastawu.

Art. 10. 1. Udział soku owocowego lub zagęszczonego soku owocowego, w przeliczeniu na moszcz owocowy, lub moszczu owocowego, w nastawie na wino owocowe stosowanym przy wyrobie napoju winnego owocowego otrzymanego wyłącznie w wyniku fermentacji alkoholowej tego nastawu, nie może być mniejszy niż:

- 1) 30 % objętościowych – w przypadku jednorodnych nastawów z owocu jabłoni, gruszy lub truskawki;
- 2) 15 % objętościowych – w przypadku jednorodnych nastawów z owocu agrestu lub porzeczki;
- 3) 10 % objętościowych – w przypadku jednorodnych nastawów z owocu aronii, jarzębiny, róży, głogu, tarniny, rokitnika, berberysu, bzu czarnego, żurawiny, derenia lub borówki;
- 4) 25 % objętościowych – w przypadku pozostałych jednorodnych nastawów owocowych.

2. Przepisy ust. 1 stosuje się odpowiednio do nastawów mieszanych, z uwzględnieniem proporcjonalnego udziału poszczególnych soków.

Art. 11. Przy wyrobie napoju winnego miodowego otrzymanego w wyniku fermentacji alkoholowej nastawu na miód pitny udział miodu nie może być niższy niż 150 kilogramów miodu na 1.000 litrów nastawu na miód pitny.

Art. 12. 1. Przy wyrobie miodu pitnego dopuszcza się zastąpienie najwyżej 20 % wagowo miodu sacharozą, przyjmując, że 1 kilogram miodu odpowiada 0,7 kilograma sacharozy.

2. W ramach dozwolonego dodatku sacharozy, o którym mowa w ust. 1, dopuszcza się dodanie alkoholu rektyfikowanego lub destylatu miodowego do półtoraka i dwójniaka, przy czym 1 litr tego alkoholu lub destylatu w przeliczeniu na alkohol 100 % odpowiada 1,7 kilograma sacharozy.

3. Przy wyrobie miodu pitnego markowego dopuszcza się zastąpienie najwyżej 20 % wagowo miodu destylatem miodowym, przyjmując, że 1 litr destylatu miodowego w przeliczeniu na alkohol 100 % odpowiada 2,5 kilograma miodu.

Art. 13. Do fermentowanego napoju winiarskiego nie dodaje się pozostałości odwarowej stanowiącej odpad przy produkcji destylatów.

Art. 14. 1. Przy wyrobie fermentowanego napoju winiarskiego dopuszcza się:

- 1) słodzenie zgodnie z art. 6;
- 2) dokwaszanie kwasem spożywczym organicznym albo odkwaszanie substancjami dozwolonymi na podstawie przepisów o bezpieczeństwie żywności i żywienia;
- 3) dodanie:
  - a) barwników lub karmelu w sposób określony w art. 3 pkt 1,
  - b) cukru palonego,
  - c) dwutlenku węgla,
  - d) soku owocowego, zagęszczonego soku owocowego, moszczu owocowego lub zagęszczonego moszczu winogronowego w sposób określony w art. 2 pkt 13 – 19 lub art. 3 pkt 1,
  - e) alkoholu w sposób określony w art. 3 pkt 1 lub art. 12 ust. 2,
  - f) wody w sposób określony w art. 2 pkt 13 – 19, art. 3 pkt 1 lub art. 7.

2. Przy wyrobie fermentowanego napoju winiarskiego poddanego aromatyzowaniu dopuszcza się:

- 1) wykonanie czynności, o których mowa w ust. 1;
- 2) dodanie soku owocowego innego niż użyty do nastawu, po zakończeniu fermentacji.

3. 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.

4. Przepisu ust. 1 pkt 3 lit. a nie stosuje się do wyrobu miodu pitnego.

5. Przepisów ust. 1 pkt 3 lit. b i c nie stosuje się do wyrobu miodu pitnego markowego.

6. Dopuszcza się aromatyzowanie miodu pitnego oraz miodu pitnego markowego alkoholowym wyciągiem z ziół aromatycznych i przypraw korzennych lub przez gotowanie brzezki miodowej z ziołami i przyprawami korzennymi (sycenie brzezki) lub wyciągiem ziołowo-korzennym sporządzonym na miodzie pitnym.

7. Soku winogronowego, z wyłączeniem przypadku określonego w art. 6 ust. 2, nie używa się do wyrobu fermentowanych napojów winiarskich innych niż określone w art. 3 pkt 1 lit. g oraz h.

Art. 15. 1. Zasady obrotu hurtowego i sprzedaży detalicznej wyrobów winiarskich są określone w ustawie z dnia 26 października 1982 r. o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi (Dz. U. z 2007 r. Nr 70, poz. 473, z późn. zm.<sup>2)</sup>), z tym że do obrotu mogą być wprowadzane wyłącznie wyroby winiarskie:

- 1) w przypadku wyrobów winiarskich, dla których wymagania zostały określone w przepisach Unii Europejskiej – spełniające wymagania określone w:
  - a) rozporządzeniu nr 1601/1991, rozporządzeniu nr 1234/2007 lub przepisach wydanych w trybie tych rozporządzeń lub
  - b) przepisach wydanych w trybie rozporządzenia Rady (WE) nr 479/2008 z dnia 29 kwietnia 2008 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku wina, zmieniającego rozporządzenie (WE) nr 1493/1999, (WE) nr 1782/2003, (WE) nr 3/2008 oraz uchylającego rozporządzenie (EWG) nr 2392/86 i (WE) nr 1493/1999 (Dz. Urz. UE L 148 z 06.06.2008, str. 1, z późn. zm.), zwanego dalej „rozporządzeniem nr 479/2008”;
- 2) w przypadku wyrobów winiarskich, dla których wymagania nie zostały określone w przepisach Unii Europejskiej:
  - a) spełniające wymagania określone w ustawie albo
  - b) dopuszczone do obrotu na terytorium innych państw członkowskich Unii Europejskiej albo terytorium państw Europejskiego Obszaru Gospodarczego w zakresie, w jakim korzystają ze swobody przepływu towarów na podstawie umów zawartych ze Wspólnotą Europejską.

---

<sup>2)</sup> Zmiany tekstu jednolitego wymienionej ustawy zostały ogłoszone w Dz. U. z 2007 r. Nr 115, poz. 793 i Nr 176, poz. 1238, z 2008 r. Nr 227, poz. 1505, z 2009 r. Nr 18, poz. 97 i Nr 144, poz. 1175 oraz z 2010 r. Nr 47, poz. 278.

2. Wymagań, o których mowa w ust. 1, nie stosuje się do wyrobów winiarskich, o których mowa w:

- 1) art. 3 pkt 1, przeznaczonych wyłącznie do wywozu z obszaru celnego Unii Europejskiej, jeżeli odmiennie wymagania wynikają z umów międzynarodowych albo zostały inaczej określone przez odbiorcę tych wyrobów;
- 2) art. 3 pkt 2, przeznaczonych wyłącznie do wywozu z obszaru celnego Unii Europejskiej, jeżeli wynika to z rozporządzenia nr 1601/1991, rozporządzenia nr 1234/2007 lub przepisów wydanych w trybie tych rozporządzeń lub w trybie rozporządzenia nr 479/2008.

Art. 16. Minister właściwy do spraw rynków rolnych określi, w drodze rozporządzenia, szczegółowy sposób wyrobu fermentowanych napojów winiarskich określonych w art. 3 pkt 1 oraz metody analiz tych napojów do celów urzędowej kontroli w zakresie jakości handlowej, mając na względzie zapewnienie jednolitych standardów w zakresie jakości handlowej oraz metod wyrobu i analizy fermentowanych napojów winiarskich.

### Rozdział 3

#### Wykonywanie działalności gospodarczej w zakresie wyrobu i rozlewu wyrobów winiarskich

Art. 17. 1. Działalność gospodarcza w zakresie wyrobu lub rozlewu wyrobów winiarskich jest działalnością regulowaną w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. z 2010 r. Nr 220, poz. 1447) i wymaga uzyskania wpisu do rejestru przedsiębiorców wykonujących działalność w zakresie wyrobu lub rozlewu wyrobów winiarskich, zwanego dalej „rejestrem”.

2. Działalność gospodarcza w zakresie wyrobu wyrobów winiarskich może również obejmować rozlew wyrobionych wyrobów winiarskich.

3. Wymagania w zakresie uzyskania wpisu do rejestru nie stosuje się do przedsiębiorców, którzy wyłącznie wyrabiają i rozlewają wino uzyskane z winogron pochodzących z upraw własnych.

Art. 18. 1. Przedsiębiorca wykonujący działalność gospodarczą w zakresie wyrobu lub rozlewu wyrobów winiarskich, z wyłączeniem przedsiębiorcy spełniającego wymagania



określone w art. 19 ust. 3 oraz przedsiębiorcy, o którym mowa w art. 17 ust. 3, spełniającego wymagania określone w art. 24 ust. 1:

- 1) opracowuje w formie pisemnej i wdraża system kontroli wewnętrznej wyrobu lub rozlewu wyrobów winiarskich, obejmujący w szczególności określenie:
  - a) częstotliwości i sposobu pobierania próbek do badań jakości tych wyrobów,
  - b) metod przeprowadzania badań jakości, o których mowa w lit. a,
  - c) sposobu postępowania z wyrobami winiarskimi niespełniającymi wymagań w zakresie jakości;
- 2) posiada plan obiektów budowlanych przeznaczonych do wykonywania tej działalności, obejmujący w szczególności pomieszczenia produkcyjne, magazynowe, socjalne i sanitarne, z zaznaczeniem:
  - a) linii technologicznych,
  - b) dróg przemieszczania surowców i gotowych wyrobów,
  - c) stanowisk pracy;
- 3) wyznacza osobę odpowiedzialną za kontrolę jakości wyrobów winiarskich;
- 4) dysponuje obiektami budowlanymi wyposażonymi w:
  - a) zbiorniki do magazynowania i przechowywania wyrobów winiarskich, których całkowita pojemność technologiczna wynosi co najmniej 50 % miesięcznej wielkości wyrobu wyrobów winiarskich, o których mowa w art. 3 pkt 2, lub 75 % miesięcznej wielkości wyrobu fermentowanych napojów winiarskich, a w przypadku rozlewu wyrobów winiarskich – co najmniej 25 % miesięcznej wielkości rozlewu,
  - b) urządzenia filtracyjne zapewniające uzyskanie wymaganej klarowności wyrobu winiarskiego,
  - c) urządzenia do przygotowania opakowań jednostkowych, w szczególności urządzenia do ich mycia i odkażania,
  - d) urządzenia do napełniania wyrobem winiarskim opakowań jednostkowych,
  - e) urządzenia laboratoryjne umożliwiające przeprowadzenie badań jakości, o których mowa w pkt 1 lit. a

– co potwierdza pozytywna opinia techniczno-technologiczna wydana przez właściwego ze względu na planowane miejsce wykonywania tej działalności wojewódzkiego inspektora jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, zwanego dalej „wojewódzkim inspektorem”;

5) zapewnia spełnianie przez obiekty budowlane i urządzenia, o których mowa w pkt 4 lit. b – e, wymagań określonych w przepisach o ochronie przeciwpożarowej, sanitarnych i o ochronie środowiska, co potwierdza zaświadczenie wydane przez komendanta powiatowego (miejskiego) Państwowej Straży Pożarnej, państwowego powiatowego inspektora sanitarnego oraz wojewódzkiego inspektora ochrony środowiska właściwych ze względu na planowane miejsce wykonywania tej działalności.

2. Przedsiębiorca, o którym mowa w ust. 1, może wykonywać działalność gospodarczą w zakresie wyrobu lub rozlewu wyrobów winiarskich, jeżeli:

- 1) posiada tytuł prawny do obiektów budowlanych, w których ma być wykonywana ta działalność;
- 2) nie był karany za przestępstwo przeciwko mieniu lub wiarygodności dokumentów, a w przypadku przedsiębiorcy będącego:
  - a) osobą prawną – której żaden z członków zarządu nie był karany za przestępstwo przeciwko mieniu lub wiarygodności dokumentów,
  - b) spółką jawną – której żaden ze wspólników nie był karany za przestępstwa, o których mowa w lit. a, a w przypadku wspólników będących osobą prawną – żaden z członków zarządu nie był karany za te przestępstwa,
  - c) spółką komandytową albo spółką komandytowo-akcyjną – której żaden z komplementariuszy nie był karany za przestępstwa, o których mowa w lit. a;
- 3) nie zalega z należnościami wobec Skarbu Państwa oraz Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego.

3. Wymagań, o których mowa w ust. 1 pkt 4 lit. c i d, nie stosuje się do przedsiębiorców ubiegających się o wpis do rejestru wyłącznie w zakresie wyrobu wyrobów winiarskich.

Art. 19. 1. Przedsiębiorca, który wyrabia i rozlewa w danym roku kalendarzowym z przeznaczeniem do wprowadzenia do obrotu:

- 1) wino owocowe markowe albo cydr lub perry, uzyskane z własnych upraw drzew lub krzewów owocowych, może wyrobić i rozlać nie więcej niż:
  - a) 5.000 litrów – w przypadku wina owocowego markowego albo
  - b) 10.000 litrów – w przypadku cydru lub perry;
- 2) miód pitny markowy, może go wyrobić i rozlać nie więcej niż z 500 litrów miodu uzyskanego z własnej pasieki.

2. W ramach limitu wyrobu i rozlewu:

- 1) wina owocowego markowego, o którym mowa w ust. 1 pkt 1 lit. a, dopuszcza się wyrób cydru lub perry, przy czym wielkość limitu oblicza się, stosując proporcję litr niewykorzystanego limitu dla wina owocowego markowego do 2 litrów cydru lub perry;
- 2) cydru i perry, o których mowa w ust. 1 pkt 1 lit. b, dopuszcza się wyrób wina owocowego markowego, przy czym wielkość limitu oblicza się, stosując proporcję litr niewykorzystanego limitu dla cydru lub perry do 0,5 litra wina owocowego markowego.

3. Przedsiębiorca, o którym mowa w ust. 1:

- 1) spełnia wymagania, o których mowa w art. 18 ust. 1 pkt 1;
- 2) zabezpiecza i usuwa odpady powstające podczas wyrobu wyrobów winiarskich;
- 3) wyznacza osobę odpowiedzialną za kontrolę jakości wyrobów winiarskich.

4. Przedsiębiorca, o którym mowa w ust. 1 pkt 1, może wyrabiać i rozlewać wino owocowe markowe, cydr lub perry, jeżeli:

- 1) posiada tytuł prawny do obiektów budowlanych, w których jest prowadzony wyrób i rozlew tych wyrobów;
- 2) posiada tytuł prawny co najmniej do 1 hektara gruntu rolnego obsadzonego drzewami lub krzewami owocowymi;
- 3) spełnia warunek, o którym mowa w art. 18 ust. 2 pkt 2.

5. Przedsiębiorca, o którym mowa w ust. 1 pkt 2, może wyrabiać i rozlewać miód pitny markowy, jeżeli:

- 1) posiada tytuł prawny do obiektów budowlanych, w których jest prowadzony wyrób i rozlew tego miodu;
- 2) prowadzi pasiekę spełniającą wymagania określone dla produkcji miodu w ramach działów specjalnych produkcji rolnej, o których mowa w art. 2 ust. 3 ustawy z dnia 26 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych (Dz. U. z 2010 r. Nr 51, poz. 307, z późn. zm.<sup>3)</sup>);
- 3) spełnia warunek, o którym mowa w art. 18 ust. 2 pkt 2.

---

<sup>3)</sup> Zmiany tekstu jednolitego wymienionej ustawy zostały ogłoszone w Dz. U. z 2010 r. Nr 57, poz. 352, Nr 75, poz. 473, Nr 105, poz. 655, Nr 149, poz. 996, Nr 182, poz. 1228, Nr 219, poz. 1442 i Nr 226, poz. 1475 i 1478.

Art. 20. 1. Rejestr prowadzi minister właściwy do spraw rynków rolnych.

2. Wpisu do rejestru dokonuje się na wniosek przedsiębiorcy.

3. W przypadku przedsiębiorcy, o którym mowa w art. 17 ust. 1 lub 2, wniosek zawiera:

- 1) firmę przedsiębiorcy, jego siedzibę i adres;
- 2) numer:
  - a) w rejestrze przedsiębiorców w Krajowym Rejestrze Sądowym albo ewidencji działalności gospodarczej, o ile przedsiębiorca taki numer posiada,
  - b) identyfikacji podatkowej (NIP), o ile przedsiębiorca taki numer posiada,
  - c) identyfikacyjny krajowego rejestru urzędowego podmiotów gospodarki narodowej (REGON), o ile przedsiębiorca taki numer posiada;
- 3) określenie rodzaju działalności gospodarczej, która będzie wykonywana;
- 4) wskazanie miejsca lub miejsc wykonywania działalności gospodarczej;
- 5) oświadczenie, że przedsiębiorca w dniu złożenia wniosku spełnia wymagania określone w art. 18 ust. 1 pkt 4 i 5 oraz ust. 2 pkt 2 i 3.

4. W przypadku przedsiębiorcy spełniającego wymagania określone w art. 19, wniosek zawiera:

- 1) dane, o których mowa w ust. 3 pkt 1 – 4;
- 2) oświadczenie, że przedsiębiorca w dniu złożenia wniosku:
  - a) spełnia wymagania określone w art. 18 ust. 2 pkt 2 i 3,
  - b) posiada tytuł prawny do obiektów budowlanych, w których jest prowadzony wyrób i rozlew wina owocowego markowego, cydru, perry lub miodu pitnego markowego,
  - c) posiada tytuł prawny do gruntu rolnego, o którym mowa w art. 19 ust. 4 pkt 2 – w przypadku wyrobu wina owocowego markowego, cydru lub perry,
  - d) prowadzi pasiekę, o której mowa w art. 19 ust. 5 pkt 2 – w przypadku wyrobu i rozlewu miodu pitnego markowego.

5. W przypadku złożenia oświadczenia, o którym mowa w ust. 4 pkt 2 lit. c, do wniosku dołącza się informację o łącznej powierzchni i lokalizacji gruntu rolnego, o którym mowa w art. 19 ust. 4 pkt 2, zawierającą wskazanie:

- 1) województwa, powiatu i gminy;
- 2) nazwy oraz numeru obrębu ewidencyjnego;
- 3) numeru arkusza mapy i numeru działki ewidencyjnej.

6. Oświadczenia, o których mowa w ust. 3 pkt 5 i ust. 4 pkt 2, składa się pod rygorem odpowiedzialności karnej za składanie fałszywych zeznań. Składający oświadczenie jest obowiązany do zawarcia w nim klauzuli następującej treści: „Jestem świadomy odpowiedzialności karnej za złożenie fałszywego oświadczenia”. Klauzula ta zastępuje pouczenie organu o odpowiedzialności karnej za składanie fałszywych zeznań.

Art. 21. 1. Minister właściwy do spraw rynków rolnych wydaje z urzędu zaświadczenie o dokonaniu wpisu do rejestru lub zaświadczenie o zmianie wpisu w rejestrze, z podaniem daty wpisu lub zmiany wpisu.

2. Rejestr zawiera dane, o których mowa w art. 20 ust. 3 pkt 1 – 4.

3. Rejestr może być prowadzony w systemie teleinformatycznym.

4. Rejestr jest jawny.

Art. 22. Minister właściwy do spraw rynków rolnych wydaje decyzję zakazującą wykonywania przez przedsiębiorcę działalności gospodarczej w zakresie wyrobu lub rozlewu wyrobów winiarskich w przypadkach określonych w:

1) ustawie z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej;

2) art. 52 ust. 2 i 4 ustawy z dnia 6 grudnia 2008 r. o podatku akcyzowym (Dz. U. z 2009 r. Nr 3, poz. 11, z późn. zm.<sup>4)</sup>).

Art. 23. 1. Przedsiębiorca wykonujący działalność gospodarczą w zakresie wyrobu lub rozlewu wyrobów winiarskich zawiadamia ministra właściwego do spraw rynków rolnych o zakończeniu lub zawieszeniu wykonywania tej działalności, w terminie 14 dni od dnia jej zakończenia lub zawieszenia.

2. W sprawach dotyczących wykonywania działalności gospodarczej w zakresie wyrobu lub rozlewu wyrobów winiarskich, w zakresie nieuregulowanym w ustawie, stosuje się przepisy ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej.

Art. 24. 1. Przedsiębiorca określony w art. 17 ust. 3 niepodlegający, na podstawie art. 47 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 6 grudnia 2008 r. o podatku akcyzowym, obowiązkowi wyrobu wina w składzie podatkowym:

1) spełnia warunki określone w art. 18 ust. 1 pkt 1 i art. 19 ust. 3 pkt 2;

---

<sup>4)</sup> Zmiany wymienionej ustawy zostały ogłoszone w Dz. U. z 2009 r. Nr 98, poz. 819, Nr 168, poz. 1323 i Nr 215, poz. 1667 oraz z 2010 r. Nr 21, poz. 104, Nr 151, poz. 1013 i Nr 226, poz. 1477.

2) wyznacza osobę odpowiedzialną za:

- a) prowadzenie rejestru przychodu i rozchodu wyrobów winiarskich, o którym mowa w art. 36 rozporządzenia Komisji (WE) nr 436/2009 z dnia 26 maja 2009 r. ustanawiającego szczegółowe zasady wykonania rozporządzenia Rady (WE) nr 479/2008 w odniesieniu do rejestru winnic, obowiązkowych deklaracji i sporządzania informacji na potrzeby monitorowania rynku, dokumentów towarzyszących przewozowi wyrobów i rejestrów prowadzonych w sektorze wina (Dz. Urz. UE L 128 z 27.05.2009, str. 15, z późn. zm.), zwanego dalej „rozporządzeniem nr 436/2009”,
- b) kontrolę jakości wyrabianego i rozlewanego wina,
- c) wystawianie dokumentu towarzyszącego, o którym mowa w art. 185c ust. 1 rozporządzenia nr 1234/2007.

2. Przedsiębiorca, o którym mowa w ust. 1, może wyrabiać i rozlewać wino uzyskane z winogron pochodzących z upraw własnych, z przeznaczeniem do wprowadzenia do obrotu, jeżeli:

- 1) posiada tytuł prawny do obiektów budowlanych, w których jest prowadzony wyrób takiego wina;
- 2) spełnia warunek, o którym mowa w art. 18 ust. 2 pkt 2.

3. Prezes Agencji Rynku Rolnego, zwanej dalej „Agencją”, kontroluje spełnianie wymagań określonych w ust. 2, w trybie i na zasadach określonych dla czynności sprawdzających w ustawie z dnia 11 marca 2004 r. o Agencji Rynku Rolnego i organizacji niektórych rynków rolnych (Dz. U. z 2007 r. Nr 231, poz. 1702, z późn. zm.<sup>5)</sup>).

## Rozdział 4

### Uprawa winorośli przeznaczonej do pozyskiwania winogron do wyrobu wina

Art. 25. Do wyrobu wina używa się wyłącznie winogron zebranych z krzewów odmian winorośli spełniających wymagania określone w art. 120a ust. 2 rozporządzenia nr 1234/2007.

Art. 26. Minister właściwy do spraw rynków rolnych, w przypadku gdy wielkość wyrobu wina, o której mowa w art. 120a ust. 3 rozporządzenia nr 1234/2007, zostanie

---

<sup>5)</sup> Zmiany tekstu jednolitego wymienionej ustawy zostały ogłoszone w Dz. U. z 2008 r. Nr 227, poz. 1505, z 2009 r. Nr 19, poz. 100, Nr 95, poz. 792 i Nr 97, poz. 799 oraz z 2010 r. Nr 228, poz. 1486 i Nr 247, poz. 1650.

przekroczona, określi, w drodze rozporządzenia, listę odmian winorośli przeznaczonych do uprawy w celu pozyskiwania winogron do wyrobu wina, mając na względzie wymagania określone w art. 120a ust. 2 rozporządzenia nr 1234/2007 oraz informację, o której mowa w art. 29 ust. 4 pkt 3 lit. c.

Art. 27. 1. Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa przeprowadza kontrole upraw winorośli, z których winogrona są przeznaczone do wyrobu wina.

2. Kontrole, o których mowa w ust. 1, są przeprowadzane w trybie i na zasadach określonych w ustawie z dnia 18 grudnia 2003 r. o ochronie roślin (Dz. U. z 2008 r. Nr 133, poz. 849, z późn. zm.<sup>6)</sup>) w rozdziale 5 i mają na celu:

- 1) ustalenie zgodności ze stanem faktycznym informacji, o której mowa w art. 29 ust. 4 pkt 3;
- 2) sprawdzenie, czy odmiany winorośli uprawiane na działkach ewidencyjnych podanych w informacji, o której mowa w art. 29 ust. 4 pkt 3, spełniają wymagania określone w art. 120a ust. 2 rozporządzenia nr 1234/2007.

3. W przypadku stwierdzenia na działce ewidencyjnej, o której mowa w art. 29 ust. 4 pkt 3 lit. c, prowadzenia uprawy winorośli, która:

- 1) nie spełnia wymagań określonych w art. 120a ust. 2 lit. a i b rozporządzenia nr 1234/2007, wojewódzki inspektor ochrony roślin i nasiennictwa wydaje decyzję zakazującą wyrobienia wina z winogron pozyskanych z tej działki;
- 2) spełnia wymagania określone w przepisach art. 120a ust. 2 lit. a i b rozporządzenia nr 1234/2007 oraz winorośli, która nie spełnia tych wymagań, wojewódzki inspektor ochrony roślin i nasiennictwa wydaje decyzję zakazującą wyrobienia wina z winogron pozyskanych z tej części działki, na której znajduje się winorośl niespełniająca wymagań określonych w art. 120a ust. 2 lit. a i b rozporządzenia nr 1234/2007.

4. Od decyzji, o której mowa w ust. 3, przysługuje odwołanie do Głównego Inspektora Ochrony Roślin i Nasiennictwa, w terminie 7 dni od dnia jej doręczenia.

5. Główny Inspektor Ochrony Roślin i Nasiennictwa przekazuje Prezesowi Agencji informację o ostatecznych decyzjach, o których mowa w ust. 3, w terminie do dnia 15 października każdego roku.

6. Informacja, o której mowa w ust. 5, zawiera:

---

<sup>6)</sup> Zmiany tekstu jednolitego wymienionej ustawy zostały ogłoszone w Dz. U. z 2008 r. Nr 227, poz. 1505, z 2009 r. Nr 20, poz. 106, Nr 31, poz. 206 i Nr 98, poz. 817 oraz z 2010 r. Nr 47, poz. 278.

- 1) imię i nazwisko, miejsce zamieszkania i adres albo firmę, siedzibę i adres każdego z przedsiębiorców, któremu wydano decyzję;
- 2) datę wydania decyzji i jej numer;
- 3) określenie powierzchni uprawy winorośli, z której jest zakazane pozyskiwanie winogron do wyrobu wina, ze wskazaniem:
  - a) województwa, powiatu i gminy,
  - b) nazwy oraz numeru obrębu ewidencyjnego,
  - c) numeru arkusza mapy, numeru działki lub działek ewidencyjnych.

## Rozdział 5

### Organizacja rynku wina

Art. 28. Wyrób wina z winogron pozyskanych z upraw winorośli położonych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, przeznaczonego do wprowadzenia do obrotu, wymaga uzyskania wpisu do ewidencji przedsiębiorców wyrabiających wino z winogron pozyskanych z upraw winorośli położonych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zwanej dalej „ewidencją”.

Art. 29. 1. Ewidencję prowadzi Prezes Agencji.

2. Wpisu do ewidencji dokonuje się na wniosek przedsiębiorcy, na każdy rok gospodarczy, w którym będzie wyrabiane wino, w terminie do dnia 1 sierpnia.

3. Wniosek o wpis do ewidencji składa się do Prezesa Agencji, na formularzu opracowanym przez Agencję i udostępnionym na stronie internetowej Agencji, w terminie do dnia 30 czerwca roku poprzedzającego rok gospodarczy, którego dotyczy składany wniosek.

4. Wniosek o wpis do ewidencji zawiera:

- 1) imię i nazwisko, miejsce zamieszkania i adres albo firmę, siedzibę i adres przedsiębiorcy, a w przypadku gdy przedsiębiorca nie posiada uprawy winorośli, z której winogron wyrabia się wino przeznaczone do wprowadzenia do obrotu – również imię i nazwisko, miejsce zamieszkania i adres albo firmę, siedzibę i adres właściciela uprawy winorośli;
- 2) określenie miejsca wyrobu wina;
- 3) informację o lokalizacji uprawy winorośli, z której winogron wyrabia się wino przeznaczone do wprowadzenia do obrotu, zawierającą wskazanie:
  - a) województwa, powiatu i gminy,



- b) nazwy oraz numeru obrębu ewidencyjnego,
  - c) numeru arkusza mapy i numeru działki ewidencyjnej, z podaniem nazw odmian winorośli tam uprawianych oraz całkowitej powierzchni tej uprawy;
- 4) informację o całkowitej powierzchni upraw winorośli innych niż określone w pkt 3.

5. Wniosek o wpis do ewidencji, w przypadku gdy w poprzednim roku gospodarczym przedsiębiorca został wpisany do ewidencji, a informacje wymienione w ust. 4 nie uległy zmianie, zawiera następujące dane:

- 1) imię i nazwisko, miejsce zamieszkania i adres albo firmę, siedzibę i adres przedsiębiorcy;
- 2) numer wpisu do ewidencji zawarty w decyzji, o której mowa w art. 30 ust. 3 pkt 1.

6. Wniosek o skreślenie z ewidencji w trakcie trwania roku gospodarczego, na który dokonano wpisu do ewidencji, składa się, w formie pisemnej, do Prezesa Agencji.

7. Wniosek, o którym mowa w ust. 6, zawiera następujące dane:

- 1) imię i nazwisko, miejsce zamieszkania i adres albo firmę, siedzibę i adres przedsiębiorcy;
- 2) numer wpisu do ewidencji zawarty w decyzji, o której mowa w art. 30 ust. 3 pkt 1.

Art. 30. 1. Ewidencja zawiera dane, o których mowa w art. 29 ust. 4.

2. Ewidencja jest prowadzona w systemie teleinformatycznym lub w formie papierowej.

3. Prezes Agencji wydaje decyzję o:

- 1) wpisie do ewidencji;
- 2) skreśleniu z ewidencji.

4. Prezes Agencji przekazuje corocznie, w terminie do dnia 15 sierpnia, informacje, o których mowa w art. 29 ust. 4:

- 1) pkt 1 i 2 – Głównemu Inspektorowi Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, zwanemu dalej „Głównym Inspektorem”;
- 2) pkt 1 i 3 – Głównemu Inspektorowi Ochrony Roślin i Nasiennictwa.

Art. 31. Prezes Agencji skreśla z ewidencji w przypadku:

- 1) niezłożenia wniosku, o którym mowa w art. 29 ust. 2, na następny rok gospodarczy;
- 2) złożenia wniosku o skreślenie z ewidencji w trakcie trwania roku gospodarczego, na który wydano decyzje o wpisie do ewidencji;
- 3) otrzymania od Głównego Inspektora Ochrony Roślin i Nasiennictwa informacji,

o której mowa w art. 27 ust. 5;

- 4) stwierdzenia, w wyniku przeprowadzonej kontroli, że nie są spełnione wymagania określone w art. 24 ust. 2.

Art. 32. 1. W przypadku skreślenia z ewidencji, o którym mowa w art. 31 pkt 1 i 2, dopuszcza się wprowadzenie do obrotu wina w ilości nieprzekraczającej ilości podanej w deklaracji produkcji, o której mowa w art. 9 rozporządzenia nr 436/2009, i deklaracji zapasów, o której mowa w art. 11 rozporządzenia nr 436/2009, złożonych do Agencji, za dany rok gospodarczy.

2. W przypadku, o którym mowa w ust. 1, Prezes Agencji niezwłocznie przekazuje Głównemu Inspektorowi informację o skreśleniu z ewidencji oraz kopię deklaracji produkcji, o której mowa w art. 9 rozporządzenia nr 436/2009, i deklaracji zapasów, o której mowa w art. 11 rozporządzenia nr 436/2009, złożonych do Agencji za miniony rok gospodarczy.

Art. 33. Prezes Agencji po otrzymaniu od Głównego Inspektora Ochrony Roślin i Nasiennictwa informacji, o której mowa w art. 27 ust. 5, wprowadza zmiany do ewidencji.

Art. 34. W przypadku gdy decyzja, o której mowa w art. 27 ust. 3, stała się ostateczna, przedsiębiorca informuje wojewódzkiego inspektora ochrony roślin i nasiennictwa właściwego ze względu na lokalizację uprawy winorośli o terminach przeprowadzenia zbioru winogron przeznaczonych do wyrobu wina, nie później niż na 2 dni robocze przed terminem rozpoczęcia zbioru tych winogron.

Art. 35. 1. Przedsiębiorca, o którym mowa w art. 28, składa Prezesowi Agencji deklarację o:

- 1) ilości win białych lub czerwonych wprowadzonych do obrotu w poprzednim roku gospodarczym, wyrobionych z winogron, moszczów winogronowych lub winogronowych – w terminie do dnia 31 sierpnia każdego roku;
- 2) szacowanej ilości wina, jaka będzie wyrobiona w danym roku gospodarczym – w terminie do dnia 31 sierpnia każdego roku;
- 3) produkcji, o której mowa w art. 9 rozporządzenia nr 436/2009 – w terminie do dnia 15 stycznia każdego roku;

- 4) szacowanej ilości winogron lub moszczu winogronowego planowanych do zakupu oraz ich szacunkowym wykorzystaniu do wyrobu wina w danym roku gospodarczym – w terminie do dnia 30 października każdego roku;
- 5) zbiorach winogron, o których mowa w art. 8 rozporządzenia nr 436/2009 – w terminie do dnia 15 stycznia każdego roku;
- 6) zapasach, o której mowa w art. 11 rozporządzenia nr 436/2009 – w terminie do dnia 31 sierpnia każdego roku;
- 7) ilości usuniętych w poprzednim roku gospodarczym produktów ubocznych powstałych przy wyrobie wina lub moszczu winogronowego, w przypadku powstania obowiązku wycofania tych produktów, o którym mowa w art. 22 rozporządzenia Komisji (WE) nr 555/2008 z dnia 27 czerwca 2008 r. ustanawiającego szczegółowe przepisy wykonawcze do rozporządzenia Rady (WE) nr 479/2008 w sprawie wspólnej organizacji rynku wina w odniesieniu do programów wsparcia, handlu z krajami trzecimi, potencjału produkcyjnego oraz kontroli w sektorze wina (Dz. Urz. UE L 170 z 30.06.2008, str. 1, z późn. zm.), zwanego dalej „rozporządzeniem nr 555/2008” – w terminie do dnia 15 sierpnia każdego roku.

2. Przedsiębiorca wykonujący działalność gospodarczą, o której mowa w art. 17 ust. 1 i 2, składa Prezesowi Agencji deklaracje:

- 1) o ilości win białych lub czerwonych wprowadzonych do obrotu w poprzednim roku gospodarczym, wyrobionych z winogron, moszczów winogronowych lub winogronowych ze wskazaniem państwa ich pochodzenia – w terminie do dnia 31 sierpnia każdego roku;
- 2) o których mowa w ust. 1 pkt 2, 3 oraz 5 – 7 – w terminach określonych w tych przepisach.

3. Przedsiębiorca wykonujący działalność gospodarczą, o której mowa w art. 17 ust. 1 i 2, w zakresie wyrobu win aromatyzowanych, aromatyzowanych napojów winopochodnych i aromatyzowanych koktajli winopodobnych, o których mowa w rozporządzeniu nr 1601/91, składa ministrowi do spraw rynków rolnych deklarację o ilości tych wyrobów winiarskich wprowadzonych do obrotu w poprzednim roku gospodarczym, z podaniem ilości winogron, moszczów winogronowych lub winogronowych użytych do ich wyrobu – w terminie do dnia 31 sierpnia każdego roku.

4. Osoba dostarczająca winogrona lub moszcz winogronowy przedsiębiorcy wykonującemu działalność gospodarczą, o której mowa w art. 17, wpisanemu do ewidencji, składa Prezesowi Agencji deklarację o:

- 1) zbiorach winogron, o których mowa w art. 8 rozporządzenia nr 436/2009 – w terminie do dnia 15 stycznia każdego roku;
- 2) ilości winogron lub moszczu winogronowego, dostarczonych przedsiębiorcom wyrabiającym wino w danym roku gospodarczym – w terminie do dnia 30 października każdego roku.

5. Przedsiębiorca posiadający zezwolenie na obrót hurtowy, o którym mowa w art. 9 ust. 2 ustawy z dnia 26 października 1982 r. o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi, składa Prezesowi Agencji deklarację zapasów, o której mowa w art. 11 rozporządzenia nr 436/2009, w terminie do dnia 31 sierpnia każdego roku.

6. Marszałek województwa właściwy ze względu na miejsce prowadzenia działalności przez przedsiębiorców określonych w ust. 5 przekazuje Prezesowi Agencji informację dotyczącą przedsiębiorców posiadających na obszarze województwa zezwolenia na obrót hurtowy, o którym mowa w art. 9 ust. 2 ustawy z dnia 26 października 1982 r. o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi, zawierającą oznaczenie tych przedsiębiorców, ich siedzib i adresów oraz daty wydania i ważności tych zezwoleń – w terminie do dnia 10 czerwca każdego roku.

7. Minister właściwy do spraw rynków rolnych określi, w drodze rozporządzenia, wzory formularzy deklaracji, o których mowa w ust. 1 – 5, mając na względzie wymagania określone w art. 12 rozporządzenia nr 436/2009 oraz art. 22 rozporządzenia nr 555/2008, a także zapewnienie prawidłowego monitorowania rynku wina.

Art. 36. 1. Prezes Agencji:

- 1) niezwłocznie informuje Głównego Inspektora o stwierdzonych przypadkach niezłożenia deklaracji, o której mowa w art. 35 ust. 1 pkt 5;
- 2) przekazuje:
  - a) ministrowi właściwemu do spraw rynków rolnych – zbiorcze zestawienie informacji, o których mowa w art. 19 ust. 1 rozporządzenia nr 436/2009,
  - b) Prezesowi Głównego Urzędu Statystycznego – informacje, o których mowa w art. 19 ust. 1 lit. b (ii) i (iii) rozporządzenia nr 436/2009– nie później niż 7 dnia roboczego przed upływem terminu określonego w art. 19 ust. 1 rozporządzenia nr 436/2009.-

2. Minister właściwy do spraw rynków rolnych przekazuje:

- 1) Komisji Europejskiej – informacje, o których mowa w art. 19 ust. 1 rozporządzenia nr 436/2009;

2) Prezesowi Głównego Urzędu Statystycznego – informacje zawarte w deklaracjach, o których mowa w art. 35 ust. 3.

3. Prezes Głównego Urzędu Statystycznego przekazuje informacje, o których mowa w art. 19 ust. 1 lit. b (ii) i (iii) rozporządzenia nr 436/2009, do Urzędu Statystycznego Unii Europejskiej (Eurostat).

Art. 37. 1. Zgłoszenia zamiaru przeprowadzenia wzbogacania, odkwaszania i słodzenia, o którym mowa w art. 12 i 13 rozporządzenia Komisji (WE) nr 606/2009 z dnia 10 lipca 2009 r. ustanawiającego niektóre szczegółowe zasady wykonania rozporządzenia Rady (WE) nr 479/2008 w odniesieniu do kategorii produktów winiarskich, praktyk enologicznych i obowiązujących ograniczeń (Dz. Urz. UE L 193 z 24.07.2009, str. 1, z późn. zm.), zwanego dalej „rozporządzeniem nr 606/2009”, składa się wojewódzkiemu inspektorowi właściwemu ze względu na miejsce wyrobu wina.

2. Zgłoszenie zamiaru przeprowadzenia wzbogacania składa się nie później niż na 2 dni robocze przed planowanym terminem rozpoczęcia tego zabiegu.

3. Zgłoszenie zamiaru przeprowadzenia:

- 1) wzbogacania może być również złożone w sposób określony w art. 12 ust. 3 rozporządzenia nr 606/2009;
- 2) słodzenia przy spełnieniu wymagań określonych w rozporządzeniu nr 606/2009 w załączniku ID w ust. 5 w lit. c może być również złożone w sposób określony w rozporządzeniu nr 606/2009 w załączniku ID w ust. 5 w lit. b.

4. Zgłoszenia, o których mowa w ust. 1, składa osoba odpowiedzialna za kontrolę jakości, o której mowa w art. 18 ust. 1 pkt 3 lub art. 19 ust. 3 pkt 3, na formularzach opracowanych przez Inspekcję Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, zwaną dalej „Inspekcją”, i udostępnionych na stronie internetowej Inspekcji.

5. W przypadku wystąpienia okoliczności, o których mowa w art. 12 ust. 4 rozporządzenia nr 606/2009, uniemożliwiających przeprowadzenie wzbogacania w terminie podanym w zgłoszeniu, informuje się o tym, w formie pisemnej, wojewódzkiego inspektora właściwego ze względu na miejsce wyrobu wina, nie później niż w ostatnim dniu roboczym poprzedzającym planowany termin rozpoczęcia wzbogacania.

Art. 38. 1. W przypadku, o którym mowa w rozporządzeniu nr 1234/2007:

- 1) w załączniku XVa w pkt A w ust. 2, minister właściwy do spraw rynków rolnych może zezwolić na zwiększenie naturalnej objętościowej zawartości alkoholu,

o której mowa w rozporządzeniu nr 1234/2007 w załączniku III w części IIIa w ust. 16, przez przeprowadzenie wzbogacenia na warunkach określonych w rozporządzeniu nr 1234/2007 w załączniku XVa w pkt A i B;

- 2) w załączniku XVa w pkt B w ust. 6, minister właściwy do spraw rynków rolnych może zezwolić na przekroczenie całkowitej objętościowej zawartości alkoholu określonej w rozporządzeniu nr 1234/2007 w odniesieniu do:
  - a) win czerwonych, na zasadach określonych w rozporządzeniu nr 1234/2007 w załączniku XVa w pkt B w ust. 7,
  - b) win posiadających chronione nazwy pochodzenia lub chronione oznaczenia geograficzne.

2. Informację o zezwoleniu, o którym mowa w ust. 1, minister właściwy do spraw rynków rolnych podaje do publicznej wiadomości na stronie internetowej urzędu obsługującego tego ministra.

3. Minister właściwy do spraw rynków rolnych jest organem właściwym do występowania do Komisji Europejskiej o zwiększenie limitu wzbogacania w przypadku oraz na zasadach określonych w rozporządzeniu nr 1234/2007 w załączniku XVa w pkt A w ust. 3.

Art. 39. 1. W przypadku powstania obowiązku wycofania produktów ubocznych powstałych przy wyrobie wina, o którym mowa w art. 22 rozporządzenia nr 555/2008, zamiar usunięcia tych produktów zgłasza się wojewódzkiemu inspektorowi właściwemu ze względu na miejsce wyrobu wina, ze wskazaniem miejsca składowania i terminu usunięcia tych produktów, nie później niż na 2 dni robocze przed planowanym terminem rozpoczęcia ich usuwania.

2. Zgłoszenie, o którym mowa w ust. 1, składa się na formularzu opracowanym przez Inspekcję i udostępnionym na stronie internetowej Inspekcji.

Art. 40. 1. Inspekcja przeprowadza kontrolę:

- 1) dokumentów towarzyszących przewozowi wyrobów winiarskich, o których mowa w art. 185c ust. 1 rozporządzenia nr 1234/2007, w rozporządzeniu nr 555/2008 w tytule III w rozdziale I oraz rozporządzeniu nr 436/2009;
- 2) rejestrów przychodu i rozchodu wyrobów winiarskich, o których mowa w art. 36 rozporządzenia nr 436/2009;
- 3) usuwania produktów ubocznych powstałych przy wyrobie wina, uwzględniając ograniczenia, o których mowa w rozporządzeniu nr 1234/2007 w załączniku XVb

w pkt D oraz w rozporządzeniu nr 555/2008;

- 4) zgodności stosowania chronionych nazw pochodzenia, chronionych oznaczeń geograficznych i określeń tradycyjnych z zasadami określonymi w art. 118m i 118v rozporządzenia nr 1234/2007 oraz rozporządzeniu Komisji (WE) nr 607/2009 z dnia 14 lipca 2009 r. ustanawiającym niektóre szczegółowe przepisy wykonawcze do rozporządzenia Rady (WE) nr 479/2008 w odniesieniu do chronionych nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych, określeń tradycyjnych, etykietowania i prezentacji niektórych produktów sektora wina (Dz. Urz. UE L 193 z 24.07.2009, str. 60, z późn. zm.), zwanym dalej „rozporządzeniem nr 607/2009”.

2. Kontrola, o której mowa w ust. 1, jest przeprowadzana w trybie i na zasadach określonych w ustawie z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2005 r. Nr 187, poz. 1577, z późn. zm.<sup>7)</sup>) w rozdziale 4.

Art. 41. Minister właściwy do spraw rynków rolnych określi, w drodze rozporządzenia:

- 1) sposób i miejsce pobierania próbek winogron, moszczu winogronowego i wina w trakcie fermentacji, a także ustalania naturalnej zawartości alkoholu w winogronach, moszczu winogronowym i winie w trakcie fermentacji, mając na względzie spełnienie wymagań dla przeprowadzania wzbogacania winogron, moszczu winogronowego i wina w trakcie fermentacji określonych w rozporządzeniu nr 1234/2007 w załączniku XVa w pkt A i B;
- 2) termin zamknięcia rejestru przychodu i rozchodu wyrobów winiarskich, o którym mowa w art. 36 rozporządzenia nr 436/2009, mając na względzie spełnienie wymagań określonych w art. 46 rozporządzenia nr 436/2009;
- 3) minimalną zawartość alkoholu w wytlókach i osadzie drożdżowym, mając na względzie zapobieganie nadmiernemu tłoczeniu winogron zgodnie z ograniczeniami, o których mowa w rozporządzeniu nr 1234/2007 w załączniku XVb w pkt D w ust. 1.

Art. 42. Minister właściwy do spraw rynków rolnych może określić, w drodze rozporządzenia:

---

<sup>7)</sup> Zmiany tekstu jednolitego wymienionej ustawy zostały ogłoszone w Dz. U. z 2006 r. Nr 170, poz. 1217, Nr 171, poz. 1225 i Nr 208, poz. 1541, z 2007 r. Nr 176, poz. 1238, z 2008 r. Nr 214, poz. 1346 i Nr 227, poz. 1505 oraz z 2009 r. Nr 18, poz. 97 i Nr 31, poz. 206.

- 1) sposób usuwania produktów ubocznych powstałych przy wyrobie wina, mając na względzie zapobieganie nadmiernemu tłoczeniu winogron zgodnie z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu nr 1234/2007 w załączniku XVb w pkt D;
- 2) przedsiębiorców zwolnionych z obowiązku prowadzenia rejestru przychodu i rozchodu wyrobów winiarskich, o którym mowa w art. 36 rozporządzenia nr 436/2009, mając na względzie wymagania określone w art. 37 ust. 3 rozporządzenia nr 436/2009;
- 3) maksymalną wydajność winogron uzyskiwaną z jednego hektara uprawy winorośli, mając na względzie zapewnienie odpowiedniej jakości wyrabianych win;
- 4) sposób prowadzenia rejestru przychodu i rozchodu wyrobów winiarskich, o którym mowa w art. 36 rozporządzenia nr 436/2009, odnotowywania informacji o stwierdzeniu ewentualnych przypadkowych zmian objętości wyrobów winiarskich oraz ewentualnego przeznaczania wyrabianych wyrobów winiarskich na potrzeby własne, mając na względzie spełnienie wymagań określonych w art. 39 ust. 2 rozporządzenia nr 436/2009.

Art. 43. 1. W przypadku przewozu wyrobów winiarskich objętych rozporządzeniem nr 1234/2007, rozpoczynającego się na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, uznawane dokumenty towarzyszące, o których mowa w art. 24 ust. 2 lit. a rozporządzenia nr 436/2009, sporządza się zgodnie ze wzorem określonym w rozporządzeniu nr 436/2009 w załączniku VII.

2. Dokumenty towarzyszące, o których mowa w art. 24 ust. 2 lit. a rozporządzenia nr 436/2009 oraz w art. 44 ust. 6 rozporządzenia nr 555/2008, można sporządzać w formie elektronicznej na informatycznym nośniku danych w sposób wskazany przez Głównego Inspektora na stronie internetowej Inspekcji.

Art. 44. 1. Organem właściwym do zapewnienia procedury certyfikacji wina, o którym mowa w art. 61 rozporządzenia nr 607/2009, zwanego dalej „winem z określonego rocznika”, oraz wina, o którym mowa w art. 62 rozporządzenia nr 607/2009, zwanego dalej „winem z określonej odmiany winorośli”, jest wojewódzki inspektor właściwy ze względu na miejsce wyrobu wina.

2. Wojewódzki inspektor ochrony roślin i nasiennictwa właściwy ze względu na lokalizację uprawy określoną w art. 29 ust. 4 pkt 3 jest organem właściwym w sprawach kontroli w ramach certyfikacji, o której mowa w art. 63 rozporządzenia nr 607/2009, mającej



na celu ustalenie posiadania owocującej uprawy winorośli, z której będzie wyrabiane wino z określonej odmiany winorośli, oraz wielkości tej uprawy.

3. Certyfikację wina, o której mowa w art. 63 rozporządzenia nr 607/2009, przeprowadza się na wniosek przedsiębiorcy wyrabiającego wino z winogron pozyskanych z upraw winorośli położonych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, składany na dany rok gospodarczy w terminie do dnia 15 sierpnia.

4. Wniosek, o którym mowa w ust. 3, zawiera:

- 1) imię i nazwisko, miejsce zamieszkania i adres albo firmę, siedzibę i adres przedsiębiorcy wyrabiającego wino z winogron pozyskanych z upraw winorośli położonych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, a w przypadku gdy przedsiębiorca ten nie posiada uprawy winorośli, z której wyrabia się wino przeznaczone do wprowadzenia do obrotu – również imię i nazwisko, miejsce zamieszkania i adres albo firmę, siedzibę i adres właściciela uprawy winorośli;
- 2) określenie miejsca wyrobu wina z określonego rocznika lub wina z określonej odmiany;
- 3) informację o lokalizacji uprawy winorośli, z której wyrabia się wino z określonego rocznika lub wina z określonej odmiany winorośli, w danym roku gospodarczym, zawierającą wskazanie:
  - a) województwa, powiatu i gminy,
  - b) nazwy oraz numeru obrębu ewidencyjnego,
  - c) numeru arkusza mapy, numeru i wielkości działek ewidencyjnych oraz wielkości:
    - powierzchni uprawy winorośli, z której wyrabia się wino z określonego rocznika lub wina z określonej odmiany winorośli, w danym roku gospodarczym,
    - całkowitej powierzchni uprawy winorośli znajdującej się na tych działkach oraz powierzchni przeznaczonej do pozyskiwania winogron do wyrobu wina w danym roku gospodarczym,
  - d) nazwy lub nazw odmian winorośli, w przypadku wyrobu wina z określonej odmiany winorośli.

5. Za przeprowadzenie certyfikacji wina z określonego rocznika lub wina z określonej odmiany winorośli pobiera się opłatę, która stanowi dochód budżetu państwa.

6. Opłatę, o której mowa w ust. 5, wnosi się na rachunek bankowy wojewódzkiego inspektoratu jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych właściwego ze względu na miejsce wyrobu wina.

7. Dowód wniesienia opłaty dołącza się do wniosku, o którym mowa w ust. 3.

Art. 45. 1. W ramach certyfikacji wina z określonego rocznika lub wina z określonej odmiany winorośli:

- 1) wojewódzki inspektor ochrony roślin i nasiennictwa właściwy ze względu na miejsce wyrobu wina, na wniosek wojewódzkiego inspektora właściwego ze względu na to miejsce:
  - a) niezwłocznie przeprowadza kontrolę mającą na celu ustalenie zgodności ze stanem faktycznym informacji, o której mowa w art. 44 ust. 4 pkt 3,
  - b) przekazuje wyniki kontroli, o której mowa w lit. a, w terminie 7 dni od dnia przeprowadzenia kontroli, wojewódzkiemu inspektorowi właściwemu ze względu na miejsce wyrobu wina;
- 2) wojewódzki inspektor właściwy ze względu na miejsce wyrobu wina niezwłocznie przeprowadza kontrolę wyrobu win podlegających certyfikacji oraz wielkości posiadanych zapasów win podlegających certyfikacji w poprzednich latach gospodarczych.

2. Kontrola, o której mowa w ust. 1 pkt 2, jest przeprowadzana w trybie i na zasadach określonych w ustawie z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych w rozdziale 4.

Art. 46. 1. Po przeprowadzeniu certyfikacji wina z określonego rocznika lub wina z określonej odmiany winorośli wojewódzki inspektor właściwy ze względu na miejsce wyrobu wina wydaje decyzję w sprawie nadania numeru identyfikacyjnego każdej partii wina z określonego rocznika lub wina z określonej odmiany winorośli, zawierającą określenie ilości litrów wina w partii, której nadano ten numer.

2. Od decyzji, o której mowa w ust. 1, przysługuje odwołanie do Głównego Inspektora.

3. Numer identyfikacyjny, o którym mowa w ust. 1, umieszcza się na etykiecie wina obok danych identyfikujących producenta w rozumieniu art. 56 rozporządzenia nr 607/2009.

4. Główny Inspektor składa corocznie ministrowi właściwemu do spraw rynków rolnych, w terminie do dnia 15 sierpnia, informację o:

- 1) liczbie wydanych decyzji o nadaniu numeru identyfikacyjnego, o którym mowa w ust. 1;

- 2) ilości w hektolitrach win z określonego rocznika wyrobionych w poprzednim roku gospodarczym;
- 3) wynikach kontroli przeprowadzonych u producentów win z określonego rocznika i win z określonej odmiany winorośli, w poprzednim roku gospodarczym.

Art. 47. Minister właściwy do spraw rynków rolnych określi, w drodze rozporządzenia:

- 1) stawki opłat za przeprowadzenie certyfikacji wina z określonego rocznika lub wina z określonej odmiany winorośli, mając na względzie koszty dojazdu do miejsca uprawy winorośli, koszty dojazdu do miejsca wyrobu wina oraz koszty wykonania czynności kontrolnych;
- 2) sposób ustalania i umieszczania numeru identyfikacyjnego partii wina z określonego rocznika lub wina z określonej odmiany winorośli, mając na względzie zapewnienie możliwości identyfikacji każdej partii tego wina wprowadzonej do obrotu.

Art. 48. Minister właściwy do spraw rynków rolnych jest organem właściwym w sprawach:

- 1) uznawania organizacji producentów oraz organizacji międzybranżowych, o którym mowa w art. 125o rozporządzenia nr 1234/2007, oraz cofania tego uznania;
- 2) kontroli organizacji producentów oraz organizacji międzybranżowych, o której mowa w art. 125b ust. 2 lit. b rozporządzenia nr 1234/2007;
- 3) przekazywania Komisji Europejskiej powiadomień rocznych, o których mowa w art. 125b ust. 2 lit. c oraz art. 125k ust. 3 lit. d rozporządzenia nr 1234/2007.

Art. 49. Minister właściwy do spraw rynków rolnych, w drodze decyzji:

- 1) uznaje organizację producentów, jeżeli:
  - a) organizacja ta spełnia wymagania, o których mowa w art. 125o ust. 1 lit. a rozporządzenia nr 1234/2007,
  - b) jest wpisana do Krajowego Rejestru Sądowego,
  - c) zrzesza co najmniej 10 członków, którzy w okresie trzech kolejnych lat gospodarczych uzyskali wpis do ewidencji co najmniej na jeden rok gospodarczy i do jego zakończenia nie zostali skreśleni z ewidencji w przypadkach określonych w art. 30 pkt 2 – 4,

- d) łączna ilość faktycznie wyrobionego wina deklarowana przez jej członków w ostatecznych deklaracjach, o których mowa w art. 8 rozporządzenia 436/2009, stanowi nie mniej niż 10 % ilości wina deklarowanego przez wszystkich członków w tych deklaracjach;
- 2) uznaje organizację międzybranżową, jeżeli:
- a) organizacja ta spełnia wymagania, o których mowa w art. 125o ust. 1 lit. b rozporządzenia nr 1234/2007,
  - b) jest wpisana do Krajowego Rejestru Sądowego,
  - c) zrzesza co najmniej:
    - 25 członków posiadających zezwolenie na obrót hurtowy, o którym mowa w art. 9 ust. 2 ustawy z dnia 26 października 1982 r. o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi, którzy faktycznie prowadzą na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej obrót hurtowy wyrobami winiarskimi,
    - 25 członków wpisanych do rejestru lub ewidencji;
- 3) cofa uznanie, w przypadku naruszenia wymagań określonych w pkt 1 lub 2 lub art. 125o rozporządzenia nr 1234/2007.

Art. 50. 1. Wniosek o uznanie organizacji zawiera:

- 1) nazwę organizacji, jej siedzibę i adres;
- 2) informację, czy organizacja ubiega się o uznanie za organizację producentów czy organizację międzybranżową;
- 3) imię i nazwisko osoby upoważnionej do reprezentowania organizacji w sprawach związanych z uzyskaniem uznania;
- 4) numer w Krajowym Rejestrze Sądowym.

2. Do wniosku dołącza się:

- 1) statut organizacji;
- 2) wykaz członków organizacji, jeżeli nie jest zawarty w statucie, o którym mowa w pkt 1.

Art. 51. 1. Uznana organizacja producentów przesyła corocznie ministrowi właściwemu do spraw rynków rolnych, w terminie do dnia 30 września, informację o:

- 1) działaniach zrealizowanych w poprzednim roku gospodarczym;
- 2) łącznej ilości litrów wina wyrobionego przez jej członków w poprzednim roku gospodarczym;

- 3) liczbie członków organizacji spełniających wymagania określone w art. 49 ust. 1 pkt 1 lit. c.

2. Uznana organizacja międzybranżowa przesyła corocznie ministrowi właściwemu do spraw rynków rolnych, w terminie do dnia 30 września, informację o:

- 1) działaniach zrealizowanych w poprzednim roku gospodarczym;
- 2) liczbie członków wykonujących działalność gospodarczą w zakresie:
  - a) wyrobu wina przeznaczonego do wprowadzenia do obrotu,
  - b) obrotu hurtowego wyrobami winiarskimi.

3. Kontrola, o której mowa w art. 125b ust. 2 lit. b rozporządzenia nr 1234/2007, jest przeprowadzana na podstawie udostępnionych przez Prezesa Agencji informacji, o których mowa w art. 30 ust. 3 lub art. 35 ust. 1 i 2, dotyczących poszczególnych przedsiębiorców będących członkami kontrolowanej organizacji.

## Rozdział 6

### Ochrona nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych wyrobów winiarskich

Art. 52. Minister właściwy do spraw rynków rolnych jest organem właściwym do:

- 1) przyjmowania i merytorycznej oceny wniosku o:
  - a) objęcie ochroną nazwy wyrobu winiarskiego, o którym mowa w rozporządzeniu nr 1234/2007 w załączniku XIb w ust. 1, 3 – 6, 8, 9, 11, 15 i 16, jako nazwy pochodzenia lub jako oznaczenia geograficznego, zwanego dalej „wnioskiem o objęcie ochroną”,
  - b) zatwierdzenie zmiany specyfikacji, o której mowa w art. 118q rozporządzenia nr 1234/2007,
  - c) unieważnienie ochrony, o którym mowa w art. 118r rozporządzenia nr 1234/2007;
- 2) przekazywania Komisji Europejskiej wniosku o:
  - a) objęcie ochroną, o którym mowa w art. 118f ust. 5 lit. b rozporządzenia nr 1234/2007,
  - b) zatwierdzenie zmiany specyfikacji, o której mowa w art. 118q rozporządzenia nr 1234/2007,
  - c) unieważnienie ochrony, o którym mowa w art. 118r rozporządzenia nr 1234/2007;

- 3) przyjmowania i rozpatrywania zastrzeżenia do wniosku o objęcie ochroną, o którym mowa w art. 62;
- 4) prowadzenia postępowania w przypadku wniesienia sprzeciwu, o którym mowa w art. 118h rozporządzenia nr 1234/2007, do wniosku o objęcie ochroną zgłoszonego przez Rzeczpospolitą Polską;
- 5) zgłaszania sprzeciwu oraz prowadzenia postępowania w przypadku wniesienia przez Rzeczpospolitą Polską sprzeciwu, o którym mowa w art. 118h rozporządzenia nr 1234/2007, zgodnie z wymaganiami określonymi w art. 14 rozporządzenia nr 607/2009;
- 6) przekazywania Komisji Europejskiej informacji o organach właściwych w sprawach kontroli i certyfikacji wyrobów winiarskich posiadających chronioną nazwę pochodzenia albo chronione oznaczenie geograficzne.

Art. 53. Wniosek o objęcie ochroną składa się tylko w zakresie jednego wyrobu winiarskiego, o którym mowa w rozporządzeniu nr 1234/2007 w załączniku XIb w ust. 1, 3 – 6, 8, 9, 11, 15 i 16.

Art. 54. Wniosek o objęcie ochroną, oprócz danych określonych w art. 118c rozporządzenia nr 1234/2007, zawiera ponadto:

- 1) wskazanie:
  - a) wnioskodawcy albo osoby działającej w jego imieniu,
  - b) adresu do korespondencji wnioskodawcy albo osoby działającej w jego imieniu;
- 2) wykaz dokumentów lub informacji dołączonych do wniosku o objęcie ochroną.

Art. 55. Wniosek o objęcie ochroną:

- 1) wypełnia się w języku polskim, pismem drukowanym, używając czarnego koloru;
- 2) składa się w formie papierowej oraz na informatycznym nośniku danych.

Art. 56. Jeżeli dokumenty dołączone do wniosku o objęcie ochroną zostały sporządzone w języku innym niż polski, do wniosku dołącza się także ich tłumaczenie na język polski sporządzone przez tłumacza przysięgłego oraz podpisane przez wnioskodawcę.

Art. 57. 1. Wniosek o objęcie ochroną złożony do ministra właściwego do spraw rynków rolnych jest sprawdzany pod względem formalnym w terminie 14 dni od dnia jego złożenia.

2. W przypadku stwierdzenia, że wniosek zawiera uchybienia formalne, minister właściwy do spraw rynków rolnych wzywa wnioskodawcę do usunięcia tych uchybień w wyznaczonym terminie, nie krótszym jednak niż 14 dni od dnia otrzymania wezwania.

3. Przepis ust. 1 stosuje się odpowiednio do wniosku o objęcie ochroną po usunięciu uchybień.

4. W przypadku nieusunięcia uchybień w wyznaczonym terminie minister właściwy do spraw rynków rolnych pozostawia wniosek bez rozpoznania.

Art. 58. Minister właściwy do spraw rynków rolnych w porozumieniu z wnioskodawcą może wprowadzić poprawki do wniosku o objęcie ochroną w celu usunięcia oczywistych omyłek i błędów językowych, jeżeli poprawki te nie mają wpływu na merytoryczną zawartość wniosku.

Art. 59. 1. Minister właściwy do spraw rynków rolnych prowadzi rejestr wewnętrzny wniosków o objęcie ochroną, zwany dalej „rejestrem wewnętrznym wniosków o objęcie ochroną”.

2. Rejestr wewnętrzny wniosków o objęcie ochroną zawiera:

- 1) datę i godzinę wpływu wniosku do ministra właściwego do spraw rynków rolnych;
- 2) zgłoszoną nazwę wyrobu winiarskiego;
- 3) nazwę albo imię i nazwisko wnioskodawcy;
- 4) informacje, czy wnioskodawca ubiega się o rejestrację nazwy pochodzenia albo oznaczenia geograficznego wyrobu winiarskiego.

3. Rejestr wewnętrzny wniosków o objęcie ochroną jest jawny.

Art. 60. 1. Minister właściwy do spraw rynków rolnych, w terminie 14 dni od dnia wpisania danych i informacji, o których mowa w art. 59 ust. 2, do rejestru wewnętrznego wniosków o objęcie ochroną:

- 1) powiadamia o tym wnioskodawcę;
- 2) ogłasza w dzienniku urzędowym ministra właściwego do spraw rynków rolnych dane i informacje, o których mowa w art. 59 ust. 2;

- 3) zamieszcza treść wniosku o objęcie ochroną oraz dane i informacje, o których mowa w art. 59 ust. 2, na stronie internetowej urzędu obsługującego tego ministra;
- 4) zwraca się do organizacji reprezentujących przedsiębiorców wykonujących działalność gospodarczą w zakresie wyrobu lub rozlewu wyrobów winiarskich oraz do Głównego Inspektora o wyrażenie opinii o spełnianiu wymagań określonych w art. 118b i 118c rozporządzenia nr 1234/2007.

2. Opinie, o których mowa w ust. 1 pkt 4, organizacje reprezentujące przedsiębiorców wykonujących działalność gospodarczą w zakresie wyrobu lub rozlewu wyrobów winiarskich przekazują w terminie 60 dni od dnia otrzymania wniosku o ich wyrażenie.

Art. 61. Minister właściwy do spraw rynków rolnych może wystąpić do wnioskodawcy o uzupełnienie lub wyjaśnienie, w wyznaczonym terminie, danych i informacji zawartych we wniosku o objęcie ochroną.

Art. 62. 1. Osoba fizyczna, osoba prawna lub jednostka organizacyjna nieposiadająca osobowości prawnej, mająca uzasadniony interes, może złożyć do ministra właściwego do spraw rynków rolnych zastrzeżenie do wniosku o objęcie ochroną, w terminie 2 miesięcy od dnia ogłoszenia w dzienniku urzędowym ministra właściwego do spraw rynków rolnych danych i informacji, o których mowa w art. 60 ust. 1 pkt 3.

2. Zastrzeżenie zawiera:

- 1) nazwę, siedzibę i adres albo imię i nazwisko oraz miejsce zamieszkania i adres wnoszącego zastrzeżenie;
- 2) wskazanie uzasadnionego interesu wnoszącego zastrzeżenie.

3. Datę złożenia zastrzeżenia spełniającego wymagania formalne wpisuje się do rejestru wewnętrznego wniosków o objęcie ochroną.

4. Zastrzeżenie składa się tylko do jednego wniosku o objęcie ochroną.

5. Do zastrzeżenia stosuje się przepisy art. 57 i 59 ust. 2 pkt 1 – 3.

Art. 63. 1. W przypadku złożenia zastrzeżenia do wniosku o objęcie ochroną, minister właściwy do spraw rynków rolnych powiadamia o tym wnioskodawcę oraz zwraca się z wnioskiem do organizacji reprezentujących przedsiębiorców wykonujących działalność gospodarczą w zakresie wyrobu lub rozlewu wyrobów winiarskich oraz do Głównego Inspektora o wyrażenie opinii co do zasadności złożonego zastrzeżenia.



2. Opinie, o których mowa w ust. 1, organizacje reprezentujące przedsiębiorców wykonujących działalność gospodarczą w zakresie wyrobu lub rozlewu wyrobów winiarskich przekazują w terminie 30 dni od dnia otrzymania wniosku o ich wyrażenie.

Art. 64. 1. Minister właściwy do spraw rynków rolnych, w przypadku gdy nie zostało złożone zastrzeżenie do wniosku o objęcie ochroną albo zastrzeżenie złożone do wniosku o objęcie ochroną jest nieuzasadnione, biorąc pod uwagę wymagania określone w art. 118b i 118c rozporządzenia nr 1234/2007 lub opinie, o których mowa w art. 60 ust. 1 pkt 4 i art. 63 ust. 1, wydaje decyzję o:

- 1) stwierdzeniu spełniania wymagań, o których mowa w art. 118b i 118c rozporządzenia nr 1234/2007, i oddaleniu zastrzeżenia, po czym przekazuje niezwłocznie Komisji Europejskiej dokumenty i informacje, o których mowa w art. 118f ust. 5 lit. b rozporządzenia nr 1234/2007, albo
- 2) odmowie przekazania Komisji Europejskiej wniosku o objęcie ochroną – w przypadku stwierdzenia niespełniania wymagań, o których mowa w art. 118b i 118c rozporządzenia nr 1234/2007.

2. Do decyzji, o której mowa w ust. 1 pkt 1, nie stosuje się przepisu art. 127 § 3 Kodeksu postępowania administracyjnego.

Art. 65. Minister właściwy do spraw rynków rolnych, w przypadku gdy zostało złożone uzasadnione zastrzeżenie do wniosku o objęcie ochroną, biorąc pod uwagę wymagania określone w art. 118b i 118c rozporządzenia nr 1234/2007 lub opinie, o których mowa w art. 60 ust. 1 pkt 4 i art. 63 ust. 1, wzywa wnioskodawcę do złożenia wniosku o objęcie ochroną uzgodnionego z wnoszącym zastrzeżenie, w wyznaczonym terminie.

Art. 66. W przypadku:

- 1) złożenia wniosku o objęcie ochroną, o którym mowa w art. 65, minister właściwy do spraw rynków rolnych, biorąc pod uwagę wymagania określone w art. 118b i 118c rozporządzenia nr 1234/2007 lub opinie, o których mowa w art. 60 ust. 1 pkt 4 i art. 63 ust. 1, wydaje decyzję o:
  - a) stwierdzeniu spełniania wymagań, o których mowa w art. 118b i 118c rozporządzenia nr 1234/2007, po czym niezwłocznie przekazuje Komisji

Europejskiej dokumenty i informacje, o których mowa w art. 118f ust. 5 lit. b rozporządzenia nr 1234/2007, albo

- b) odmowie przekazania Komisji Europejskiej wniosku o objęcie ochroną – w przypadku stwierdzenia niespełniania wymagań, o których mowa w art. 118b i 118c rozporządzenia nr 1234/2007;
- 2) niezłożenia wniosku o objęcie ochroną, o którym mowa w art. 65, minister właściwy do spraw rynków rolnych, w wyznaczonym terminie, wydaje decyzję o odmowie przekazania Komisji Europejskiej wniosku o objęcie ochroną.

Art. 67. 1. Minister właściwy do spraw rynków rolnych niezwłocznie powiadamia wnioskodawcę o otrzymaniu sprzeciwu do wniosku o objęcie ochroną złożonego przez inne państwo.

2. Wnioskodawca, w terminie 30 dni od dnia otrzymania powiadomienia, o którym mowa w ust. 1, może przedstawić na piśmie stanowisko do złożonego sprzeciwu.

3. Minister właściwy do spraw rynków rolnych przekazuje Komisji Europejskiej uzgodnione z wnioskodawcą uwagi do sprzeciwu.

Art. 68. Przepisy art. 52 – 67 stosuje się do wniosku o zatwierdzenie zmiany specyfikacji, o której mowa w art. 118q rozporządzenia nr 1234/2007.

Art. 69. 1. Od dnia wydania decyzji, o której mowa w art. 64 ust. 1 pkt 1 i art. 66 pkt 1 lit. a, nazwy wyrobów winiarskich podlegają na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej tymczasowej ochronie, zwanej dalej „tymczasową ochroną krajową”.

2. Minister właściwy do spraw rynków rolnych prowadzi listę wyrobów winiarskich podlegających tymczasowej ochronie krajowej. Lista jest jawna i umieszczana na stronie internetowej urzędu obsługującego ministra właściwego do spraw rynków rolnych.

Art. 70. 1. Tymczasowa ochrona krajowa wygasa z dniem:

- 1) dokonania wpisu nazwy wyrobu winiarskiego do rejestru chronionych nazw pochodzenia oraz chronionych oznaczeń geograficznych;
- 2) odmowy dokonania wpisu do rejestru chronionych nazw pochodzenia oraz chronionych oznaczeń geograficznych.

2. Po dokonaniu wpisu nazwy wyrobu winiarskiego do rejestru chronionych nazw pochodzenia oraz chronionych oznaczeń geograficznych oraz w przypadku odmowy

dokonania tego wpisu, nazwę wyrobu winiarskiego skreśla się z listy, o której mowa w art. 69 ust. 2.

Art. 71. Przedsiębiorca wyrabiający zgodnie z wymaganiami zawartymi w specyfikacji wyrobów winiarskich, którego nazwa pochodzenia albo oznaczenie geograficzne zostały wpisane na listę, o której mowa w art. 69 ust. 2, ma prawo używania w obrocie nazwy wpisanej na tę listę.

Art. 72. Nazw wpisanych na listę, o której mowa w art. 69 ust. 2, nie używa się w obrocie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, jeżeli wyroby winiarskie, których one dotyczą, nie spełniają wymagań będących podstawą wpisu nazwy na tę listę:

- 1) nawet wtedy, gdy takie użycie nie ma na celu wskazywania pochodzenia geograficznego wyrobów winiarskich, oraz wtedy, gdy rzeczywiste miejsce wyrobu wyrobów winiarskich jest wskazane;
- 2) nawet przy użyciu wyrażeń „w stylu”, „rodzaju”, „przy użyciu metody”, „tak jak produkowane w”, „imitacja” lub „podobne”;
- 3) w oryginalnym brzmieniu albo w tłumaczeniu;
- 4) z innym mylącym lub mogącym wprowadzać w błąd odniesieniem do miejsca pochodzenia, właściwości lub podstawowych cech wyrobu winiarskiego na opakowaniu wewnętrznym lub zewnętrznym, w materiale reklamowym lub dokumentach odnoszących się do danego wyrobu winiarskiego;
- 5) w zakresie innych praktyk mogących wprowadzić w błąd co do prawdziwego pochodzenia wyrobu winiarskiego.

Art. 73. 1. Organami i jednostkami organizacyjnymi właściwymi w sprawach kontroli i certyfikacji wyrobów winiarskich posiadających chronioną nazwę pochodzenia albo chronione oznaczenie geograficzne są:

- 1) minister właściwy do spraw rynków rolnych – upoważniający jednostki certyfikujące, akredytowane zgodnie z Polską Normą PN-EN 45011 „Wymagania ogólne dotyczące działania jednostek prowadzących systemy certyfikacji wyrobów”, do przeprowadzania kontroli, wydawania i cofania certyfikatów potwierdzających zgodność procesu wyrabiania wyrobów winiarskich posiadających chronioną nazwę pochodzenia albo chronione oznaczenie geograficzne ze specyfikacją, zwanych dalej „certyfikatami zgodności”;

- 2) Główny Inspektor przeprowadzający kontrolę upoważnionych przez ministra właściwego do spraw rynków rolnych jednostek certyfikujących, zwanych dalej „upoważnionymi jednostkami certyfikującymi”;
- 3) upoważnione jednostki certyfikujące przeprowadzające kontrole oraz wydające i cofające certyfikaty zgodności;
- 4) wojewódzki inspektor przeprowadzający kontrolę zgodności procesu wyrobienia wyrobów winiarskich posiadających chronioną nazwę pochodzenia albo chronione oznaczenie geograficzne ze specyfikacją.

2. Kontrola, o której mowa w ust. 1 pkt 4, jest przeprowadzana zgodnie z zasadami oceny jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych określonymi w ustawie z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych.

Art. 74. 1. Główny Inspektor przeprowadza kontrolę upoważnionych jednostek certyfikujących, obejmującą:

- 1) sprawdzenie:
  - a) stosowanych procedur kontrolnych,
  - b) posiadanych środków technicznych,
  - c) kwalifikacji posiadanych przez pracowników tych jednostek,
  - d) dokumentów dotyczących kontroli przedsiębiorców wyrobienia wyrobów winiarskich posiadających chronioną nazwę pochodzenia albo chronione oznaczenie geograficzne,
  - e) usunięcia uchybień wskazanych we wnioskach pokontrolnych;
- 2) analizę danych dostarczanych przez upoważnione jednostki certyfikujące, dotyczących kontroli zgodności procesu wyrobienia wyrobów winiarskich posiadających chronioną nazwę pochodzenia albo chronione oznaczenie geograficzne ze specyfikacją;
- 3) przekazanie upoważnionym jednostkom certyfikującym wniosków pokontrolnych zawierających termin, przed upływem którego powinny być usunięte uchybienia wskazane w tych wnioskach.

2. Organy Inspekcji mogą:

- 1) żądać od upoważnionych jednostek certyfikujących dodatkowych informacji związanych z przeprowadzaną kontrolą;
- 2) sprawdzać prawidłowość kontroli przeprowadzonych przez upoważnione jednostki certyfikujące u przedsiębiorców.

3. Do kontroli, o których mowa w ust. 1 i 2, stosuje się odpowiednio przepisy

rozdziału 4 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych.

Art. 75. 1. Jednostka certyfikująca ubiegająca się o uzyskanie upoważnienia do przeprowadzania kontroli oraz wydawania i cofania certyfikatów zgodności składa w tym zakresie wnioski do ministra właściwego do spraw rynków rolnych.

2. Do wniosku dołącza się:

- 1) certyfikat akredytacji w zakresie, o którym mowa w art. 73 ust. 1 pkt 1;
- 2) dokumenty lub informacje niezbędne do stwierdzenia, że jednostka certyfikująca spełnia wymagania określone w art. 118p rozporządzenia nr 1234/2007.

3. Minister właściwy do spraw rynków rolnych, w drodze decyzji, upoważnia jednostkę certyfikującą do przeprowadzania kontroli oraz do wydawania i cofania certyfikatów zgodności, jeżeli jednostka ta spełnia wymagania określone w art. 118p rozporządzenia nr 1234/2007.

4. Minister właściwy do spraw rynków rolnych w decyzji, o której mowa w ust. 3, nadaje upoważnionej jednostce certyfikującej numer identyfikacyjny.

5. Minister właściwy do spraw rynków rolnych, na wniosek Głównego Inspektora, wydaje decyzję o cofnięciu upoważnienia do przeprowadzania kontroli oraz do wydawania i cofania certyfikatów zgodności, w przypadku stwierdzenia, że upoważniona jednostka certyfikująca nie spełnia wymagań określonych w art. 118p rozporządzenia nr 1234/2007.

6. Upoważniona jednostka certyfikująca może wystąpić do ministra właściwego do spraw rynków rolnych z wnioskiem o cofnięcie upoważnienia do przeprowadzania kontroli oraz do wydawania i cofania certyfikatów zgodności.

Art. 76. 1. Roczna kontrola zgodności procesu wyrobienia wyrobów winiarskich posiadających chronioną nazwę pochodzenia albo chronione oznaczenie geograficzne ze specyfikacją jest przeprowadzana na wniosek przedsiębiorcy przez wojewódzkiego inspektora lub upoważnioną jednostkę certyfikującą.

2. Wyboru podmiotu kontrolującego, o którym mowa w ust. 1, dokonuje wnioskodawca.

3. Wniosek o przeprowadzenie kontroli, o której mowa w ust. 1, przez wojewódzkiego inspektora składa się na formularzu opracowanym przez Inspekcję i udostępnionym na stronie internetowej wojewódzkiego inspektoratu artykułów rolno-spożywczych.

4. Koszty kontroli, o której mowa w ust. 1, ponosi przedsiębiorca.

5. Po przeprowadzeniu kontroli, o której mowa w ust. 1, wojewódzki inspektor wydaje świadectwo jakości potwierdzające zgodność procesu wyrobienia wyrobu winiarskiego ze specyfikacją. W świadectwie jakości określa się termin ważności tego świadectwa.

6. Główny Inspektor prowadzi listę przedsiębiorców, którzy otrzymali świadectwa jakości wydane przez wojewódzkiego inspektora lub certyfikaty zgodności wydane przez upoważnione jednostki certyfikujące. Lista jest jawna i umieszczana na stronie internetowej Inspekcji.

7. Minister właściwy do spraw rynków rolnych określi, w drodze rozporządzenia, wzór świadectwa jakości potwierdzającego zgodność procesu wyrobienia wyrobu winiarskiego ze specyfikacją, mając na względzie prawidłowe oznaczanie wyrobów winiarskich.

Art. 77. 1. Upoważniona jednostka certyfikująca przekazuje Głównemu Inspektorowi, do dnia 1 września każdego roku:

- 1) sprawozdanie z kontroli przeprowadzonych w ubiegłym roku gospodarczym;
- 2) wykaz kontrolowanych przedsiębiorców zawierający:
  - a) firmę albo imię i nazwisko przedsiębiorcy,
  - b) siedzibę i adres albo miejsce zamieszkania i adres przedsiębiorcy,
  - c) nazwę wyrobianego wyrobu winiarskiego,
  - d) ilość wyrobów winiarskich wyrobionych w ubiegłym roku gospodarczym;
- 3) informacje o zastosowanych procedurach kontrolnych.

2. Sprawozdanie, wykaz oraz informacje, o których mowa w ust. 1, sporządza się w formie papierowej i na informatycznym nośniku danych, zgodnie z formularzem opracowanym przez Głównego Inspektora i udostępnionym na stronie internetowej Inspekcji.

3. Główny Inspektor przekazuje ministrowi właściwemu do spraw rynków rolnych, do dnia 31 października każdego roku, zestawienie zbiorcze sporządzone na podstawie sprawozdań, wykazów oraz informacji, o których mowa w ust. 1.

4. Upoważniona jednostka certyfikująca informuje ministra właściwego do spraw rynków rolnych oraz Głównego Inspektora o zmianie danych i informacji zawartych we wniosku, o którym mowa w art. 75 ust. 1, oraz w dołączonych do niego dokumentach.

Art. 78. 1. W przypadku stwierdzenia w wyniku przeprowadzonej kontroli, że wyrób winiarski nie spełnia wymagań określonych w specyfikacji, przeprowadzający kontrolę wzywa przedsiębiorcę do usunięcia uchybień w wyznaczonym terminie.

2. W przypadku nieusunięcia uchybień, o których mowa w ust. 1, w wyznaczonym terminie:

- 1) upoważniona jednostka certyfikująca cofa przedsiębiorcy certyfikat zgodności i niezwłocznie informuje o tym Głównego Inspektora oraz ministra właściwego do spraw rynków rolnych;
- 2) wojewódzki inspektor wydaje decyzję:
  - a) zakazującą używania chronionej nazwy pochodzenia albo chronionego oznaczenia geograficznego, używania zwrotów: „chroniona nazwa pochodzenia” albo „chronione oznaczenie geograficzne”,
  - b) zakazującą wprowadzania wyrobu winiarskiego do obrotu lub
  - c) nakazującą wycofanie wyrobu winiarskiego z obrotu.

Art. 79. 1. Za dokonanie oceny:

- 1) wniosku o objęcie ochroną, z wyłączeniem wniosków, o których mowa w art. 65,
  - 2) zastrzeżenia do wniosku o objęcie ochroną,
  - 3) wniosku o zatwierdzenie zmiany specyfikacji, o której mowa w art. 118q rozporządzenia nr 1234/2007
- pobiera się opłatę.

2. Opłata stanowi dochód budżetu państwa. Opłatę wnosi się na rachunek bankowy urzędu obsługującego ministra właściwego do spraw rynków rolnych.

3. Dowód wniesienia opłaty dołącza się do wniosku o objęcie ochroną, zastrzeżenia do wniosku o objęcie ochroną lub wniosku o zatwierdzenie zmiany specyfikacji, o której mowa w art. 118q rozporządzenia nr 1234/2007.

Art. 80. Minister właściwy do spraw rynków rolnych określi, w drodze rozporządzenia, stawki opłat za dokonanie ocen, o których mowa w art. 79 ust. 1, mając na względzie zakres czynności niezbędnych do oceny wniosków o objęcie ochroną, zastrzeżeń do wniosków o objęcie ochroną i wniosków o zatwierdzenie zmiany specyfikacji, o której mowa w art. 118q rozporządzenia nr 1234/2007.

## Rozdział 7

### Przepisy karne i kary pieniężne

Art. 81. 1. Kto bez wymaganego wpisu do rejestru wyrabia lub rozlewa wyroby winiarskie,

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. 82. W przypadkach określonych w art. 81 sąd orzeka przepadek przedmiotów pochodzących bezpośrednio z przestępstwa albo które służyły lub były przeznaczone do popełnienia przestępstwa, choćby nie były własnością sprawcy.

Art. 83. 1. Kto, nie spełniając warunków określonych we wniosku o objęcie ochroną, wprowadza do obrotu wyroby winiarskie oznaczone nazwą wpisaną na listę, o której mowa w art. 69 ust. 2, z naruszeniem przepisów art. 72, lub umieszcza tę nazwę na wyrobie winiarskim lub jego opakowaniu, lub używa jej w inny sposób,

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

2. Tej samej karze podlega, kto czyni przygotowania do popełnienia przestępstwa określonego w ust. 1.

3. Jeżeli sprawca uczynił sobie z popełnienia przestępstwa określonego w ust. 1 stałe źródło dochodu albo dopuszcza się przestępstwa określonego w ust. 1 w stosunku do wyrobów winiarskich znacznej wartości,

podlega karze pozbawienia wolności od 3 miesięcy do lat 5.

Art. 84. 1. Kto, będąc wpisanym do rejestru i będąc do tego obowiązany na podstawie art. 18 ust. 1, nie wdrożył systemu kontroli wewnętrznej wyrobu lub rozlewu wyrobów winiarskich, nie dysponuje planem obiektów budowlanych przeznaczonych do wykonywania działalności gospodarczej w zakresie wyrobu lub rozlewu wyrobów winiarskich lub nie wyznaczył osoby odpowiedzialnej za kontrolę jakości wyrobów winiarskich, podlega karze grzywny.

2. Kto, będąc wpisanym do rejestru, nie zawiadomił ministra właściwego do spraw rynków rolnych o zakończeniu lub zawieszeniu wykonywania działalności gospodarczej



określonej we wpisie w terminie określonym w art. 23 ust. 1, podlega karze grzywny.

Art. 85. Kto:

- 1) wyrabia fermentowany napój winiarski niezgodnie z wymaganiami określonymi w art. 6 – 14,
  - 2) wprowadza do obrotu wyrób winiarski niezgodnie z wymaganiami określonymi w art. 15
- podlega karze grzywny.

Art. 86. Kto:

- 1) wyrabiając i rozlewając wino uzyskane z winogron pochodzących z upraw własnych przeznaczone do wprowadzenia do obrotu, nie spełnia warunków określonych w art. 24 ust. 2,
- 2) wyrabia wino z winogron pozyskanych z upraw winorośli położonych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej przeznaczone do wprowadzenia do obrotu z odmian winorośli innych niż określone w art. 25 albo w przepisach wydanych na podstawie art. 26 lub wprowadza do obrotu takie wino,
- 3) uprawiając winorośl, z której winogron wyrabia się wino przeznaczone do wprowadzenia do obrotu, utrudnia lub uniemożliwia przeprowadzenie kontroli, o której mowa w art. 27 ust. 1,
- 4) podaje we wniosku o wpis do ewidencji, o którym mowa w art. 29 ust. 4, niezgodne ze stanem faktycznym informacje o lokalizacji uprawy winorośli, z której winogron wyrabia się wino przeznaczone do wprowadzenia do obrotu, lub nazwy uprawianych odmian winorośli,
- 5) będąc do tego obowiązany, nie informuje o terminie przeprowadzenia zbioru winogron, o którym mowa w art. 34, lub informuje niezgodnie ze stanem faktycznym,
- 6) wyrabia wino z winogron pozyskanych z upraw winorośli położonych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej przeznaczone do wprowadzenia do obrotu, w miejscu innym niż miejsce wyrobu wskazane we wniosku o wpis do ewidencji, o którym mowa w art. 29 ust. 4 pkt 2,
- 7) wyrabia wino z winogron pozyskanych z upraw winorośli położonych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej przeznaczone do wprowadzenia do obrotu, w miejscu innym niż miejsce wskazane we wniosku o wpis do ewidencji, o którym mowa w art. 29 ust. 4 pkt 3,

- 8) wyrabia wino z winogron pozyskiwanych z upraw winorośli położonych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej przeznaczone do wprowadzenia do obrotu, bez uzyskania wpisu do ewidencji,
  - 9) będąc do tego obowiązany, nie składa w terminie deklaracji, o których mowa w art. 35 ust. 1 – 4, lub składa te deklaracje niezgodnie ze stanem faktycznym,
  - 10) wyrabiając wino przeznaczone do wprowadzenia do obrotu, nie prowadzi rejestru przychodu i rozchodu wyrobów winiarskich, o którym mowa w art. 36 rozporządzenia nr 436/2009, zgodnie z wymaganiami określonymi w art. 36 – 43 rozporządzenia nr 436/2009, lub dokonuje w tym rejestrze wpisów niezgodnych ze stanem faktycznym,
  - 11) będąc do tego obowiązany, nie wypełnia obowiązków dotyczących wypełnienia i posiadania dokumentów towarzyszących przewozowi wyrobów winiarskich określonych w art. 33 rozporządzenia nr 436/2009 lub dokonuje w tych dokumentach wpisów niezgodnych ze stanem faktycznym,
  - 12) wyrabiając wino przeznaczone do wprowadzenia do obrotu, nie dokonuje zgłoszenia zamiaru przeprowadzenia wzbogacania w terminie, o którym mowa w art. 37 ust. 2,
  - 13) wyrabiając wino przeznaczone do wprowadzenia do obrotu, nie dokonuje zgłoszenia zamiaru przeprowadzenia słodzenia w terminie, o którym mowa w rozporządzeniu nr 606/2009 w załączniku ID w ust. 5 w lit. b, lub odkwaszania w terminie, o którym mowa w art. 13 ust. 1 rozporządzenia nr 606/2009,
  - 14) będąc do tego obowiązany, nie usuwa produktów ubocznych powstałych przy wyrobie wina lub usuwa je bez dokonania zgłoszenia, o którym mowa w art. 39 ust. 1,
  - 15) przeprowadza wzbogacanie niezgodnie z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu nr 1234/2007 w załączniku XVa w pkt A w ust. 2 oraz w pkt B,
  - 16) nie posiadając nadanego numeru identyfikacyjnego, o którym mowa w art. 46 ust. 1, podaje na etykiecie rocznik wina lub nazwę odmiany winorośli,
  - 17) posiadając nadany numer identyfikacyjny, o którym mowa w art. 46 ust. 1, nie podaje tego numeru na etykiecie w sposób określony w art. 46 ust. 3
- podlega karze grzywny.

Art. 87. Postępowania w sprawach, o których mowa w art. 84 – 86, prowadzi się na podstawie przepisów Kodeksu postępowania w sprawach o wykroczenia.

Art. 88. 1. Kto, nie spełniając warunków określonych we wniosku o objęcie ochroną, wprowadza do obrotu wyroby winiarskie oznaczone nazwą wpisaną do rejestru chronionych nazw pochodzenia oraz chronionych oznaczeń geograficznych, z naruszeniem przepisów art. 118m ust. 2 rozporządzenia nr 1234/2007, lub umieszcza te nazwy na wyrobach winiarskich lub ich opakowaniach, lub używa ich w inny sposób, podlega karze pieniężnej w wysokości do 200 % korzyści majątkowej uzyskanej lub którą mógłby uzyskać za wprowadzone do obrotu wyroby winiarskie, nie niższej jednak niż 500 zł.

2. Kara pieniężna, o której mowa w ust. 1, jest wymierzana, w drodze decyzji, przez wojewódzkiego inspektora właściwego ze względu na miejsce prowadzenia czynności kontrolnych, przy uwzględnieniu stopnia szkodliwości czynu, stopnia zawinienia, zakresu naruszenia, dotychczasowej działalności dokonującego naruszenia i wielkości jego obrotów.

3. Termin zapłaty kary pieniężnej wynosi 14 dni od dnia doręczenia decyzji, o której mowa w ust. 2.

4. Kary pieniężne stanowią dochód budżetu państwa i są wpłacane na rachunek bankowy wojewódzkiego inspektoratu artykułów rolno-spożywczych.

Art. 89. 1. Kary pieniężnej, o której mowa w art. 88 ust. 1, nie nakłada się, jeżeli od dnia popełnienia czynu upłynęło 5 lat.

2. Wymierzonej kary pieniężnej nie pobiera się po upływie 5 lat od dnia wydania ostatecznej decyzji o nałożeniu kary.

3. Bieg przedawnienia, o którym mowa w ust. 2, przerywa się przez dokonanie pierwszej czynności egzekucyjnej, o której ukarany został powiadomiony.

4. Po przerwaniu biegu terminu przedawnienia biegnie on na nowo od dnia następującego po dniu, w którym zastosowano środek egzekucyjny.

5. Kolejne wszczęcie postępowania egzekucyjnego nie przerywa biegu przedawnienia.

6. Egzekucja wymierzonych kar pieniężnych następuje w trybie przepisów o postępowaniu egzekucyjnym w administracji.

## Rozdział 8

### Przepisy zmieniające, przejściowe i końcowe

Art. 90. W ustawie z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2005 r. Nr 187, poz. 1577, z późn. zm.<sup>7)</sup>) wprowadza się następujące zmiany:

1) w art. 2 pkt 3 otrzymuje brzmienie:

„3) sprzedaży artykułów rolno-spożywczych dokonywanej przez ich producentów w gospodarstwie bezpośrednio konsumentom, z wyłączeniem wyrobów winiarskich objętych wspólną organizacją rynku wina oraz fermentowanych napojów winiarskich;”;

2) w art. 17 w ust. 1 w pkt 1 dodaje się lit. f w brzmieniu:

„f) kontrola wyrobów winiarskich posiadających zarejestrowane na podstawie przepisów o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina chronione nazwy pochodzenia albo chronione oznaczenia geograficzne oraz współpraca z jednostkami sprawującymi kontrolę w innych państwach;”;

3) w art. 29 w ust. 1 wprowadzenie do wyliczenia otrzymuje brzmienie:

„Wykonując zadania, o których mowa w art. 17 ust. 1 pkt 1 lit. a, e i f, wojewódzki inspektor, w drodze decyzji, może:”.

Art. 91. W ustawie z dnia 30 marca 2001 r. o rolniczych badaniach rynkowych (Dz. U. Nr 42, poz. 471, z 2002 r. Nr 135, poz. 1145, z 2004 r. Nr 34, poz. 292 oraz z 2007 r. Nr 176, poz. 1238) w art. 3 uchyla się ust. 3 i 4.

Art. 92. W ustawie z dnia 11 marca 2004 r. o Agencji Rynku Rolnego i organizacji niektórych rynków rolnych (Dz. U. z 2007 r. Nr 231, poz. 1702, z późn. zm.<sup>5)</sup>) wprowadza się następujące zmiany:

- 1) w art. 1 w ust. 1 w pkt 1 uchyla się lit. b;
- 2) uchyla się rozdział 5.

Art. 93. W ustawie z dnia 6 grudnia 2008 r. o podatku akcyzowym (Dz. U. z 2009 r. Nr 3, poz. 11, z późn. zm.<sup>4)</sup>) w art. 47 w ust. 1 pkt 2 otrzymuje brzmienie:

„2) mniej niż 1.000 hektolitrów w ciągu roku kalendarzowego uzyskanych z winogron pochodzących z upraw własnych, o których mowa w art. 17 ust. 3 ustawy z dnia ..... o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina (Dz. U. Nr ..., poz. ...);”.

Art. 94. Obrót fermentowanymi napojami winiarskimi wyrabianymi lub wprowadzonymi do obrotu na podstawie przepisów ustawy, o której mowa w art. 98,

dopuszcza się nie dłużej niż przez 24 miesiące od dnia wejścia w życie niniejszej ustawy.

Art. 95. Wpisy do rejestru przedsiębiorców wykonujących działalność gospodarczą w zakresie wyrobu lub rozlewu wyrobów winiarskich dokonane na podstawie ustawy, o której mowa w art. 98, zachowują ważność.

Art. 96. Ilekroć w przepisach odrębnych jest mowa o:

- 1) napojach winopodobnych lub winopochodnych – należy przez to rozumieć napoje winne owocowe;
- 2) winie owocowym – należy przez to rozumieć wino owocowe lub wino owocowe markowe w rozumieniu niniejszej ustawy;
- 3) „Polskim Winie/Polish Wine” – należy przez to rozumieć wino z soku winogronowego;
- 4) cidrze – należy przez to rozumieć cydr w rozumieniu niniejszej ustawy.

Art. 97. Przepisy wykonawcze wydane na podstawie art. 4, art. 15, art. 27a ust. 2, art. 28e ust. 1 pkt 1, art. 28e ust. 1 pkt 2 i art. 28e ust. 3 ustawy wymienionej w art. 98 zachowują moc do dnia wejścia w życie przepisów wykonawczych wydanych na podstawie art. 4, art. 16, art. 35 ust. 7, art. 41 pkt 1, art. 41 pkt 2 i art. 41 pkt 3 ustawy wymienionej w art. 1, nie dłużej jednak niż przez 24 miesiące od dnia wejścia w życie niniejszej ustawy.

Art. 98. Traci moc ustawa z dnia 22 stycznia 2004 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina (Dz. U. Nr 34, poz. 292, z późn. zm.<sup>8)</sup>).

Art. 99. Ustawa wchodzi w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia.

---

<sup>8)</sup> Zmiany wymienionej ustawy zostały ogłoszone w Dz. U. z 2004 r. Nr 96, poz. 959 i Nr 173, poz. 1808, z 2006 r. Nr 171, poz. 1225 i Nr 208, poz. 1541, z 2008 r. Nr 145, poz. 915 oraz z 2009 r. Nr 3, poz. 11 i Nr 38, poz. 298.

## UZASADNIENIE

Opracowanie projektu ustawy o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina ma na celu zapewnienie stosowania zmian wprowadzonych w przepisach Unii Europejskiej o wspólnej organizacji rynku wina, wprowadzenie zmian klasyfikacji fermentowanych wyrobów winiarskich oraz uproszczenie wymagań obowiązujących w zakresie uzyskania wpisu do rejestru przedsiębiorców wykonujących działalność w zakresie wyrobu lub rozlewu wyrobów winiarskich dla przedsiębiorców wyrabiających niewielkie ilości win owocowych markowych i miodów pitnych markowych z surowców uzyskanych we własnym gospodarstwie.

Zmiany prawa Unii Europejskiej wymagające dostosowania do nich przepisów krajowych zawarte w niniejszym projekcie ustawy są wynikiem uchylecia rozporządzenia Rady (WE) nr 479/2008 z dnia 29 kwietnia 2008 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku wina, zmieniającego rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, (WE) nr 1782/2003, (WE) nr 1290/2005 i (WE) nr 3/2008 oraz uchylającego rozporządzenia (EWG) nr 2392/86 i (WE) nr 1493/1999 (Dz. Urz. UE L 148 z 06.06.2008, str. 1). Przepisy rozporządzenia nr 479/2008 zostały włączone do rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 z dnia 22 października 2007 r. ustanawiającego wspólną organizację rynków rolnych oraz przepisy szczegółowe dotyczące niektórych produktów rolnych („rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku”) (Dz. Urz. UE L 299 z 16.11.2007, str. 1, z późn. zm.).

Projektowana ustawa zapewni stosowanie przepisów czterech rozporządzeń Komisji Europejskiej wydanych w trybie rozporządzenia nr 479/2008, które zostały utrzymane w mocy.

Rozwiązania przyjęte w poszczególnych państwach członkowskich w celu zapewnienia stosowania wyżej wymienionych przepisów Unii Europejskiej są podobne, gdyż przepisy te określają szczegółowo zadania, obowiązki lub upoważnienia dla państwa członkowskiego. Państwa członkowskie są obowiązane do wyznaczenia stosownych instytucji nadzorujących, kontrolujących, certyfikujących oraz rejestrujących wyroby winiarskie posiadające chronione nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne. Państwa członkowskie są także obowiązane do dostarczania Komisji Europejskiej lub Urzędowi Statystycznemu Unii Europejskiej (Eurostat) informacji o potencjale produkcji, szacowanej i faktycznej wielkości wyrobu wina oraz zapasach wina. Przepisy krajowe tworzone w celu wykonania zadań nałożonych na państwa członkowskie Unii Europejskiej nie podlegają notyfikacji. Obowiązki wynikające z przepisów Unii Europejskiej nie dotyczą w jednakowym stopniu

wszystkich państw członkowskich. Państwa członkowskie wyrabiające niewielkie ilości wina, takie jak Belgia, Dania, Holandia, Polska czy Szwecja, nie są obowiązane do utworzenia listy odmian winorośli, karczowania winorośli czy też określania zadań stabilizujących rynek wina wspieranych ze środków finansowych pochodzących z budżetu Unii Europejskiej.

W zakresie fermentowanych napojów winiarskich państwa członkowskie posiadają określone w przepisach krajowych definicje lub zasady wyrobu fermentowanych napojów winiarskich (wyróbów zaliczanych do grupy CN 2206). W obrocie tymi wyrobami obowiązuje zasada swobodnego przepływu towarów. Wyrób oznakowany na etykiecie, np. jako wino owocowe, i dopuszczony do obrotu w dowolnym państwie członkowskim jest pod taką nazwą dopuszczony do obrotu na rynku Unii Europejskiej. Fermentowane napoje winiarskie są objęte przepisami Unii Europejskiej dotyczącymi rynku wina w zakresie:

- 1) stosowania dla tych wyrobów nazwy złożonej zawierającej wyraz „wino”;
- 2) zezwolenia udzielonego Rzeczypospolitej Polskiej i Wielkiej Brytanii na wyrób fermentowanych napojów winiarskich z soku winogronowego i znakowanie ich na etykiecie z użyciem wyrazu „wino” w formie nazwy złożonej. Etykietowanie fermentowanych napojów winiarskich przy stosowaniu takiego zezwolenia nie może spowodować żadnej możliwości pomylenia tych produktów z winem.

Z uwagi na powyższe projektowane zmiany przepisów dotyczących fermentowanych napojów winiarskich, tj. wyrobów winiarskich nieobjętych przepisami Unii Europejskiej, mają na celu wprowadzenie czytelnych zasad ich klasyfikacji oraz doprecyzowanie definicji tych wyrobów. Projektowane przepisy umożliwią także wprowadzenie zmian w przepisach wykonawczych do ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, które będą dotyczyły wprowadzenia jednolitego i czytelnego sposobu umieszczania na etykietach nazw fermentowanych napojów winiarskich. Zapewni to konsumentom możliwość zarówno wyraźnego odróżniania poszczególnych fermentowanych napojów winiarskich, jak i wyraźnego odróżniania tych wyrobów od wyrobów winiarskich wyrabianych z winogron lub moszczu winogronowego.

Projektowana ustawa ma na celu także wprowadzenie uproszczonych zasad wpisu do rejestru przedsiębiorców, którzy będą wyrabiać niewielkie ilości wina owocowego markowego, cydru, perry i miodów pitnych markowych z owoców i miodu pozyskanych z własnego gospodarstwa sadowniczego lub pszczelarskiego.

Z uwagi na zakres projektowanych zmian zrezygnowano z dokonania kolejnej nowelizacji ustawy z dnia 22 stycznia 2004 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina (Dz. U. Nr 34, poz. 292, z późn. zm.), zwanej dalej „ustawą z dnia 22 stycznia 2004 r.”, gdyż spowodowałoby to takie skomplikowanie przepisów, które utrudniłoby ich jednoznaczne zrozumienie.

Przepisy rozdziału 1 projektowanej ustawy zawierają przede wszystkim definicje oraz katalog wyrobów winiarskich. W stosunku do przepisów ustawy z dnia 22 stycznia 2004 r. projektowana ustawa wprowadza zmiany definicji następujących pojęć:

- 1) nastawu na wino owocowe – zmiana nazwy nastawu jest konsekwencją zmiany nazwy „Polskie Wino/Polish Wine” na „wino z soku winogronowego” (art. 3 pkt 1 lit. g oraz h) oraz rozszerzenia asortymentu fermentowanych napojów winiarskich o wino owocowe markowe, cydr i perry. Projektowana definicja nie przewiduje możliwości dodania miodu do nastawu na wino owocowe. Zezwolenie na stosowanie miodu w nastawie na fermentowane napoje winiarskie inne niż „Polskie Wino/Polish Wine”, zawarte w przepisach ustawy z dnia 22 stycznia 2004 r., wynikało z braku odrębnej definicji nastawu na miód pitny;
- 2) nastawu na „Polskie Wino/Polish Wine” – zmiana jest konsekwencją zmiany nazwy tego fermentowanego napoju winiarskiego na „wino z soku winogronowego” wprowadzonej w art. 3 pkt 1 lit. g oraz h projektowanej ustawy;
- 3) nastawu do wyrobu miodu pitnego – ustawa z dnia 22 stycznia 2004 r. nie zawiera definicji nastawu na miód pitny. Z uwagi na powyższe nastaw na ten wyrób sporządzano, uwzględniając definicję nastawu na fermentowane napoje winiarskie inne niż Polskie Wino/Polish Wine, wykorzystując metody tradycyjnie stosowane, gdyż definicja nastawu na fermentowane napoje winiarskie zawiera składniki, które nie mają zastosowania do wyrobu miodu pitnego;
- 4) nastawu na wino owocowe markowe – ograniczając surowce dozwolone do wyrobu takiego wina do owoców i moszczów owocowych. Do wyrobu wina owocowego markowego nie będzie możliwe stosowanie soków owocowych oraz koncentratów soków owocowych. Ograniczono także zakres substancji słodzących do cukru białego oraz moszczów owocowych;
- 5) nastawu na cydr oraz na perry – ustawa z dnia 22 stycznia 2004 r. nie zawiera takiej definicji. Z uwagi na to, nastaw na te wyroby można sporządzać, uwzględniając definicję nastawu na fermentowane napoje winiarskie inne niż Polskie Wino/Polish



Wine. Aby tak uzyskany fermentowany napój winiarski można było nazwać cydrem albo perry, skład surowców użytych do nastawu ograniczono odpowiednio do jabłek, gruszek lub soków z tych owoców, zgodnie z przepisami wykonawczymi wydanymi na podstawie art. 4 projektowanej ustawy;

- 6) nalewu do wyrobu nalewki na winie owocowym lub winie z soku winogronowego – zmiana jest konsekwencją sformułowania definicji nalewek na bazie wina z soku winogronowego i wina owocowego w art. 3 pkt 1 lit. i oraz h projektowanej ustawy.

W art. 3 projektowanej ustawy wprowadzono podział wyrobów winiarskich na fermentowane napoje winiarskie, aromatyzowane napoje winiarskie oraz wyroby winiarskie gronowe. W stosunku do przepisów ustawy z dnia 22 stycznia 2004 r. projektowana ustawa:

1) wprowadza definicje:

- a) wina owocowego markowego – celem tej zmiany jest stworzenie warunków umożliwiających wznowienie wyrobu win owocowych wysokiej jakości określanych jako wino markowe. Wyrób tego wina nie jest realizowany od początku drugiej połowy XX wieku,
- b) miodu pitnego – uwzględniając projektowaną definicję nastawu na miód pitny,
- c) miodu pitnego markowego – który będzie można wyrabiać bez dodatku sacharozy i alkoholu etylowego rolniczego. Dozwolony będzie dodatek destylatu miodowego,
- d) wina owocowego, wina owocowego wzmocnionego i wina owocowego aromatyzowanego – w ustawie z dnia 22 stycznia 2004 r. jest zawarta definicja wina owocowego, która zezwala na ewentualny dodatek alkoholu. Dla jednoznacznego odróżnienia win owocowych od win owocowych alkoholizowanych projektowana ustawa formułuje definicję wina owocowego bez dodanego alkoholu,
- e) nalewki na winie owocowym oraz nalewki na winie z soku winogronowego – w ustawie z dnia 22 stycznia 2004 r. oraz ustawie z dnia 18 października 2006 r. o wyrobie napojów spirytusowych oraz o rejestracji i ochronie oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych (Dz. U. Nr 208, poz. 1539, z późn. zm.) nie zawarto definicji nalewki. Taka definicja nie istnieje także w przepisach Unii Europejskiej. W obrocie znajdują się więc nalewki wyrabiane jako napoje spirytusowe (uzyskane w wyniku maceracji owoców lub ziół w alkoholu) oraz nalewki na bazie wina owocowego lub „Polskiego Wina” (uzyskane w wyniku

dodania do tych fermentowanych napojów winiarskich nalewu uzyskanego w wyniku maceracji owoców lub ziół w alkoholu). Dla odróżnienia wyżej wymienionych napojów spirytusowych od nalewek wyrabianych na bazie fermentowanych napojów winiarskich projektowana ustawa wprowadza definicję nalewki na winie owocowym oraz nalewki na winie z soku winogronowego,

- f) napoju winnego owocowego lub miodowego oraz aromatyzowanego napoju winnego owocowego lub miodowego – w ustawie z dnia 22 stycznia 2004 r. fermentowane napoje winiarskie uzyskane na bazie wina owocowego lub w wyniku fermentacji nastawu zawierającego mniejsze ilości soków owocowych niż nastawy na wino owocowe są określone jako fermentowane napoje winiarskie winopochodne owocowe lub miodowe lub fermentowane napoje winiarskie winopodobne owocowe lub miodowe. Te fermentowane napoje winiarskie po wprowadzeniu do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej są jednocześnie wprowadzone do obrotu na terytorium Unii Europejskiej. Z uwagi na to, w celu zapewnienia możliwości wyraźnego odróżnienia tych napojów od wina, wina owocowego oraz od wina z soku winogronowego projektowana ustawa eliminuje określenia „winopochodne” oraz „winopodobne”. W projektowanej ustawie wyroby te są zdefiniowane jako „napoje winne owocowe lub miodowe” oraz „aromatyzowane napoje winne owocowe lub miodowe”,
  - g) cydru i perry – w ustawie z dnia 22 stycznia 2004 r. nie występują definicje cydru i perry. Wyroby te są określone w przepisach wykonawczych do tej ustawy, określających szczególne rodzaje fermentowanych napojów winiarskich. Przepisy te zaliczają cydr oraz perry do napojów niskoalkoholowych uzyskanych odpowiednio z jabłek, gruszek lub soków z tych owoców, określając także, w jakich przypadkach jest dopuszczone znakowanie napojów niskoalkoholowych jako cydr lub perry. Projektowana zmiana ma na celu wyodrębnienie cydru i perry z grupy napojów niskoalkoholowych;
- 1) zmienia nazwę:
- a) „Polskie Wino/ Polish Wine” na „wino z soku winogronowego” – celem tej zmiany jest odróżnienie „Polskiego Wina/ Polish Wine” – wyrabianego, w ramach odstępstwa uzyskanego przez Rzeczpospolitą Polską, w wyniku fermentacji soku winogronowego od win wyrabianych od 2008 r. z winogron pochodzących z upraw winorośli położonych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej. Podawanie miejsca wytworzenia win zgodnie

z przepisami Unii Europejskiej może być mylone z „Polskim Winem/ Polish Wine”. Mając powyższe na względzie, zmiana nazwy „Polskie Wino/Polish Wine” na „wino z soku winogronowego” jest niezbędna z uwagi na możliwość umieszczania obu tych wyrobów nie tylko na rynku krajowym, ale także w innych państwach członkowskich Unii Europejskiej oraz w państwach trzecich. Projektowana zmiana zapewni stosowanie przepisów dotyczących zasad używania nazw złożonych zawierających wyraz „wino” dla produktów z grupy CN 2206, wprowadzoną w rozporządzeniu nr 1234/2007 w załączniku XVb w pkt B w ust. 3,

- b) napoju niskoalkoholowego na „wino owocowe niskoalkoholowe” – gdyż napój niskoalkoholowy, określony w ustawie z dnia 22 stycznia 2004 r. jest wyrobem winiarskim zaliczanym do fermentowanych napojów winiarskich otrzymanym z nastawu na wino owocowe lub w wyniku obniżenia zawartości alkoholu w winie owocowym.

W art. 3 pkt 2 projektowanej ustawy zapewniono stosowanie przepisów Unii Europejskiej przywołanych w projektowanej ustawie, które uległy zmianie w wyniku reformy rynku wina. Projektowane zmiany są konsekwencją włączenia rozporządzenia nr 479/2008 do rozporządzenia nr 1234/2007.

W art. 4 projektowanej ustawy upoważniono ministra właściwego do spraw rynków rolnych do określenia, w drodze rozporządzenia, rodzajów fermentowanych napojów winiarskich oraz szczegółowych wymagań organoleptycznych, fizycznych i chemicznych dla tych napojów. W rozporządzeniu tym zostanie określony dalszy podział fermentowanych napojów winiarskich m.in. na: musujące, półmusujące, musujące gazowane, półmusujące gazowane.

W rozdziale 2 projektowanej ustawy zostały określone zasady wyrabiania wyrobów winiarskich. Określono także obowiązujące udziały soków w nastawach fermentowanych napojów winiarskich. Dla poszczególnych napojów winiarskich zostały określone dozwolone zabiegi technologiczne stosowane podczas ich wyrobu, takie jak: słodzenie, dodawanie alkoholu, barwienie, aromatyzowanie.

W art. 6 projektowanej ustawy wskazano substancje dozwolone do słodzenia fermentowanych napojów winiarskich. Zmiany tych przepisów w stosunku do ustawy z dnia 22 stycznia 2004 r. wynikają z rozszerzenia asortymentu fermentowanych napojów

winiarskich wprowadzonego w art. 3 pkt 1 projektowanej ustawy. Projektowana ustawa zezwala także na przeprowadzenie słodzenia moszczem winogronowym lub sokiem winogronowym fermentowanych napojów winiarskich uzyskanych z owoców innych niż winogrona, pod warunkiem iż taki zabieg zostanie przeprowadzony wyłącznie w celu dopełnienia ostatecznego smaku. Przeprowadzenie tego zabiegu nie może spowodować nadania tym wyrobom cech charakterystycznych dla wyrobów winiarskich z winogron, moszczu winogronowego lub soku winogronowego.

W art. 7 projektowanej ustawy określono zasady dodawania wody w celu dokonania korekty składu fermentowanych napojów winiarskich. Zmiana jest konsekwencją rozszerzenia asortymentu fermentowanych napojów winiarskich.

W art. 8 – 10 projektowanej ustawy określono udział owoców, soku owocowego lub moszczu owocowego w nastawach. Zmiana jest konsekwencją zmian definicji fermentowanych napojów winiarskich oraz rozszerzenia asortymentu tych wyrobów. Do określenia udziału owoców lub moszczu w nastawach na wino owocowe markowe zastosowano zasady określone w ustawie z dnia 22 stycznia 2004 r., bazując na właściwościach poszczególnych moszczów przy wyrobie wyrobów winiarskich o wysokiej jakości. Przyjęto także założenie, że przy wyrobie win owocowych markowych nie będzie możliwe dodawanie środków powodujących zwiększanie ekstraktu, takich jak np. guma arabska czy dekstryny. Analogiczne założenia przyjęto przy określeniu ilości owoców w nastawach na cydr i perry. W przypadku nastawów z soków zastosowano dotychczasowe wymagania, określone w ustawie z dnia 22 stycznia 2004 r. Projektowane zmiany umożliwiają wyrób wina owocowego markowego, cydru i perry ze świeżych owoców oraz z moszczów uzyskanych z tych owoców. Projektowana zmiana umożliwi także wyrób cydru i perry z soków lub zagęszczonych soków oraz w wyniku częściowego usunięcia alkoholu z wina owocowego. Dla win owocowych markowych, cydru i perry nie określono wielkości dodatku cukru białego, pozostawiając to w gestii producentów. Określono także udziały owoców w nastawach na wino owocowe w celu umożliwienia wznowienia wyrobu wina owocowego z owoców. Obecnie do wyrobu wina stosuje się soki (koncentraty soków).

Brzmienie art. 11 projektowanej ustawy jest konsekwencją zmiany nazwy napojów winopodobnych miodowych na napoje winne miodowe.

W art. 12 projektowanej ustawy zachowano regulacje zawarte w ustawie z dnia 22 stycznia 2004 r. w zakresie dodawania sacharozy i alkoholu przy wyrobie miodu pitnego.

W art. 13 projektowanej ustawy zawarto zakaz dodawania do fermentowanego napoju winiarskiego odpadów powstających podczas produkcji destylatów. Zakaz ten istniał także w ustawie z dnia 22 stycznia 2004 r.

W art. 14 projektowanej ustawy określono zabiegi dopuszczone do zastosowania przy wyrobie fermentowanych napojów winiarskich. Będą one miały zastosowanie w przypadku, gdy nie naruszają wymagań zawartych w definicjach poszczególnych fermentowanych napojów winiarskich, szczegółowych zasad słodzenia, dodania alkoholu lub wody.

W art. 14 ust. 3 projektowanej ustawy ograniczono możliwość użycia soków owocowych innych niż użyte w nastawie, tak aby w przypadku wyrobu fermentowanych napojów winiarskich niepoddawanych aromatyzowaniu nie stwarzać możliwości dokonywania zmiany charakteru wyrobu. Ograniczy to możliwość ewentualnego dodania soku z aronii do niearomatyzowanego fermentowanego napoju winiarskiego uzyskanego z nastawu jabłkowego, w celu uzyskania smaku i koloru charakterystycznego dla aronii w gotowym wyrobie.

W art. 14 ust. 7 projektowanej ustawy określono zasady użycia soku winogronowego do wyrobu fermentowanych napojów winiarskich. Sok winogronowy może być użyty do wyrobu wina z soku winogronowego oraz aromatyzowanego wina z soku winogronowego. Może być także użyty do słodzenia fermentowanego napoju winiarskiego, pod warunkiem że przeprowadzenie tego zabiegu nie spowoduje upodobnienia takiego fermentowanego napoju winiarskiego do wyrobu winiarskiego uzyskanego z winogron.

Przepisy rozdziału 3 projektowanej ustawy określają zasady wykonywania działalności gospodarczej w zakresie wyrobu i rozlewu wyrobów winiarskich, które zostały przeniesione z ustawy z dnia 22 stycznia 2004 r. Projektowana ustawa upraszcza zasady wpisu do rejestru przedsiębiorców, którzy będą wyrabiać niewielkie ilości wina owocowego markowego, cydru, perry z owoców pozyskanych z upraw własnych lub miodów pitnych wyrabianych z miodu uzyskanego z własnej pasieki. Przedsiębiorcy zostaną zwolnieni z obowiązków określonych w art. 18 ust. 1 pkt 2, 4 i 5 projektowanej ustawy.

Projektowana ustawa określa maksymalną ilość wina owocowego markowego, cydru i perry wyrabianych z własnych upraw drzew lub krzewów owocowych oraz miodu pitnego markowego wyrabianego z miodu pochodzącego z własnej pasieki. Dopuszcza możliwość wyrobu cydru i perry w ramach niewykorzystanego limitu wyrobu wina owocowego markowego oraz dopuszcza możliwość wyrobu wina owocowego markowego w ramach niewykorzystanego limitu wyrobu cydru i perry. Wyrób wina owocowego markowego, cydru

lub perry może prowadzić przedsiębiorca posiadający tytuł prawny co najmniej do 1 hektara gruntu rolnego obsadzonego drzewami lub krzewami owocowymi. Wyrób miodu pitnego może prowadzić przedsiębiorca prowadzący pasiekę spełniającą wymogi określone dla produkcji miodu w ramach działów specjalnych produkcji rolnej.

Biorąc pod uwagę wielkość wyrobu fermentowanych napojów winiarskich, wyrób miodu pitnego ma nadal charakter niszowy, natomiast wyrób wina ze świeżych owoców nie jest realizowany od początku drugiej połowy XX wieku.

Według informacji z Powszechnego Spisu Rolnego z 2002 r. liczba gospodarstw posiadających ponad 1 hektar sadów wynosiła wówczas 56 371. Struktura gospodarstw rolnych posiadających sady przedstawiała się następująco:

Grupy obszarowe powierzchni sadów w hektarach	Powierzchnia sadów w hektarach	Udział w powierzchni sadów ogółem w %	Liczba gospodarstw
do 1	65 621	24,2	260 389
1 – 2	31 602	11,7	25 017
2 – 3	23 017	8,5	10 027
3 – 5	36 446	13,4	9 795
5 – 7	27 434	10,1	4 786
7 – 10	29 004	10,7	3 563
10 – 15	24 468	9,0	2 080
15 – 20	9 397	3,5	557
20 – 30	7 211	2,7	308
30 – 50	5 287	2,0	144
50 i więcej	11 465	4,2	94
Ogółem	270 952	100,0	316 760

Z informacji uzyskanych w październiku 2009 r. wynika, że w rejestrach prowadzonych przez powiatowych lekarzy weterynarii utrzymywaniem rodzin pszczołich zajmowało się 44 999 podmiotów. Z tych podmiotów, około 1160 posiadało pasieki liczące powyżej 80 rodzin pszczołich, co kwalifikuje te podmioty do prowadzenia działalności w ramach działów specjalnych produkcji rolnej oraz składania zeznania podatkowego.

Rozdział 4 projektowanej ustawy określa odmiany winorośli przeznaczonej do pozyskiwania winogron do wyrobu wina oraz zasady kontroli upraw winorośli. Określa także tryb utworzenia listy odmian winorośli przeznaczonych do uprawy w celu pozyskiwania winogron do wyrobu wina, w przypadku przekroczenia limitu wyrobu wina określonego w przepisach w art. 120a ust. 2 rozporządzenia nr 1234/2007. Kontrola upraw winorośli ma na celu ustalenie, czy odmiany winorośli uprawiane w celu pozyskiwania winogron do wyrobu wina przeznaczonego do wprowadzenia do obrotu spełniają wymagania określone w art. 120a ust. 2 rozporządzenia nr 1234/2007 oraz czy informacja o lokalizacji działek ewidencyjnych oraz nazwy uprawianych tam odmian winorośli zgłoszone w deklaracji składanej do Agencji Rynku Rolnego, zwanej dalej „Agencją”, są zgodne ze stanem faktycznym. Projektowana ustawa określa tryb postępowania w przypadku stwierdzenia przez Państwową Inspekcję Ochrony Roślin i Nasiennictwa prowadzenia uprawy odmian winorośli niezgodnych z wymaganiami określonymi w art. 120a ust. 2 rozporządzenia nr 1234/2007, na zgłoszonej do Agencji działce ewidencyjnej. Na podstawie art. 25 ustawy z dnia 22 stycznia 2004 r., w przypadku stwierdzenia uprawy odmian winorośli niezgodnych z tymi wymaganiami, przedsiębiorca powinien wykarczować taką winorośl lub zrezygnować z wyrobu wina przeznaczonego do wprowadzenia do obrotu. Projektowana zmiana wprowadza możliwość wykorzystania winorośli niespełniającej wymagań określonych w przepisach Unii Europejskiej na cele inne niż wyrób wina (np. do produkcji soków czy konsumpcyjne), bez konieczności rezygowania z wyrobu wina przeznaczonego do wprowadzenia do obrotu. Dla ograniczenia możliwości użycia do wyrobu wina winogron z winorośli niespełniającej wymagań określonych w prawie Unii Europejskiej, uprawiający taką winorośl obok winorośli spełniającej wymagania określone w przepisach Unii Europejskiej będzie obowiązany do zawiadomienia Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa o terminie przeprowadzenia zbioru winogron przeznaczonych do wyrobu wina.

Rozdział 5 projektowanej ustawy określa zasady wpisu do ewidencji przedsiębiorców wyrabiających wino z winogron pozyskanych z upraw winorośli położonych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej przeznaczone do wprowadzenia do obrotu, tryb gromadzenia i przekazywania Komisji Europejskiej informacji o możliwościach produkcyjnych oraz sprawowania nadzoru na wyrobem takiego wina.

Zgodnie z art. 26 ustawy z dnia 22 stycznia 2004 r. zgłoszenia do ewidencji są dokonywane do dnia 1 sierpnia. Zgłoszenia zawierające błędy powodują opóźnienie w przekazywaniu przez Prezesa Agencji informacji Głównemu Inspektorowi Jakości

Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych oraz Głównemu Inspektorowi Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa, co utrudnia wykonywanie nadzoru oraz planowanie kontroli upraw winorośli i wyrobu wina.

Mając na względzie powyższe, projektowane przepisy mają na celu zapewnienie zakończenia procedury wpisu do ewidencji przed rozpoczęciem roku gospodarczego. Zmiany te umożliwią sprawowanie nadzoru nad wyrobem wina od dnia 1 sierpnia, tj. od dnia rozpoczęcia roku gospodarczego.

Art. 29 projektowanej ustawy został przeniesiony z art. 26 ustawy z dnia 22 stycznia 2004 r., z tym że uzupełniono go o obowiązek podawania we wniosku nazw odmian winorośli. Ma to na celu umożliwienie utworzenia krajowej listy odmian winorośli, w przypadku powstania obowiązku wynikającego z przepisów Unii Europejskiej. Uzyskanie informacji o uprawianych odmianach winorośli umożliwi umieszczenie ich na polskiej liście odmian winorośli przeznaczonych do wyrobu wina przeznaczonego do wprowadzenia do obrotu.

W art. 31 projektowanej ustawy określono przypadki, w których dokonuje się skreślania z ewidencji oraz umożliwia wprowadzanie do obrotu wina wyrobionego przez skreślonego przedsiębiorcę przed skreśleniem go z ewidencji, o ile to skreślenie nie nastąpiło w wyniku stwierdzenia naruszenia przepisów projektowanej ustawy. W art. 32 projektowanej ustawy określono zasady wprowadzania do obrotu wina w przypadku skreślenia przedsiębiorcy z ewidencji. W art. 33 projektowanej ustawy określono sposób dokonania korekty informacji podanej w zgłoszeniu do Agencji w przypadku otrzymania decyzji o zakazie pozyskiwania winogron do wyrobu wina. Dokonanie tej korekty jest niezbędne z uwagi na obowiązek przekazywania Komisji Europejskiej informacji o wielkości wyrobu wina oraz konieczności monitorowania wielkości powierzchni upraw winorośli.

W art. 34 projektowanej ustawy nałożono na przedsiębiorców obowiązek informowania o terminie zbioru winogron, w przypadku posiadania uprawy winorośli spełniających wymagania określone w przepisach Unii Europejskiej oraz winorośli niespełniających tych wymagań. Ma to na celu ograniczenie możliwości wykorzystania do wyrobu wina winogron pozyskanych z winorośli niespełniających wymagań określonych w przepisach Unii Europejskiej.

W art. 35 i 36 projektowanej ustawy uregulowano zasady gromadzenia informacji przekazywanych Komisji Europejskiej. Projektowane przepisy zapewniają Agencji możliwość uzyskania aktualnych informacji o wyrobie wina na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej oraz zapasach win posiadanych przez przedsiębiorców wykonujących działalność



gospodarczą oraz przedsiębiorców posiadających zezwolenie na obrót hurtowy wyrobami winiarskimi. Informacje zbiorcze są następnie przekazywane Komisji Europejskiej zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 436/2009 z dnia 26 maja 2009 r. ustanawiającym szczegółowe zasady wykonania rozporządzenia Rady nr 479/2008 w odniesieniu do rejestru winnic, obowiązkowych deklaracji i sporządzania informacji na potrzeby monitorowania rynku, dokumentów towarzyszących przewozowi produktów i rejestrów prowadzonych w sektorze wina (Dz. Urz. UE L 128 z 27.05.2009, str. 15, z późn. zm.).

W art. 35 ust. 3 projektowanej ustawy na przedsiębiorców nałożono obowiązek przekazywania ministrowi właściwemu do spraw rynków rolnych informacji o ilościach wyrobów nieobjętych wspólną organizacją rynku wina, do których wyrobu użyto surowce lub produkty objęte organizacją rynku wina. Te informacje są wymagane przez Eurostat.

W art. 37 – 39 projektowanej ustawy zapewniono skuteczność przepisów Unii Europejskiej w zakresie sprawowania przez państwo członkowskie nadzoru nad wzbogacaniem, odkwaszaniem i słodzeniem win oraz usuwaniem produktów ubocznych powstałych przy wyrobie wina.

W art. 40 projektowanej ustawy określono zadania Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w zakresie sprawowania kontroli na rynku wina. Kontrola będzie prowadzona na zasadach określonych w przepisach ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych.

W art. 41 projektowanej ustawy, mając na celu zapewnienie skuteczności stosowania prawa Unii Europejskiej, zawarto upoważnienie dla ministra właściwego do spraw rynków rolnych do określenia zasad ustalania naturalnej zawartości alkoholu w winogronach, moszczu winogronowym i winie gronowym w trakcie fermentacji, co jest niezbędne do prawidłowego przeprowadzenia wzbogacania winogron, moszczu lub wina w trakcie fermentacji. W przepisie tym zawarto również upoważnienia dla ministra właściwego do spraw rynków rolnych do określenia:

- 1) terminu zamknięcia rejestru przychodu i rozchodu wyrobów winiarskich, o którym mowa w art. 36 rozporządzenia nr 436/2009;
- 2) minimalnej zawartości alkoholu w wytłokach i osadzie drożdżowym.

W art. 42 projektowanej ustawy upoważniono ministra właściwego do spraw rynków rolnych do ewentualnego określenia:

- 1) sposobu usuwania produktów ubocznych powstałych przy wyrobie wina, w przypadku konieczności uzupełnienia rozwiązań określonych w przepisach Unii Europejskiej;

- 2) przedsiębiorców zwolnionych z obowiązku prowadzenia rejestru przychodu i rozchodu wyrobów winiarskich, o którym mowa w art. 36 rozporządzenia nr 436/2009;
- 3) sposobu prowadzenia rejestru przychodu i rozchodu wyrobów winiarskich, o którym mowa w art. 36 rozporządzenia nr 436/2009, informacji o stwierdzeniach ewentualnych przypadkowych zmian objętości produktów oraz ewentualnym przeznaczaniu wyrabianych produktów winiarskich na potrzeby własne przedsiębiorcy;
- 4) maksymalnej wydajności winogron uzyskiwanej z jednego hektara uprawy winorośli. Maksymalna wydajność winogron zostanie określona przy uwzględnieniu informacji o ilości zebranych winogron i wyrabianego z nich wina zgromadzonych przez Agencję. Z uwagi na to, iż wyrób wina z winogron pozyskanych z upraw winorośli położonych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, przeznaczonego do wprowadzenia do obrotu, został wznowiony w 2008 r. po kilkudziesięcioletniej przerwie, ustalenie maksymalnego plonu winogron nie jest obecnie możliwe. Wymaga to dokonania oceny obejmującej kilka lat gospodarczych, przy uwzględnieniu warunków klimatycznych. Ustalenie maksymalnej wydajności wina z hektara uprawy winorośli zapewni także ograniczenie możliwości wyrobu wina z upraw winorośli innych niż wymienione w zgłoszeniu.

W celu wprowadzenia ujednoliconego dokumentu w art. 43 projektowanej ustawy zawarto odesłanie do art. 24 ust. 2 lit. a rozporządzenia nr 436/2009 w zakresie wzoru dokumentu towarzyszącego transportowi wina wyrobionego na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

W art. 44 – 47 projektowanej ustawy zapewniono skuteczność stosowania rozporządzenia Komisji (WE) nr 607/2009 z dnia 14 lipca 2009 r. ustanawiającego niektóre szczegółowe przepisy wykonawcze do rozporządzenia Rady (WE) nr 479/2008 w odniesieniu do chronionych nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych, określeń tradycyjnych, etykietowania i prezentacji niektórych produktów sektora wina (Dz. Urz. UE L 193 z 24.07.2009, str. 60, z późn. zm.). Przepisy te określają warunki, których spełnienie pozwala na podawanie na etykietach wina bez chronionej nazwy pochodzenia lub chronionego oznaczenia geograficznego, roku wyrobu tego wina (wina rocznikowe) lub nazwy odmiany winorośli (wina odmianowe). Zgodnie z art. 118z ust. 2 lit. a rozporządzenia nr 1234/2007 państwa członkowskie są obowiązane do określenia w przepisach krajowych zasad certyfikacji takich win. Certyfikacja odbywa się na koszt zgłaszającego się przedsiębiorcy. Projektowana ustawa powierza realizację zadań związanych z certyfikacją tych win wojewódzkim inspektorom jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych. Zadania

związane z oceną odmian winorośli oraz ustaleniem ilości winogron przeznaczanych do wyrobu win objętych certyfikacją, na wniosek wojewódzkiego inspektora jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, wykonywać będzie właściwy terytorialnie wojewódzki inspektor ochrony roślin i nasiennictwa.

W art. 48 projektowanej ustawy określono zasady uznawania organizacji społecznych za organizacje reprezentujące prowadzących wyrób wina. Przepisy Unii Europejskiej określają zadania i obowiązki tych organizacji oraz upoważniają państwa członkowskie do określenia minimalnych wymagań w zakresie liczby członków zrzeszonych w jednej organizacji oraz minimalną wielkość wina wyrobionego łącznie przez jej członków. Projektowana ustawa upoważnia ministra właściwego do spraw rynków rolnych do uznawania oraz kontroli organizacji społecznych uznanych za organizację producentów oraz organizacji branżowych w rozumieniu rozporządzenia nr 1234/2007.

W art. 49 pkt 1 projektowanej ustawy określono wymagania dla organizacji producentów. Wyrób wina z winogron pozyskanych z upraw winorośli położonych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej został wznowiony w 2008 r. po kilkudziesięcioletniej przerwie. W roku gospodarczym 2008/2009 wino przeznaczone do wprowadzenia do obrotu wyrabiali 28 przedsiębiorców, którzy zadeklarowali wyrób ok. 410 hektolitrów wina. W roku gospodarczym 2009/2010 wyrób wina zadeklarowało 22 przedsiębiorców, szacując ją na ok. 424 hektolitry. Z uwagi na powyższe projektowana ustawa określa minimalną ilość członków wynoszącą 10 oraz minimalną wielkość wyrobu na 10 % ogólnej wielkości wyrobu wina.

Projektowana ustawa w art. 49 pkt 2 określa wymagania dla uznania organizacji międzybranżowych, które mogą zrzeszać wyrabiających wino oraz prowadzących obrót hurtowy.

Rozdział 6 projektowanej ustawy określa tryb zgłaszania nazw wyrobów winiarskich w celu objęcia ich ochroną jako nazw pochodzenia albo oznaczeń geograficznych zgodnie z przepisami rozporządzenia nr 1234/2007. Projektowana ustawa określa zasady oceny wniosków na poziomie krajowym oraz zadania i właściwość organów w tym zakresie, zapewniając skuteczność stosowania prawa Unii Europejskiej. Rozwiązania te są nowe w prawie polskim, ponieważ do tej pory nie istniały przepisy pozwalające na ochronę nazw wyrobów winiarskich ze względu na ich pochodzenie. Projektowane rozwiązania są wzorowane na istniejących już przepisach w zakresie rejestracji i ochrony nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych produktów rolnych i środków spożywczych, tj. ustawy z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków

spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (Dz. U. z 2005 r. Nr 10, poz. 68, z późn. zm.) oraz oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych, tj. ustawy z dnia 18 października 2006 r. o wyrobie napojów spirytusowych oraz o rejestracji i ochronie oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych (Dz. U. Nr 208, poz. 1539, z późn. zm.).

Projektowana ustawa upoważnia ministra właściwego do spraw rynków rolnych do przyjmowania i oceny wniosków o objęcie ochroną nazw wyrobów winiarskich jako chronionych nazw pochodzenia albo chronionych oznaczeń geograficznych oraz przekazywania tych wniosków Komisji Europejskiej. Wniosek, zgodnie z przepisami rozporządzenia nr 1234/2007, może dotyczyć tylko jednego wyrobu winiarskiego i składany jest przez grupę określoną w art. 118e rozporządzenia nr 1234/2007. W procesie oceny wniosków na poziomie krajowym, minister właściwy do spraw rynków rolnych zasięga opinii organizacji reprezentujących przedsiębiorców prowadzących działalność gospodarczą w zakresie wyrobu lub rozlewu wyrobów winiarskich. Opinie te są istotne, ponieważ zapewniają obiektywne i rzetelne rozpatrywanie wniosku o objęcie ochroną. Następnie, uwzględniając wymagania określone w art. 118b i 118c rozporządzenia nr 1234/2007 oraz opinie tych organizacji, podejmuje decyzję co do zasadności przekazania Komisji Europejskiej wniosku o objęcie ochroną.

W projekcie ustawy przewidziano, zgodnie z wymaganiem nałożonym na władze państw członkowskich przez art. 118f ust. 3 rozporządzenia nr 1234/2007, możliwość wniesienia zastrzeżeń do wniosku o objęcie nazwy wyrobu winiarskiego jako chronionej nazwy pochodzenia albo chronionego oznaczenia geograficznego. Odpowiednie podanie do wiadomości wniosku, w celu umożliwienia składania zastrzeżeń w trakcie krajowego etapu procedowania nad wnioskiem o objęcie ochroną, jest zapewnione przez publikację danych dotyczących wniosku.

Zastrzeżenie do wniosku o objęcie ochroną może złożyć do ministra właściwego do spraw rynków rolnych osoba fizyczna, osoba prawna lub jednostka organizacyjna nieposiadająca osobowości prawnej zamieszkała lub posiadająca siedzibę na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, mająca uzasadniony interes. Zastrzeżenie to może zostać złożone w terminie 2 miesiące od dnia ogłoszenia w dzienniku urzędowym ministra właściwego do spraw rynków rolnych danych i informacji dotyczących wniosków o objęcie ochroną. Ten instrument służy zabezpieczeniu interesów wszystkich przedsiębiorców, których wniosek o objęcie ochroną może dotyczyć, tym bardziej że przedsiębiorcy z państwa, z którego pochodzi wniosek o objęcie ochroną, nie mogą składać sprzeciwów w trakcie postępowania na szczeblu Unii Europejskiej.

Zgłoszone zastrzeżenia są również przekazywane organizacjom reprezentującym przedsiębiorców wykonujących działalność gospodarczą w zakresie wyrobu lub rozlewu wyrobów winiarskich w celu uzyskania ich opinii co do zasadności zastrzeżenia.

Przyznanie ochrony tymczasowej nazwom, dla których wnioski o objęcie ochroną zostały pozytywnie zweryfikowane na poziomie krajowym i przekazane Komisji Europejskiej, zapewnia skuteczność stosowania przepisów art. 118f ust. 7 rozporządzenia nr 1234/2007, które pozwalają, by państwa członkowskie nieposiadające krajowego prawodawstwa w zakresie ochrony nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych wyrobów winiarskich, na zasadach przejściowych przyznawały ochronę takim nazwom, ograniczoną do terytorium tego państwa członkowskiego. Tymczasowa ochrona krajowa jest przyznawana nazwom wyrobów winiarskich od przekazania Komisji Europejskiej wniosku o objęcie ochroną. Ochrona ta wygasa z dniem dokonania wpisu nazwy wyrobu winiarskiego do rejestru chronionych nazw pochodzenia oraz chronionych oznaczeń geograficznych lub z dniem odmowy przez Komisję Europejską dokonania takiego wpisu. Nazwy podlegające ochronie będą wpisywane na listę tymczasowej ochrony krajowej prowadzoną przez ministra właściwego do spraw rynków rolnych. Lista będzie jawna.

Projektowana ustawa przewiduje, że tylko przedsiębiorcy wyrabiający wyrób winiarski zgodnie ze specyfikacją przekazaną Komisji Europejskiej będą mogli używać nazwy podlegającej ochronie tymczasowej. Natomiast wyroby winiarskie wyrabiane niezgodnie ze specyfikacją nie będą mogły być oznaczane w obrocie nazwą podlegającej krajowej ochronie tymczasowej:

- 1) nawet wtedy, gdy takie użycie nie ma na celu wskazywania pochodzenia geograficznego wyrobów winiarskich oraz wtedy, gdy rzeczywiste miejsce wytworzenia wyrobów winiarskich jest wskazane;
- 2) nawet przy użyciu wyrażen „w stylu”, „rodzaju”, „przy użyciu metody”, „tak jak produkowane w”, „imitacja” lub „podobne”;
- 3) w oryginalnym brzmieniu albo w tłumaczeniu;
- 4) z innym mylącym lub fałszywym odniesieniem do miejsca pochodzenia, właściwości lub podstawowych cech wyrobu winiarskiego na opakowaniu wewnętrznym lub zewnętrznym, w materiale reklamowym lub dokumentach odnoszących się do danego wyrobu;
- 5) w zakresie innych praktyk mogących wprowadzić w błąd co do prawdziwego pochodzenia wyrobu.

W rozporządzeniu nr 1234/2007 w zakresie kontroli urzędowej oraz tzw. kontroli zgodności procesu wyrobu ze specyfikacją zostały wprowadzone rozwiązania przyjęte wcześniej w zakresie kontroli nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych produktów rolnych i środków spożywczych, tj. rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 93 z 31.03.2006, str. 12, z późn. zm.), oraz oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych, tj. rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 110/2008 z dnia 15 stycznia 2008 r. w sprawie definicji, opisu, prezentacji, etykietowania i ochrony oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych oraz uchylające rozporządzenie Rady (EWG) nr 1576/89 (Dz. Urz. UE L 39 z 13.02.2008, str. 16, z późn. zm.). Kontrola ta może być przeprowadzana przez jeden lub kilka właściwych organów odpowiedzialnych za kontrolę urzędową lub jeden lub kilka organów kontrolnych działających jako jednostki certyfikujące wyroby winiarskie. Rozporządzenie nr 1234/2007 dopuszcza zatem przeprowadzanie kontroli zarówno przez państwowe inspekcje kontrolne, jak i prywatne podmioty – jednostki certyfikujące. Zgodnie z projektowaną ustawą Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych będzie organem kontrolującym podmioty odpowiedzialne za przeprowadzanie kontroli zgodności procesu wyrobu ze specyfikacją. Bezpośrednio za kontrolę zgodności procesu wyrobu ze specyfikacją odpowiedzialne mają być natomiast jednostki certyfikujące oraz wojewódzcy inspektorzy jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych. Przypisanie odpowiedzialności za kontrolę zgodności procesu wyrobu ze specyfikacją wojewódzkim inspektorom jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych jest podyktowane troską o zapewnienie powszechnej dostępności usług kontrolnych wszystkim przedsiębiorcom zainteresowanym przeprowadzaniem takiej kontroli. Jednoczesne funkcjonowanie wojewódzkich inspektoratów jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych i prywatnych jednostek certyfikujących – szczególnie po wejściu w życie projektowanej ustawy – zagwarantuje, że każdy zainteresowany kontrolą przedsiębiorca będzie mógł skorzystać z usług świadczonych przez te podmioty. Upoważnienie do przeprowadzania kontroli procesu wyrobu ze specyfikacją oprócz prywatnych jednostek certyfikujących, także państwowych organów kontrolnych, jest ponadto niezmiernie ważne z punktu widzenia zagwarantowania przedsiębiorcom dostępności i niewygórowanych cen usług kontrolnych, co jest istotne na etapie tworzenia się rynku wyrobów winiarskich posiadających chronione nazwy pochodzenia albo chronione oznaczenia geograficzne. Należy zaznaczyć, że zgodnie z prawem Unii Europejskiej koszty

kontroli zgodności procesu wyrobu ze specyfikacją są ponoszone przez podmioty podlegające takiej kontroli.

Projekt ustawy nakłada na wnioskodawców o objęcie ochroną nazwy wyrobu winiarskiego jako chronionej nazwy pochodzenia albo chronionego oznaczenia, wnoszących zastrzeżenie i wnioskujących o zatwierdzenie zmian specyfikacji obowiązek uiszczenia opłaty za dokonanie merytorycznej oceny wniosku o objęcie ochroną, zastrzeżenia do wniosku o objęcie ochroną oraz wniosku o zatwierdzenie zmian specyfikacji. Powyższe opłaty będą stanowiły dochód budżetu państwa. Minister właściwy do spraw rynków rolnych określi, w drodze rozporządzenia, stawki opłat za dokonanie tych ocen, przy uwzględnieniu zakresu czynności niezbędnych przy ocenie tych dokumentów.

Rozdział 8 projektowanej ustawy zawiera katalog kar za nieprzestrzeganie norm prawnych określonych w projektowanej ustawie.

W art. 81 projektowanej ustawy określono sankcje karne za wyrób lub rozlew wyrobów winiarskich bez wymaganego wpisu do rejestru. Przewidziano również przepadek rzeczy służących do wyrobu lub rozlewu tych wyrobów bez wymaganego wpisu do rejestru. Przepisy te zostały przeniesione z ustawy z dnia 22 stycznia 2004 r.

W art. 83 projektowanej ustawy określono sankcje karne za naruszenia przepisów chroniących nazwy wyrobów winiarskich wpisanych do rejestru chronionych nazw pochodzenia oraz chronionych oznaczeń geograficznych. Ze względu na fakt, że chronione nazwy pochodzenia i chronione oznaczenia geograficzne wyrobów winiarskich stanowią tzw. kwalifikowane oznaczenia geograficzne i są częścią własności intelektualnej, powinny być chronione przed naruszeniami. Projektowana ustawa przewiduje kary za naruszenie zakresu ochrony zarówno nazw wyrobów winiarskich wpisanych na listę tymczasowej ochrony krajowej, jak i zarejestrowanych w rejestrze chronionych nazw pochodzenia oraz chronionych oznaczeń geograficznych.

W art. 83 projektowanej ustawy określono sankcje karne za brak wdrożenia systemu kontroli wewnętrznej, brak planu obiektów budowlanych przeznaczonych do wykonywania działalności w zakresie wyrobu lub rozlewu wyrobów winiarskich lub osoby odpowiedzialnej za kontrolę jakości. Te przepisy zostały przeniesione z art. 30 ustawy z dnia 22 stycznia 2004 r. oraz doprecyzowane, co jest konsekwencją wprowadzenia w art. 18 projektowanej ustawy zwolnienia niektórych przedsiębiorców z obowiązku dysponowania planem wyżej wymienionych obiektów. Wprowadzono także sankcje karne za niewykonanie obowiązku

zawiadomienia organu prowadzącego rejestr o zakończeniu lub zawieszeniu wykonywania działalności.

W art. 85 projektowanej ustawy określono sankcje karne za wyrób i wprowadzanie do obrotu wyrobów winiarskich niezgodnych z wymaganiami określonymi w projektowanej ustawie. Przepisy te zostały przeniesione z art. 31 ustawy z dnia 22 stycznia 2004 r.

W art. 86 projektowanej ustawy zawarto sankcje karne, które zostały przeniesione z art. 33 ustawy z dnia 22 stycznia 2004 r. oraz wprowadzono karę grzywny za:

- 1) podawanie w zgłoszeniu niezgodnych ze stanem faktycznym informacji o lokalizacji uprawy winorośli oraz uprawianych tam odmianach winorośli przeznaczonej do pozyskiwania winogron do wyrobu wina z winogron lub moszczu winogronowego przeznaczonych do wprowadzenia do obrotu;
- 2) niedokonywanie korekty zgłoszenia w przypadku otrzymania decyzji zakazującej wyrabiania wina z winogron pozyskanych z działki ewidencyjnej lub jej części;
- 3) nieprzekazanie informacji o terminie zbioru winogron w przypadku otrzymania decyzji zakazującej wyrabiania wina z winogron pozyskanych z działki ewidencyjnej lub jej części lub przekazywanie informacji niezgodnych ze stanem faktycznym;
- 4) wyrabianie wina z winogron pozyskiwanych z upraw winorośli bez uzyskania wpisu do ewidencji;
- 5) umieszczanie na etykiecie wina nazwy odmiany winorośli lub roku wyrobu wina bez posiadania certyfikatu wydanego przez upoważnioną jednostkę certyfikującą.

Nowe sankcje karne wynikają ze zmian wprowadzonych w projektowanej ustawie w zakresie:

- 1) dokonywania zgłoszenia zamiaru wyrobu wina z winogron pozyskanych z winorośli położonych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej;
- 2) wprowadzenia możliwości umieszczania na etykiecie wina nazwy odmiany winorośli lub roku wyrobu wina.

Ponadto projektowana ustawa wprowadza zmiany w ustawie z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (art. 90 projektu ustawy). Zmiany te mają na celu objęcie przedsiębiorców wyrabiających niewielkie ilości wina owocowego markowego, cydru, perry lub miodów pitnych i prowadzących sprzedaż takich produktów w gospodarstwie przepisami o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, co jest



niezbędne do umożliwienia przeprowadzania przez Inspekcję Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych kontroli w zakresie jakości handlowej.

W art. 91 projektowanej ustawy proponuje się uchylene ust. 3 i 4 w art. 3 ustawy z dnia 30 marca 2001 r. o rolniczych badaniach rynkowych (Dz. U. Nr 42, poz. 471, z późn. zm.). Ma to na celu zapewnienie skuteczności stosowania przepisów art. 19 ust. 3 rozporządzenia nr 436/2009, nakładającego obowiązek zbierania takich informacji jedynie na państwa członkowskie, w których wyrób wina przekroczył w ostatnich 5 latach średnio ponad 5 % całkowitego wyrobu wina w Unii Europejskiej.

Biorąc pod uwagę fakt, iż projektowana ustawa reguluje kompleksowo kwestie związane z organizacją rynku wina proponuje się uchylene w ustawie z dnia 11 marca 2004 r. o Agencji Rynku Rolnego i organizacji niektórych rynków rolnych (Dz. U. z 2007 r. Nr 231, poz. 1702, z późn. zm.) przepisy regulujące tę materię (art. 92 projektowanej ustawy).

W związku z uchylene ustawy z dnia 22 stycznia 2004 r. z dniem wejścia w życie projektowanej ustawy nadano nowe brzmienie pkt 2 w art. 47 ust. 1 ustawy z dnia 6 grudnia 2008 r. o podatku akcyzowym (Dz. U. z 2009 r. Nr 3, poz. 11, z późn. zm.), polegające na poprawnym odesłaniu do przepisów projektowanej ustawy.

Projektowana ustawa:

- 1) wprowadza przepisy przejściowe dla fermentowanych napojów winiarskich wyrabianych lub wprowadzonych do obrotu na podstawie dotychczasowych przepisów;
- 2) utrzymuje w mocy wpisy do rejestru przedsiębiorców wykonujących działalność gospodarczą w zakresie wyrobu lub rozlewu wyrobów winiarskich dokonane na podstawie ustawy z dnia 22 stycznia 2004 r.;
- 3) uaktualnia definicje fermentowanych napojów winiarskich określonych w przepisach odrębnych. Dotyczy to napojów winopodobnych, winopochodnych, wina owocowego oraz „Polskiego Wina/Polish Wine”;
- 4) zachowuje w mocy przepisy wykonawcze dotyczące szczególnych rodzajów fermentowanych napojów winiarskich oraz szczegółowych wymagań organoleptycznych, fizykochemicznych dla tych napojów, szczególne sposoby wyrobu fermentowanych napojów winiarskich, metody analiz fermentowanych napojów winiarskich do celów urzędowej kontroli pod względem jakości handlowej, sposobu i miejsca pobierania próbek winogron, moszczu winogronowego i wina gronowego w trakcie fermentacji, wzorów deklaracji, ustalania naturalnej zawartości alkoholu w winogronach, moszczu gronowym i winie gronowym w trakcie

fermentacji, terminu zamknięcia rejestru przychodu i rozchodu produktów objętych wspólną organizacją rynku wina oraz minimalnej zawartości alkoholu w wyciekach i osadzie drożdżowym, wydane na podstawie ustawy z dnia 22 stycznia 2004 r., do dnia wejścia w życie przepisów wykonawczych wydanych na podstawie projektowanej ustawy, nie dłużej jednak niż przez 24 miesiące od dnia wejścia w życie projektowanej ustawy.

Projektowana ustawa jest zgodna z prawem Unii Europejskiej.

W zakresie zmian dotyczących fermentowanych napojów winiarskich projektowana ustawa zawiera przepisy techniczne i w związku z tym podlega procedurze notyfikacji aktów prawnych określonej w przepisach rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 23 grudnia 2002 r. w sprawie funkcjonowania krajowego systemu notyfikacji norm i aktów prawnych (Dz. U. Nr 239, poz. 2039 oraz z 2004 r. Nr 65, poz. 597).

Projekt ustawy został pozytywnie zaopiniowany przez Komisję Wspólną Rządu i Samorządu Terytorialnego.

Stosownie do art. 5 ustawy z dnia 7 lipca 2005 r. o działalności lobbingskiej w procesie stanowienia prawa (Dz. U. Nr 169, poz. 1414 oraz z 2009 r. Nr 42, poz. 337) projekt ustawy został zamieszczony na stronie internetowej Biuletynu Informacji Publicznej Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Od dnia udostępnienia projektu ustawy w Biuletynie Informacji Publicznej nie zgłoszono zainteresowania pracami nad projektem ustawy (zgłoszenie w rozumieniu art. 7 wyżej wymienionej ustawy).

Projektowana ustawa znajduje się w programie prac legislacyjnych Rady Ministrów na drugie półrocze 2010 r.

## OCENA SKUTKÓW REGULACJI

### 1. Podmioty, na które oddziałuje projektowana ustawa

Projektowana ustawa dotyczy:

- 1) przedsiębiorców wykonujących działalność gospodarczą w zakresie wyrobu lub rozlewu wyrobów winiarskich;
- 2) przedsiębiorców prowadzących obrót hurtowy wyrobami winiarskimi;
- 3) producentów owoców posiadających gospodarstwa sadownicze lub producentów miodu posiadających pasieki prowadzone w ramach działów specjalnych.

### 2. Wpływ projektowanej ustawy na sektor finansów publicznych, w tym budżet państwa i budżety jednostek samorządu terytorialnego

Wejście w życie projektowanych przepisów nie spowoduje zwiększenia wydatków budżetu państwa oraz budżetów jednostek samorządu terytorialnego.

Projekt ustawy określa zasady ubiegania się o ochronę nazw pochodzenia lub oznaczeń geograficznych wyrobów winiarskich. Wnioskodawca ubiegający się o taką ochronę będzie obowiązany uiścić opłatę za dokonanie merytorycznej oceny wniosku o objęcie ochroną albo zastrzeżenia do takiego wniosku. Powyższe opłaty będą stanowić dochód budżetu państwa. Minister właściwy do spraw rynków rolnych określi, w drodze rozporządzenia, stawki opłat za dokonanie tych czynności, przy uwzględnieniu zakresu czynności podejmowanych przy rozpatrywaniu wniosków. Stawka opłat w analogicznych systemach (napoje spirytusowe oraz produkty rolne i środki spożywcze) wynosi 300 zł.

Projekt ustawy stwarza także możliwość uzyskania prawa do podawania na etykietach win innych niż wyżej wymienione nazwy winorośli oraz roku wyrobu. Może to nastąpić po przeprowadzeniu certyfikacji zgodnie z wymaganiami Unii Europejskiej. Koszt takiej certyfikacji będzie stanowić dochód budżetu państwa. Minister właściwy do spraw rynków rolnych określi, w drodze rozporządzenia, stawki opłat, przy uwzględnieniu zakresu czynności podejmowanych przy ocenie odmian, ocenie dokumentów związanych z wyrobem wina oraz ocenie procesu technologicznego. Koszt certyfikacji wina uzyskanego z jednego hektara upraw winorośli wstępnie szacuje się na ok. 350 – 450 zł. Powyższe opłaty będą stanowić dochód budżetu państwa.

Oceniając skutki w tym zakresie dla budżetu państwa należy podkreślić, że dotyczy to niewielkiej liczby przedsiębiorców. W roku gospodarczym 2008/2009 na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej zostały wyrobione pierwsze wina gronowe z winogron

pochodzących z upraw winorośli położonych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej. Było wówczas zarejestrowanych 28 przedsiębiorców posiadających uprawy winorośli o łącznej powierzchni ok. 32 ha, z których wyrobiono ok. 410 hektolitrów wina. W roku gospodarczym 2009/2010 w Agencji zarejestrowało się 22 przedsiębiorców posiadających uprawy winorośli o łącznej powierzchni ok. 29 ha, z których zostanie wyrobione ok. 425 hektolitrów wina. Mając na względzie powyższe, w początkowym okresie po wejściu w życie projektowanej ustawy wpływ na dochody państwa będzie śladowy.

### 3. Wpływ projektowanej ustawy na rynek pracy

Wejście w życie projektowanej ustawy nie będzie miało wpływu na rynek pracy.

### 4. Wpływ projektowanej ustawy na konkurencyjność gospodarki i przedsiębiorczość, w tym na funkcjonowanie przedsiębiorstw

Projektowana ustawa nie będzie miała wpływu na konkurencyjność gospodarki i przedsiębiorczość oraz na funkcjonowanie przedsiębiorstw. Może jednak przyczynić się do wznowienia wyrobu wyrobów winiarskich ze świeżych owoców, co stwarza warunki do wykorzystania nadwyżek surowca do wyrobu wyrobów winiarskich. Projektowana ustawa stwarza także warunki do podejmowania działalności w zakresie wyrobu miodów pitnych przez niektórych właścicieli pasiek. Projektowana ustawa daje również szansę poprawy sposobu informowania konsumenta o charakterze poszczególnych napojów winiarskich. Na przykład, na podstawie ustawy z dnia 22 stycznia 2004 r. nazwa „wino owocowe” może być użyta jako nazwa handlowa zarówno dla wina bez dodatku alkoholu, jak i dla wina z dodanym alkoholem. Projektowane zmiany mogą przyczynić się do poprawy wizerunku wina owocowego bez dodatku alkoholu, mylonego z innymi fermentowanymi wyrobami winiarskimi, co może mieć wpływ na zwiększenie jego niewielkiej obecności na rynku.

### 5. Wpływ projektowanej ustawy na sytuację i rozwój regionalny

Wejście w życie projektowanej ustawy nie będzie miało wpływu na rozwój regionalny.

### 6. Konsultacje społeczne

Projekt rozporządzenia został skonsultowany z następującymi organizacjami i związkami: Business Centre Club, Federacją Branżowych Związków Producentów Rolnych, Federacją Regionów i Komisji Zakładowych Solidarność 80, Federacją Związków Pracodawców-Dzierżawców i Właścicieli Rolnych, Forum Związków Zawodowych,

Fundacją Polski Instytut Winorośli i Wina, Konfederacją Pracodawców Polskich, Krajową Izbą Gospodarczą „Przemysł Spożywczy”, Krajową Radą Izb Rolniczych, Krajową Radą Spółdzielczą, Krajową Radą Winiarstwa i Miodosytnictwa, Krajowym Sekretariatem Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego NSZZ Solidarność 80, Krajowym Związkiem Rewizyjnym Rolniczych Spółdzielni Produkcyjnych, Krajowym Związkiem Rolników, Kółek i Organizacji Rolniczych, Krajowym Związkiem Zrzeszeń Plantatorów Owoców i Warzyw, Niezależnym Samorządnym Związkiem Zawodowym Solidarność 80, NSZZ „Solidarność” Komisją Krajową, NSZZ Rolników Indywidualnych „Solidarność”, Ogólnopolskim Porozumieniem Związków Zawodowych, Ogólnopolskim Porozumieniem Związków Zawodowych Rolników i Organizacji Rolniczych – Oddział Siedlce, Ogólnopolskim Stowarzyszeniem Plantatorów Winorośli i Producentów Wina, Polską Federacją Producentów Żywności, Polską Izbą Ogrodniczą, Polską Konfederacją Pracodawców Prywatnych, Polskim Przemysłem Spirytusowym, Polskim Związkiem Pszczelarskim, Radą Gospodarki Żywnościowej, Sekcją Krajową NSZZ Solidarność Pracowników ODR, Sekretariatem Przemysłu Spożywczego NSZZ „Solidarność”, Sekretariatem Rolnictwa Komisji Krajowej NSZZ „Solidarność”, Stowarzyszeniem Małopolskie Forum Winne, Stowarzyszeniem Polska Wódka, Stowarzyszeniem Pszczelarzy Polskich „Polanka”, Stowarzyszeniem Winiarzy Podkarpacia, Stowarzyszeniem Winnic Doliny Sanu, Zielonogórskim Stowarzyszeniem Winiarskim, Zrzeszeniem Pszczelarzy „APIPOL”, Związkiem Sadowników Polskich – Sekcja Winoroślarska, Związkiem Sadowników RP, Związkiem Szkółkarzy Polskich, Związkiem Zawodowym Centrum Narodowe Młodych Rolników, Związkiem Zawodowym Pracowników Rolnictwa w RP, Związkiem Zawodowym Rolnictwa „Samoobrona”, Związkiem Zawodowym Rolników „Ojczyzna” oraz Związkiem Zawodowym Rolników RP „Solidarni”.

W ramach konsultacji społecznych uwagi zgłosiły: Krajowy Związek Rewizyjny Rolniczych Spółdzielni Produkcyjnych, Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa, Fundacja Polski Instytut Winorośli i Wina, Stowarzyszenie Małopolskie Forum Winne, Zielonogórskie Stowarzyszenie Winiarskie, Stowarzyszenie Pszczelarzy Polskich „Polanka” oraz Związek Sadowników Polskich – Sekcja Winoroślarska.

Organizacje te w zgłoszonych uwagach zwróciły się o:

- 1) umożliwienie stosowania moszczów i soków do barwienia fermentowanych napojów winiarskich;
- 2) umożliwienie użycia destylatu winogronowego do wzmacniania fermentowanych napojów winiarskich obok alkoholu rektyfikowanego i destylatu owocowego;

- 3) dodanie definicji „odkwaszania” fermentowanych napojów winiarskich oraz doprecyzowanie definicji „nalewu”;
- 4) doprecyzowanie, co należy rozumieć pod pojęciem „sacharoza”;
- 5) uzupełnienie definicji „nastawu na wino owocowe” o możliwość stosowania owoców, gdyż oprócz powszechnie stosowanych soków owocowych nie powinno ograniczać się możliwości użycia owoców;
- 6) umożliwienie dodawania alkoholu, w celu skorygowania zawartości alkoholu w nalewce na winie, oprócz alkoholu dodanego w nalewie oraz umożliwienie jej aromatyzacji;
- 7) zastąpienie nazwy „napój niskoalkoholowy” nazwą „wino owocowe niskoalkoholowe”, gdyż jest to fermentowany napój winiarski otrzymany z nastawu na wino owocowe lub w wyniku obniżenia zawartości alkoholu w winie owocowym;
- 8) zapewnienie możliwości dodania soku jabłkowego do perry oraz soku gruszkowego do cydru;
- 9) zmianę zakresu zawartości alkoholu w następujących wyrobach: wino owocowe markowe, wino owocowe, wino owocowe aromatyzowane, wino z soku winogronowego, aromatyzowane wino z soku winogronowego, nalewka na winie owocowym, nalewka na winie z soku winogronowego, wino owocowe niskoalkoholowe, aromatyzowane wino owocowe niskoalkoholowe, cydr i perry, w celu uzyskania zbieżności z analogicznymi wyrobami wyrabianymi w innych państwach członkowskich Unii Europejskiej;
- 10) doprecyzowanie zasad słodzenia fermentowanych napojów winiarskich przez usunięcie cukru płynnego i inwertowanego cukru płynnego jako substancji dopuszczonych do słodzenia miodów pitnych i pozostawienie możliwości słodzenia miodów pitnych tylko miodem pszczelim i sacharozą;
- 11) usunięcie cukru płynnego i inwertowanego cukru płynnego z wykazu substancji dopuszczonych do słodzenia miodów pitnych i pozostawienie możliwości słodzenia miodów pitnych tylko miodem pszczelim i sacharozą w celu utrzymania właściwej jakości tych wyrobów;
- 12) zmniejszenie udziału soków owocowych w nastawach na wino owocowe z 40 % na 30 % w przypadku porzeczek, agrestu oraz określenia udziału soku z jarzębiny, żurawiny, derenia lub borówki na 20 %. Zastosowanie powyższych surowców (owoców), jak i ich ilości, uzasadnione jest wieloletnią praktyką wykonywania wyrobu i akceptacją konsumentów dla tego typu produktów. Od wielu lat obserwuje się zmiany fizykochemiczne kolorowych soków owocowych, zwłaszcza soku z czarnej porzeczeki.

Hoduje się nowe odmiany krzewów, powstały nowoczesne technologie, np. sok z czarnej porzeczki jest bardziej wybarwiony, ekstraktywny, ale również także bardziej kwaśny, co wpływa na produkt końcowy;

- 13) dopuszczenie przy wyrobie miodów pitnych możliwości gotowania brzezki z ziołami i przyprawami korzennymi, tzw. sycenia brzezki, dla zapewnienia producentom miodów pitnych możliwości stosowania tej metody dla uzyskania wyrobów wysokiej jakości;
- 14) przedłużenie okresu zgłaszania wstępnej prognozy wielkości wyrobu wina w danym roku gospodarczym, gdyż dzień 15 sierpnia jest terminem zbyt wczesnym. Termin został przedłużony do dnia 1 września, co zapewnia także możliwość przygotowania opracowania zbiorczego i przesłanie go do Komisji Europejskiej zgodnie z wymaganiami prawa Unii Europejskiej przed dniem 15 września;
- 15) zapewnienie możliwości wzbogacania win także w przypadku konieczności przekroczenia limitów określonych w przepisach Unii Europejskiej, co jest możliwe w ramach upoważnienia dla państwa członkowskiego przewidzianego w rozporządzeniu nr 1234/2007 w załączniku XV;
- 16) dodanie definicji „miodów pitnych markowych”, do których w odróżnieniu od miodów pitnych będzie można dodawać jedynie miód oraz destylat miodowy;
- 17) zwiększenie limitów wyrobu win owocowych markowych, cydrów, perry oraz miodów pitnych markowych;
- 18) uproszczenie systemu składania corocznego wniosku do ewidencji prowadzonej przez Agencję, w przypadku gdy dane zawarte we wniosku z poprzedniego roku gospodarczego zostały wpisane do ewidencji, a informacje tam wymienione nie uległy zmianie.

Powyższe uwagi zostały przyjęte.

Ponadto Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa zaproponowała dodanie po definicji „wina z soku winogronowego” definicji „wino z koncentratu soku winogronowego”. Uwaga nie została przyjęta, gdyż wyrób o takiej nazwie nie występuje w definicjach zawartych w przepisach Unii Europejskiej dotyczących rynku wina. W przepisach Unii Europejskiej jako półprodukt określony jest moszcz winogronowy, skoncentrowany moszcz winogronowy, sok winogronowy oraz skoncentrowany sok winogronowy.

Zielonogórskie Stowarzyszenie Winiarskie oraz Stowarzyszenie Małopolskie Forum Winne zaproponowały wprowadzenie w projektowanej ustawie uproszczeń w zakresie sprzedaży hurtowej i detalicznej wina przez ich producentów oraz doprecyzowanie

przepisów w zakresie wykonywania działalności gospodarczej przez rolników wyrabiających wino. Uwaga nie została przyjęta, gdyż te kwestie nie należą do zakresu przepisów regulowanych projektowaną ustawą.

Ponadto Zielonogórskie Stowarzyszenie Winiarskie zwróciło się o umożliwienie wyrobu win owocowych markowych i miodów pitnych przez gospodarstwa rolne oraz gospodarstwa agroturystyczne. Uwaga nie została przyjęta, gdyż zarówno obecnie obowiązujące przepisy, jak i projektowane zmiany mające na celu uproszczenie wymogów techniczno-technologicznych czy też zasad rejestracji producentów obejmują przedsiębiorców wyrabiających wino owocowe z surowców pochodzących z własnego gospodarstwa. W tym przypadku sam fakt posiadania gospodarstwa rolnego, które nie dysponuje własnymi surowcami do wyrobu wina owocowego markowego, cydru, perry lub miodu pitnego markowego, nie powinien upoważniać do korzystania z tych uproszczeń. Stowarzyszenie zwróciło się także o zmianę zasad certyfikacji win z określonego rocznika lub określonej odmiany winorośli. Uwaga nie została przyjęta, ponieważ projektowane przepisy zapewniają stosowanie przepisów art. 61 i 62 rozporządzenia nr 607/2009.



## TABELA ZBIEŻNOŚCI

<p>TYTUŁ PROJEKTU:</p>	<p>Projekt ustawy o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina</p>
<p>TYTUŁ WDRAŻANEGO AKTU PRAWNEGO / WDRAŻANYCH AKTÓW PRAWNYCH <sup>1)</sup>:</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rozporządzenie Rady (WE) nr 1234/2007 z dnia 22 października 2007 r. ustanawiające wspólną organizację rynków rolnych oraz przepisy szczegółowe dotyczące niektórych produktów rolnych („rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku”) (Dz. Urz. UE L 299 z 16.11.2007, str. 1, z późn. zm.)</li> <li>2. Rozporządzenie Rady (EWG) nr 1601/91 z dnia 10 czerwca 1991 r. ustanawiające ogólne zasady definicji, opisu i prezentacji win aromatyzowanych, aromatyzowanych napojów winopochodnych i aromatyzowanych koktajli winopodobnych (Dz. Urz. WE L 149 z 14.06.1991, str. 1 z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t.11, str. 286 z późn. zm.)</li> <li>3. Rozporządzenie Komisji (WE) nr 555/2008 z dnia 27 czerwca 2008 r. ustanawiające szczegółowe przepisy wykonawcze do rozporządzenia Rady (WE) nr 479/2008 w sprawie wspólnej organizacji rynku wina w odniesieniu do programów wsparcia, handlu z krajami trzecimi, potencjału produkcyjnego oraz kontroli w sektorze wina (Dz. U. L 170 z 30.6.2008, str. 1 z późn. zm.),</li> <li>4. Rozporządzenie Komisji (WE) nr 606/2009 z dnia 10 lipca 2009 ustanawiające niektóre szczegółowe zasady wykonania rozporządzenia Rady (WE) nr 479/2008 w odniesieniu do kategorii produktów winiarskich, praktyk enologicznych i obowiązujących ograniczeń (Dz. Urz. UE L 193 z 24.07.2009, str. 1 z późn. zm.)</li> <li>5. Rozporządzenie Komisji (WE) nr 607/2009 z dnia 14 lipca 2009 r. ustanawiające niektóre szczegółowe przepisy wykonawcze do rozporządzenia Rady (WE) nr 479/2008 w odniesieniu do chronionych nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych, określeń tradycyjnych, etykietowania i prezentacji niektórych produktów sektora wina (Dz. Urz. UE L 193 z 24.07.2009, str. 60 z późn. zm.),</li> <li>6. Rozporządzenie Komisji (WE) nr 436/2009 z dnia 26 maja 2009 r. ustanawiające szczegółowe zasady wykonania rozporządzenia Rady (WE) nr 479/2008 w odniesieniu do rejestru winnic, obowiązkowych deklaracji i sporządzania informacji na potrzeby monitorowania rynku, dokumentów towarzyszących przewozowi produktów i rejestrów prowadzonych w sektorze wina (Dz. U. L 128 z 27.5.2009, str. 15 z późn. zm.)</li> </ol>
<hr style="border-top: 1px dashed black;"/>	

PRZEPISY UNII EUROPEJSKIEJ <sup>2)</sup>

Jedn. red.	Treść przepisu UE <sup>3)</sup>	Konieczność wdrożenia	Jedn. red. (*)	Treść przepisu/ów projektu (*)	Uzasadnienie uwzględnienia w projekcie przepisów wykraczających poza minimalne wymogi prawa UE (**)
Art. 113d ust. 1	<p><b>Rozporządzenie Rady (WE) nr 1234/2007</b></p> <p>Możliwość stosowania słowa „wino” w formie nazwy złożonej dla produktów innych niż określonych przepisami rozporządzenia nr 1234/2007 w przypadku wprowadzenia takiej możliwości przez państwo członkowskie</p>	N	Art. 3 ust. 1 lit. c – f oraz o i p	<p>c) wino owocowe markowe – będące napojem o rzeczywistej zawartości alkoholu od 8,5 % do 15 % objętościowych, otrzymanym w wyniku fermentacji alkoholowej nastawu na wino owocowe markowe, bez dodatku alkoholu, ewentualnie słodzonym jedną lub wieloma substancjami, o których mowa w art. 5 ust. 1 pkt 5, leżakowanym przez okres nie krótszy niż 6 miesięcy,</p> <p>d) wino owocowe – będące napojem o rzeczywistej zawartości alkoholu od 8,5 % do 16 % objętościowych, otrzymanym w wyniku fermentacji alkoholowej nastawu na wino owocowe, bez dodatku alkoholu, ewentualnie słodzonym jedną lub wieloma substancjami, o których mowa w art. 5 ust. 1 pkt 1, ewentualnie dobarwionym,</p> <p>e) wino owocowe wzmocnione – będące napojem o rzeczywistej zawartości alkoholu od 16 % do 22 % objętościowych, otrzymanym w wyniku fermentacji alkoholowej nastawu na wino owocowe, z dodatkiem alkoholu rektyfikowanego lub destylatu miodowego lub owocowego, ewentualnie słodzonym jedną lub wieloma substancjami, o których mowa w art. 5 ust. 1 pkt 1, ewentualnie barwionym,</p>	Przepisy UE dają możliwość produkcji wyrobów winiarskich, których słowo „wino” występuje w formie nazwy złożonej, o ile państwo członkowskie na to zezwoli.

			<p>f) wino owocowe aromatyzowane – będące napojem o rzeczywistej zawartości alkoholu od 8,5 % do 18 % objętościowych, zawierającym co najmniej 75 % wina owocowego, z ewentualnym dodatkiem alkoholu rektyfikowanego lub destylatu miodowego lub owocowego, ewentualnie słodzonym jedną lub wieloma substancjami, o których mowa w art. 5 ust. 1 pkt 3, poddanych aromatyzacji substancjami innymi niż uzyskane z winogron, ewentualnie barwionym,</p> <p>o) wino owocowe niskoalkoholowe – będące napojem o rzeczywistej zawartości alkoholu od 1,2 % do 8,5 % objętościowych, otrzymanym w wyniku fermentacji alkoholowej nastawu na wino owocowe albo z wina owocowego w wyniku częściowego usunięcia alkoholu wyłącznie metodami fizycznymi, bez dodatku alkoholu, ewentualnie słodzonym jedną lub wieloma substancjami, o których mowa w art. 5 ust. 1 pkt 1, ewentualnie barwionym,</p> <p>p) aromatyzowane wino owocowe niskoalkoholowe – będące napojem o rzeczywistej zawartości alkoholu od 1,2 % do 8,5 % objętościowych, zawierającym co najmniej 75 % wina owocowego lub wina owocowego niskoalkoholowego, bez dodatku alkoholu, ewentualnie słodzonym jedną lub wieloma substancjami, o których mowa w art. 5 ust. 1 pkt 3, poddanych aromatyzacji substancjami innymi niż uzyskane z winogron, ewentualnie barwionym,</p>	
--	--	--	--	--

<p>Art. 113d ust. 1</p> <p>Załącznik XVb rozdział B</p>	<p><b>Rozporządzenie Rady (WE) nr 1234/2007</b></p> <p>Możliwość stosowania słowa „wino” w formie nazwy złożonej dla produktów innych niż określonych przepisami rozporządzenia nr 1234/2007 w przypadku wprowadzenia takiej możliwości przez państwo członkowskie</p> <p>Ograniczenia dot. stosowania świeżych winogron, moszczu gronowego oraz soku z winogron przy produkcji win w Unii Europejskiej. Polska, obok Irlandii i Wielkiej Brytanii posiada możliwość produkcji wyrobów winiarskich klasyfikowanych pod pozycją CN 2206 w powyższych surowców, o ile zezwoli na produkcję takich wyrobów.</p>	<p>N</p>	<p>Art. 3 ust. 1 lit. g i h</p>	<p>g) wino z soku winogronowego – będące napojem o rzeczywistej zawartości alkoholu od 8,5 % do 18 % objętościowych, otrzymanym w wyniku fermentacji alkoholowej nastawu na wino z soku winogronowego, z ewentualnym dodatkiem alkoholu rektyfikowanego lub destylatu winogronowego, ewentualnie słodzonym jedną lub wieloma substancjami, o których mowa w art. 5 ust. 1 pkt 2, ewentualnie barwionym,</p> <p>h) aromatyzowane wino z soku winogronowego – będące napojem o rzeczywistej zawartości alkoholu od 6,5 % do 18 % objętościowych, zawierającym co najmniej 75 % wina z soku winogronowego, z ewentualnym dodatkiem alkoholu rektyfikowanego lub destylatu winogronowego, ewentualnie słodzonym jedną lub wieloma substancjami, o których mowa w art. 5 ust. 1 pkt 4, poddanym aromatyzacji, ewentualnie barwionym,</p>	<p>Przepisy UE dają możliwość produkcji wyrobów winiarskich, których słowo „wino” występuje w formie nazwy złożonej, o ile państwo członkowskie na to zezwoli.</p> <p>Ponadto Polska posiada derogację na produkcję fermentowanych wyrobów winiarskich ze świeżych winogron, moszczu gronowego oraz soku z winogron</p>
<p>Art. 1 lit. 1</p> <p>Art. 120a</p> <p>Art. 113d</p> <p>Art.</p>	<p><b>Rozporządzenie Rady (WE) nr 1234/2007</b></p> <p>Utworzenie wspólnej organizacji rynku wina</p> <p>Wprowadzenie obowiązku wytwarzania produktów objętych organizacją rynku wina z określonych odmian winorośli</p> <p>Przepisy szczególne w sprawie wprowadzania wina do obrotu, w tym zasady znakowania produktów objętych organizacją rynku wina</p>	<p>T</p>	<p>Art. 15 ust. 1</p>	<p>Art. 15. 1. Zasady obrotu hurtowego i sprzedaży detalicznej wyrobów winiarskich są określone w ustawie z dnia 26 października 1982 r. o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi (Dz. U. z 2007 r. Nr 70, poz. 473, z późn. zm.1)), z tym że do obrotu mogą być wprowadzane wyłącznie wyroby winiarskie:</p> <p>1) w przypadku wyrobów winiarskich, dla których wymagania zostały określone w przepisach Unii Europejskiej – spełniające wymagania określone w:</p> <p>a) rozporządzeniu nr 1601/1991, rozporządzeniu nr 1234/2007 lub przepisach wydanych w trybie tych rozporządzeń lub</p>	

<sup>1)</sup>Zmiany tekstu jednolitego wymienionej ustawy zostały ogłoszone w Dz. U. z 2007 r. Nr 115, poz. 793, Nr 176, poz. 1238, z 2008 r. Nr 227, poz. 1505, z 2009 r. Nr 18, poz. 97 i Nr 144, poz. 1175 oraz z 2010 r. Nr 47, poz. 278.

120b	Dozwolone praktyki enologiczne				
Art. 7	<b>Rozporządzenie Rady (EWG) nr 1601/91</b> Zasady dopuszczenia do obrotu wyrobów objętych przepisami rozporządzenia Rady 1601/1991				
Art. 10	Zasady dopuszczania do obrotu wyrobów importowanych posiadających oznaczenia geograficzne				
				<p>b) przepisach wydanych w trybie rozporządzenia Rady (WE) nr 479/2008 z dnia 29 kwietnia 2008 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku wina, zmieniającego rozporządzenie (WE) nr 1493/1999, (WE) nr 1782/2003, (WE) nr 3/2008 oraz uchylającego rozporządzenie (EWG) nr 2392/86 i (WE) nr 1493/1999 (Dz. Urz. UE L 148 z 06.06.2008, str. 1, z późn. zm.), zwanego dalej „rozporządzeniem nr 479/2008”;</p> <p>2) w przypadku wyrobów winiarskich, dla których wymagania nie zostały określone w przepisach Unii Europejskiej:</p> <p>a) spełniające wymagania określone w ustawie albo</p> <p>dopuszczone do obrotu na terytorium innych państw członkowskich Unii Europejskiej albo terytorium państw Europejskiego Obszaru Gospodarczego</p> <p>w zakresie, w jakim korzystają ze swobody przepływu towarów na podstawie umów zawartych ze Wspólnotą Europejską.</p>	
Art. 52 ust. 2	<b>Rozporządzenie Komisji (WE) nr 555/2008</b> Odstępstwo w win przeznaczonych do wywozu. W drodze odstępstwa od przepisów rozdziałów V i VI rozporządzenia (WE) nr 479/2008, jeżeli przedmiotowe produkty są przeznaczone do wywozu, państwa członkowskie mogą zezwolić na umieszczenie danych szczegółowych, które są sprzeczne z zasadami etykietowania przewidzianymi w prawodawstwie wspólnotowym, na etykietach win przeznaczonych do wywozu, jeżeli są one wymagane przepisami prawa danego kraju trzeciego. Te informacje szczegółowe mogą być wyrażone w innych językach niż języki urzędowe Unii Europejskiej.	N	Art. 15 ust. 2 pkt 2	Wymagań, o których mowa w ust. 1, nie stosuje się do: art. 3 pkt 2, przeznaczonych wyłącznie do wywozu z obszaru celnego Unii Europejskiej, jeżeli wynika to z rozporządzenia nr 1601/1991, rozporządzenia nr 1234/2007 lub przepisów wydanych w trybie tych rozporządzeń lub w trybie rozporządzenia nr 479/2008.	Wprowadzenie tego opcjonalnego zezwolenia da możliwość do przystosowania etykiet win do obowiązków wynikających z przepisów krajów trzecich
	<b>Rozporządzenie Komisji (WE) nr 555/2008</b>	T	Art. 39	1. W przypadku powstania obowiązku wycofania	

Art. 22	Zagospodarowywanie produktów ubocznych		ust. 1	produktów ubocznych powstałych przy wyrobie wina, o którym mowa w art. 22 rozporządzenia nr 555/2008, zamiar usunięcia tych produktów zgłasza się wojewódzkiemu inspektorowi właściwemu ze względu na miejsce wyrobu wina, ze wskazaniem miejsca składowania i terminu usunięcia tych produktów, nie później niż na 2 dni robocze przed planowanym terminem rozpoczęcia ich usuwania.	
Art. 185c ust. 2  Art. 36	<b>Rozporządzenie Rady (WE) nr 1234/2007</b> Obowiązek prowadzenia rejestru przychodu i rozchodu produktów winiarskich  <b>Rozporządzenie Komisji (WE) nr 436/2009</b> Prowadzenie rejestru przychodu i rozchodu produktów winiarskich	T	Art. 24 ust. 1 pkt. 2 lit. a	a) prowadzenie rejestru przychodu i rozchodu wyrobów winiarskich, o którym mowa w art. 36 rozporządzenia Komisji (WE) nr 436/2009 z dnia 26 maja 2009 r. ustanawiającego szczegółowe zasady wykonania rozporządzenia Rady (WE) nr 479/2008 w odniesieniu do rejestru winnic, obowiązkowych deklaracji i sporządzania informacji na potrzeby monitorowania rynku, dokumentów towarzyszących przewozowi wyrobów i rejestrów prowadzonych w sektorze wina (Dz. Urz. UE L 128 z 27.05.2009, str. 15, z późn. zm.), zwanego dalej „rozporządzeniem nr 436/2009”	
Art. 185c ust. 1	<b>Rozporządzenie Rady (WE) nr 1234/2007</b> Posiadanie dokumentów towarzyszących niezbędnych dla transportu wina	T	Art. 24 ust. 1 pkt. 2 lit. c	wystawianie dokumentu towarzyszącego, o którym mowa w art. 185c ust. 1 rozporządzenia nr 1234/2007.	
Art. 120a ust. 2	<b>Rozporządzenie Rady (WE) nr 1234/2007</b> Klasyfikacja odmian winorośli przez państwa członkowskie Unii Europejskiej	N	Art. 25.	Do wyrobu wina używa się wyłącznie winogron zebranych z krzewów odmian winorośli spełniających wymogi określone w art. 120a ust. 2 rozporządzenia nr 1234/2007.	Przepis będzie obowiązywał do momentu przekroczenia limitu 50 000 hl w skali roku.
Art. 120a ust. 3	<b>Rozporządzenie Rady (WE) nr 1234/2007</b> Przekroczenie określonej ilości produkcji wina (50 000 hl rocznie) wpływające na obowiązek klasyfikacji odmian winorośli przez państwa członkowskie Unii Europejskiej	T	Art. 26.	Minister właściwy do spraw rynków rolnych, w przypadku gdy wielkość wyrobu wina, o której mowa w art. 120a ust. 3 rozporządzenia nr 1234/2007, zostanie przekroczona, określi, w drodze rozporządzenia, listę odmian winorośli przeznaczonych do uprawy w celu pozyskiwania winogron do wyrobu wina, mając na względzie	Powyższy artykuł jest niezbędny w celu stworzenia mechanizmu pozwalającego stworzyć listę odmian winorośli po przekroczeniu limitu produkcji wynoszącego 50 000 hl wina

				wymagania określone w art. 120a ust. 2 rozporządzenia nr 1234/2007 oraz informację, o której mowa w art. 29 ust. 4 pkt 3 lit. c.	rocznie
Art. 120a ust. 3	<b>Rozporządzenie Rady (WE) nr 1234/2007</b> Weryfikacja przestrzegania przez producentów przepisów odnoszących się do klasyfikacji odmian winorośli	T	Art. 27 ust. 1	1. Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa przeprowadza kontrole upraw winorośli, z których winogrona są przeznaczone do wyrobu wina.	
Art. 185d ust. 1	<b>Rozporządzenie Rady (WE) nr 1234/2007</b> Wyznaczenie organów krajowych właściwych dla sektora wina w odniesieniu do Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa				
Art. 17	<b>Rozporządzenie Komisji (WE) nr 436/2009</b> Kontrole: Państwa członkowskie ustanawiają niezbędne kontrole i odpowiednie środki w celu zapewnienia zgodności deklaracji ze stanem faktycznym.				
Art. 120a ust. 2	<b>Rozporządzenie Rady (WE) nr 1234/2007</b> Klasyfikacja odmian winorośli przez państwa członkowskie Unii Europejskiej	T	Art. 27 ust. 2 pkt 2	2) sprawdzenie, czy odmiany winorośli uprawiane na działkach ewidencyjnych podanych w informacji, o której mowa w art. 29 ust. 4 pkt 3, spełniają wymagania określone w art. 120a ust. 2 rozporządzenia nr 1234/2007.	
Art. 185d ust. 1	<b>Rozporządzenie Rady (WE) nr 1234/2007</b> Wyznaczenie organów krajowych właściwych dla sektora wina w odniesieniu do Agencji Rynku Rolnego	T	Art. 24 ust. 3	3. Prezes Agencji Rynku Rolnego, zwanej dalej „Agencją”, kontroluje spełnianie wymagań określonych w ust. 2, w trybie i na zasadach określonych dla czynności sprawdzających w ustawie z dnia 11 marca 2004 r. o Agencji Rynku Rolnego i organizacji niektórych rynków rolnych (Dz. U. z 2007 r. Nr 231, poz. 1702, z późn. zm.	
Art. 185b	<b>Rozporządzenie Rady (WE) nr 1234/2007</b> Producenci winogron przeznaczonych do produkcji wina oraz producenci moszczu i wina deklarują co roku właściwym organom krajowym ilości wyprodukowane z ostatniego zbioru.	T	Art. 35 ust. 1	1. Przedsiębiorca, o którym mowa w art. 28, składa Prezesowi Agencji deklarację o: 1) ilości win białych lub czerwonych wprowadzonych do obrotu w poprzednim roku gospodarczym, wyrobionych z winogron, moszczów winogronowych lub	

<p>Art. 8</p> <p>Art. 8 ust. 3 lit. a</p> <p>Art. 9</p> <p>Art. 11</p> <p>Art. 16</p>	<p>Państwa członkowskie mogą zażądać od handlowców zajmujących się sprzedażą winogron przeznaczonych do wyrobu wina, aby co roku deklarowali ilości sprzedane z ostatniego zbioru.</p> <p>Producenci moszczu i wina oraz handlowcy inni niż kupcy detaliczni deklarują co roku właściwym organom krajowym posiadane przez siebie zapasy moszczu i wina, niezależnie od tego, czy pochodzą one z ostatnich zbiorów, czy też ze zbiorów z lat wcześniejszych. Moszcz i wino przywożone z krajów trzecich są zaznaczane oddzielnie.</p> <p>Przepisy szczegółowe w tym zakresie zostały zawarte w rozporządzeniach Komisji</p> <p><b>Rozporządzenie Komisji (WE) nr 436/2009</b></p> <p>Przekazywanie deklaracji zbiorów przez producentów</p> <p>Odstępstwo dla obowiązku przekazywania deklaracji zbiorów przez producentów wina, którzy sami przetwarzają winogrona</p> <p>Przekazywanie deklaracji produkcji przez przedsiębiorców produkujących wino</p> <p>Deklaracje deklaracji zapasów przez przedsiębiorców oraz handlowców innych niż detaliczni informacji o zapasach wina</p> <p>Terminy składania deklaracji określonych w art. 8, 9 i 11 rozporządzenia 436/2009</p>		<p>ust 2</p>	<p>win gronowych – w terminie do dnia 31 sierpnia każdego roku;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2) szacowanej ilości wina, jaka będzie wyrobiona w danym roku gospodarczym – w terminie do dnia 31 sierpnia każdego roku;</li> <li>3) produkcji, o której mowa w art. 9 rozporządzenia nr 436/2009 – w terminie do dnia 15 stycznia każdego roku;</li> <li>4) szacowanej ilości winogron lub moszczu winogronowego planowanych do zakupu oraz ich szacunkowym wykorzystaniu do wyrobu wina w danym roku gospodarczym – w terminie do dnia 30 października każdego roku;</li> <li>5) zbiorach winogron, o których mowa w art. 8 rozporządzenia nr 436/2009 – w terminie do dnia 15 stycznia każdego roku;</li> <li>6) zapasach, o której mowa w art. 11 rozporządzenia nr 436/2009 – w terminie do dnia 31 sierpnia każdego roku;</li> </ol> <p>ilości usuniętych w poprzednim roku gospodarczym produktów ubocznych powstałych przy wyrobie wina lub moszczu winogronowego, w przypadku powstania obowiązku wycofania tych produktów, o którym mowa w art. 22 rozporządzenia Komisji (WE) nr 555/2008 z dnia 27 czerwca 2008 r. ustanawiającego szczegółowe przepisy wykonawcze do rozporządzenia Rady (WE) nr 479/2008 w sprawie wspólnej organizacji rynku wina w odniesieniu do programów wsparcia, handlu z krajami trzecimi, potencjału produkcyjnego oraz kontroli w sektorze wina (Dz. Urz. UE L 170 z 30.06.2008, str. 1, z późn. zm.), zwanego dalej „rozporządzeniem nr 555/2008” – w terminie do dnia 15 sierpnia każdego roku.</p> <p>2. Przedsiębiorca wykonujący działalność</p>	
---	--	--	--------------	---	--



<p>Art. 19</p> <p>Art. 22</p>	<p>Specyfikacja danych, które są przekazywane przez państwa członkowskie do instytucji UE.</p> <p><b>Rozporządzenie Komisji (WE) nr 555/2008</b></p> <p>Zagospodarowywanie produktów ubocznych przez producentów wina</p>		<p>gospodarczą, o której mowa w art. 17 ust. 1 i 2, składa Prezesowi Agencji deklarację o:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) ilości win białych lub czerwonych wprowadzonych do obrotu w poprzednim roku gospodarczym, wyrobionych z winogron, moszczów winogronowych lub win gronowych ze wskazaniem państwa ich pochodzenia – w terminie do dnia 31 sierpnia każdego roku;</li> <li>2) których mowa w ust. 1 pkt 2, 3 oraz 5 – 7 – w terminach określonych w tych przepisach.</li> </ol> <p>3. Przedsiębiorca wykonujący działalność gospodarczą, o której mowa w art. 17 ust. 1 i 2, w zakresie wyrobu win aromatyzowanych, aromatyzowanych napojów winopodobnych i aromatyzowanych koktajli winopodobnych, o których mowa w rozporządzeniu nr 1601/91, składa ministrowi do spraw rynków rolnych deklarację o ilości tych wyrobów winiarskich wprowadzonych do obrotu w poprzednim roku gospodarczym, z podaniem ilości winogron, moszczów winogronowych lub win gronowych użytych do ich wyrobu – w terminie do dnia 31 sierpnia każdego roku.</p> <p>4. Osoba dostarczająca winogrona lub moszcz winogronowy przedsiębiorcy wykonującemu działalność gospodarczą, o której mowa w art. 17, wpisanemu do ewidencji, składa Prezesowi Agencji deklarację o:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) zbiorach winogron, o których mowa w art. 8 rozporządzenia nr 436/2009 – w terminie do dnia 15 stycznia każdego roku;</li> <li>2) ilości winogron lub moszczu winogronowego, dostarczonych przedsiębiorcom wyrabiającym wino w danym roku gospodarczym – w terminie do dnia 30 października każdego roku.</li> </ol>	
-------------------------------	---	--	---	--

				5. Przedsiębiorca posiadający zezwolenie na obrót hurtowy, o którym mowa w art. 9 ust. 2 ustawy z dnia 26 października 1982 r. o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi, składa Prezesowi Agencji deklarację zapasów, o której mowa w art. 11 rozporządzenia nr 436/2009, w terminie do dnia 31 sierpnia każdego roku.	
Art. 12	<b>Rozporządzenie Komisji (WE) nr 436/2009</b> Opracowanie formularzy do zbierania informacji od przedsiębiorców	T	Art. 35 ust. 7	7. Minister właściwy do spraw rynków rolnych określi, w drodze rozporządzenia, wzory formularzy deklaracji, o których mowa w ust. 1 – 5, mając na względzie wymagania określone w art. 12 rozporządzenia nr 436/2009 oraz art. 22 rozporządzenia nr 555/2008, a także zapewnienie prawidłowego monitorowania rynku wina.	
Art. 22	<b>Rozporządzenie Komisji (WE) nr 555/2008</b> Opracowanie formularzy dot. usuwania produktów ubocznych				
Art. 12 Art. 13 Zał. ID	<b>Rozporządzenie Komisji (WE) nr 606/2009</b> Zasady administracyjne dotyczące wzbogacania, zakwaszania i odkwaszania	T	Art. 37	1. Zgłoszenia zamiaru przeprowadzenia wzbogacania, odkwaszania i słodzenia, o którym mowa w art. 12 i 13 rozporządzenia Komisji (WE) nr 606/2009 z dnia 10 lipca 2009 r. ustanawiającego niektóre szczegółowe zasady wykonania rozporządzenia Rady (WE) nr 479/2008 w odniesieniu do kategorii produktów winiarskich, praktyk enologicznych i obowiązujących ograniczeń (Dz. Urz. UE L 193 z 24.07.2009, str. 1, z późn. zm.), zwanego dalej „rozporządzeniem nr 606/2009”, składa się wojewódzkiemu inspektorowi właściwemu ze względu na miejsce wyrobu wina. 2. Zgłoszenie zamiaru przeprowadzenia wzbogacania składa się nie później niż na 2 dni robocze przed planowanym terminem rozpoczęcia tego zabiegu. 3. Zgłoszenie zamiaru przeprowadzenia: 1) wzbogacania może być również złożone w sposób określony w art. 12 ust. 3 rozporządzenia nr 606/2009; 2) słodzenia przy spełnieniu wymagań określonych w rozporządzeniu nr	

				<p>606/2009 w załączniku ID w ust. 5 w lit. c, może być również złożone w sposób określony w rozporządzeniu nr 606/2009 w załączniku ID w ust. 5 w lit. b.</p> <p>4. Zgłoszenia, o których mowa w ust. 1, składa osoba odpowiedzialna za kontrolę jakości, o której mowa w art. 18 ust. 1 pkt 3 lub art. 19 ust. 3 pkt 3, na formularzach opracowanych przez Inspekcję Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, zwaną dalej „Inspekcją”, i udostępnionych na stronie internetowej Inspekcji.</p> <p>5. W przypadku wystąpienia okoliczności, o których mowa w art. 12 w ust. 4 rozporządzenia nr 606/2009, uniemożliwiających przeprowadzenie wzbogacania w terminie podanym w zgłoszeniu, informuje się o tym, w formie pisemnej, wojewódzkiego inspektora właściwego ze względu na miejsce wyrobu wina, nie później niż w ostatnim dniu roboczym poprzedzającym planowany termin rozpoczęcia wzbogacania.</p>	
<p>Zał. XVa, rozdział A ust. 1 i 2</p> <p>Zał. XVa, rozdział A ust. 3</p>	<p><b>Rozporządzenie Rady (WE) nr 1234/2007</b> Wzbogacanie, zakwaszanie i odkwaszanie w pewnych obszarach uprawy winorośli</p> <p>Możliwość zwiększenia przez państwo członkowskie naturalnej objętościowej zawartości alkoholu w świeżych winogronach lub określonych produktach winiarskich</p> <p>Możliwość występowania do Komisji Europejskiej o zwiększenie limitu wzbogacania win o 3% obj. na zasadach określonych w załączniku XVa</p>	N	Art. 38	<p>1. W przypadku, o którym mowa w rozporządzeniu nr 1234/2007:</p> <p>1) w załączniku XVa w pkt A w ust. 2, minister właściwy do spraw rynków rolnych może zezwolić na zwiększenie naturalnej objętościowej zawartości alkoholu, o której mowa w rozporządzeniu nr 1234/2007 w załączniku III w części IIIa w ust. 16, przez przeprowadzenie wzbogacania na warunkach określonych w rozporządzeniu nr 1234/2007 w załączniku XVa w pkt A i B;</p> <p>2) w załączniku XVa w pkt B w ust. 6, minister właściwy do spraw rynków rolnych może zezwolić na przekroczenie całkowitej objętościowej zawartości alkoholu określonej w rozporządzeniu nr</p>	<p>Państwa członkowskie mogą zezwolić na poszczególne rodzaje wzbogacania. Z uwagi na położenie Polski w strefie A uprawy winorośli, możliwość taka jest bardzo pożądana z punktu widzenia jakości win produkowanych w Polsce.</p>

Załącznik XVa, rozdział B ust. 7	<p>Możliwość podniesienia całkowitej objętościowej zawartości alkoholu dla win czerwonych na określonych zasadach</p> <p>Możliwość przekroczenia całkowitej objętościowej zawartości alkoholu dla win z ChNP lub ChOG</p>			<p>1234/2007 w odniesieniu do:</p> <p>a) win czerwonych, na zasadach określonych w rozporządzeniu nr 1234/2007 w załączniku XVa w pkt B w ust. 7,</p> <p>b) win posiadających chronione nazwy pochodzenia lub chronione oznaczenia geograficzne.</p> <p>2. Informację o zezwoleniu, o którym mowa w ust. 1, minister właściwy do spraw rynków rolnych podaje do publicznej wiadomości na stronie internetowej urzędu obsługującego tego ministra.</p> <p>3. Minister właściwy do spraw rynków rolnych jest organem właściwym do występowania do Komisji Europejskiej o zwiększenie limitu wzbogacania w przypadku oraz na zasadach określonych w rozporządzeniu nr 1234/2007 w załączniku XVa w pkt A w ust. 3.</p>	
Art. 22	<p><b>Rozporządzenie Komisji (WE) nr 436/2009</b></p> <p>Zagospodarowywanie produktów ubocznych</p>	T	Art. 39.	<p>1. W przypadku powstania obowiązku wycofania produktów ubocznych powstałych przy wyrobie wina, o którym mowa w art. 22 rozporządzenia nr 555/2008, zamiar usunięcia tych produktów zgłasza się wojewódzkiemu inspektorowi właściwemu ze względu na miejsce wyrobu wina, ze wskazaniem miejsca składowania i terminu usunięcia tych produktów, nie później niż na 2 dni robocze przed planowanym terminem rozpoczęcia ich usuwania.</p> <p>2. Zgłoszenie, o którym mowa w ust. 1, składa się na formularzu opracowanym przez Inspekcję i udostępnionym na stronie internetowej Inspekcji.</p>	
Art. 185c	<p><b>Rozporządzenie Rady (WE) nr 1234/2007</b></p> <p>Wyznaczenie instytucji kontrolnych w sektorze wina</p>	T	Art. 40	<p>1. Inspekcja przeprowadza kontrolę:</p> <p>1) dokumentów towarzyszących przewozowi wyrobów winiarskich, o których mowa</p>	

<p>Tytuł III rozdział I</p> <p>Art. 17.</p>	<p><b>Rozporządzenie Komisji (WE) nr 555/2008</b></p> <p><b>Rozporządzenie Komisji (WE) nr 436/2009</b></p> <p>Kontrole: Państwa członkowskie ustanawiają niezbędne kontrole i odpowiednie środki w celu zapewnienia zgodności deklaracji ze stanem faktycznym.</p>			<p>w art. 185c ust. 1 rozporządzenia nr 1234/2007, w rozporządzeniu nr 555/2008 w tytule III w rozdziale I oraz rozporządzeniu nr 436/2009;</p> <p>2) rejestrów przychodu i rozchodu wyrobów winiarskich, o których mowa w art. 36 rozporządzenia nr 436/2009;</p> <p>3) usuwania produktów ubocznych powstałych przy wyrobie wina, uwzględniając ograniczenia, o których mowa w rozporządzeniu nr 1234/2007 w załączniku XVb w pkt D, oraz w rozporządzeniu nr 555/2008;</p> <p>4) zgodności stosowania chronionych nazw pochodzenia, chronionych oznaczeń geograficznych i określeń tradycyjnych z zasadami określonymi w art. 118m, art. 118v rozporządzenia nr 1234/2007 oraz rozporządzeniu Komisji (WE) nr 607/2009 z dnia 14 lipca 2009 r. ustanawiającym niektóre szczegółowe przepisy wykonawcze do rozporządzenia Rady (WE) nr 479/2008 w odniesieniu do chronionych nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych, określeń tradycyjnych, etykietowania i prezentacji niektórych produktów sektora wina (Dz. Urz. UE L 193 z 24.07.2009, str. 60, z późn. zm.), zwanym dalej „rozporządzeniem nr 607/2009”.</p> <p>2. Kontrola, o której mowa w ust. 1, jest przeprowadzana w trybie i na zasadach określonych w ustawie z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2005 r. Nr 187, poz. 1577, z późn. zm.2)) w rozdziale 4.</p>	
---	---	--	--	---	--

<sup>2)</sup> Zmiany tekstu jednolitego wymienionej ustawy zostały ogłoszone w Dz. U. z 2006 r. Nr 170, poz. 1217, Nr 171, poz. 1225 i Nr 208, poz. 1541, z 2007 r. Nr 176, poz. 1238, z 2008 r. Nr 214, poz. 1346 i Nr 227, poz. 1505 oraz z 2009 r. Nr 18, poz. 97 i Nr 31, poz. 206.

Rozdział A i B zał. XVa	<b>Rozporządzenie Rady (WE) nr 1234/2007</b> Kwestie techniczne dot. zabiegu wzbogacania wina.	T	Art. 41 pkt 1	Minister właściwy do spraw rynków rolnych określi, w drodze rozporządzenia: sposób i miejsce pobierania próbek winogron, moszczu winogronowego i wina w trakcie fermentacji, a także ustalania naturalnej zawartości alkoholu w winogronach, moszczu winogronowym i winie w trakcie fermentacji, mając na względzie spełnienie wymagań dla przeprowadzania wzbogacania winogron, moszczu winogronowego i wina w trakcie fermentacji określonych w rozporządzeniu nr 1234/2007 w załączniku XVa w pkt A i B;	
Art. 46	<b>Rozporządzenie Komisji (WE) nr 436/2009</b> Zamknięcie rejestrów przychodu i rozchodu	N	Art. 41 pkt 2	termin zamknięcia rejestru przychodu i rozchodu wyrobów winiarskich, o którym mowa w art. 36 rozporządzenia nr 436/2009, mając na względzie spełnienie wymagań określonych w art. 46 rozporządzenia nr 436/2009;	Ustalenie terminu zamknięcia rejestru przychodu i rozchodu jest pomocne przy kontroli procesów enologicznych
Zał. XVb rozdział D ust. 1  Art. 21 ust. 1  Art. 44	<b>Rozporządzenie Rady (WE) nr 1234/2007</b> Nadmierne tłoczenie winogron oraz określenie minimalnej zawartości alkoholu w wyciekach z winogron po tłoczeniu.  <b>Rozporządzenie Komisji (WE) nr 555/2008</b> Państwa członkowskie określają minimalne stężenie alkoholu, które musi być zawarte w produktach ubocznych w odniesieniu do stężenia w wytworzonym winie.  <b>Rozporządzenie Komisji (WE) nr 436/2009</b> Maksymalny dopuszczalny odsetek ubytków	T	Art. 41 pkt 3	minimalną zawartość alkoholu w wyciekach i osadzie drożdżowym, mając na względzie zapobieganie nadmiernemu tłoczeniu winogron zgodnie z ograniczeniami, o których mowa w rozporządzeniu nr 1234/2007 w załączniku XVb w pkt D w ust. 1.	Kwestia ta zostanie uregulowana w rozporządzeniu do ustawy w terminie późniejszym
Art. 22	<b>Rozporządzenie Komisji (WE) nr 555/2008</b> Wycyfywanie produktów ubocznych	T	Art. 42. pkt 1	Minister właściwy do spraw rynków rolnych może określić, w drodze rozporządzenia: 1) sposób usuwania produktów ubocznych powstałych przy wyrobieniu wina, mając na względzie zapobieganie nadmiernemu tłoczeniu winogron zgodnie z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu nr 1234/2007 w załączniku XVb w pkt D;	W rozporządzeniu wykonawczym znajdzie się derogacja od obowiązku produktów ubocznych dla producentów produkujących w ciągu roku mniej niż 25 hl wina, zapisana w art. 22 rozporządzenia 555/2008

Art. 37 ust. 3	<b>Rozporządzenie Komisji (WE) nr 436/2009</b> Zwolnienie z obowiązku prowadzenia rejestru przychodu i rozchodu produktów objętych wspólną organizacją rynku wina	N	Art. 42. pkt 2	przedsiębiorców zwolnionych z obowiązku prowadzenia rejestru przychodu i rozchodu wyrobów winiarskich, o którym mowa w art. 36 rozporządzenia nr 436/2009, mając na uwadze wymagania określone w art. 37 ust. 3 rozporządzenia nr 436/2009;	
	<b>Rozporządzenie Komisji (WE) nr 436/2009</b> W przypadku przewozu wyrobów winiarskich objętych przepisami rozporządzenia nr 1234/2007, rozpoczynającego się na terytorium danego państwa członkowskiego, państwo to może postanowić, że dokument towarzyszący sporządza się zgodnie ze wzorem określonym w tym rozporządzeniu w załączniku VII.	N	Art. 43 ust. 1	W przypadku przewozu wyrobów winiarskich objętych przepisami rozporządzenia nr 1234/2007, rozpoczynającego się na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, uznawane dokumenty towarzyszące o których mowa w art. 24 ust. 2 lit. a rozporządzenia nr 436/2009, sporządza się zgodnie ze wzorem określonym w tym rozporządzeniu w załączniku VII.	Przepis ten ujednocila i upraszcza wystawianie ujednoczonych dokumentów towarzyszących
Art. 24 ust. 2 lit. a  Zał. VII.	<b>Rozporządzenie Komisji (WE) nr 436/2009</b> Możliwość składania elektronicznej wersji dokumentów towarzyszących przez producentów wina wyrabianego w Polsce oraz przywożonego z krajów trzecich  <b>Rozporządzenie Komisji (WE) nr 555/2008</b> Obowiązek posiadania systemu do wystawiania elektronicznych wersji dokumentów towarzyszących	N  T	Art. 43 ust. 2	2. Dokumenty towarzyszące, o których mowa w art. 24 ust. 2 lit. a rozporządzenia nr 436/2009, oraz w art. 44 ust. 6 rozporządzenia nr 555/2008, można sporządzać w formie elektronicznej na informatycznym nośniku danych w sposób wskazany przez Głównego Inspektora na stronie internetowej Inspekcji.	Obowiązek posiadania systemu do wystawiania elektronicznych wersji dokumentów towarzyszących jest nałożony przepisem art. 44 ust. 6 rozporządzenia 555/2008
Art. 24 ust. 2 lit. a  Art. 44 ust. 6	<b>Rozporządzenie Komisji (WE) nr 607/2009</b> Wymagania dot. win z danego rocznika lub odmiany winorośli oraz szczegółowe zasady dotyczące kontroli takich win. Państwa członkowskie są zobowiązane do stworzenia możliwości produkcji takich win.	T	Art. 44 ust. 1	1. Organem właściwym do zapewnienia procedury certyfikacji wina, o którym mowa w art. 61 rozporządzenia nr 607/2009, zwanego dalej „winem z określonego rocznika”, oraz wina, o którym mowa w art. 62 rozporządzenia nr 607/2009, zwanego dalej „winem z określonej odmiany winorośli”, jest wojewódzki inspektor właściwy ze względu na miejsce wyrobu wina.	
Art. 61	<b>Rozporządzenie Rady (WE) nr 1234/2007</b> Wyznaczenie jednostki odpowiedzialnej za	T	Art. 48 pkt 1	Minister właściwy do spraw rynków rolnych jest organem właściwym w sprawach: 1) uznawania organizacji producentów oraz	

Art. 62 Art. 63	uznawanie organizacji producentów oraz organizacji międzybranżowych			organizacji międzybranżowych, o którym mowa w art. 125o rozporządzenia nr 1234/2007, oraz cofania tego uznania;	
Art. 125o	<b>Rozporządzenie Rady (WE) nr 1234/2007</b> Wyznaczenie jednostki odpowiedzialnej za kontrolę organizacji producentów oraz organizacji międzybranżowych	T	Art. 48 pkt 2	kontroli organizacji producentów oraz organizacji międzybranżowych, o której mowa w art. 125b ust. 2 lit. b rozporządzenia nr 1234/2007;	
Art. 125b ust. 2 lit. b	<b>Rozporządzenie Rady (WE) nr 1234/2007</b> Wyznaczenie jednostki odpowiedzialnej za przekazywanie corocznej informacji o uznaniu organizacji producentów lub organizacji międzybranżowych do Komisji Europejskiej	T	Art. 48 pkt 3	przekazywania Komisji Europejskiej powiadomień rocznych, o których mowa w art. 125b ust. 2 lit. c oraz art. 125k ust. 3 lit. d rozporządzenia nr 1234/2007	
Art. 125b ust. 2 lit. c Art. 125k ust. 3 lit. d	<b>Rozporządzenie Rady (WE) nr 1234/2007</b> Państwa członkowskie mogą uznać organizacje producentów i organizacje międzybranżowe, które złożyły wniosek o uznanie w danym państwie członkowskim, na ich wniosek, który powinien zawierać określone przez państwo członkowskie dane.	N	Art. 49 pkt 1	1) uznaje organizację producentów, jeżeli: a) organizacja ta spełnia wymagania, o których mowa w art. 125o ust. 1 lit. a rozporządzenia nr 1234/2007, b) jest wpisana do Krajowego Rejestru Sądowego, c) zrzesza co najmniej 10 przedsiębiorców, którzy w okresie trzech kolejnych lat gospodarczych uzyskali wpis do ewidencji na co najmniej jeden rok gospodarczy i do jego zakończenia nie zostali skreśleni z ewidencji w przypadkach określonych w art. 30 pkt 2 – 4, d) łączna ilość faktycznie wyrobionego wina deklarowana przez jej członków w ostatecznych deklaracjach, o których mowa w art. 8 rozporządzenia 436/2009, stanowi nie mniej niż 10 % ilości wina deklarowanego przez wszystkich producentów	Stworzenie możliwości uznawania przez Ministra organizacji producenckich i organizacji międzybranżowych może mieć pozytywne skutki dla jej członków
Art. 125o ust. 1 lit. a	<b>Rozporządzenie Rady (WE) nr 1234/2007</b> Uznawanie organizacji międzybranżowych	T	Art. 49 pkt 2 i 3	2) uznaje organizację międzybranżową spełniającą wymagania, o których mowa w art. 125o ust. 1 lit. b rozporządzenia nr 1234/2007, jeżeli: a) jest wpisana do Krajowego Rejestru Sądowego, b) zrzesza co najmniej: – 25 przedsiębiorców posiadających	



				<p>zezwolenie na handel hurtowy wyrobami winiarskimi na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, którzy faktycznie prowadzą handel hurtowy winem,</p> <p>– 25 przedsiębiorców posiadających wpis do rejestru lub do ewidencji;</p> <p>3) cofa uznanie, w przypadku naruszenia wymogów określonych w pkt 1 lub 2, lub w przypadku stwierdzenia prowadzenia przez organizację działań naruszających przepisy art. 125o rozporządzenia nr 1234/2007.</p>	
Art. 125o ust. 1 lit. b	<p><b>Rozporządzenie Rady (WE) nr 1234/2007</b></p> <p>Przeprowadzanie kontroli organizacji międzybranżowych</p>	T	Art. 51 ust. 3	<p>3. Kontrola, o której mowa w art. 125b ust. 2 lit. b rozporządzenia nr 1234/2007, jest przeprowadzana na podstawie udostępnionych przez Prezesa Agencji informacji, o których mowa w art. 30 ust. 3 lub art. 35 ust. 1 i 2, dotyczących poszczególnych przedsiębiorców będących członkami kontrolowanej organizacji.</p>	
Art. 125b ust. 2 lit. b	<p><b>Rozporządzenie Rady (WE) nr 1234/2007</b></p> <p>Wstępna procedura krajowa o objęcie ochroną nazwy wyrobu winiarskiego, unieważnienia tej ochrony oraz zmiany specyfikacji dla danej nazwy</p>	T	Art. 52.	<p>1. Minister właściwy do spraw rynków rolnych jest organem właściwym do:</p> <p>1) przyjmowania i merytorycznej oceny wniosku o:</p> <p>a) objęcie ochroną nazwy wyrobu winiarskiego, o którym mowa w rozporządzeniu nr 1234/2007 w załączniku XIb ust. 1, 3 – 6, 8, 9, 11, 15 i 16, jako nazwy pochodzenia lub jako oznaczenia geograficznego, zwanego dalej „wnioskiem o objęcie ochroną”;</p> <p>b) zatwierdzenie zmian specyfikacji produktu, o którym mowa w art. 118q rozporządzenia nr 1234/2007,</p> <p>c) unieważnienie ochrony, o którym mowa w art. 118r rozporządzenia nr 1234/2007;</p> <p>2) przekazywania Komisji Europejskiej wniosku o:</p> <p>a) objęcie ochroną, o którym mowa w art. 118f ust. 5 lit. b rozporządzenia nr 1234/2007,</p> <p>b) zatwierdzenie zmian specyfikacji produktu,</p>	

				<p>o którym mowa w art. 118q rozporządzenia nr 1234/2007,</p> <p>c) unieważnienie ochrony, o którym mowa w art. 118r rozporządzenia nr 1234/2007;</p> <p>3) przyjmowania i rozpatrywania zastrzeżenia do wniosku o objęcie ochroną, o którym mowa w art. 61;</p> <p>4) prowadzenia postępowania w przypadku wniesienia sprzeciwu, o którym mowa w art. 118h rozporządzenia nr 1234/2007, do wniosku o objęcie ochroną zgłoszonego przez Rzeczpospolitą Polską;</p> <p>5) zgłaszania sprzeciwu oraz prowadzenia postępowania w przypadku wniesienia przez Rzeczpospolitą Polską sprzeciwu, o którym mowa w art. 118h rozporządzenia nr 1234/2007, zgodnie z wymaganiami określonymi w art. 14 rozporządzenia nr 607/2009;</p> <p>6) przekazywania do Komisji Europejskiej informacji o organach właściwych w sprawach kontroli i certyfikacji wyrobów winiarskich posiadających chronioną nazwę pochodzenia albo chronione oznaczenie geograficzne.</p> <p>2. Do postępowania w sprawie o objęcie ochroną nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych wyrobów winiarskich w zakresie nieuregulowanym ustawą stosuje się przepisy Kodeksu postępowania administracyjnego.</p>	
Art. 118f	<b>Rozporządzenie Rady (WE) nr 1234/2007</b> Zawartość wniosku o objęcie nazwy ochroną	T	Art. 54	<p>Wniosek o objęcie ochroną, oprócz danych określonych w art. 118c rozporządzenia nr 1234/2007, zawiera ponadto:</p> <p>1) wskazanie:</p> <p>a) wnioskodawcy albo osoby działającej w jego imieniu,</p> <p>b) adresu do korespondencji wnioskodawcy albo osoby działającej w jego imieniu;</p> <p>wykaz dokumentów lub informacji dołączonych</p>	
Art. 118r					
Art. 118q					

Art. 118h				do wniosku o objęcie ochroną.	
Art. 118b  Art. 118c	<b>Rozporządzenie Rady (WE) nr 1234/2007</b> Wstępna procedura krajowa	T	Art. 64 ust. 1	1. Minister właściwy do spraw rynków rolnych, w przypadku gdy nie zostało złożone zastrzeżenie do wniosku o objęcie ochroną albo złożone zastrzeżenie do wniosku o objęcie ochroną jest nieuzasadnione, biorąc pod uwagę wymagania określone w art. 118b i 118c rozporządzenia nr 1234/2007 lub opinie, o których mowa w art. 60 ust. 1 pkt 4 i art. 63 ust. 1, wydaje decyzję o: 1) stwierdzeniu spełniania wymagań, o których mowa w art. 118b i 118c rozporządzenia nr 1234/2007, i oddaleniu zastrzeżenia, po czym przekazuje niezwłocznie Komisji Europejskiej dokumenty i informacje, o których mowa w art. 118f ust. 5 lit. b rozporządzenia nr 1234/2007, albo 1) odmowie przekazania Komisji Europejskiej wniosku o objęcie ochroną – w przypadku stwierdzenia niespełniania wymagań, o których mowa w art. 118b i 118c rozporządzenia nr 1234/2007.	
<b>POZOSTAŁE PRZEPISY PROJEKTU<sup>1)</sup></b>	<b>Treść przepisu projektu krajowego</b>	<b>Uzasadnienie wprowadzenia przepisu</b>			
<b>Jedn. red.</b>					

<sup>1)</sup> w wypadku projektu usuwającego naruszenie Komisji należy wpisać nr naruszenia, zaś w wypadku wykonywania orzeczeń Trybunału Sprawiedliwości (czy to w trybie prejudycjalnym czy skargowym) należy podać datę wyroku i sygnaturę sprawy

<sup>2)</sup> tabelę zbieżności dla przepisów Unii Europejskiej można wygenerować przy pomocy systemu e-step ([www.e-step.pl/urzednik](http://www.e-step.pl/urzednik)). W wypadku konieczności dodania uzasadnienia dla przekroczenia minimum europejskiego należy dodać odpowiednią kolumnę

<sup>3)</sup> w tej części należy wskazać przepisy dyrektywy, decyzji ramowej, przepisy prawa UE, których naruszenie wskazała Komisja lub których wykładni dokonał Trybunał Sprawiedliwości

<sup>4)</sup> w tej części należy wskazać wszystkie przepisy projektu aktu prawnego, które nie zostały wymienione w pierwszej części tabeli. Ze względu na konieczność ograniczenia projektów implementujących prawo UE do przepisów wyłącznie i ściśle dostosowawczych przepisy wykraczające poza ten zakres powinny mieć charakter wyjątkowy i być opatrzone uzasadnieniem konieczności ich wprowadzenia .

(\*) jeżeli do wdrożenia danego przepisu UE potrzebne jest oprócz przepisu przenoszącego treść, także wprowadzenie przepisów zapewniających stosowanie (np. przepisy proceduralne, przepisy karne itp.), w tabeli powinny znaleźć się wszystkie te przepisy wraz z oznaczeniem ich jednostek redakcyjnych

(\*\*) w wypadku wprowadzenia przepisów, które przekraczają minimum ustanowione przepisami UE (o ile jest to dopuszczalne) konieczne jest uzasadnienie zastosowania takiej normy



Minister Spraw Zagranicznych

Warszawa, 13 grudnia 2010 r.

DPUE - 920 96 B - 10/dk/3  
Sm-2815

dot.: RM-10-170-10 z 10.12.2010 r.

Pan  
Maciej Berek  
Sekretarz Rady Ministrów

opinia o zgodności z prawem Unii Europejskiej projektu ustawy o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina, wyrażona na podstawie art. 13 ust. 3 pkt 2 ustawy z dnia 4 września 1997 r. o działach administracji rządowej (Dz. U. z 2007 r. Nr 65, poz. 437 z późn. zm.) przez ministra właściwego do spraw członkostwa Rzeczypospolitej Polskiej w Unii Europejskiej

Szanowny Panie Ministrze,

w związku z przedłożonym projektem ustawy pozwalam sobie wyrazić poniższą opinię.

Projekt ustawy jest zgodny z prawem Unii Europejskiej.

Z poważaniem

Do wiadomości:

Pan Marek Sawicki  
Minister Rolnictwa  
i Rozwoju Wsi

7  
k  
  
ch

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

z dnia ..... 2011 r.

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

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

§ 1. 1. Ustala się następujące rodzaje fermentowanych napojów winiarskich w zależności od:

- 1) zawartości i pochodzenia dwutlenku węgla:
  - a) półmusujące,
  - b) musujące,
  - c) półmusujące gazowane,
  - d) musujące gazowane;
- 2) zawartości cukrów redukujących po inwersji:
  - a) wytrawne,
  - b) półwytrawne,
  - c) półsłodkie,
  - d) słodkie,
  - e) bardzo słodkie.

2. Przepisu ust. 1 pkt 1 lit. b – e nie stosuje się do wina owocowego markowego, nalewki na winie owocowym, aromatyzowanej nalewki na winie owocowym, nalewki na winie z soku winogronowego oraz aromatyzowanej nalewki na winie z soku winogronowego.

---

<sup>1)</sup> Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej – rynki rolne, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 3 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 16 listopada 2007 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. Nr 216, poz. 1599).

§ 2. Ustala się następujące rodzaje miodu pitnego oraz miodu pitnego markowego, w zależności od dodanego soku owocowego:

- 1) miód pitny owocowy;
- 2) miód pitny markowy owocowy;
- 3) miód pitny gronowy;
- 4) miód pitny markowy gronowy.

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

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

3. W przypadku użycia korka naturalnego do zamknięcia butelki zawierającej fermentowany napój winiarski, dopuszcza się zawartość pyłu korkowego oraz obecność do trzech okruchów korka:

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

§ 4. 1. Fermentowany napój winiarski ma:

- 1) zapach czysty, zharmonizowany, specyficzny dla danego wyrobu, pochodzący od użytych surowców lub składników aromatycznych, bez obcych zapachów;
- 2) smak zharmonizowany, specyficzny dla danego wyrobu, bez obcych posmaków, przy czym fermentowany napój winiarski półmusujący, musujący, półmusujący gazowany oraz musujący gazowany ma smak orzeźwiający, z odczuciem perlenia na języku.

2. Fermentowany napój winiarski, z wyłączeniem miodu pitnego oraz miodu pitnego markowego ma:

- 1) kwasowość ogólną wyrażoną jako kwas jabłkowy, w ilości od 3,5 do 9 gramów na litr, a w przypadku napojów winnych owocowych lub miodowych oraz

- aromatyzowanych winnych owocowych lub miodowych 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 winnych owocowych lub miodowych oraz aromatyzowanych winnych owocowych lub miodowych nie większej niż 0,9 grama na litr.

§ 5. Miód pitny oraz miód pitny markowy charakteryzuje się barwą od zielonkawosłomkowej do ciemnobursztynowej, z tym że miód pitny owocowy, miód pitny markowy owocowy, miód pitny gronowy i miód pitny markowy gronowy może mieć odcienie barwy właściwej dla użytych soków.

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

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

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

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

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

- 1) cukrów redukujących 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.

§ 9. Wino owocowe wzmocnione spokojne, półmusujące, musujące, półmusujące gazowane oraz musujące gazowane zawiera:

- 1) cukrów redukujących 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.

§ 10. Wino owocowe aromatyzowane spokojne, półmusujące, musujące, półmusujące gazowane oraz musujące gazowane zawiera:

- 1) cukrów redukujących 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. Wino z soku winogronowego spokojne, półmusujące, musujące, półmusujące gazowane oraz musujące gazowane zawiera:

- 1) cukrów redukujących 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 1,0 grama na litr.

§ 12. Aromatyzowane wino z soku winogronowego spokojne, półmusujące, musujące, półmusujące gazowane oraz musujące gazowane zawiera:

- 1) cukrów redukujących 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.

§ 13. Nalewka na winie owocowym spokojna, aromatyzowana nalewka na winie owocowym spokojna, nalewka na winie z soku winogronowego spokojna, oraz aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego spokojna zawiera:

- 1) cukrów redukujących 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.

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

- 1) cukrów redukujących 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.

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

nisokoalkoholowe spokojne, półmusujące, musujące, półmusujące gazowane lub musujące gazowane zawiera:

- 1) cukrów redukujących 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.

§ 16. Cydr spokojny, półmusujący, musujący, półmusujący gazowana, musujący gazowany oraz perry spokojne, półmusujące, musujące, półmusujące gazowane lub musujące gazowane zawiera:

- 1) cukrów redukujących 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.

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

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

§ 18. Miody pitne oraz miody pitne markowe:

- 1) mają:
  - a) aromat miodowo-winny, bez obcych zapachów, w miodach pitnych owocowych i gronowych, zharmonizowany z aromatem użytego soku,
  - b) smak miodowo-winny, bez obcych posmaków, w miodach pitnych owocowych i gronowych, zharmonizowany ze smakiem użytego soku,
  - c) smak miodowo-winny, 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) cukrów redukujących 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.

§ 19. Traci moc rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 9 grudnia 2004 r. w sprawie szczególnych rodzajów fermentowanych napojów winiarskich oraz szczegółowych wymagań organoleptycznych, fizycznych i chemicznych dla tych napojów (Dz. U. Nr 272, poz. 2696).

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

**Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi**

## UZASADNIENIE

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

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

Określając szczegółowe wymagania dla fermentowanych napojów winiarskich projektowane rozporządzenie uwzględnia zmiany klasyfikacji i nazw fermentowanych napojów winiarskich wprowadzone art. 3 pkt 1 ustawy z dnia .....2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina, wprowadza podział fermentowych napojów winiarskich w zależności od zawartości i pochodzenia dwutlenku węgla – na spokojne, półmusujące, musujące, półmusujące gazowane lub musujące gazowane oraz w zależności od zawartości cukrów redukujących po inwersji – na wytrawne, półwytrawne, półsłodkie, słodkie lub bardzo słodkie.

Szczegółowe wymagania określone w projektowanym rozporządzeniu dla fermentowanych napojów winiarskich nie ograniczą swobodnego przepływu towarów w zakresie fermentowanych napojów winiarskich (CN 2206) pomiędzy Rzeczpospolitą Polską a innymi państwami członkowskimi Unii Europejskiej, gdyż ewentualne różnice pomiędzy definicjami danego wyrobu nie mogą stanowić podstawy do odmowy lokowania tego wyrobu na rynku innego państwa członkowskiego Unii Europejskiej. Zasada ta dotyczy każdego fermentowanego napoju winiarskiego uzyskanego zgodnie z przepisami obowiązującymi w państwie producenta – członka Unii Europejskiej. Zasada ta ma zastosowanie także do fermentowanych napojów winiarskich wyprodukowanych w Polsce, jeśli będą one lokowane na rynkach innych państw członkowskich Unii Europejskiej.

Przepisy projektu rozporządzenia nie są objęte prawem Unii Europejskiej.

Projektowane rozporządzenie podlega procedurze notyfikacji aktów prawnych określonej w przepisach rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 23 grudnia 2002 r. w sprawie sposobu funkcjonowania krajowego systemu notyfikacji norm i aktów prawnych (Dz. U. Nr 239, poz. 2039 oraz z 2004r. Nr 65, poz. 597).

Stosownie do art. 5 ustawy z dnia 7 lipca 2005 r. o działalności lobbingskiej w procesie stanowienia prawa (Dz. U. Nr 169, poz. 1414 oraz z 2009 r. Nr 42, poz. 337) projekt rozporządzenia zostanie zamieszczony na stronie internetowej Biuletynu Informacji Publicznej Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

## **OCENA SKUTKÓW REGULACJI**

### **1. Podmioty, na które oddziałuje projektowane rozporządzenie**

Projektowane rozporządzenie dotyczy producentów fermentowanych napojów winiarskich.

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

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

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

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

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

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

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

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

## **6. Konsultacje społeczne**

Projekt rozporządzenia zostanie skonsultowany z następującymi organizacjami i związkami:

- 1) Business Centre Club,
- 2) Federacja Branżowych Związków Producentów Rolnych,
- 3) Federacja Regionów i Komisji Zakładowych Solidarność '80,
- 4) Federacja Związków Pracodawców-Dzierżawców i Właścicieli Rolnych,
- 5) Forum Związków Zawodowych,
- 6) Fundacja Polski Instytut Winorośli i Wina,
- 7) Konfederacja Pracodawców Polskich,
- 8) Krajowa Izba Gospodarcza „Przemysł Spożywczy”,
- 9) Krajowa Rada Izb Rolniczych,
- 10) Krajowa Rada Spółdzielcza,
- 11) Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa,
- 12) Krajowy Sekretariat Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego NSZZ Solidarność '80,
- 13) Krajowy Związek Rewizyjny Rolniczych Spółdzielni Produkcyjnych,
- 14) Krajowy Związek Rolników, Kółek i Organizacji Rolniczych,
- 15) Krajowy Związek Zrzeszeń Plantatorów Owoców i Warzyw,
- 16) Niezależny Samorządny Związek Zawodowy Solidarność '80,
- 17) NSZZ „Solidarność” Komisja Krajowa,
- 18) NSZZ Rolników Indywidualnych „Solidarność”,
- 19) Ogólnopolskie Porozumienie Związków Zawodowych,
- 20) Ogólnopolskie Porozumienie Związków Zawodowych Rolników i Organizacji Rolniczych, Oddział Siedlce,
- 21) Ogólnopolskie Stowarzyszenie Plantatorów Winorośli i Producentów Wina,
- 22) Polska Federacja Producentów Żywności,
- 23) Polska Konfederacja Pracodawców Prywatnych,
- 24) Rada Gospodarki Żywnościowej,
- 25) Sekcja Krajowa NSZZ Solidarność Pracowników ODR,
- 26) Sekretariat Przemysłu Spożywczego NSZZ „Solidarność”,
- 27) Sekretariat Rolnictwa Komisji Krajowej NSZZ „Solidarność”,
- 28) Stowarzyszenie Małopolskie Forum Winne,
- 29) Stowarzyszenie Winiarzy Podkarpacia,



- 30) Stowarzyszenie Winnic Doliny Sanu,
- 31) Zielonogórskie Stowarzyszenie Winiarskie,
- 32) Zrzeszenie Pszczelarzy „APIPOL”,
- 33) Związek Sadowników Polskich – Sekcja Winoroślarska,
- 34) Związek Zawodowy Centrum Narodowe Młodych Rolników,
- 35) Związek Zawodowy Pracowników Rolnictwa w RP,
- 36) Związek Zawodowy Rolnictwa „Samoobrona”,
- 37) Związek Zawodowy Rolników „Ojczyzna”,
- 38) Związek Zawodowy Rolników RP „Solidarni”.

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

z dnia ..... 2011 r.

**w sprawie szczegółowego sposobu wyrobu fermentowanych napojów winiarskich  
oraz metod analiz tych napojów do celów urzędowej kontroli w zakresie jakości  
handlowej**

Na podstawie art. 16 ustawy z dnia ..... 2011r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina (Dz. U. Nr ..., poz. ....) zarządza się, co następuje:

§ 1. 1. Przy wyrobie fermentowanych napojów winiarskich dopuszcza się zastosowanie jednej lub kilku z następujących czynności technologicznych:

- 1) napowietrzania;
- 2) dodawania czystego tlenu;
- 3) barbotażu przy użyciu argonu albo azotu;
- 4) obróbki termicznej;
- 5) odwirowywania oraz filtracji dokonywanej przy użyciu ziemi okrzemkowej, celulozy lub innego obojętnego czynnika filtrującego, albo bez jego użycia, pod warunkiem, że w wyrobie gotowym po filtracji nie pozostaną resztki czynnika filtrującego;
- 6) sulfatacji albo desulfatację dokonywaną metodami fizycznymi;
- 7) obróbki węglem drzewnym;
- 8) oczyszczania;
- 9) leżakowania lub stabilizacji;
- 10) kupażowania;

---

<sup>1)</sup> Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej – rynki rolne, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 3 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 16 listopada 2007 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. Nr 216, poz. 1599).

- 11) usuwania alkoholu metodami fizycznymi;
- 12) rozlewu.

2. Wina owocowego markowego oraz miodu pitnego markowego nie dodaje się do innych fermentowanych napojów winiarskich.

3. Przy wyrobie nalewki na winie z soku winogronowego lub nalewki na winie owocowym dopuszcza się macerację owoców świeżych lub utrwalonych dozwolonymi metodami fizyko-chemicznymi, miodu, ziół lub przypraw korzennych w alkoholu rektyfikowanym, destylacie owocowym lub destylacie miodowym.

§ 2. 1. W przypadku sporządzania nastawów na fermentowane napoje winiarskie z udziałem soków owocowych stosuje się:

- 1) soki surowe otrzymywane w wyniku tłoczenia owoców jednego gatunku, całych lub rozdrobnionych, o rzeczywistym stężeniu alkoholu nie wyższym niż 1 % objętościowy lub
- 2) soki owocowe o rzeczywistym stężeniu alkoholu nie wyższym niż 1 % objętościowy, lub
- 3) soki owocowe zagęszczone.

2. Soki owocowe lub soki owocowe zagęszczone użyte do sporządzenia nastawów mogą być rozcieńczane wodą w takiej ilości, aby nie nastąpiło przekroczenie minimalnej zawartości ekstraktu ogólnego dla danego soku surowego, która jest określona w załączniku nr 1 do rozporządzenia.

3. Soki surowe, soki owocowe i soki owocowe zagęszczone użyte do sporządzenia nastawów nie mogą być dosładzane i zakwaszane. Soki te mogą być utrwalane sposobem fizycznym lub przez dodanie bezwodnika kwasu siarkawego.

4. Rodzaje soków surowych użytych do sporządzania nastawów na fermentowane napoje winiarskie oraz minimalna zawartość ekstraktu ogólnego w tych sokach oznaczana refraktometrycznie są określone w załączniku nr 1 do rozporządzenia.

§ 3. Do sporządzania nastawów na fermentowane napoje winiarskie dopuszcza się zastosowanie jednej lub kilku z następujących substancji:

- 1) bentonitu;
- 2) celulozy;
- 3) chlorku magnezu;
- 4) chlorowodoru tiaminy w ilości nieprzekraczającej 0,6 miligrama na litr, w przeliczeniu na tiaminę;
- 5) ditlenku siarki;
- 6) enzymów amylolitycznych;
- 7) enzymów pektynolitycznych;
- 8) fosforanu amonu lub ortofosforan dwuamoni w ilości nieprzekraczającej 0,4 grama na litr;
- 9) kaolinu;
- 10) kwasu cytrynowego;
- 11) kwasu jabłkowego;
- 12) kwasu winowego L(+);
- 13) pirosiarczynu sodu;
- 14) preparatów uzyskanych ze ścian komórkowych drożdży w ilości nieprzekraczającej 40 gramów na hektolitr;
- 15) siarczanu amoni lub dwusiarczanu amoni w ilości nieprzekraczającej 0,3 grama na litr;
- 16) siarczynu sodu;
- 17) siarczynu wapnia;
- 18) wodorosiarczynu potasu lub pirosiarczynu potasu;
- 19) wodorosiarczynu sodu;
- 20) wodorosiarczynu wapnia.

§ 4. 1. W procesie oczyszczania fermentowanych napojów winiarskich dopuszcza się zastosowanie jednej lub kilku z następujących substancji:

- 1) albuminy jaja kurzego lub albuminy mleka;
- 2) bentonitu;
- 3) chitosanu;
- 4) ditlenku krzemu w postaci żelu lub układu koloidalnego;

- 5) enzymów amylolitycznych;
- 6) enzymów pektynolitycznych;
- 7) fityniany;
- 8) kaolinu;
- 9) karuku;
- 10) kazeiny lub kazeinianu potasu;
- 11) poliwinylolipirolidonu (PVPP) w ilości nieprzekraczającej 80 gramów na hektolitr;
- 12) taniny;
- 13) węgla drzewnego;
- 14) żelatyny spożywczej;
- 15) żelazocyjanku potasu.

2. Fermentowany napój winiarski po oczyszczeniu żelazocyjankiem potasu zawiera śladowe ilości żelaza i nie może zawierać cyjanków.

§ 5. 1. W procesie zakwaszania albo odkwaszania fermentowanych napojów winiarskich dopuszcza się zastosowanie jednej lub kilku z następujących substancji:

- 1) kwasu cytrynowego;
- 2) kwasu jabłkowego;
- 3) kwasu mlekowego;
- 4) kwasu winowego L(+);
- 5) węglanu wapnia.

2. W procesie odkwaszania fermentowanych napojów winiarskich dopuszcza się zastosowanie bakterii fermentacji mlekowej.

§ 6. W trakcie leżakowania lub stabilizacji fermentowanych napojów winiarskich dopuszcza się zastosowanie jednej lub kilku z następujących substancji:

- 1) argonu lub azotu;
- 2) beta-glukanazy;
- 3) ditlenku siarki;
- 4) ditlenku węgla;

- 5) kwasu cytrynowego;
- 6) kwasu winowego racemicznego;
- 7) lizozymu;
- 8) pirosiarczynu sodu;
- 9) siarczanu miedzi;
- 10) siarczynu sodu;
- 11) siarczynu wapnia;
- 12) soli srebra;
- 13) taniny;
- 14) wiórków z drewna drzew liściastych;
- 15) wodorosiarczynu sodu;
- 16) wodorosiarczynu wapnia.

§ 7. Aromatyzacji miodów pitnych dokonuje się:

- 1) alkoholowym wyciągiem ziół i przypraw korzennych lub
- 2) przez gotowanie brzezki z ziołami i przyprawami korzennymi (sycenie brzezki),  
lub
- 3) wyciągiem ziołowo-korzennym sporządzonym na miodzie pitnym.

§ 8. Przed dokonaniem rozlewu fermentowanych napojów winiarskich lub w jego trakcie dopuszcza się zastosowanie jednej lub kilku z następujących substancji:

- 1) ditlenku siarki;
- 2) ditlenku węgla;
- 3) gumy arabskiej;
- 4) kwasu askorbinowego;
- 5) kwasu metawinowego;
- 6) kwasu sorbowego;
- 7) pektyny;
- 8) pirosiarczynu potasu;
- 9) pirosiarczynu sodu;
- 10) siarczynu sodu;

- 11) siarczynu wapnia;
- 12) sorbinianu potasu;
- 13) sorbinianu wapnia;
- 14) wodorosiarczynu potasu;
- 15) wodorosiarczynu sodu;
- 16) wodorosiarczynu wapnia.

§ 9. Analizę fermentowanych napojów winiarskich do celów urzędowej kontroli pod względem jakości handlowej przeprowadza się następującymi metodami:

- 1) oznaczania gęstości w temperaturze 20 °C, która jest określona w załączniku nr 2 do rozporządzenia;
- 2) oznaczania zawartości alkoholu w procentach objętościowych, która jest określona w załączniku nr 3 do rozporządzenia;
- 3) oznaczania zawartości ekstraktu ogólnego, która jest określona w załączniku nr 4 do rozporządzenia;
- 4) oznaczania zawartości cukrów redukujących oraz cukrów redukujących po inwersji, które są określone w załączniku nr 5 do rozporządzenia;
- 5) oznaczania zawartości popiołu, która jest określona w załączniku nr 6 do rozporządzenia;
- 6) oznaczania kwasowości ogólnej, która jest określona w załączniku nr 7 do rozporządzenia;
- 7) oznaczania kwasowości lotnej, która jest określona w załączniku nr 8 do rozporządzenia.

§ 10. Dopuszcza się przeprowadzenie analizy fermentowanych napojów winiarskich do celów urzędowej kontroli pod względem jakości handlowej metodami innymi niż określone w rozporządzeniu, jeżeli stosowanie innych metod zapewnia porównywalną powtarzalność i odtwarzalność wyników analiz, z tym że za ostateczny uznaje się wynik analizy przeprowadzonej metodą określoną w rozporządzeniu.

§ 11. Traci moc rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 2 maja

2005 r. w sprawie szczegółowego sposobu wyrobu fermentowanych napojów winiarskich oraz metod analiz tych napojów do celów urzędowej kontroli pod względem jakości handlowej (Dz. U. Nr 88, poz. 748, z 2008 r. Nr 133, poz. 846 oraz z 2009 r. Nr 199, poz. 1535).

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

**Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi**



**Załącznik nr 1**

**RODZAJE SOKÓW SUROWYCH UŻYWANYCH DO SPORZĄDZANIA NASTAWÓW  
NA FERMENTOWANE NAPOJE WINIARSKIE ORAZ MINIMALNA ZAWARTOŚĆ  
EKSTRAKTU OGÓLNEGO W TYCH SOKACH OZNACZANA  
REFRAKTOMETRYCZNIE**

1. Sok agrestowy – o zawartości ekstraktu ogólnego nie mniejszej niż 7 % mas i kwasowości ogólnej w przeliczeniu na kwas jabłkowy nie mniejszej niż 1,5 g/100 ml.
2. Sok aroniowy – o zawartości ekstraktu ogólnego nie mniejszej niż 14 % mas i kwasowości ogólnej w przeliczeniu na kwas jabłkowy nie mniejszej niż 0,65 g/100 ml.
3. Sok berberyśowy – o zawartości ekstraktu ogólnego nie mniejszej niż 15 % mas i kwasowości ogólnej w przeliczeniu na kwas jabłkowy nie mniejszej niż 2,5 g/100 ml.
4. Sok z borówki brusznicy – o zawartości ekstraktu ogólnego nie mniejszej niż 7 % mas i kwasowości ogólnej w przeliczeniu na kwas jabłkowy nie mniejszej niż 1,8 g/100 ml.
5. Sok z borówki czernicy – o zawartości ekstraktu ogólnego nie mniejszej niż 7 % mas i kwasowości ogólnej w przeliczeniu na kwas jabłkowy nie mniejszej niż 0,8 g/100 ml.
6. Sok z borówki wysokiej – o zawartości ekstraktu ogólnego nie mniejszej niż 12 % mas i kwasowości ogólnej w przeliczeniu na kwas jabłkowy nie mniejszej niż 0,5 g/100 ml.
7. Sok z bzu czarnego – o zawartości ekstraktu ogólnego nie mniejszej niż 7 % mas i kwasowości ogólnej w przeliczeniu na kwas jabłkowy nie mniejszej niż 0,8 g/100 ml.
8. Sok brzoskwiniowy – o zawartości ekstraktu ogólnego nie mniejszej niż 9 % mas i kwasowości ogólnej w przeliczeniu na kwas jabłkowy nie mniejszej niż 0,8 g/100 ml.

- ml.
9. Sok czereśniowy – o zawartości ekstraktu ogólnego nie mniejszej niż 10 % mas i kwasowości ogólnej w przeliczeniu na kwas jabłkowy nie mniejszej niż 0,6 g/100 ml.
  10. Sok dereniowy – o zawartości ekstraktu ogólnego nie mniejszej niż 9 % mas i kwasowości ogólnej w przeliczeniu na kwas jabłkowy nie mniejszej niż 1,3 g/100 ml.
  11. Sok głógowy – o zawartości ekstraktu ogólnego nie mniejszej niż 6 % mas i kwasowości ogólnej w przeliczeniu na kwas jabłkowy nie mniejszej niż 0,5 g/100 ml.
  12. Sok gruszkowy – o zawartości ekstraktu ogólnego nie mniejszej niż 10 % mas i kwasowości ogólnej w przeliczeniu na kwas jabłkowy nie mniejszej niż 0,3 g/100 ml.
  13. Sok jabłkowy – o zawartości ekstraktu ogólnego nie mniejszej niż 9,5 % mas i kwasowości ogólnej w przeliczeniu na kwas jabłkowy nie mniejszej niż 0,5 g/100 ml.
  14. Sok z jabłek przechowalniczych – o zawartości ekstraktu ogólnego nie mniejszej niż 9,5 % mas i kwasowości ogólnej w przeliczeniu na kwas jabłkowy nie mniejszej niż 0,3 g/100 ml.
  15. Sok jarzębinowy – o zawartości ekstraktu ogólnego nie mniejszej niż 12 % mas i kwasowości ogólnej w przeliczeniu na kwas jabłkowy nie mniejszej niż 1,2 g/100 ml.
  16. Sok jeżynowy – o zawartości ekstraktu ogólnego nie mniejszej niż 7 % mas i kwasowości ogólnej w przeliczeniu na kwas jabłkowy nie mniejszej niż 0,8 g/100 ml.
  17. Sok malinowy – o zawartości ekstraktu ogólnego nie mniejszej niż 6,5 % mas i kwasowości ogólnej w przeliczeniu na kwas jabłkowy nie mniejszej niż 1,1 g/100 ml.
  18. Sok z malin leśnych – o zawartości ekstraktu ogólnego nie mniejszej niż 6 % mas i kwasowości ogólnej w przeliczeniu na kwas jabłkowy nie mniejszej niż 1,2 g/100 ml.

19. Sok mirabelkowy – o zawartości ekstraktu ogólnego nie mniejszej niż 10 % mas i kwasowości ogólnej w przeliczeniu na kwas jabłkowy nie mniejszej niż 0,7 g/100 ml.
20. Sok morelowy – o zawartości ekstraktu ogólnego nie mniejszej niż 12 % mas i kwasowości ogólnej w przeliczeniu na kwas jabłkowy nie mniejszej niż 1,3 g/100 ml.
21. Sok pigwowy – o zawartości ekstraktu ogólnego nie mniejszej niż 10 % mas i kwasowości ogólnej w przeliczeniu na kwas jabłkowy nie mniejszej niż 1,2 g/100 ml.
22. Sok z porzeczki białej i czerwonej – o zawartości ekstraktu ogólnego nie mniejszej niż 8 % mas i kwasowości ogólnej w przeliczeniu na kwas jabłkowy nie mniejszej niż 1,5 g/100 ml.
23. Sok z porzeczki czarnej – o zawartości ekstraktu ogólnego nie mniejszej niż 6,0 % mas i kwasowości ogólnej w przeliczeniu na kwas jabłkowy nie mniejszej niż 1,8 g/100 ml.
24. Sok poziomkowy – o zawartości ekstraktu ogólnego nie mniejszej niż 7 % mas i kwasowości ogólnej w przeliczeniu na kwas jabłkowy nie mniejszej niż 0,8 g/100 ml.
25. Sok z rokitnika – o zawartości ekstraktu ogólnego nie mniejszej niż 8 % mas i kwasowości ogólnej w przeliczeniu na kwas jabłkowy nie mniejszej niż 2 g/100 ml.
26. Sok z dzikiej róży – o zawartości ekstraktu ogólnego nie mniejszej niż 10 % mas i kwasowości ogólnej w przeliczeniu na kwas jabłkowy nie mniejszej niż 0,7 g/100 ml.
27. Sok śliwkowy – o zawartości ekstraktu ogólnego nie mniejszej niż 12 % mas i kwasowości ogólnej w przeliczeniu na kwas jabłkowy nie mniejszej niż 0,7 g/100 ml.
28. Sok tarninowy – o zawartości ekstraktu ogólnego nie mniejszej niż 9 % mas i kwasowości ogólnej w przeliczeniu na kwas jabłkowy nie mniejszej niż 1,5 g/100 ml.
29. Sok truskawkowy – o zawartości ekstraktu ogólnego nie mniejszej niż 6 % mas i kwasowości ogólnej w przeliczeniu na kwas jabłkowy nie mniejszej niż 0,7 g/100 ml.

ml.

30. Sok wiśniowy – o zawartości ekstraktu ogólnego nie mniejszej niż 8,0 % mas i kwasowości ogólnej w przeliczeniu na kwas jabłkowy nie mniejszej niż 1 g/100 ml.

31. Sok żurawinowy – o zawartości ekstraktu ogólnego nie mniejszej niż 7 % mas i kwasowości ogólnej w przeliczeniu na kwas jabłkowy nie mniejszej niż 2,6 g/100 ml.

32. Pozostałe soki – o zawartości ekstraktu ogólnego nie mniejszej niż 10 % mas i kwasowości ogólnej w przeliczeniu na kwas jabłkowy nie mniejszej niż 0,7 g/100 ml.

33. Sok z winogron należących do gatunku winorośli właściwej (*Vitis vinifera* L.) lub krzyżówek winorośli właściwej z innymi gatunkami, należącymi do rodzaju winorośli (*Vitis* L.) – o zawartości ekstraktu ogólnego nie mniejszej niż 10 % mas i kwasowości ogólnej w przeliczeniu na kwas jabłkowy nie mniejszej niż 0,8 g/100 ml.

#### Uwagi:

1. W przypadku innej niż podana zawartość ekstraktu ogólnego w danym soku - sok surowy (moszcz), sok owocowy lub sok owocowy zagęszczony przelicza się na ekstrakt soku surowego do podanej w niniejszym załączniku minimalnej zawartości ekstraktu ogólnego dla danego soku.

2. W przypadku owoców, do tłoczenia których niezbędny jest dodatek wody, ekstrakt uzyskanego produktu tłoczenia przelicza się na sok surowy.

3. W przypadku użycia do wyrobu fermentowanych napojów winiarskich soków surowych zawierających powyżej 1 % objętościowego alkoholu (% obj.), zawarty w nich alkohol pochodzący z procesu fermentacji przelicza się na zawartość ekstraktu ogólnego podaną dla danego soku, licząc że 1 % objętościowy (% obj.) alkoholu uzyskuje się w wyniku fermentacji 17 gramów cukrów w litrze.

## OZNACZANIE GĘSTOŚCI W TEMPERATURZE 20 °C

Oznaczanie gęstości w temperaturze 20 °C za pomocą gęstościomierza oscylacyjnego polega na pomiarze okresu drgań kapilary napelnionej badaną próbką fermentowanego napoju winiarskiego. Okres drgań kapilary jest zależny od gęstości badanej próbki.

### 1. Sprzęt

Do oznaczania stosuje się gęstościomierz oscylacyjny, zatwierdzony przez Główny Urząd Miar, umożliwiający odczyt gęstości w gramach na mililitr, o rozdzielczości nie mniejszej niż 0,0001 g/ml.

### 2. Wykonanie oznaczenia

Pomiar wykonuje się za pomocą wywzorcowanego w temperaturze 20 °C gęstościomierza oscylacyjnego, zgodnie z instrukcją obsługi. Następnie odczytuje się gęstość fermentowanego napoju winiarskiego. Wynik podaje się z dokładnością do 0,0001 g/ml.

### 3. Powtarzalność metody

Powtarzalność jest to wartość, poniżej której powinna, z określonym prawdopodobieństwem, znajdować się wartość bezwzględna różnicy między wynikami dwóch pojedynczych oznaczeń, uzyskanych dla tej samej próbki, w tych samych warunkach pomiarowych (przez tego samego analityka, w tym samym laboratorium, za pomocą tej samej aparatury i w krótkim odstępie czasu).

W przypadku oznaczania gęstości za pomocą gęstościomierza oscylacyjnego powtarzalność metody wynosi 0,0001 g/ml.

## OZNACZANIE ZAWARTOŚCI ALKOHOLU W PROCENTACH OBJĘTOŚCIOWYCH

Oznaczanie zawartości alkoholu w procentach objętościowych (% obj.) polega na wykonaniu destylacji fermentowanego napoju winiarskiego, uprzednio zalkalizowanego za pomocą zawiesiny wodorotlenku wapnia, i oznaczeniu gęstości destylatu za pomocą gęstościomierza oscylacyjnego. Zawartość alkoholu odczytuje się z tabel alkoholometrycznych.

### 1. Aparatura i sprzęt

Do oznaczania zawartości alkoholu stosuje się sprzęt laboratoryjny, w szczególności:

- 1) zestaw do destylacji składający się z litrowej kolby okrągłodennej ze szlifem, kolumny rektyfikacyjnej o wysokości około 20 cm lub innego urządzenia zapobiegającego rozpryskiwaniu cieczy, źródła ciepła, chłodnicy zakończonej przedłużaczem doprowadzającym destylat na dno kolby miarowej lub
- 2) zestaw do destylacji z parą wodną, składający się z wytwornicy pary, przewodu pary, kolumny rektyfikacyjnej i chłodnicy;
- 3) gęstościomierz oscylacyjny, zatwierdzony przez Główny Urząd Miar, umożliwiający odczyt gęstości w gramach na mililitr, o rozdzielczości nie mniejszej niż 0,0001 g/ml.

Dopuszcza się użycie dowolnego typu aparatu do destylacji bez pary wodnej lub z parą wodną, o ile spełnia wymagania testu polegającego na przeprowadzeniu pięciu kolejnych destylacji mieszaniny alkoholowo-wodnej o zawartości alkoholu 10 % obj., przy czym zawartość alkoholu w destylacie po pięciu destylacjach powinna wynosić co najmniej 9,9 % obj., a straty alkoholu w każdej destylacji nie mogą przekraczać 0,02 % obj.

### 2. Odczynniki

Dwumolowa zawiesina wodorotlenku wapnia, którą otrzymuje się przez stopniowe dodawanie do 120 g wapnia niegaszonego (CaO) jednego litra wody o temperaturze od 60 °C do 70 °C.

### **3. Przygotowanie próbki**

Z fermentowanego napoju winiarskiego usuwa się większość ditlenku węgla przez mieszanie próbki fermentowanego napoju winiarskiego o objętości od 250 ml do 300 ml w kolbie o pojemności 500 ml.

Następnie za pomocą kolby miarowej odmierza się 200 ml fermentowanego napoju winiarskiego i wlewa do kolby destylacyjnej. Kolbę miarową przemywa się czterokrotnie 5-mililitrowymi porcjami wody, zlewając każdą z tych porcji do kolby destylacyjnej lub do przewodu pary. Do kolby destylacyjnej wprowadza się przewód pary zestawu do destylacji z parą wodną. Następnie dodaje się 10 ml zawiesiny wodorotlenku wapnia i kilka odłamków pumeksu lub innego obojętnego materiału porowatego.

Destylat zbiera się w tej samej 200 ml kolbie miarowej, której użyto do odmierzenia fermentowanego napoju winiarskiego. Destylat zbiera się w ilości około 150 ml w przypadku destylacji bez pary wodnej lub od 198 do 199 ml w przypadku destylacji z parą wodną. Następnie destylat uzupełnia się wodą destylowaną do 200 ml, przy czym temperatura destylatu nie może odbiegać od temperatury początkowej o więcej niż  $\pm 2$  °C.

Destylat miesza się w kolbie kolistymi ruchami. Mieszania destylatu dokonuje się bardzo ostrożnie.

W przypadku fermentowanego napoju winiarskiego zawierającego bardzo duże ilości jonów amonowych destylat poddaje się powtórnej destylacji, zastępując zawiesinę wodorotlenku wapnia 1-molowym roztworem kwasu siarkowego, rozcieńczonego w stosunku 10:100 (v/v).

Dopuszczalne jest również przeprowadzanie destylacji przy użyciu aparatu do szybkiej destylacji.

### **4. Wykonanie oznaczania**

Gęstość (rt) destylatu oznacza się w sposób, który jest określony w załączniku nr 2 do rozporządzenia.

### **5. Obliczanie wyniku oznaczania**

Zawartość alkoholu w temperaturze 20 °C odczytuje się przy użyciu tabel alkoholometrycznych.

## **6. Powtarzalność metody**

Powtarzalność jest to wartość, poniżej której powinna, z określonym prawdopodobieństwem, znajdować się wartość bezwzględna różnicy między wynikami dwóch pojedynczych oznaczeń, uzyskanych dla tej samej próbki, w tych samych warunkach pomiarowych (przez tego samego analityka, w tym samym laboratorium, za pomocą tej samej aparatury i w krótkim odstępie czasu).

W przypadku oznaczania zawartości alkoholu powtarzalność ( $r$ ) wynosi:  $r = 0,10$  % obj.

## **7. Odtwarzalność metody**

Odtwarzalność jest to wartość, poniżej której powinna, z określonym prawdopodobieństwem, znajdować się wartość bezwzględna różnicy między wynikami dwóch pojedynczych oznaczeń, uzyskanych dla tej samej próbki, w różnych warunkach pomiarowych (przez innego analityka, w innym laboratorium, za pomocą innej aparatury i w innym czasie).

W przypadku oznaczania zawartości alkoholu odtwarzalność ( $R$ ) wynosi:  $R = 0,19$  % obj.



## OZNACZANIE ZAWARTOŚCI EKSTRAKTU OGÓLNEGO

Ekstrakt ogólny jest to zawartość wszystkich substancji nietlotnych.

Ekstrakt bezcukrowy jest to różnica pomiędzy ekstraktem ogólnym a zawartością cukrów redukujących i sacharozy.

Zawartość ekstraktu wyraża się w g/l z dokładnością do  $\pm 0,5$  g.

### 1. Wykonanie oznaczania

Zawartość ekstraktu ogólnego oblicza się na podstawie gęstości fermentowanego napoju winiarskiego pozbawionego alkoholu.

Zawartości ekstraktu ogólnego w gramach na litr są podane w tabeli niniejszego załącznika.

### 2. Obliczanie wyniku

Gęstość względną ( $d_1$ ) fermentowanego napoju winiarskiego pozbawionego alkoholu oblicza się według wzoru:

$$d_1 = d_v - d_a + 1,000,$$

gdzie:

$d_v$  - oznacza gęstość względną fermentowanego napoju winiarskiego w temperaturze 20 °C (z poprawką na kwasowość lotną),

$d_v = d^{20}_{20} - 0,0000086$  kwasowości lotnej wyrażonej w miligramorównoważnikach na litr,

$d_a$  - oznacza gęstość w temperaturze 20 °C mieszaniny wodno-alkoholowej o tej samej zawartości alkoholu co fermentowany napój winiarski.

$d_v$  można obliczać również na podstawie gęstości w temperaturze 20 °C fermentowanego napoju winiarskiego ( $r_v$ ) i mieszaniny wodno-alkoholowej ( $r_a$ ) o tej samej zawartości alkoholu według wzoru:

$$d_v = 1,0018 (r_v - r_a) + 1,000, \text{ gdzie są wyjaśnione } r_v \text{ i } r_a,$$

gdzie współczynnik 1,0018 zaokrągla się do jedności, gdy wartość  $r_v$  jest mniejsza od

1,05, co ma miejsce w większości przypadków.

Do obliczenia zawartości ekstraktu ogólnego w g/l na podstawie gęstości względnej  $d_{15}^{20}$  fermentowanego napoju winiarskiego pozbawionego alkoholu lub na podstawie ciężaru właściwego  $d_{20}^{20}$  fermentowanego napoju winiarskiego stosuje się wartości określone w tabeli niniejszego załącznika.

Zawartość ekstraktu ogólnego ustala się w g/l z dokładnością do jednego miejsca po przecinku.

TABELA  
Obliczanie zawartości ekstraktu ogólnego w g/l

Gęstość z dokładnością do drugiego miejsca po przecinku	Trzecie miejsce po przecinku wartości gęstości względnej									
	Gramy ekstraktu na litr									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
1,00	0,0	2,6	5,1	7,7	10,3	12,9	15,4	18,0	20,6	23,2
1,01	25,8	28,4	31,0	33,6	36,2	38,8	41,3	43,9	46,5	49,1
1,02	51,7	54,3	56,9	59,5	62,1	64,7	67,3	69,9	72,5	75,1
1,03	77,7	80,3	82,9	85,5	88,1	90,7	93,3	95,9	98,5	101,1
1,04	103,7	106,3	109,0	111,6	114,2	116,8	119,4	122,0	124,6	127,2
1,05	129,8	132,4	135,0	137,6	140,3	142,9	145,5	148,1	150,7	153,3
1,06	155,9	158,6	161,2	163,8	166,4	169,0	171,6	174,3	176,9	179,5
1,07	182,1	184,8	187,4	190,0	192,6	195,2	197,8	200,5	203,1	205,8
1,08	206,4	211,0	213,6	216,2	218,9	221,5	224,1	226,8	229,4	232,0
1,09	234,7	237,3	239,9	242,5	245,2	247,8	250,4	253,1	255,7	258,4
1,10	261,0	263,6	266,3	268,9	271,5	274,2	276,8	279,5	282,1	284,8
1,11	287,4	290,0	292,7	295,3	298,0	300,6	303,3	305,9	308,6	311,2
1,12	313,9	316,5	319,2	321,8	324,5	327,1	329,8	332,4	335,1	337,8
1,13	340,4	343,0	345,7	348,3	351,0	353,7	356,3	359,0	361,6	364,3
1,14	366,9	369,6	372,3	375,0	377,6	380,3	382,9	385,6	388,3	390,9
1,15	393,6	396,2	398,9	401,6	404,3	406,9	409,6	412,3	415,0	417,6
1,16	420,3	423,0	425,7	428,3	431,0	433,7	436,4	439,0	441,7	444,4

1,17	447,1	449,8	452,4	455,2	457,8	460,5	463,2	465,9	468,6	471,3
1,18	473,9	476,6	479,3	482,0	484,7	487,4	490,1	492,8	495,5	498,2
1,19	500,9	503,5	506,2	508,9	511,6	514,3	517,0	519,7	522,4	525,1
1,20	527,8	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Czwarte miejsce po przecinku wartości ciężaru właściwego									
	Gramy ekstraktu na litr, które należy dodać									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	-	0,3	0,5	0,8	1,0	1,3	1,6	1,8	2,1	2,3

## OZNACZANIE ZAWARTOŚCI CUKRÓW REDUKUJĄCYCH ORAZ CUKRÓW REDUKUJĄCYCH PO INWERSJI

### **Część I. Oznaczanie zawartości cukrów redukujących oraz cukrów redukujących po inwersji w fermentowanych napojach winiarskich innych niż miody pitne (metoda Luff-Schoorla).**

Metoda ilościowego oznaczania cukrów redukujących i cukrów redukujących po inwersji w fermentowanych napojach winiarskich polega na redukcji soli miedziowej przez cukry redukujące.

Cukry redukujące - cukry zawierające wolne grupy karbonyłowe zdolne do redukcji alkalicznych roztworów soli miedziowych.

Cukry redukujące po inwersji - suma cukrów redukujących i cukrów redukujących powstałych w wyniku hydrolizy kwasowej (inwersji).

Sacharoza - różnica cukrów redukujących po inwersji i cukrów redukujących przeliczona na zawartość sacharozy.

#### **1. Przygotowanie próbki do analizy**

- 1) próbkę pobiera się z fermentowanego napoju winiarskiego o temperaturze  $20\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$ ;
- 2) w przypadku fermentowanych napojów winiarskich musujących lub musujących gazowanych z próbki należy usunąć ditlenek węgla przez silne, kilkukrotne wytrząsanie w kolbie lub przez umieszczenie kolby w łaźni ultradźwiękowej. Następnie zawartość kolby przefiltrowuje się przez karbowany sączeek;
- 3) w przypadku obecności osadu lub zmętnienia fermentowanego napoju winiarskiego pobraną próbkę przesącza się przez karbowany sączeek lub odwirowuje;
- 4) przy oznaczaniu cukrów redukujących lub cukrów redukujących po inwersji, pobrany do analizy fermentowany napój winiarski rozcieńcza się, tak aby zawartość cukru w badanym roztworze wynosiła nie więcej niż 2,4 g/l.

## 2. Przygotowanie roztworu cukru

### Odczynniki

- 1) kwas chlorowodorowy (HCl), roztwór stężony, ( $d = 1,19 \text{ g/ml}$ );
- 2) oranż metylowy;
- 3) roztwór octanu ołowiu(II) przygotowany w następujący sposób: 200 g tlenku ołowiu (PbO) rozciera się w moździerzu z 600 g octanu ołowiu 3-wodnego  $\text{Pb}(\text{CH}_3\text{COOH})_2 \cdot 3\text{H}_2\text{O}$ . Po dokładnym wymieszaniu całość przenosi się do zlewki o pojemności 1.000 ml, dodaje ok. 100 ml wody destylowanej i podgrzewa na łaźni wodnej aż do uzyskania biało-czerwonawej masy. Następnie uzyskaną masę przenosi się do zlewki o pojemności większej niż 2.000 ml, dodaje się 1.900 ml wody destylowanej i po dokładnym wymieszaniu pozostawia roztwór do odstania zawiesiny. Następnie dekantuje się płyn do szklanej butelki z korkiem na szlif;
- 4) siarczan sodu ( $\text{Na}_2\text{SO}_4$ ), roztwór o stężeniu 200 g/l;
- 5) wodorotlenek sodu (NaOH), roztwór o stężeniu  $c(\text{NaOH}) = 1 \text{ mol/l}$  i roztwór o stężeniu 200 g/l.

### Aparatura i sprzęt

- 1) kolby miarowe o pojemności 100, 250, 500 i 1.000 ml;
- 2) łaźnia wodna;
- 3) minutnik;
- 4) moździerz;
- 5) parownice;
- 6) pipety o pojemności 5, 10, 20, 25, 50 i 100 ml;
- 7) termometr rtęciowy o zakresie pomiaru temperatury od  $0 \text{ }^\circ\text{C}$  do  $100 \text{ }^\circ\text{C}$ ;
- 8) zlewki szklane o pojemności 1.000 ml;
- 9) zlewki szklane o pojemności większej niż 2.000 ml.

### Usuwanie związków lotnych i klarowanie próbki

Aby usunąć związki lotne, wlewa się 25 ml próbki do parownicy, zobojętnia się wodorotlenkiem sodu o stężeniu  $c(\text{NaOH}) = 1 \text{ mol/l}$  wobec papierka lakmusowego.

Następnie odparowuje na łaźni wodnej do uzyskania około połowy poprzedniej objętości. Przenosi ilościowo do kolby miarowej o pojemności 100 ml, popłukując cały czas parownicę wodą destylowaną (łączna ilość użytej wody destylowanej wynosi około 50 ml). W celu sklarowania próbki dodaje się 2,5 ml roztworu octanu ołowiu (II) i dokładnie miesza. Następnie dodaje się 10 ml siarczanu sodu (kroplami), uzupełnia kolbę wodą destylowaną do uzyskania 100 ml. Po wymieszaniu odstawia się na 30 minut. Następnie zawartość kolby przesącza się przez sączek karbowany, a uzyskany przesącz używa się do oznaczania cukrów redukujących lub cukrów redukujących po inwersji.

#### Hydroliza kwasowa (inwersja)

W zależności od zastosowanego rozcieńczenia pobiera się przesącz uzyskany po sklarowaniu próbki i przenosi do kolby miarowej o pojemności 100, 200, 250 albo 500 ml. Następnie dodaje się wodę destylowaną w taki sposób, aby na każde 5 ml kwasu chlorowodorowego łączna objętość pobranego przesącza i dodanej wody destylowanej wynosiła 75 ml. Do kolby wkłada się termometr rtęciowy, tak aby przez cały czas był zanurzony w próbce. Kolbę wraz z termometrem umieszcza się w łaźni wodnej, podgrzewa do temperatury od 68 do 70 °C i utrzymuje w tej temperaturze przez 5 minut. Następnie próbkę w kolbie szybko schładza się do temperatury 20 °C, wyjmując termometr, dokładnie opłukując go wodą destylowaną. Do kolby ostrożnie dodaje się od 1 do 2 kropli oranżu metylowego (zobojętnia się roztworem wodorotlenku sodu o stężeniu 200 g/l) do momentu pojawienia się barwy żółtej (świadczącej o odczynie słabo alkalicznym), a następnie dopełnia użytą kolbkę wodą destylowaną w zależności od jej pojemności do 100, 200, 250 albo 500 ml.

W przypadku próbek niewymagających klarowania lub próbek, w których oznacza się tylko cukry redukujące, pobiera się od 10 do 50 ml fermentowanego napoju winiarskiego (w zależności od koniecznego rozcieńczenia) do kolby miarowej o pojemności 100, 200, 250 albo 500 ml i dopełnia wodą destylowaną w zależności od jej pojemności do 100, 200, 250 albo 500 ml.

### **3. Wykonanie oznaczenia**

Metoda oznaczenia polega na redukcji soli miedzi (II) roztworem cukru, a następnie

jodometrycznym oznaczeniu miedzi.

Odczynniki:

- 1) roztwór Luff-Schoorla (zasadowy roztwór soli miedziowej); przygotowuje się trzy roztwory:
  - a) 25 g krystalicznego siarczanu miedzi(II) pięciowodnego ( $\text{CuSO}_4 \cdot 5\text{H}_2\text{O}$ ) rozpuszczonego w 100 ml wody destylowanej,
  - b) 388 g krystalicznego węgla sodu dziesięciowodnego ( $\text{Na}_2\text{CO}_3 \cdot 10\text{H}_2\text{O}$ ) lub 143,74 g bezwodnego węgla sodu ( $\text{Na}_2\text{CO}_3$ ) rozpuszczonego w 350 ml wody destylowanej o temperaturze 40 °C,
  - c) 50 g kwasu cytrynowego ( $\text{C}_6\text{H}_8\text{O}_7 \cdot \text{H}_2\text{O}$ ) rozpuszczonego w 50 ml wody destylowanej;roztwory węgla sodu i kwasu cytrynowego ostrożnie miesza się ze sobą w kolbie miarowej o pojemności 1.000 ml, dodaje roztwór siarczanu miedzi(II), a następnie miesza i dopełnia wodą destylowaną do 1.000 ml. Po kilku dniach ciecz o barwie ciemnoniebieskiej należy przesączyć;
- 2) roztwór jodku potasu (KJ) o stężeniu 300 g/l;
- 3) roztwór 25 % kwasu siarkowego (VI) ( $\text{H}_2\text{SO}_4$ );
- 4) roztwór skrobi rozpuszczalnej o stężeniu 5 g/l;
- 5) roztwór mianowany tiosiarczanu sodu o stężeniu  $c(\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3) = 0,1 \text{ mol/l}$ .

Aparatura i sprzęt

- 1) biurety o pojemności 50 ml z podziałką elementarną o dokładności nie mniejszej niż 0,1 ml;
- 2) chłodnice Liebiga z korkiem gumowym;
- 3) kolby miarowe o pojemności 1.000 ml;
- 4) kolby stożkowe o pojemności 300 ml;
- 5) lejki szklane;
- 6) pipety jednomiarowe o pojemności 2, 10 i 25 ml.

Oznaczenie próbki fermentowanego napoju winiarskiego (próbki właściwej)

Do kolby stożkowej o pojemności 300 ml wlewa się pipetą 25 ml roztworu Luff-Schoorla i 25 ml roztworu cukru (przygotowanego zgodnie z ust. 2 "Przygotowanie roztworu cukru"), a następnie dodaje się kilka perełek szklanych albo odłamków porcelany lub pumeksu. Na kolbę nakłada się chłodnicę zwrotną i ogrzewa. Zawartość kolby należy doprowadzić do wrzenia w ciągu 2 minut i utrzymywać w tym stanie dokładnie przez 10 minut. Następnie kolbę należy szybko schłodzić w strumieniu zimnej wody. Do ochłodzonego roztworu dodaje się 10 ml roztworu jodku potasu i bardzo ostrożnie (z powodu silnego pienienia się roztworu) dodaje się 25 ml roztworu kwasu siarkowego. Wydzielony jod miareczkuje się roztworem tiosiarczanu sodu do momentu pojawienia się żółtego zabarwienia. Następnie dodaje się 2 ml roztworu skrobi i dalej miareczkuje się tym samym roztworem tiosiarczanu sodu do uzyskania zmiany barwy z niebieskiej na kremową.

#### Oznaczenie próbki ślepej

Równocześnie z oznaczaniem próbki właściwej wykonuje się oznaczenie próbki ślepej. W tym celu do oznaczenia próbki ślepej zamiast próbki fermentowanego napoju winiarskiego pobiera się 25 ml wody destylowanej. Oznaczenie próbki ślepej przeprowadza się dokładnie w taki sam sposób jak oznaczenie próbki właściwej.

#### 4. Obliczanie wyniku oznaczenia

Ilość cukrów w miligramach zawarta w próbce w przeliczeniu na cukier inwertowany podana w tabeli do niniejszego załącznika jest funkcją ilości ( $n'$  -  $n$ ) ml zużytego tiosiarczanu sodu,

gdzie:

$n$  - oznacza ilość ml zużytego tiosiarczanu sodu w próbce badanej,

$n'$  - oznacza ilość ml tiosiarczanu sodu zużytego w próbie ślepej.

Obliczenie zawartości cukrów redukujących lub cukrów redukujących po inwersji w gramach na litr fermentowanego napoju winiarskiego, wyrażoną jako cukier inwertowany, wykonuje się stosując następujący wzór:



$$X = \frac{C \times B \times A}{1.000} = \frac{C \times A}{25},$$

gdzie:

- C - oznacza masę cukru inwertowanego odczytaną z tabeli do niniejszego załącznika (wyrażoną w miligramach),
- A - oznacza stopień rozcieńczenia fermentowanego napoju winiarskiego,
- B - oznacza stopień rozcieńczenia badanej próbki,
- 1.000 - oznacza współczynnik do przeliczenia masy cukru inwertowanego z miligramów na gramy.

### 5. Obliczanie zawartości sacharozy

Zawartość sacharozy (Y) w gramach na liter oblicza się, stosując następujący wzór:

$$Y = 0,95 (C_i - C_r),$$

gdzie:

- C<sub>i</sub> - oznacza zawartość cukrów redukujących po inwersji, w gramach na liter,
- C<sub>r</sub> - oznacza zawartość cukrów redukujących, w gramach na liter.

### 6. Wyrażanie wyniku oznaczenia

Wynikiem oznaczenia jest średnia arytmetyczna dwóch równoległych oznaczeń, między którymi różnica nie powinna być większa niż:

- 1) 5 % dla fermentowanych napojów winiarskich o zawartości cukrów do 50 g/l;
- 2) 2 % dla fermentowanych napojów winiarskich o zawartości cukrów 50 g/l lub wyższej.

Wynik podaje się z dokładnością do 0,5 g/l.

TABELA

Zużycie tiosiarczuanu i odpowiadające mu ilości cukru w metodzie Luff-Schoorla

	Ilości cukru - glukozy lub fruktozy w mg									
Na <sub>2</sub> S <sub>2</sub> O <sub>3</sub> mol/l	0,0	0,1	0,2	0,3	0,4	0,5	0,6	0,7	0,8	0,9
w ml	ml Na <sub>2</sub> S <sub>2</sub> O <sub>3</sub> mol/l									
1	2,40	2,64	2,88	3,12	3,36	3,60	3,84	4,08	4,32	4,56
2	4,80	5,04	5,28	5,52	5,76	6,00	6,24	6,48	6,72	6,96
3	7,20	7,45	7,70	7,95	8,20	8,45	8,70	8,95	9,20	9,45
4	9,70	9,95	10,20	10,45	10,70	10,95	11,20	11,45	11,70	11,95
5	12,20	12,45	12,70	12,95	13,20	13,45	13,70	13,95	14,20	14,45
6	14,70	14,95	15,20	15,45	15,70	15,95	16,20	16,45	16,70	16,95
7	17,20	17,45	17,72	17,98	18,24	18,50	18,76	19,02	19,28	19,54
8	19,80	20,06	20,32	20,58	20,84	21,10	21,36	21,62	21,88	22,14
9	22,40	22,66	22,92	23,18	23,44	23,70	23,96	24,22	24,58	24,75
10	25,00	25,26	25,52	25,78	26,04	26,30	26,56	26,82	27,08	27,34
11	27,60	27,86	28,12	29,30	29,64	28,90	29,16	29,42	29,68	29,94
12	30,30	30,57	30,84	31,11	31,38	31,65	31,92	32,19	32,46	32,73
13	33,00	33,27	33,34	33,81	34,03	34,35	34,62	34,89	35,16	35,43

14	35,70	35,97	36,24	36,51	36,73	37,05	37,32	37,59	37,86	38,13
15	38,50	38,78	39,06	39,34	39,62	39,90	40,18	40,46	40,74	41,02
16	41,30	41,58	41,36	42,14	42,42	42,70	42,98	43,26	43,54	43,82
17	44,20	44,49	44,78	45,07	45,36	45,65	45,94	46,23	46,52	46,81
18	47,10	47,39	47,68	47,97	49,26	48,55	48,84	49,13	49,42	49,71
19	50,00	50,29	50,58	50,87	51,16	51,45	51,74	52,03	52,32	52,61
20	53,00	53,30	53,60	53,90	54,20	54,50	54,80	55,10	55,40	55,70
21	56,00	56,30	56,63	56,90	57,20	57,50	57,80	58,10	58,40	58,70
22	59,10	59,41	59,72	60,03	60,34	60,65	60,96	61,27	61,58	61,89
23	62,20	62,51	62,92	63,13	63,44	63,75	64,05	64,37	64,68	64,99

## **Część II. Oznaczanie zawartości cukrów redukujących oraz cukrów redukujących po inwersji w miodach pitnych (metoda Lane - Eynona)**

Metoda Lane - Eynona polega na bezpośrednim miareczkowaniu określonej ilości soli miedziowej badanym roztworem cukru wobec błękitu metylenowego jako wskaźnika końca reakcji.

Cukry bezpośrednio redukujące – suma zawartych w miodzie pitnym cukrów zawierających wolne grupy karbonylowe, redukujące zasadowe roztwory soli miedziowych.

Cukry redukujące po inwersji – suma cukrów bezpośrednio redukujących zawartych w miodzie pitnym i cukrów redukujących wytworzonych w procesie hydrolizy kwasowej (inwersji).

Sacharoza – różnica zawartych w miodzie pitnym cukrów redukujących po inwersji i cukrów bezpośrednio redukujących.

## 1. Aparatura i sprzęt

- 1) biureta szklana do miareczkowania na gorąco o dokładności co najmniej 0,1 ml;
- 2) cylindry pomiarowe o pojemności 50 i 100 ml;
- 3) kolby pomiarowe o pojemności 100, 200, 250, 500 i 1000 ml;
- 4) pipety o pojemności 1, 5, 10, 20, 25, 50 i 100 ml;
- 5) zlewki szklane laboratoryjne o pojemności 1000 ml i powyżej 2000 ml;
- 6) maszynka elektryczna umożliwiająca utrzymanie próbki w stanie wrzenia podczas miareczkowania;
- 7) pehametr o dokładności 0,01 jednostki;
- 8) waga analityczna, umożliwiająca zważenie z dokładnością do 1 mg i odczyt do 0,1 mg;
- 9) łaźnia wodna;
- 10) termometr o zakresie pomiaru temperatury od 0° C do 100° C;
- 11) moździerz;
- 12) parownice dostosowane wielkością do otworów łaźni wodnej;
- 13) kolby stożkowe o pojemności 100 ml;
- 14) minutnik.

## 2. Odczynniki

- 1) kwas chlorowodorowy (HCl), roztwór stężony ( $d = 1,19 \text{ g/ml}$ );
- 2) oranż metylowy;
- 3) octan ołowiu (II)  $\text{Pb}(\text{CH}_3\text{COOH})_2 \times 3\text{H}_2\text{O}$ , który sporządza się w następujący sposób:  
200 g tlenku ołowiu (II) rozciera się w moździerzu z 600 g octanu ołowiu (II) trójwodnego  $\text{Pb}(\text{CH}_3\text{COOH})_2 \times 3\text{H}_2\text{O}$ . Mieszanę przenosi się do zlewki o pojemności 1000 ml, dodaje 100 ml wody destylowanej i podgrzewa na łaźni wodnej do uzyskania biało – czerwonej masy. Uzyskaną masę przenosi się do zlewki o pojemności większej niż 2000 ml, dodaje 1900 ml wody destylowanej, dokładnie miesza i po odstaniu się zawiesiny dekantuje się płyn do naczynia szklanego z korkiem na szlif;
- 4) siarczan sodowy ( $\text{Na}_2\text{SO}_4$ ), roztwór o stężeniu 200 g/l;

- 5) wodorotlenek sodowy (NaOH), roztwór o stężeniu  $c(\text{NaOH}) = 1 \text{ mol/l}$  i roztwór o stężeniu 200 g/l;
- 6) roztwór Fehlinga I, który sporządza się w następujący sposób: 69,28 g siarczanu miedziowego pięciowodnego ( $\text{CuSO}_4 \times 5\text{H}_2\text{O}$ ) rozpuszcza się w około 600 ml wody destylowanej w kolbie pomiarowej o pojemności 1000 ml i uzupełnia objętość roztworu wodą destylowaną do kreski na kolbie. Sprawdza się stężenie uzyskanego roztworu. Sprawdzenie przeprowadza się w następujący sposób: odmierza się pipetą 10 ml roztworu Fehlinga I, dodaje 50 ml wody destylowanej, 1 ml roztworu kwasu siarkowego o stężeniu  $c(\text{H}_2\text{SO}_4) = 1 \text{ mol/l}$  i 20 ml roztworu jodku potasowego o stężeniu 100 g/l. Całość miareczkuje się mianowanym roztworem tiosiarczanu sodowego o stężeniu  $c(\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3) = 0,1 \text{ mol/l}$  w obecności skrobi jako wskaźnika. Miareczkowanie kończy się, gdy zanika niebieska barwa. 1 ml mianowanego roztworu tiosiarczanu sodowego odpowiada 24,968 mg siarczanu miedziowego ( $\text{CuSO}_4 \times 5\text{H}_2\text{O}$ ). Badany roztwór Fehlinga I jest prawidłowy, jeżeli do miareczkowania zostanie zużyte 27,7 ml roztworu tiosiarczanu sodowego o stężeniu  $c(\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3) = 0,1 \text{ mol/l}$ .

W przypadku gdy podczas sprawdzenia zostanie zużyta inna objętość roztworu tiosiarczanu sodowego o stężeniu  $c(\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3) = 0,1 \text{ mol/l}$  niż 27,7 ml postępuje się w następujący sposób:

Przygotowuje się roztwór Fehlinga III (5 ml roztworu Fehlinga I + 5 ml roztworu Fehlinga II) odmierza się dokładnie pipetą, miesza bezpośrednio przed użyciem. Następnie przeprowadza się sprawdzenie roztworu Fehlinga III (5+5): odważa się 0,6045 g, z dokładnością do 0,0002 g czystej, zmielonej sacharozy, która została wysuszona przez 3 dni w eksykatorze. Odważkę sacharozy rozpuszcza się w niewielkiej ilości wody destylowanej i przenosi ilościowo do kolby pomiarowej o pojemności 250 ml, dodaje tyle wody, aby objętość roztworu w kolbie wynosiła ok. 50 ml, a następnie przeprowadza inwersję zgodnie z ust. 3 pkt 2 lit. c. Uzyskanym po inwersji roztworem wzorcowym cukrów miareczkuje się roztwór Fehlinga III (5+5), w sposób analogiczny jak przy wykonywaniu oznaczeń zgodnie z ust. 3 pkt 4. Roztwór Fehlinga III jest dokładnie sporządzony, jeżeli do jego miareczkowania zostanie zużyte 20 ml przyrządzonego wzorcowego roztworu cukrów. Jeżeli do zmiareczkowania roztworu Fehlinga III (5+5)

zużyto mniej lub więcej niż 20 ml roztworu wzorcowego cukrów, oblicza się poprawkę zgodnie z wzorem:

$$K = \frac{20}{n}$$

gdzie:

n - objętość wzorcowego roztworu cukrów zużytego do zmiareczkowania roztworu Fehlinga III (5+5), ml

Wielkość poprawki powinna mieścić się w granicach 0,9-1,1. Przez wartość mnoży się, w czasie wykonywania oznaczeń, liczbę ml roztworu cukrów badanych zużytych do zmiareczkowania roztworu Fehlinga III (5+5). Od ściśle określonej zawartości siarczanu miedziowego w roztworze Fehlinga I zależy prawidłowość wyników oznaczania.

W przypadku gdy wielkość poprawki nie mieści się w podanym zakresie przygotowuje się nowy roztwór Fehlinga I.

Dopuszcza się stosowanie gotowego odczynnika Fehlinga I, który sprawdza się w ten sam sposób co odczynnik przygotowany we własnym zakresie;

7) roztwór Fehlinga II, który sporządza się w następujący sposób: 346,0 g winianu sodowo-potasowego czterowodnego ( $\text{NaKH}_4 \times 4\text{H}_2\text{O}$ ) rozpuszcza się w około 700 ml wody destylowanej w kolbie pomiarowej o pojemności 1000 ml, dodaje się 100 g wodorotlenku sodowego (NaOH) rozpuszczonego w około 200 ml wody destylowanej i zawartość kolby dopełnia wodą destylowaną do kreski na kolbie.

Dopuszcza się stosowanie gotowego odczynnika Fehlinga II;

8) błękit metylenowy, roztwór o stężeniu 10 g/l.

Jeśli w opisie metody nie określono innych wymagań dla odczynników stosuje się odczynniki o czystości cz.d.a.

9) skrobia, roztwór 1%, przygotowany w następujący sposób: odważa się 1 g skrobi z dokładnością do 0,01 g, dodaje się około 20 ml wody, miesza i tak przygotowany roztwór przenosi się ilościowo do zlewki z ok. 50 ml wrzącej wody. Całość gotuje się ok. 2 min. Po ostudzeniu zawartość zlewki przenosi się ilościowo do kolby pomiarowej o pojemności 100 ml, uzupełnia do kreski wodą destylowaną i dokładnie miesza.

### 3. Wykonanie oznaczenia

#### 1) przygotowanie próbki do oznaczania

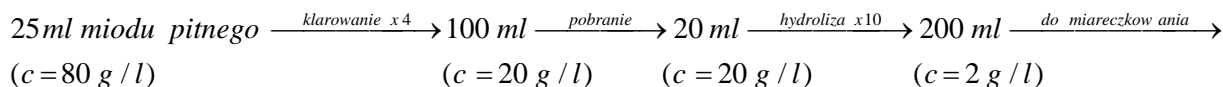
Butelkę z miodem pitnym poddaje się ocenie wizualnej. W przypadku stwierdzenia osadu na dnie butelki lub zmętnienia produktu, napój przesącza się przez karbowany sącdek z bibuły lub odwirowuje. Informacje o wykonaniu tych czynności umieszcza się w opisie analizy. Temperatura próbek miodu pitnego przeznaczonych do analiz fizykochemicznych powinna wynosić  $20 \pm 2^\circ\text{C}$ . Nie pobiera się próbek do analizy z butelek wyjętych z szaf chłodniczych (lodówek);

#### 2) przygotowanie roztworu cukru stosowanego do wykonania próby orientacyjnej i oznaczania właściwego:

##### a) rozcieńczenie próbki

Podczas wykonywania oznaczania cukrów bezpośrednio redukujących i cukrów redukujących po inwersji pobraną do analizy próbkę miodu pitnego rozcieńcza się tak, aby zawartość cukrów w badanym roztworze wynosiła 1,0 – 4,0 g/l.

Przykładowe rozcieńczenie próbki:



##### b) usuwanie związków lotnych i klarowanie próbki

W celu usunięcia związków lotnych przenosi się 25 ml próbki do parownicy i doprowadza pH roztworu do wartości ok. 6,0-7,0 wodorotlenkiem sodu o stężeniu  $c(\text{NaOH}) = 1\text{ mol/l}$  przy użyciu pehametru. W celu uniknięcia strat próbki po zobojętnieniu, przepłukuje się elektrodę wodą destylowaną. Następnie tak przygotowaną próbkę odparowuje się na wrzącej łaźni wodnej do uzyskania około połowy jej poprzedniej objętości. Potem próbkę przenosi się ilościowo do kolby pomiarowej o pojemności 100 ml, popłukując parownicę wodą destylowaną. Łączna ilość użytej do tego celu wody destylowanej wynosi około 50 ml. Następnie klaruje się próbkę, dodając 2,5 ml roztworu octanu ołowiu (II) i dodając kroplami 10 ml siarczanu sodu. Uzupełnia wodą destylowaną do kreski na kolbie, miesza i odstawia na ok. 30 minut. Następnie zawartość kolby przesącza przez

sączek karbowany. Uzyskany w ten sposób przesącz używa się do oznaczania cukrów redukujących lub cukrów redukujących po inwersji,

c) hydroliza kwasowa (inwersja)

W zależności od spodziewanej zawartości cukrów pobiera się 5, 10, 20 lub 40 ml przesączu otrzymanego po sklarowaniu, uzyskując odpowiednio rozcieńczenia 20, 40, 80 lub 160 razy. Przenosi do kolby pomiarowej o pojemności 200 ml, uzupełnia wodą destylowaną do 80 ml oraz dodaje 5 ml kwasu chlorowodorowego stężonego. W kolbie umieszcza się termometr w ten sposób, aby cały czas był zanurzony w cieczy. Kolbę wraz z termometrem umieszcza się w łaźni wodnej, podgrzewa do temperatury  $69 \pm 1^\circ\text{C}$  i utrzymuje w tej temperaturze przez 5 minut. Następnie płyn w kolbie szybko schładza się do temperatury  $20^\circ\text{C}$  i wyjmuje termometr, dokładnie spłukując go wodą destylowaną. Do kolby dodaje się od 1 do 2 kropli oranżu metylowego, ostrożnie zobojętnia roztworem wodorotlenku sodu o stężeniu 200 g/l do odczynu słabo alkalicznego (barwa żółta) i zawartość kolby uzupełnia do kreski wodą destylowaną;

3) próba orientacyjna

Do kolby stożkowej o pojemności 100 ml odmierza się pipetą po 5 ml roztworów Fehlinga I i II, a następnie dodaje z biurety 15 ml roztworu cukru przygotowanego w sposób określony w pkt 2. Zawartość kolby ogrzewa się do wrzenia i utrzymując w stanie wrzenia miareczkuje roztworem cukru z biurety do miareczkowania na gorąco. Kiedy ciecz nad osadem uzyska zabarwienie jasnoniebieskie dodaje 1-2 kropli roztworu błękitu metylenowego i miareczkuje dalej do zaniku barwy niebieskiej;

4) oznaczenie właściwe

Do kolby stożkowej o pojemności 100 ml odmierza się po 5 ml roztworów Fehlinga I i II. Dodaje z biurety objętość roztworu cukru przygotowanego w sposób określony w pkt 2, o 0,5 ml mniejszą od łącznej objętości próbki zużytej do zmiareczkowania próbki orientacyjnej. Szybko ogrzewa do wrzenia i łagodnie gotuje przez 2 min. Dodaje 1-2 krople roztworu błękitu metylenowego i utrzymując roztwór w stanie



wrzenia kończy się miareczkowanie wrzącego płynu roztworem cukru z biurety przed upływem 1 min.

#### 4. Obliczanie wyniku oznaczenia

Z tabeli odczytuje się równoważną masę cukru inwertowanego w badanym roztworze odpowiadającą ilości roztworu cukru zużytego do miareczkowania. Zawartość cukrów bezpośrednio redukujących lub cukrów redukujących po inwersji w g/l miodu pitnego, wyrażoną jako cukier inwertowany oblicza się zgodnie z wzorem:

$$X = \frac{C \times A \times \frac{1000}{V}}{1000} = \frac{C \times A}{V}$$

gdzie :

V – oznacza ilość ml roztworu cukru zużytą do miareczkowania,

C – oznacza odczytaną z tabeli masę cukru inwertowanego w mg zredukowaną przez 10 ml roztworu Fehlinga (5+5 ml) przy użyciu V badanego roztworu cukru,

A – oznacza rozcieńczenie,

$1000/V$  – oznacza współczynnik uwzględniający przeliczenie wyniku na 1 l badanego roztworu cukru,

1000 – oznacza współczynnik uwzględniający przeliczenie mg cukru inwertowanego na g.

#### 5. Sposób wyrażenia wyniku i powtarzalność

Za wynik końcowy przyjmuje się średnią arytmetyczną z dwóch oznaczeń, wykonanych równoległe, przy czym dopuszczalne rozbieżności między tymi oznaczeniami nie powinny przekraczać:

- 1) dla miodów pitnych z zawartością cukrów do 50 g/l – 5%;
- 2) dla miodów pitnych z zawartością cukrów nie mniejszą niż 50 g/l – 2%.

Wynik końcowy podaje się z dokładnością do 0,5 g/l.

Tabela

Masa cukru inwertowanego w mg redukującego 10 ml roztworu Fehlinga (5+5 ml) odpowiadająca objętości badanego roztworu użytego do miareczkowania (V).

V (ml)	Masa cukru inwertowanego w mg									
	0,0	0,1	0,2	0,3	0,4	0,5	0,6	0,7	0,8	0,9
15	50,50	50,51	50,52	50,53	50,54	50,54	50,55	50,56	50,57	50,58
16	50,59	50,60	50,61	50,62	50,63	50,64	50,65	50,66	50,67	50,68
17	50,70	50,70	50,71	50,71	50,72	50,72	50,73	50,73	50,74	50,74
18	50,75	50,75	50,76	50,76	50,77	50,77	50,78	50,78	50,79	50,79
19	50,80	50,81	50,82	50,83	50,84	50,84	50,85	50,86	50,87	50,88
20	50,89	50,90	50,91	50,92	50,93	50,94	50,95	50,96	50,97	50,98
21	51,00	51,00	51,01	51,01	51,02	51,02	51,03	51,03	51,04	51,04
22	51,05	51,05	51,06	51,06	51,07	51,07	51,08	51,08	51,09	51,09
23	51,10	51,10	51,11	51,11	51,12	51,12	51,13	51,13	51,14	51,14
24	51,15	51,15	51,16	51,16	51,17	51,17	51,18	51,18	51,19	51,17
25	51,20	51,21	51,22	51,23	51,24	51,24	51,25	51,26	51,27	51,28
26	51,29	51,30	51,31	51,32	51,33	51,34	51,35	51,36	51,37	51,38
27	51,40	51,40	51,41	51,41	51,42	51,42	51,43	51,43	51,44	51,44
28	51,45	51,45	51,46	51,46	51,47	51,47	51,48	51,48	51,49	51,49
29	51,50	51,50	51,51	51,51	51,52	51,52	51,53	51,53	51,54	51,54
30	51,55	51,55	51,56	51,56	51,57	51,57	51,58	51,58	51,59	51,59
31	51,60	51,60	51,61	51,61	51,62	51,62	51,63	51,63	51,64	51,64
32	51,65	51,65	51,66	51,66	51,67	51,67	51,68	51,68	51,69	51,69
33	51,70	51,70	51,71	51,71	51,72	51,72	51,73	51,73	51,74	51,74
34	51,75	51,75	51,76	51,76	51,77	51,77	51,78	51,78	51,79	51,79
35	51,80	51,80	51,81	51,81	51,82	51,82	51,83	51,83	51,84	51,84
36	51,85	51,85	51,86	51,86	51,87	51,87	51,88	51,88	51,89	51,89
37	51,90	51,90	51,91	51,91	51,92	51,92	51,93	51,93	51,94	51,94
38	51,95	51,95	51,96	51,96	51,97	51,97	51,98	51,98	51,99	51,99
39	52,00	52,00	52,01	52,01	52,02	52,02	52,03	52,03	52,04	52,04
40	52,05	52,05	52,06	52,06	52,07	52,07	52,08	52,08	52,09	52,09
41	52,10	52,10	52,11	52,11	52,12	52,12	52,13	52,13	52,14	52,14
42	52,15	52,15	52,16	52,16	52,17	52,17	52,18	52,18	52,19	52,19
43	52,20	52,20	52,21	52,21	52,22	52,22	52,23	52,23	52,24	52,24
44	52,25	52,25	52,26	52,26	52,27	52,27	52,28	52,28	52,29	52,29
45	52,30	0,00000	0,00000	0,00000	0,00000	0,00000	0,00000	0,00000	0,00000	0,00

## **OZNACZANIE ZAWARTOŚCI POPIOŁU**

Popiół to wszystkie substancje pozostające po spalaniu pozostałości po odparowaniu fermentowanego napoju winiarskiego. Spalanie przeprowadza się w taki sposób, aby wszystkie kationy (z wyjątkiem kationów amonowych) przeszły w formę węglanów lub innych bezwodnych soli nieorganicznych.

Pozostałość po odparowaniu fermentowanego napoju winiarskiego spala się w temperaturze od 500 °C do 550 °C.

### **1. Aparatura i sprzęt**

- 1) eksykator;
- 2) elektryczny piec muflowy o kontrolowanej temperaturze;
- 3) łaźnia z wrzącą wodą;
- 4) płyta grzejna lub promiennik w podczerwieni;
- 5) tygiel o średnicy 70 mm i wysokości 25 mm;
- 6) waga z podziałką elementarną o dokładności nie mniejszej niż 0,1 mg.

### **2. Wykonanie oznaczania**

Po uprzednim zważeniu tygla odmierza się 20 ml fermentowanego napoju winiarskiego. Próbkę odparowuje się na wrzącej łaźni wodnej, a następnie ogrzewa pozostałość na płycie grzejnej o temperaturze 200 °C lub w promienniku w podczerwieni aż do rozpoczęcia zwęglania próbki. Gdy z próbki przestanie wydzielać się dym, umieszcza się tygiel w elektrycznym piecu muflowym o temperaturze od 500 °C do 550 °C. Po 15 minutach zwęglania tygiel wyjmuje się z pieca, dodaje 5 ml wody destylowanej i odparowuje wodę na łaźni wodnej lub w promienniku w podczerwieni, a następnie ponownie ogrzewa w temperaturze od 500 °C do 550 °C przez 10 minut. W sytuacji gdy nie nastąpiło całkowite spalanie zwęglonych cząsteczek, powtarza się przemywanie, odparowywanie wody i prażenie. W przypadku napojów o wysokiej zawartości cukrów dopuszcza się dodanie do wyciągu, przed pierwszym spopieleniem, kilku kropli czystego oleju roślinnego w celu zapobieżenia nadmiernemu pienieniu próbki. Po zakończeniu spalania tygiel wraz z próbką przenosi się do eksykatora. Po

ochłodzeniu w eksykatorze waży się tygiel.

### 3. Obliczanie wyniku oznaczania

Zawartość popiołu (P) w badanej próbce, w g/l, oblicza się, korzystając ze wzoru:

$$P = 50 \times (P1 - P0),$$

gdzie:

P0 - oznacza masę pustego tygla,

P1 - oznacza masę tygla ze spopieloną próbką (popiołem),

50 - oznacza współczynnik do przeliczenia ilości badanej próbki z 20 ml na litr.

## OZNACZANIE KWASOWOŚCI OGÓLNEJ

Kwasowość ogólna to suma kwasów zawartych w fermentowanym napoju winiarskim wyrażona w gramach kwasu jabłkowego na litr.

Ditlenek węgla nie wchodzi w skład kwasowości ogólnej.

Metoda oznaczania kwasowości ogólnej polega na miareczkowaniu potencjometrycznym lub miareczkowaniu z błękitem bromotymolowym jako wskaźnikiem i porównaniu z wzorcem o barwie odpowiadającej punktowi końcowemu miareczkowania.

### 1. Odczynniki

- 1) roztwór buforowy o pH 7,0 sporządzony z 107,3 g dwuwodorofosforanu potasowego ( $\text{KH}_2\text{PO}_4$ ), 500 ml jednomolowego roztworu wodorotlenku sodu ( $\text{NaOH}$ ) i wody w ilości potrzebnej do uzyskania 1.000 ml roztworu;
- 2) 0,1-molowy roztwór wodorotlenku sodu ( $\text{NaOH}$ );
- 3) roztwór wskaźnika błękitu bromotymolowego o stężeniu 4 g/l, sporządzony z:
  - a) 4 g błękitu bromotymolowego ( $\text{C}_{27}\text{H}_{28}\text{Br}_2\text{O}_8\text{S}$ ) rozpuszczonego w 200 ml obojętnego etanolu 96 % obj.,
  - b) 200 ml wody pozbawionej  $\text{CO}_2$ ,
  - c) jednomolowego roztworu wodorotlenku sodu w ilości potrzebnej do uzyskania barwy niebieskozielonej (pH 7,0) - około 7,5 ml,
  - d) wody w ilości potrzebnej do uzyskania 1.000 ml roztworu.

Dopuszcza się również stosowanie zakupionych gotowych odczynników, pod warunkiem że posiadają aktualne świadectwo wzorcowania.

### 2. Aparatura i sprzęt

- 1) elektrody szklana i kalomelowa lub kombinowana;
- 2) kolba próżniowa o pojemności 500 ml;
- 3) pompka wodna lub łaźnia ultradźwiękowa;
- 4) potencjometr skalowany w wartościach pH;
- 5) kolby stożkowe o pojemności 50 ml i 100 ml;

- 6) pipety o pojemności 1 ml, 5 ml i 10 ml;
- 7) cylinder miarowy o pojemności 50 ml.

Elektrodę szklaną przechowuje się w wodzie destylowanej. Elektrodę kalomelową nasyconą chlorkiem potasu przechowuje się w nasyconym roztworze chlorku potasu. Najczęściej jest używana elektroda kombinowana, którą przechowuje się w wodzie destylowanej.

### **3. Przygotowanie próbki do analizy**

Do kolby próżniowej wlewa się około 50 ml fermentowanego napoju winiarskiego. Następnie kolbę podłącza się do pompki wodnej na jedną do dwóch minut, stale wstrząsając, albo stosuje się łaźnię ultradźwiękową przez jedną do dwóch minut.

### **4. Wykonanie oznaczania**

Miareczkowanie potencjometryczne

Przed przystąpieniem do miareczkowania wzorcuje się pehametr za pomocą buforu o pH 7.

Do kolby stożkowej wlewa się 10 ml przygotowanej próbki. Następnie dodaje się około 10 ml wody destylowanej i zanurza się elektrodę. Miareczkuje się roztworem wodorotlenku sodu do uzyskania pH 7 w temperaturze 20 °C. Wodorotlenek sodu dodaje się powoli, stale mieszając.

Miareczkowanie ze wskaźnikiem (błękit bromotymolowy)

- 1) próbka ślepa - do kolby stożkowej wlewa się 25 ml przegotowanej wody destylowanej, 1 ml roztworu błękitu bromotymolowego oraz 10 ml próbki fermentowanego napoju winiarskiego. Następnie miareczkuje się roztworem wodorotlenku sodu do zmiany barwy na niebieskozieloną. Następnie dodaje się 5 ml roztworu buforowego o pH 7;
- 2) próbka właściwa - do kolby stożkowej wlewa się 30 ml przegotowanej wody destylowanej, 1 ml roztworu błękitu bromotymolowego oraz 10 ml próbki fermentowanego napoju winiarskiego. Następnie dodaje się roztwór wodorotlenku sodowego w ilości potrzebnej do uzyskania barwy identycznej z barwą uzyskaną w

próbce ślepej.

## 5. Obliczanie wyniku oznaczania

1) kwasowość ogólną (A) w miligramorównoważnikach na litr oblicza się według wzoru:

$$A = 10 \times n,$$

gdzie:

n - oznacza objętość zużytego roztworu wodorotlenku sodu.

Wartość tę podaje się z dokładnością do jednego miejsca po przecinku;

2) kwasowość ogólną (A') w g/l kwasu jabłkowego oblicza się według wzoru:

$$A' = 0,067 \times A$$

Wartość tę podaje się z dokładnością do jednego miejsca po przecinku.

## 6. Powtarzalność metody

Powtarzalność jest to wartość, poniżej której powinna, z określonym prawdopodobieństwem, znajdować się wartość bezwzględna różnicy między wynikami dwóch pojedynczych oznaczeń, uzyskanych dla tej samej próbki, w tych samych warunkach pomiarowych (przez tego samego analityka, w tym samym laboratorium, za pomocą tej samej aparatury i w krótkim odstępie czasu).

W przypadku oznaczania kwasowości ogólnej powtarzalność (r) wynosi:

- 1)  $r = 0,9$  miligramorównoważnika na litr;
- 2)  $r = 0,07$  g kwasu jabłkowego na litr.

## 7. Odtwarzalność metody

Odtwarzalność jest to wartość, poniżej której powinna, z określonym prawdopodobieństwem, znajdować się wartość bezwzględna różnicy między wynikami dwóch pojedynczych oznaczeń, uzyskanych dla tej samej próbki, w różnych warunkach pomiarowych (przez innego analityka, w innym laboratorium, za pomocą innej aparatury i w innym czasie).

W przypadku oznaczania kwasowości ogólnej odtwarzalność (R) wynosi:

- 1) dla fermentowanych napojów winiarskich białych i różowych:

- a)  $R = 3,6$  miligramorównoważnika na litr,
  - b)  $R = 0,3$  g kwasu jabłkowego na litr;
- 2) dla fermentowanych napojów winiarskich czerwonych:
- a)  $R = 5,1$  miligramorównoważnika na litr,
  - b)  $R = 0,4$  g kwasu jabłkowego na litr.



## OZNACZANIE KWASOWOŚCI LOTNEJ

Kwasowość lotna jest sumą kwasów lotnych w stanie wolnym lub związanym, wyrażoną liczbą gramów kwasu octowego na litr. Zawartości kwasu węglowego i kwasu siarkawego nie zalicza się do kwasowości lotnej fermentowanego napoju winiarskiego.

Metoda oznaczania kwasowości lotnej polega na zmiareczkowaniu oddestylowanych kwasów lotnych mianowanym roztworem wodorotlenku sodu. Z fermentowanego napoju winiarskiego usuwa się uprzednio ditlenek węgla, natomiast kwasowość tworzoną przez wolny i związany ditlenek siarki odejmuje się od kwasowości destylatu. Odejmuje się również kwasowość powstałą z kwasu sorbowego, który mógł być dodany do fermentowanego napoju winiarskiego.

### 1. Odczynniki

- 1) krystaliczny kwas winowy ( $C_4H_6O_6$ );
- 2) 0,1-molowy roztwór wodorotlenku sodu (NaOH);
- 3) 1 % roztwór fenoloftaleiny w 96 % obj. alkoholu;
- 4) kwas chlorowodorowy (o gęstości  $r_{20} = 1,18$  do  $1,19$  g/ml) rozcieńczony w stosunku 1:4 obj.;
- 5) 0,005-molowy roztwór jodu ( $I_2$ );
- 6) krystaliczny jodek potasu (KI);
- 7) roztwór skrobi o stężeniu 5 g/l;
- 8) nasycony roztwór heptaoksoetaboranu sodu ( $Na_2B_4O_7$ ) •  $H_2O$ , o stężeniu 55 g/l w temperaturze 20 °C.

### 2. Aparatura i sprzęt

- 1) kolba próżniowa;
- 2) pompka wodna lub łaźnia ultradźwiękowa;
- 3) zestaw do destylacji z parą wodną, składający się z:
  - a) chłodnicy,
  - b) kolby z przewodem pary,
  - c) kolumny destylacyjnej,

d) wytwornicy pary wodnej niezawierającej ditlenku węgla.

### 3. Przygotowanie aparatury

W celu przygotowania zestawu do destylacji z parą wodną wykonuje się następujące testy:

- 1) do kolby zestawu do destylacji z parą wodną wlewa się 20 ml przegotowanej wody i przeprowadza się destylację. Zbiera się 250 ml destylatu i dodaje do niego 0,1 ml roztworu wodorotlenku sodu i dwie krople roztworu fenoloftaleiny; barwa różowa powinna utrzymywać się przez co najmniej 10 sekund, co oznacza, że para wodna nie zawiera ditlenku węgla;
- 2) do kolby zestawu do destylacji z parą wodną wlewa się 20 ml 0,1-molowego roztworu kwasu octowego i przeprowadza się destylację. Zbiera się 250 ml destylatu, który miareczkuje się roztworem wodorotlenku sodu, przy czym objętość roztworu zużytego do miareczkowania nie może być mniejsza niż 19,9 ml, co oznacza, że co najmniej 99,5 % kwasu octowego zostało oddestylowane z parą wodną;
- 3) do kolby zestawu do destylacji z parą wodną wlewa się 20 ml 1-molowego roztworu kwasu mlekowego i przeprowadza się destylację. Zbiera się 250 ml destylatu i miareczkuje roztworem wodorotlenku sodowego; objętość zużytego do miareczkowania roztworu wodorotlenku sodowego nie może być większa niż 1 ml, co oznacza, że nie więcej niż 0,5 % kwasu mlekowego zostało oddestylowane.

### 4. Wykonanie oznaczania

Usuwanie ditlenku węgla

Do kolby próżniowej wlewa się około 50 ml fermentowanego napoju winiarskiego i włącza pompkę wodną na jedną do dwóch minut, stale wstrząsając, lub stosuje się łąźnię ultradźwiękową przez jedną do dwóch minut.

Destylacja z użyciem pary wodnej

20 ml fermentowanego napoju winiarskiego pozbawionego ditlenku węgla wlewa się do kolby zestawu do destylacji z parą wodną, dodaje się około 0,5 g kwasu winowego

i przeprowadza destylację. Zbiera się co najmniej 250 ml destylatu.

#### Miareczkowanie

Destylat miareczkuje się roztworem wodorotlenku sodu wobec dwóch kropli fenoloftaleiny jako wskaźnika. Miareczkowanie kończy się w chwili pojawienia się różowej barwy roztworu niezanikającej w ciągu 30 sekund.

#### Wprowadzenie poprawki na ditlenek siarki

Destylat bezpośrednio po zmiareczkowaniu zakwasza się czterema kroplami kwasu chlorowodorowego. Następnie dodaje się 2 ml roztworu skrobi i kilka kryształów jodu potasu. Roztwór miareczkuje się za pomocą roztworu jodu do niebieskiego zabarwienia. Zużyta ilość jodu odpowiada zawartości wolnego ditlenku siarki w destylacie.

Następnie dodaje się nasycony roztwór heptaoksoctetaboranu sodu do uzyskania barwy różowej i miareczkuje związany ditlenek siarki za pomocą roztworu jodu.

### 5. Obliczanie wyniku

- 1) kwasowość lotną ( $A$ ), wyrażaną w miligramorównoważnikach na litr z dokładnością do jednego miejsca po przecinku, oblicza się według wzoru:

$$A = 5(n - 0,1n' - 0,05n''),$$

gdzie:

$n$  - oznacza objętość zużytego wodorotlenku sodu,

$n'$  - oznacza objętość jodu zużytego do miareczkowania wolnego ditlenku siarki;

$n''$  - oznacza objętość jodu zużytego do miareczkowania związanego ditlenku siarki;

- 2) kwasowość lotną ( $A'$ ), wyrażaną w g kwasu octowego na litr z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, oblicza się według wzoru:

$$A' = 0,300 (n - 0,1 n' - 0,05n''),$$

gdzie:

$n$  - oznacza objętość zużytego wodorotlenku sodu,

$n'$  - oznacza objętość jodu zużytego do miareczkowania wolnego ditlenku siarki,

$n''$  - oznacza objętość jodu zużytego do miareczkowania związanego ditlenku siarki.

Jeśli fermentowany napój winiarski zawiera kwas sorbowy, kwasowość pochodzącą z kwasu sorbowego odejmuje się od oznaczonej kwasowości lotnej, przy założeniu że 100 mg kwasu sorbowego odpowiada kwasowości 0,89 milirównoważnika/l lub 0,053 g/l kwasu octowego oraz gdy jest znana zawartość kwasu sorbowego w mg/ml.

## **6. Powtarzalność metody**

Powtarzalność jest to wartość, poniżej której powinna, z określonym prawdopodobieństwem, znajdować się wartość bezwzględna różnicy między wynikami dwóch pojedynczych oznaczeń, uzyskanych dla tej samej próbki, w tych samych warunkach pomiarowych (przez tego samego analityka, w tym samym laboratorium, za pomocą tej samej aparatury i w krótkim odstępie czasu).

W przypadku oznaczania kwasowości lotnej powtarzalność ( $r$ ) wynosi:

- 1)  $r = 0,7$  miligramorównoważnika na litr;
- 2)  $r = 0,04$  g kwasu octowego na litr.

## **7. Odtwarzalność metody**

Odtwarzalność jest to wartość, poniżej której powinna, z określonym prawdopodobieństwem, znajdować się wartość bezwzględna różnicy między wynikami dwóch pojedynczych oznaczeń, uzyskanych dla tej samej próbki, w różnych warunkach pomiarowych (przez innego analityka, w innym laboratorium, za pomocą innej aparatury i w innym czasie).

W przypadku oznaczania kwasowości lotnej odtwarzalność ( $R$ ) wynosi:

- 1)  $R = 1,3$  miligramorównoważnika na litr;
- 2)  $R = 0,08$  g kwasu octowego na litr.

## **8. Oznaczanie kwasu salicylowego przechodzącego do destylatu otrzymywanego przy oznaczaniu kwasowości lotnej**

Po oznaczeniu kwasowości lotnej i wprowadzeniu poprawki na zawartość ditlenku siarki, należy stwierdzić obecność kwasu salicylowego, po zakwaszeniu, przez fioletowe zabarwienie pojawiające się po dodaniu soli żelaza (III).

Oznaczanie kwasu salicylowego przechodzącego do destylatu wraz z kwasami lotnymi wykonuje się w drugim destylacie, przy czym używa się tej samej objętości destylatu, jaką wykorzystano do oznaczania kwasowości lotnej. Kwas salicylowy oznacza się kolorymetryczną metodą porównawczą. Oznaczoną zawartość kwasu salicylowego odejmuje się od kwasowości lotnej oznaczonej w destylacie uzyskanym w wyniku pierwszej destylacji.

Odczynniki:

- 1) kwas chlorowodorowy (HCl) (o gęstości  $r_{20} = 1,18$  do  $1,19$  g/l);
- 2) 0,1-molowy roztwór tiosiarczanu sodu ( $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3 \cdot 5\text{H}_2\text{O}$ );
- 3) 10 % (m/v) roztwór siarczanu żelazo-amonowego ( $\text{Fe}_2(\text{SO}_4)_3 \cdot (\text{NH}_4)_2\text{SO}_4 \cdot 24\text{H}_2\text{O}$ );
- 4) 0,01-molowy roztwór salicylanu sodowego;
- 5) roztwór salicylanu sodowego ( $\text{NaC}_7\text{H}_5\text{O}_3$ ) o stężeniu  $1,60$  g/l.

Wykonanie oznaczania:

- 1) natychmiast po oznaczeniu kwasowości lotnej i wprowadzeniu poprawki na zawartość wolnego i związanego ditlenku siarki, do kolby stożkowej odmierza się  $0,5$  ml kwasu solnego,  $3$  ml roztworu tiosiarczanu sodu i  $1$  ml roztworu siarczanu żelazo-amonowego. Uzyskanie barwy fioletowej świadczy o obecności w próbce kwasu salicylowego;
- 2) w przypadku stwierdzenia w próbce obecności kwasu salicylowego na kolbie stożkowej, wykorzystanej przy wykrywaniu obecności kwasu salicylowego, zaznacza się kreską objętość destylatu, następnie kolbę opróżnia się i przepłukuje. Następnie przeprowadza się destylację z parą wodną drugiej próbki fermentowanego napoju winiarskiego o objętości  $20$  ml, zbierając destylat do kolby stożkowej. Następnie dodaje się  $0,3$  ml czystego kwasu solnego i  $1$  ml roztworu siarczanu żelazo-amonowego. Zawartość kolby zabarwi się na fioletowo. Do kolby stożkowej, identycznej jak ww. kolba z zaznaczoną kreską, nalewa się wody destylowanej w ilości równej ilości destylatu, a następnie dodaje  $0,3$  ml czystego kwasu solnego i  $1$  ml roztworu siarczanu żelazo-amonowego. Za pomocą biurety wprowadza się

roztwór salicylanu sodowego do uzyskania barwy fioletowej o natężeniu odpowiadającym barwie roztworu w kolbie zawierającej destylat fermentowanego napoju winiarskiego;

- 3) wprowadzanie poprawki do kwasowości lotnej; od objętości  $n$  ml roztworu wodorotlenku sodu, zużytego do miareczkowania kwasów w destylacie podczas oznaczania kwasowości lotnej, odjąć objętość  $0,1 \times n''$ , gdzie  $n''$  oznacza objętość w ml roztworu dodanego z biurety.

## UZASADNIENIE

Projekt rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie w sprawie szczegółowego sposobu wyrobu fermentowanych napojów winiarskich oraz metod analiz tych napojów do celów urzędowej kontroli w zakresie jakości handlowej stanowi wykonanie upoważnienia zawartego w art. 16 ustawy z dnia ..... 2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina (Dz. U. Nr .., poz. ...).

Projekt rozporządzenie określa dozwolone sposoby wyrobu fermentowanych napojów winiarskich. W związku z tym, że wyroby produkowane z owoców innych niż winogrona nie wchodzą w zakres wspólnego rynku wina, zasady ich wyrobu oraz metody ich analiz mogą być określane w prawie krajowym państw członkowskich Unii Europejskiej. Z uwagi na to, iż metody stosowane podczas wytwarzania wyrobów winiarskich gronowych są stosowane lub mogą być stosowane w produkcji fermentowanych napojów winiarskich, w projekcie rozporządzenia wykorzystane zostały rozwiązania określone w przepisach Unii Europejskiej dotyczące produkcji win gronowych.

Projekt rozporządzenia nie wprowadza ograniczeń metod wyrobu fermentowanych napojów winiarskich.

Projekt rozporządzenia określa:

- 1) czynności technologiczne, które mogą być stosowane w procesie produkcji fermentowanych napojów winiarskich, takie jak: napowietrzanie, dodawanie czystego tlenu, barbotaż, obróbkę termiczną, odwirowywanie oraz filtrację, eliminację ditlenku siarki, obróbkę węglem drzewnym
- 2) dozwolone metody eliminacji ditlenku siarki,
- 3) substancje dozwolone do zastosowania do oczyszczania,
- 4) substancje dozwolone do zastosowania do zakwaszania i odkwaszania,
- 5) substancje dozwolone do użycia w trakcie leżakowania, stabilizacji lub rozlewu.

Projekt rozporządzenia wprowadza 7 metod analiz, które będą stosowane podczas wykonywania urzędowej kontroli fermentowanych napojów winiarskich.

W projekcie niniejszego rozporządzenia opisano kolejno metody analityczne, mające na celu określenie: gęstości i gęstości względnej w temperaturze 20<sup>0</sup> C, zawartości alkoholu w procentach objętościowych, zawartości ekstraktu ogólnego, zawartości cukrów redukujących, zawartości popiołu, kwasowości ogólnej i kwasowości lotnej.

Metodyka wykonywania analiz fermentowanych napojów winiarskich, czyli wyrobów winiarskich, które nie zaliczają się do wspólnej organizacji rynku wina, została opracowana w projekcie niniejszego rozporządzenia w oparciu o metody analiz opisane w rozporządzeniu Komisji (EWG) nr 2676/90 z 17 września 1990 r. określającym wspólnotowe metody analizy wina. Umożliwi to uniknięcie konieczności posiadania dwóch odrębnych metodyk badań oraz odrębnego sprzętu laboratoryjnego. Wprowadzenie metod wykonywania analiz fermentowanych napojów winiarskich analogicznych do stosowanych w Unii Europejskiej dla wyrobów winiarskich gronowych umożliwi nie tylko wykorzystywanie tego samego wyposażenia laboratoryjnego lecz również wyeliminuje konieczność posługiwania się różnymi metodami podczas badania różnych wyrobów winiarskich. Z uwagi na mniejszy zakres cech jakościowych jakie powinny być oceniane podczas analizy fermentowanych napojów winiarskich, adaptowano jedynie część metod stosowanych w Unii Europejskiej do analiz win gronowych.

Przepisy projektowanego rozporządzenia nie są objęte prawem Unii Europejskiej.

Projekt rozporządzenia nie podlega procedurze notyfikacji aktów prawnych określonej w przepisach rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 23 grudnia 2002 r. w sprawie sposobu funkcjonowania krajowego systemu notyfikacji norm i aktów prawnych (Dz. U. Nr 239, poz. 2039 oraz z 2004 r. Nr 65, poz. 597).

Stosownie do art. 5 ustawy z dnia 7 lipca 2005 r. o działalności lobbingskiej w procesie stanowienia prawa (Dz. U. Nr 169, poz. 1414 oraz z 2009 r. Nr 42, poz. 337) projekt niniejszego rozporządzenia zostanie zamieszczony na stronie internetowej Biuletynu Informacji Publicznej Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.



## **OCENA SKUTKÓW REGULACJI**

### **1. Podmioty, na które oddziałuje projektowane rozporządzenie**

Organy Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, podmioty wytwarzające fermentowane napoje winiarskie, podmioty prowadzące handel hurtowy fermentowanymi napojami winiarskimi.

Projektowane rozporządzenie wprowadzając metody analiz fermentowanych napojów winiarskich pod względem jakości handlowej eliminuje możliwości ewentualnego kwestionowania metody analizy lub wyników analizy fermentowanych napojów winiarskich uzyskanych podczas urzędowej kontroli jakości handlowej w producenta lub podmiotu prowadzącego handel hurtowy.

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

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

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

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

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

Wejście w życie projektowanego rozporządzenia nie będzie miało wpływu na konkurencyjność polskiego rolnictwa.

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

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

## 6. Konsultacje społeczne

Projekt rozporządzenia zostanie skonsultowany z następującymi organizacjami i związkami:

- 1) Business Centre Club,
- 2) Federacja Branżowych Związków Producentów Rolnych,
- 3) Federacja Regionów i Komisji Zakładowych Solidarność '80,
- 4) Federacja Związków Pracodawców-Dzierżawców i Właścicieli Rolnych,
- 5) Forum Związków Zawodowych,
- 6) Fundacja Polski Instytut Winorośli i Wina,
- 7) Konfederacja Pracodawców Polskich,
- 8) Krajowa Izba Gospodarcza „Przemysł Spożywczy”,
- 9) Krajowa Rada Izb Rolniczych,
- 10) Krajowa Rada Spółdzielcza,
- 11) Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa,
- 12) Krajowy Sekretariat Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego NSZZ Solidarność '80,
- 13) Krajowy Związek Rewizyjny Rolniczych Spółdzielni Produkcyjnych,
- 14) Krajowy Związek Rolników, Kółek i Organizacji Rolniczych,
- 15) Krajowy Związek Zrzeszeń Plantatorów Owoców i Warzyw,
- 16) Niezależny Samorządny Związek Zawodowy Solidarność '80,
- 17) NSZZ „Solidarność” Komisja Krajowa,
- 18) NSZZ Rolników Indywidualnych „Solidarność”,
- 19) Ogólnopolskie Porozumienie Związków Zawodowych,
- 20) Ogólnopolskie Porozumienie Związków Zawodowych Rolników i Organizacji Rolniczych, Oddział Siedlce,
- 21) Ogólnopolskie Stowarzyszenie Plantatorów Winorośli i Producentów Wina,
- 22) Polska Federacja Producentów Żywności,
- 23) Polska Konfederacja Pracodawców Prywatnych,
- 24) Rada Gospodarki Żywnościowej,
- 25) Sekcja Krajowa NSZZ Solidarność Pracowników ODR,
- 26) Sekretariat Przemysłu Spożywczego NSZZ „Solidarność”,

- 27) Sekretariat Rolnictwa Komisji Krajowej NSZZ „Solidarność”,
- 28) Stowarzyszenie Małopolskie Forum Winne,
- 29) Stowarzyszenie Winiarzy Podkarpacia,
- 30) Stowarzyszenie Winnic Doliny Sanu,
- 31) Zielonogórskie Stowarzyszenie Winiarskie,
- 32) Zrzeszenie Pszczelarzy „APIPOL”,
- 33) Związek Sadowników Polskich – Sekcja Winoroślarska,
- 34) Związek Zawodowy Centrum Narodowe Młodych Rolników,
- 35) Związek Zawodowy Pracowników Rolnictwa w RP,
- 36) Związek Zawodowy Rolnictwa „Samoobrona”,
- 37) Związek Zawodowy Rolników „Ojczyzna”,
- 38) Związek Zawodowy Rolników RP „Solidarni”.

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

z dnia ..... 2011 r.

**w sprawie wzorów formularzy deklaracji szacowanej ilości wyrobu wina,  
zbiorów winogron, produkcji, zapasów oraz ilości usuniętych produktów  
ubocznych**

Na podstawie art. 35 ust. 7 ustawy z dnia ..... 2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina (Dz. U. Nr ..., poz. ....) zarządza się, co następuje:

§ 1. Określa się wzór formularzy deklaracji o:

- 1) ilości win białych lub czerwonych wprowadzonych do obrotu w poprzednim roku gospodarczym, wyrobionych z winogron, moszczów winogronowych lub win gronowych oraz wyszczególnieniem kraju pochodzenia surowca, stanowiący załącznik nr 1 do rozporządzenia;
- 2) szacowanej ilości wina, jaka będzie wyrobiona w danym roku gospodarczym, stanowiący załącznik 2 do rozporządzenia;
- 3) produkcji wina lub moszczów winogronowych z własnych oraz zakupionych winogron, stanowiący załącznik nr 3 do rozporządzenia;
- 4) szacunkowej ilości winogron lub moszczu winogronowego planowanych do zakupu oraz ich szacunkowego wykorzystania do wyrobu wina, stanowiący załącznik nr 4 do rozporządzenia;
- 5) zbiorach winogron oraz przeznaczeniu tych winogron, stanowiący załącznik nr 5 do rozporządzenia;
- 6) produktach sprzedanych lub dostarczonych przed złożeniem deklaracji, stanowiący załącznik nr 6 do rozporządzenia;

---

<sup>1)</sup> Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej – rynki rolne, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 3 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 16 listopada 2007 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. Nr 216, poz. 1599).

- 7) zapasach wina i moszczy winogronowych u producentów wina oraz przedsiębiorców posiadających zezwolenie na obrót hurtowy, z podziałem na poszczególne kategorie wyrobów, kolor oraz miejsce ich pochodzenia posiadanych w dniu 31 lipca, stanowiący załącznik nr 7 do rozporządzenia;
- 8) ilości usuniętych w poprzednim roku gospodarczym produktów ubocznych powstałych przy wyrobie wina lub moszczu winogronowego, w przypadku powstania obowiązku wycofania tych produktów, stanowiący załącznik nr 8 do rozporządzenia.

§ 2. Traci moc rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 grudnia 2006 r. w sprawie wzorów formularzy deklaracji zbiorów winogron, produkcji oraz zapasów wina gronowego i moszczu gronowego (Dz. U. z 2007 r. Nr 6, poz. 44).

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

**Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi**

Załączniki do rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia .... 2011 r. (poz. ....).

**Załącznik nr 1**

*WZÓR*

<b>Deklaracja o ilości win wprowadzonych do obrotu w poprzednim roku gospodarczym (20.../20...) - podać w hl lub 100 kg</b>					
Imię i nazwisko albo nazwa przedsiębiorcy oraz numer wpisu do ewidencji zawarty w decyzji o wpisie do ewidencji nr rejestracyjny otrzymany (o ile dotyczy)					
Surowiec użyty do produkcji <sup>1)</sup>	Kraj pochodzenia surowca	Wino		Wino aromatyzowane <sup>2)</sup>	
		Czerwone i różowe	Białe	Czerwone i różowe	Białe

<sup>1)</sup> Winogrona, moszcze winogronowe lub wino.

<sup>2)</sup> Wina aromatyzowane, aromatyzowane napoje winopochodne, aromatyzowane koktajle winopodobne o których mowa w rozporządzeniu Rady (EWG) nr 1601/91 z dnia 10 czerwca 1991 r. ustanawiającym ogólne zasady definicji, opisu i prezentacji win aromatyzowanych, aromatyzowanych napojów winopochodnych i aromatyzowanych koktajli winopodobnych (Dz. Urz. WE L 149 z 14.06.1991, str. 1, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 11, str. 286, z późn. zm.).

## WZÓR

Szacowana ilość wina, jaka będzie wyrobiona w roku gospodarczym 20.../20... (w hl)	
Imię i nazwisko albo nazwa przedsiębiorcy oraz numer wpisu do ewidencji zawarty w decyzji o wpisie do ewidencji (o ile dotyczy)	
Wino	
Czerwone lub różowe	Białe

## WZÓR

Deklaracja o produkcji wina lub moszczów winogronowych z własnych oraz zakupionych winogron w roku 20.../20...									
Imię i nazwisko albo nazwa przedsiębiorcy oraz numer wpisu do ewidencji zawarty w decyzji o wpisie do ewidencji (o ile dotyczy)									
Miejsce przechowywania produktów									
Lp.	Kategoria użytych produktów <sup>1)</sup>	Nazwa dostawcy, jego numer wpisu do ewidencji zawarty w decyzji o wpisie do ewidencji (o ile dotyczy)	Obszar winnic objęty produkcją z którego pochodzą użyte produkty	Ilość użytych winogron bądź moszczów (w hl lub 100 kg)	Rodzaj wytworzonych produktów <sup>2)</sup>	Produkty uzyskane od początku roku gospodarczego, posiadane w dniu złożenia deklaracji (podać w hl)			
						Moszcze <sup>3)</sup>		Wina <sup>4)</sup>	
						Czerwone i różowe	Białe	Czerwone i różowe	Białe

<sup>1)</sup> Winogrona, moszcz winogronowy (zagęszczony moszcz, rektyfikowany zagęszczony moszcz, moszcz częściowo sfermentowany), nowe wina w czasie fermentacji.

<sup>2)</sup> Należy wypełnić w przypadku wytworzenia produktów innych niż bez chronionej nazwy pochodzenia/chronionego oznaczenia geograficznego (**BEZ**), czyli produktów z chronioną nazwą pochodzenia (**ChnP**), produktów z chronionym oznaczeniem geograficznym (**ChOG**), produktów szczepowych bez ChNP/ChOG (**SZCZEP.**) zgodnie z przepisami Unii Europejskiej w tym zakresie lub pozostałych produktów (**POZOST.**). Jako produkty pozostałe należy wpisać wszystkie produkty z roku winiarskiego inne niż wymienione powyżej oraz zagęszczony moszcz i rektyfikowany zagęszczony moszcz posiadany w dniu złożenia deklaracji. Ilości wpisuje się według kategorii produktu.

<sup>3)</sup> W tym moszcz w czasie fermentacji, bez zagęszczonego moszczu i rektyfikowanego zagęszczonego moszczu.

<sup>4)</sup> W tym młode wina w czasie fermentacji.



## WZÓR

Deklaracja o szacowanej ilości winogron lub moszczu winogronowego planowanych do zakupu oraz ich szacunkowe wykorzystanie do wyrobu wina <sup>1)</sup>						
Imię i nazwisko albo nazwa przedsiębiorcy oraz numer wpisu do ewidencji zawarty w decyzji o wpisie do ewidencji (o ile dotyczy)						
Adres dostawcy oraz numer wpisu do ewidencji zawarty w decyzji o wpisie do ewidencji (o ile dotyczy)	Rodzaj winogron lub moszczów winogronowych do wyrobu wina <sup>2)</sup>	Obszar objęty produkcją (należy podać w ha) <sup>3)</sup>	Winogrona i moszcze do produkcji wina (należy podać w hektolitrach lub 100 kg)			
			Winogrona		Moszcze	
			Czerwone i różowe	Białe	Czerwone i różowe	Białe

<sup>1)</sup> Wypełnia przedsiębiorca wykonujący działalność gospodarczą, o którym mowa w art. 35 ust. 2 i ust. 3

<sup>2)</sup> Należy wypełnić w przypadku produkcji wina innego niż wino bez chronionej nazwy pochodzenia/chronionego oznaczenia geograficznego (**BEZ**), czyli produkcji wina z chronioną nazwą pochodzenia (**ChNP**), produkcja wina z chronionym oznaczeniem geograficznym (**ChOG**), win szczepowych bez ChNP/ChOG (**SZCZEP.**) zgodnie z przepisami Unii Europejskiej w tym zakresie lub pozostałych win (**POZOST.**). Za pozostałe wina uznaje się wina uzyskane z winogron odmian wymienionych w klasyfikacji odmian winorośli zgodnie z art. 120a rozporządzenia (WE) nr 1234/2007 zarówno jako odmiany o winogronach winnych, jak i w odpowiednich przypadkach jako odmiany o winogronach deserowych, odmiany o winogronach rodzynkowych lub odmiany o winogronach przeznaczonych do produkcji destylatu z wina.

<sup>3)</sup> Obszar, który należy wskazać w deklaracji, to obszar winnicy objęty produkcją w jednostce administracyjnej.

## WZÓR

## Deklaracja o zbiorach winogron w 20..... roku oraz przeznaczeniu tych winogron

Imię i nazwisko albo nazwa przedsiębiorcy oraz numer wpisu do ewidencji zawarty w decyzji o wpisie do ewidencji (o ile dotyczy)								Użytkowany obszar uprawy winorośli:			
Obszar produkcji		Rodzaj winogron lub moszczów do produkcji wina <sup>1)</sup>	Całkowita ilość zebranych winogron pozyskanych z tej uprawy winorośli (podać w hl lub 100 kg)		Przeznaczenie winogron (podać w hl)						
					Użyte do produkcji wina przez zgłaszającego		Dostarczone do spółdzielczej wytwórni <input type="checkbox"/> lub sprzedane producentowi wina <sup>2) 3)</sup> <input type="checkbox"/>				Inne Przeznaczenia <sup>2)</sup>
Numery działek ewidencyjnych <sup>4)</sup>	Powierzchnia (w ha) <sup>5)</sup>	Czerwone i różowe	Białe	Czerwone i różowe			Białe	Winogrona		Moszcze	
					Czerwone i różowe	Białe		Czerwone i różowe	Białe	Czerwone i różowe	Białe

<sup>1)</sup> Należy wypełnić w przypadku produkcji wina innego niż wino bez chronionej nazwy pochodzenia/chronionego oznaczenia geograficznego (**BEZ**), czyli produkcji wina z chronioną nazwą pochodzenia (**ChNP**), produkcji wina z chronionym oznaczeniem geograficznym (**ChOG**), win szczepowych bez ChNP/ChOG (**SZCZEP.**) zgodnie z przepisami UE w tym zakresie lub pozostałych win (**POZOST.**). Za pozostałe wina uznaje się wina uzyskane z winogron odmian wymienionych w klasyfikacji odmian winorośli o których mowa w art. 120a rozporządzenia (WE) nr 1234/2007, zarówno jako odmiany o winogronach winnych, jak i w odpowiednich przypadkach jako odmiany o winogronach deserowych, odmiany o winogronach rodzynkowych lub odmiany o winogronach przeznaczonych do produkcji destylatu z wina.

<sup>2)</sup> Należy podać całkowitą ilość winogron, które zgłaszający dostarczył lub sprzedał. Szczegółowe informacje na ten temat należy podać w Załączniku 5.

<sup>3)</sup> Należy zaznaczyć czy produkty zostały dostarczone do spółdzielczej wytwórni czy sprzedane producentowi wina.

<sup>4)</sup> Należy wypełnić dla wszystkich działek ewidencyjnych, które zostały opisane w zgłoszeniu do ARR.

<sup>5)</sup> Obszar winnicy objęty produkcją na działce ewidencyjnej.

## WZÓR

Deklaracja o produktach sprzedanych lub dostarczonych przed złożeniem deklaracji produkcji <sup>1)</sup>						
Imię i nazwisko albo nazwa przedsiębiorcy oraz numer wpisu do ewidencji zawarty w decyzji o wpisie do ewidencji (o ile dotyczy)						
Adres odbiorcy	Rodzaj winogron lub moszczów do produkcji wina <sup>2)</sup>	Obszar objęty produkcją (należy podać w ha) <sup>3)</sup>	Winogrona i moszcze do produkcji wina (należy podać w hektolitrach lub 100 kg)			
			Winogrona		Moszcze	
			Czerwone i różowe	Białe	Czerwone i różowe	Białe

<sup>1)</sup> Wypełnia osoba, o której mowa w art. 35 ust. 4 ustawy z dnia ..... 2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina.

<sup>2)</sup> Należy wypełnić w przypadku produkcji wina innego niż wino bez chronionej nazwy pochodzenia/chronionego oznaczenia geograficznego (**BEZ**), czyli produkcji wina z chronioną nazwą pochodzenia (**ChNP**), produkcja wina z chronionym oznaczeniem geograficznym (**ChOG**), win szczepowych bez ChNP/ChOG (**SZCZEP.**) zgodnie z przepisami UE w tym zakresie lub pozostałych win (**POZOST.**). Za pozostałe wina uznaje się wina uzyskane z winogron odmian wymienionych w klasyfikacji odmian winorośli zgodnie z art. 120a rozporządzenia (WE) nr 1234/2007 zarówno jako odmiany o winogronach winnych, jak i w odpowiednich przypadkach jako odmiany o winogronach deserowych, odmiany o winogronach rodzynkowych lub odmiany o winogronach przeznaczonych do produkcji destylatu z wina.

<sup>3)</sup> Obszar, który należy wskazać w deklaracji, to obszar winnicy objęty produkcją w jednostce administracyjnej.

## WZÓR

Deklaracja o zapasach win i moszczu u producentów oraz przedsiębiorców posiadających zezwolenie na obrót hurtowy na dzień 31 lipca w roku 20.../20...(w hl)						
Imię i nazwisko albo nazwa hurtownika lub producenta						
Producent wina <input type="checkbox"/>		Hurtownik <sup>1)</sup> <input type="checkbox"/>				
Miejsce przechowywania produktu:						
Kategorie produktów		czerwone i różowe	białe	Zapasy ogółem	pochodzące	
					z Polski	z innych krajów UE
Wina pochodzące z Unii Europejskiej	z chronioną nazwą pochodzenia (ChNP) <sup>2)</sup>					
	z chronionym oznaczeniem geograficznym (ChOG) <sup>3)</sup>					
	szczepowe bez ChNP/ChOG					
	wina bez ChNP/ChOG <sup>4)</sup>					
	pozostałe <sup>5) 6)</sup>					
Wina pochodzące spoza Unii Europejskiej						
<b>Ogółem wina</b>						
Moszcze	Zagęszczony moszcz winogronowy					
	Rektyfikowany zagęszczony moszcz winogronowy					
	Pozostałe moszcze <sup>7)</sup>					
<b>Ogółem moszcze</b>						
<b>Suma zapasów win i moszczy</b>						

<sup>1)</sup> Dotyczy przedsiębiorców posiadających zezwolenie na obrót hurtowy.

<sup>2)</sup> W tym wino gatunkowe produkowane w określonym regionie geograficznym (psr).

<sup>3)</sup> W tym wina stołowe z oznaczeniem geograficznym.

<sup>4)</sup> W tym wina stołowe bez oznaczenia geograficznego.

<sup>5)</sup> Wpisuje się wina inne niż wina wpisane w poprzednich pozycjach. Ilości wpisuje się według kategorii produktu.

<sup>6)</sup> Wypełnia wyłącznie producent wina.

<sup>7)</sup> W tym moszcz winogronowy, moszcz winogronowy częściowo sfermentowany i moszcz winogronowy częściowo sfermentowany uzyskany z suszonych winogron.

## WZÓR

<b>Ilość usuniętych w poprzednim roku gospodarczym produktów ubocznych powstałych przy wyrobie wina<sup>1)</sup></b>	
Imię i nazwisko albo nazwa przedsiębiorcy oraz numer wpisu do ewidencji zawarty w decyzji o wpisie do ewidencji (o ile dotyczy)	
Dostarczone do obowiązkowej destylacji (podać z dokładnością do 1 hl lub 100 kg)	Wycofane w inny dozwolony sposób (podać z dokładnością do 1hl lub 100 kg)

---

<sup>1)</sup> Nie dotyczy wytwarzających mniej niż 25 hektolitrów wina w roku gospodarczym.

## UZASADNIENIE

Projekt rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie deklaracji szacowanej ilości wyrobu wina, zbiorów winogron, produkcji, zapasów oraz ilości usuniętych produktów ubocznych stanowi wykonanie upoważnienia zawartego w art. 35 ust. 7 ustawy z dnia ..... 2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina (Dz. U. Nr ..., poz. ....).

Konieczność wydania projektowanego rozporządzenia wynika z przepisów rozporządzenia Komisji (WE) nr 436/2009 z dnia 26 maja 2009 r. ustanawiającego szczegółowe zasady wykonania rozporządzenia Rady (WE) nr 479/2008 w odniesieniu do rejestru winnic, obowiązkowych deklaracji i sporządzania informacji na potrzeby monitorowania rynku, dokumentów towarzyszących przewozowi produktów i rejestrów prowadzonych w sektorze wina. Rozporządzenie to określa zasady sporządzenia formularzy do gromadzenia informacji, które są przekazywane Komisji Europejskiej.

Projektowane rozporządzenie wykonuje postanowienia Unii Europejskiej i w związku z tym nie podlega procedurze notyfikacji aktów prawnych określonej w przepisach rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 23 grudnia 2002 r. w sprawie sposobu funkcjonowania krajowego systemu notyfikacji norm i aktów prawnych (Dz. U. Nr 239, poz. 2039 oraz z 2004 r. Nr 65, poz. 597).

Stosownie do art. 5 ustawy z dnia 7 lipca 2005 r. o działalności lobbingskiej w procesie stanowienia prawa (Dz. U. Nr 169, poz. 1414 oraz z 2009 r. Nr 42, poz. 337) projekt rozporządzenia zostanie zamieszczony na stronie internetowej Biuletynu Informacji Publicznej Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Projektowane rozporządzenie jest zgodne z prawem Unii Europejskiej.

## OCENA SKUTKÓW REGULACJI

### **1. Podmioty na które oddziałuje projektowane rozporządzenie**

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

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

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

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

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

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

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

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

Wejście w życie rozporządzenia nie będzie miało zasadniczego wpływu na rozwój regionalny, jednakże podejmowanie przez plantatorów winorośli wyrobu wina gronowego z własnych upraw może zapewnić dodatkowe źródła dochodów w rolnictwie, w tych regionach kraju, gdzie warunki glebowo-klimatyczne umożliwiają zakładanie upraw winorośli.

## **6. Konsultacje społeczne**

Projekt rozporządzenia zostanie skonsultowany z następującymi organizacjami i związkami:

- 1) Business Centre Club,
- 2) Federacja Branżowych Związków Producentów Rolnych,
- 3) Federacja Regionów i Komisji Zakładowych Solidarność '80,
- 4) Federacja Związków Pracodawców-Dzierżawców i Właścicieli Rolnych,
- 5) Forum Związków Zawodowych,
- 6) Fundacja Polski Instytut Winorośli i Wina,
- 7) Konfederacja Pracodawców Polskich,
- 8) Krajowa Izba Gospodarcza „Przemysł Spożywczy”,

- 9) Krajowa Rada Izb Rolniczych,
- 10) Krajowa Rada Spółdzielcza,
- 11) Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa,
- 12) Krajowy Sekretariat Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego NSZZ Solidarność '80,
- 13) Krajowy Związek Rewizyjny Rolniczych Spółdzielni Produkcyjnych,
- 14) Krajowy Związek Rolników, Kółek i Organizacji Rolniczych,
- 15) Krajowy Związek Zrzeszeń Plantatorów Owoców i Warzyw,
- 16) Niezależny Samorządny Związek Zawodowy Solidarność '80,
- 17) NSZZ „Solidarność” Komisja Krajowa,
- 18) NSZZ Rolników Indywidualnych „Solidarność”,
- 19) Ogólnopolskie Porozumienie Związków Zawodowych,
- 20) Ogólnopolskie Porozumienie Związków Zawodowych Rolników i Organizacji Rolniczych, Oddział Siedlce,
- 21) Ogólnopolskie Stowarzyszenie Plantatorów Winorośli i Producentów Wina,
- 22) Polska Federacja Producentów Żywności,
- 23) Polska Konfederacja Pracodawców Prywatnych,
- 24) Rada Gospodarki Żywnościowej,
- 25) Sekcja Krajowa NSZZ Solidarność Pracowników ODR,
- 26) Sekretariat Przemysłu Spożywczego NSZZ „Solidarność”,
- 27) Sekretariat Rolnictwa Komisji Krajowej NSZZ „Solidarność”,
- 28) Stowarzyszenie Małopolskie Forum Winne,
- 29) Stowarzyszenie Winiarzy Podkarpacia,
- 30) Stowarzyszenie Winnic Doliny Sanu,
- 31) Zielonogórskie Stowarzyszenie Winiarskie,
- 32) Zrzeszenie Pszczelarzy „APIPOL”,
- 33) Związek Sadowników Polskich – Sekcja Winoroślarska,
- 34) Związek Zawodowy Centrum Narodowe Młodych Rolników,
- 35) Związek Zawodowy Pracowników Rolnictwa w RP,
- 36) Związek Zawodowy Rolnictwa „Samoobrona”,
- 37) Związek Zawodowy Rolników „Ojczyzna”,
- 38) Związek Zawodowy Rolników RP „Solidarni”.



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

z dnia ..... 2011 r.

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

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

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

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

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

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

---

<sup>1)</sup> Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej – rynki rolne, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 3 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 16 listopada 2007 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. Nr 216, poz. 1599).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi**

## **USTALANIE NATURALNEJ ZAWARTOŚCI ALKOHOLU W WINOGRONACH ORAZ W MOSZCZU WINOGRONOWYM**

### **1. Aparatura i sprzęt**

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

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

### **2. Wykonanie oznaczania**

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

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

### **3. Obliczanie wyniku oznaczania**

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

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

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

sacharozy odczytuje się odpowiadającą mu zawartość alkoholu w % objętościowych.

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

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

Tabela nr 1

Temperatura w °C	Sacharoza w gramach na 100 gramów produktu									
	5	10	15	20	30	40	50	60	70	75
	<b>Odjąć</b>									
15	0,25	0,27	0,31	0,31	0,34	0,35	0,36	0,37	0,36	0,36
16	0,21	0,23	0,27	0,27	0,29	0,31	0,31	0,32	0,31	0,23
17	0,16	0,18	0,20	0,20	0,22	0,23	0,23	0,23	0,20	0,17
18	0,11	0,12	0,14	0,15	0,16	0,16	0,15	0,12	0,12	0,09
19	0,06	0,07	0,08	0,08	0,08	0,09	0,09	0,08	0,07	0,05
	<b>Dodać</b>									
21	0,06	0,07	0,07	0,07	0,07	0,07	0,07	0,07	0,07	0,07
22	0,42	0,14	0,14	0,14	0,14	0,14	0,14	0,14	0,14	0,14
23	0,18	0,20	0,20	0,21	0,21	0,21	0,21	0,22	0,22	0,22
24	0,24	0,26	0,26	0,27	0,28	0,28	0,28	0,28	0,29	0,29
25	0,30	0,32	0,32	0,34	0,36	0,36	0,36	0,36	0,36	0,37

Tabela nr 2

Procentowy ułamek masy sacharozy	Współczynnik załamania światła w temperaturze 20 °C	Gęstość w temperaturze 20 °C	Zawartość alkoholu w % objętościowych w temperaturze 20 °C
1	2	3	4
10	1,34781	1,039	4,89
10,1	1,34798	1,0394	4,95
10,2	1,34814	1,0398	5,02
10,3	1,3483	1,0402	5,09
10,4	1,34845	1,0406	5,14
10,5	1,3486	1,041	5,2
10,6	1,34875	1,0414	5,26
10,7	1,3489	1,0419	5,33
10,8	1,34906	1,0423	5,39
10,9	1,34921	1,0427	5,45
11	1,34936	1,0431	5,52
11,1	1,34952	1,0435	5,58
11,2	1,34968	1,0439	5,64
11,3	1,34984	1,0443	5,71
11,4	1,34999	1,0447	5,77
11,5	1,35015	1,0452	5,83
11,6	1,35031	1,0456	5,9
11,7	1,35046	1,046	5,96
11,8	1,35062	1,0464	6,02
11,9	1,35077	1,0468	6,09
12	1,35092	1,0473	6,15
12,1	1,35108	1,0477	6,22
12,2	1,35124	1,0481	6,28
12,3	1,3514	1,0485	6,35
12,4	1,35156	1,0489	6,41
12,5	1,35172	1,0494	6,47
12,6	1,35187	1,0498	6,53
12,7	1,35203	1,0502	6,6

Procentowy ułamek masy sacharozy	Współczynnik załamania światła w temperaturze 20 °C	Gęstość w temperaturze 20 °C	Zawartość alkoholu w % objętościowych w temperaturze 20 °C
12,8	1,35219	1,0506	6,66
12,9	1,35234	1,051	6,73
13	1,35249	1,0514	6,79
13,1	1,35266	1,0519	6,86
13,2	1,35282	1,0523	6,92
13,3	1,35298	1,0527	6,99
13,4	1,35313	1,0531	7,05
13,5	1,35329	1,0536	7,11
13,6	1,35345	1,054	7,18
13,7	1,3536	1,0544	7,24
13,8	1,35376	1,0548	7,3
13,9	1,35391	1,0552	7,37
14	1,35407	1,0557	7,43
14,1	1,35424	1,0561	7,5
14,2	1,3544	1,0565	7,56
14,3	1,35456	1,0569	7,63
14,4	1,35472	1,0574	7,69
14,5	1,35488	1,0578	7,76
14,6	1,35503	1,0582	7,82
14,7	1,35519	1,0586	7,88
14,8	1,35535	1,0591	7,95
14,9	1,35551	1,0595	8,01
15	1,35567	1,0599	8,08
15,1	1,35583	1,0603	8,15
15,2	1,35599	1,0608	8,21
15,3	1,35615	1,0612	8,27
15,4	1,35631	1,0616	8,34
15,5	1,35648	1,0621	8,41
15,6	1,35664	1,0625	8,47
15,7	1,3568	1,0629	8,54
15,8	1,35696	1,0633	8,6



Procentowy ułamek masy sacharozy	Współczynnik załamania światła w temperaturze 20 °C	Gęstość w temperaturze 20 °C	Zawartość alkoholu w % objętościowych w temperaturze 20 °C
15,9	1,35712	1,0638	8,67
16	1,35728	1,0642	8,73
16,1	1,35744	1,0646	8,8
16,2	1,3576	1,0651	8,86
16,3	1,35776	1,0655	8,93
16,4	1,35793	1,066	9
16,5	1,35809	1,0664	9,06
16,6	1,35825	1,0668	9,13
16,7	1,35842	1,0672	9,2
16,8	1,35858	1,0677	9,26
16,9	1,35874	1,0681	9,33
17	1,3589	1,0685	9,39
17,1	1,35907	1,069	9,46
17,2	1,35923	1,0694	9,53
17,3	1,35939	1,0699	9,59
17,4	1,35955	1,0703	9,66
17,5	1,35972	1,0707	9,73
17,6	1,35988	1,0711	9,79
17,7	1,36004	1,0716	9,86
17,8	1,3602	1,072	9,92
17,9	1,36036	1,0724	9,99
18	1,36053	1,0729	10,06
18,1	1,3607	1,0733	10,12
18,2	1,36086	1,0738	10,19
18,3	1,36102	1,0742	10,25
18,4	1,36119	1,0746	10,32
18,5	1,36136	1,0751	10,39
18,6	1,36152	1,0755	10,46
18,7	1,36169	1,076	10,53
18,8	1,36185	1,0764	10,59
18,9	1,36201	1,0768	10,66

Procentowy ułamek masy sacharozy	Współczynnik załamania światła w temperaturze 20 °C	Gęstość w temperaturze 20 °C	Zawartość alkoholu w % objętościowych w temperaturze 20 °C
19	1,36217	1,0773	10,72
19,1	1,36234	1,0777	10,8
19,2	1,36251	1,0782	10,86
19,3	1,36267	1,0786	10,93
19,4	1,36284	1,0791	11
19,5	1,36301	1,0795	11,07
19,6	1,36318	1,08	11,13
19,7	1,36335	1,0804	11,21
19,8	1,36351	1,0809	11,27
19,9	1,36367	1,0813	11,34
20	1,36383	1,0817	11,4
20,1	1,364	1,0822	11,47
20,2	1,36417	1,0826	11,54
20,3	1,36434	1,0831	11,6
20,4	1,36451	1,0835	11,67
20,5	1,36468	1,084	11,75
20,6	1,36484	1,0844	11,81
20,7	1,36501	1,0849	11,88
20,8	1,36518	1,0853	11,96
20,9	1,36534	1,0857	12,01
21	1,3655	1,0862	12,08
21,1	1,36568	1,0866	12,15
21,2	1,36585	1,0871	12,22
21,3	1,36601	1,0875	12,29
21,4	1,36618	1,088	12,35
21,5	1,36635	1,0884	12,42
21,6	1,36652	1,0889	12,49
21,7	1,36669	1,0893	12,56
21,8	1,36685	1,0897	12,63
21,9	1,36702	1,0902	12,69
22	1,36719	1,0906	12,76

Procentowy ułamek masy sacharozy	Współczynnik załamania światła w temperaturze 20 °C	Gęstość w temperaturze 20 °C	Zawartość alkoholu w % objętościowych w temperaturze 20 °C
22,1	1,36736	1,0911	12,83
22,2	1,36753	1,0916	12,9
22,3	1,3677	1,092	12,97
22,4	1,36787	1,0925	13,04
22,5	1,36804	1,0929	13,11
22,6	1,3682	1,0933	13,17
22,7	1,36837	1,0938	13,24
22,8	1,36854	1,0943	13,31
22,9	1,36871	1,0947	13,38
23	1,36888	1,0952	13,45
23,1	1,36905	1,0956	13,52
23,2	1,36922	1,0961	13,59
23,3	1,36939	1,0965	13,66
23,4	1,36956	1,097	13,73
23,5	1,36973	1,0975	13,8
23,6	1,36991	1,0979	13,87
23,7	1,37008	1,0984	13,94
23,8	1,37025	1,0988	14,01
23,9	1,37042	1,0993	14,08
24	1,37059	1,0998	14,15
24,1	1,37076	1,1007	14,22
24,2	1,37093	1,1011	14,28
24,3	1,3711	1,1016	14,35
24,4	1,37128	1,1022	14,44
24,5	1,37145	1,1026	14,5
24,6	1,37162	1,103	14,56
24,7	1,3718	1,1035	14,64
24,8	1,37197	1,1041	14,72
24,9	1,37214	1,1045	14,78
25	1,37232	1,1049	14,84
25,1	1,37249	1,1053	14,9

Procentowy ułamek masy sacharozy	Współczynnik załamania światła w temperaturze 20 °C	Gęstość w temperaturze 20 °C	Zawartość alkoholu w % objętościowych w temperaturze 20 °C
25,2	1,37266	1,1057	14,96
25,3	1,37283	1,1062	15,03
25,4	1,373	1,1068	15,11
25,5	1,37317	1,1072	15,17

## UZASADNIENIE

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

Wzbogacanie winogron zebranych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej oraz wzbogacanie moszczu winogronowego i wina w trakcie fermentacji uzyskanych z tych winogron może być przeprowadzane, jeżeli wystąpią warunki klimatyczne uniemożliwiające uzyskanie wina o zawartości alkoholu określonego dla strefy A uprawy winorośli. Ustalenie zasadności przeprowadzania wzbogacania wymaga przeprowadzenia niezbędnych analiz w celu zagwarantowania, iż wyrób wina jest wykonywany zgodnie przepisami określonymi dla strefy A uprawy winorośli.

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

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

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

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

W § 4 projektowanego rozporządzenia, ustalając metodę wykonywania analizy moszczu winogronowego w trakcie fermentacji oraz wina w trakcie fermentacji

wskazuje się metody analiz publikowane przez Komisję Europejską na podstawie upoważnienia zawartego w art. 15 ust 2 rozporządzenia Komisji (WE) nr 606/2009 z dnia 10 lipca 2009 r. ustanawiającego niektóre szczegółowe zasady wykonania rozporządzenia Rady (WE) nr 479/2008 w odniesieniu do kategorii produktów winiarskich, praktyk enologicznych i obowiązujących ograniczeń.

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

Projektowane rozporządzenie nie zawiera przepisów technicznych, a ponadto wykonuje postanowienia Unii Europejskiej i w związku z tym nie podlega procedurze notyfikacji aktów prawnych określonej w przepisach rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 23 grudnia 2002 r. w sprawie sposobu funkcjonowania krajowego systemu notyfikacji norm i aktów prawnych (Dz. U. Nr 239, poz. 2039 oraz z 2004r. Nr 65, poz. 597).

Stosownie do art. 5 ustawy z dnia 7 lipca 2005 r. o działalności lobbingsowej w procesie stanowienia prawa (Dz. U. Nr 169, poz. 1414 oraz z 2009 r. Nr 42, poz. 337) projekt rozporządzenia zostanie zamieszczony na stronie internetowej Biuletynu Informacji Publicznej Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Projektowane rozporządzenie jest zgodne z prawem Unii Europejskiej.

## **OCENA SKUTKÓW REGULACJI**

### **1. Podmioty, na które oddziałuje projektowane rozporządzenie**

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

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

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

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

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

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

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

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

Wejście w życie rozporządzenia nie będzie miało zasadniczego wpływu na rozwój regionalny, jednakże podejmowanie przez plantatorów winorośli wyrobu wina gronowego z własnych upraw może zapewnić dodatkowe źródła dochodów w rolnictwie, w tych regionach kraju, gdzie warunki glebowo-klimatyczne umożliwiają zakładanie upraw winorośli.

## **6. Konsultacje społeczne**

Projekt rozporządzenia zostanie skonsultowany z następującymi organizacjami i związkami:

- 1) Business Centre Club,
- 2) Federacja Branżowych Związków Producentów Rolnych,
- 3) Federacja Regionów i Komisji Zakładowych Solidarność '80,
- 4) Federacja Związków Pracodawców-Dzierżawców i Właścicieli Rolnych,
- 5) Forum Związków Zawodowych,
- 6) Fundacja Polski Instytut Winorośli i Wina,
- 7) Konfederacja Pracodawców Polskich,
- 8) Krajowa Izba Gospodarcza „Przemysł Spożywczy”,
- 9) Krajowa Rada Izb Rolniczych,
- 10) Krajowa Rada Spółdzielcza,
- 11) Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa,
- 12) Krajowy Sekretariat Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego NSZZ Solidarność '80,

- 13) Krajowy Związek Rewizyjny Rolniczych Spółdzielni Produkcyjnych,
- 14) Krajowy Związek Rolników, Kółek i Organizacji Rolniczych,
- 15) Krajowy Związek Zrzeszeń Plantatorów Owoców i Warzyw,
- 16) Niezależny Samorządny Związek Zawodowy Solidarność '80,
- 17) NSZZ „Solidarność” Komisja Krajowa,
- 18) NSZZ Rolników Indywidualnych „Solidarność”,
- 19) Ogólnopolskie Porozumienie Związków Zawodowych,
- 20) Ogólnopolskie Porozumienie Związków Zawodowych Rolników i Organizacji Rolniczych, Oddział Siedlce,
- 21) Ogólnopolskie Stowarzyszenie Plantatorów Winorośli i Producentów Wina,
- 22) Polska Federacja Producentów Żywności,
- 23) Polska Konfederacja Pracodawców Prywatnych,
- 24) Rada Gospodarki Żywnościowej,
- 25) Sekcja Krajowa NSZZ Solidarność Pracowników ODR,
- 26) Sekretariat Przemysłu Spożywczego NSZZ „Solidarność”,
- 27) Sekretariat Rolnictwa Komisji Krajowej NSZZ „Solidarność”,
- 28) Stowarzyszenie Małopolskie Forum Winne,
- 29) Stowarzyszenie Winiarzy Podkarpacia,
- 30) Stowarzyszenie Winnic Doliny Sanu,
- 31) Zielonogórskie Stowarzyszenie Winiarskie,
- 32) Zrzeszenie Pszczelarzy „APIPOL”,
- 33) Związek Sadowników Polskich – Sekcja Winoroślarska,
- 34) Związek Zawodowy Centrum Narodowe Młodych Rolników,
- 35) Związek Zawodowy Pracowników Rolnictwa w RP,
- 36) Związek Zawodowy Rolnictwa „Samoobrona”,
- 37) Związek Zawodowy Rolników „Ojczyzna”,
- 38) Związek Zawodowy Rolników RP „Solidarni”.



**ROZPORZĄDZENIE**  
**MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI<sup>1)</sup>**  
z dnia ..... 2011 r.

**w sprawie terminu zamknięcia rejestru przychodu i rozchodu wyrobów  
winiarskich**

Na podstawie art. 41 pkt 2 ustawy z dnia ..... 2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina (Dz. U. Nr ..., poz. ....) zarządza się, co następuje:

§ 1. Rejestr przychodu i rozchodu wyrobów winiarskich, o którym mowa w art. 36 rozporządzenia Komisji (WE) nr 436/2009 z dnia 26 maja 2009 r. ustanawiającego szczegółowe zasady wykonania rozporządzenia Rady (WE) nr 479/2008 w odniesieniu do rejestru winnic, obowiązkowych deklaracji i sporządzania informacji na potrzeby monitorowania rynku, dokumentów towarzyszących przewozowi produktów i rejestrów prowadzonych w sektorze wina (Dz. Urz. UE L 128 z 25.05.2009, str. 15, z późn. zm.), zamyka się w dniu 31 lipca każdego roku.

§ 2. Traci moc rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 grudnia 2006 r. w sprawie terminu zamknięcia rejestru przychodu i rozchodu produktów objętych wspólną organizacją rynku wina (Dz. U. z 2007 r. Nr 6, poz. 45).

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

**Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi**

---

<sup>1)</sup> Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej – rynki rolne, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 3 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 16 listopada 2007 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. Nr 216, poz. 1599).

## UZASADNIENIE

Projekt rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie terminu zamknięcia rejestru przychodu i rozchodu wyrobów winiarskich stanowi wykonanie upoważnienia zawartego w art. 41 pkt 2 ustawy z dnia ..... 2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina (Dz. U. Nr ....., poz. ...).

Obowiązek określenia przez państwa członkowskie terminu zamknięcia (rozliczenia rocznego) wynika z przepisów rozporządzenia Komisji (WE) nr 436/2009 z dnia 26 maja 2009 r. ustanawiającego szczegółowe zasady wykonania rozporządzenia Rady (WE) nr 479/2008 w odniesieniu do rejestru winnic, obowiązkowych deklaracji i sporządzania informacji na potrzeby monitorowania rynku, dokumentów towarzyszących przewozowi produktów i rejestrów prowadzonych w sektorze wina (Dz. Urz. UE L 128 z 25.05.2009, str. 15, z późn. zm.).

Projektowane rozporządzenie wykonuje postanowienia Unii Europejskiej i w związku z tym nie podlega procedurze notyfikacji aktów prawnych określonej w przepisach rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 23 grudnia 2002 r. w sprawie sposobu funkcjonowania krajowego systemu notyfikacji norm i aktów prawnych (Dz. U. Nr 239, poz. 2039 oraz z 2004 r. Nr 65, poz. 597).

Stosownie do art. 5 ustawy z dnia 7 lipca 2005 r. o działalności lobbingskiej w procesie stanowienia prawa (Dz. U. Nr 169, poz. 1414 oraz z 2009 r. Nr 42, poz. 337) projekt rozporządzenia zostanie zamieszczony na stronie internetowej Biuletynu Informacji Publicznej Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Projektowane rozporządzenie jest zgodne z prawem Unii Europejskiej.

## OCENA SKUTKÓW REGULACJI

### **1. Podmioty, na które oddziałuje projektowane rozporządzenie**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **6. Konsultacje społeczne**

Projekt rozporządzenia zostanie skonsultowany z następującymi organizacjami i związkami:

- 1) Business Centre Club,
- 2) Federacja Branżowych Związków Producentów Rolnych,
- 3) Federacja Regionów i Komisji Zakładowych Solidarność '80,
- 4) Federacja Związków Pracodawców-Dzierżawców i Właścicieli Rolnych,
- 5) Forum Związków Zawodowych,
- 6) Fundacja Polski Instytut Winorośli i Wina,
- 7) Konfederacja Pracodawców Polskich,
- 8) Krajowa Izba Gospodarcza „Przemysł Spożywczy”,
- 9) Krajowa Rada Izb Rolniczych,
- 10) Krajowa Rada Spółdzielcza,
- 11) Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa,
- 12) Krajowy Sekretariat Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego NSZZ Solidarność '80,

- 13) Krajowy Związek Rewizyjny Rolniczych Spółdzielni Produkcyjnych,
- 14) Krajowy Związek Rolników, Kółek i Organizacji Rolniczych,
- 15) Krajowy Związek Zrzeszeń Plantatorów Owoców i Warzyw,
- 16) Niezależny Samorządny Związek Zawodowy Solidarność '80,
- 17) NSZZ „Solidarność” Komisja Krajowa,
- 18) NSZZ Rolników Indywidualnych „Solidarność”,
- 19) Ogólnopolskie Porozumienie Związków Zawodowych,
- 20) Ogólnopolskie Porozumienie Związków Zawodowych Rolników i Organizacji Rolniczych, Oddział Siedlce,
- 21) Ogólnopolskie Stowarzyszenie Plantatorów Winorośli i Producentów Wina,
- 22) Polska Federacja Producentów Żywności,
- 23) Polska Konfederacja Pracodawców Prywatnych,
- 24) Rada Gospodarki Żywnościowej,
- 25) Sekcja Krajowa NSZZ Solidarność Pracowników ODR,
- 26) Sekretariat Przemysłu Spożywczego NSZZ „Solidarność”,
- 27) Sekretariat Rolnictwa Komisji Krajowej NSZZ „Solidarność”,
- 28) Stowarzyszenie Małopolskie Forum Winne,
- 29) Stowarzyszenie Winiarzy Podkarpacia,
- 30) Stowarzyszenie Winnic Doliny Sanu,
- 31) Zielonogórskie Stowarzyszenie Winiarskie,
- 32) Zrzeszenie Pszczelarzy „APIPOL”,
- 33) Związek Sadowników Polskich – Sekcja Winoroślarska,
- 34) Związek Zawodowy Centrum Narodowe Młodych Rolników,
- 35) Związek Zawodowy Pracowników Rolnictwa w RP,
- 36) Związek Zawodowy Rolnictwa „Samoobrona”,
- 37) Związek Zawodowy Rolników „Ojczyzna”,
- 38) Związek Zawodowy Rolników RP „Solidarni”.

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

z dnia ..... 2011 r.

**w sprawie minimalnej zawartości alkoholu w wyłokach i osadzie drożdżowym**

Na podstawie art. 41 pkt 3 ustawy z dnia ..... 2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina (Dz. U. Nr ....., poz. ....) zarządza się, co następuje:

§ 1. Minimalna zawartość alkoholu w wyłokach i osadzie drożdżowym, uzyskanych podczas wyrobu wina z winogron pozyskanych z upraw winorośli położonych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej wynosi nie mniej niż 0,4 % objętościowych.

§ 2. Traci moc rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 2 lipca 2009 r. w sprawie minimalnej zawartości alkoholu w wyłokach i osadzie drożdżowym (Dz. U. Nr 113, poz. 943).

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

**Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi**

---

<sup>1)</sup> Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej – rynki rolne, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 3 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 16 listopada 2007 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. Nr 216, poz. 1599).

## UZASADNIENIE

Projekt rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie minimalnej zawartości alkoholu w wyłokach i osadzie drożdżowym, stanowi wykonanie upoważnienia zawartego w art. 41 pkt 3 ustawy z dnia .....2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina (Dz. U. Nr ..... poz. ....).

Państwa członkowskie na podstawie upoważnienia oraz wytycznych zawartych w rozporządzeniu Rady (WE) nr 1234/2007 z dnia 22 października 2007 r. ustanawiającym wspólną organizację rynków rolnych oraz przepisy szczegółowe dotyczące niektórych produktów rolnych („rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku”) (Dz. Urz. UE L 299 z 16.11.2007, str. 1, z późn. zm.) w załączniku XVb w pkt D w ust. 1, określają minimalną zawartości alkoholu w wyłokach i osadzie drożdżowym po wytłoczeniu winogron, przy czym minimalna ilość alkoholu zawartego w produktach ubocznych określona w przepisach prawa krajowego nie może być mniejsza od 5 % w odniesieniu do zawartości alkoholu w wyprodukowanym winie.

Zgodnie z art. 21 rozporządzenia Komisji (WE) nr 555/2008 z dnia 27 czerwca 2008 r. ustanawiającego szczegółowe przepisy wykonawcze do rozporządzenia Rady (WE) nr 479/2008 w sprawie wspólnej organizacji rynku wina w odniesieniu do programów wsparcia, handlu z krajami trzecimi, potencjału produkcyjnego oraz kontroli w sektorze wina (Dz. Urz. UE L 170 z 30.6.2008, str. 1) zawartość alkoholu w winie dla strefy A wynosi 8,0 %. Przy takim założeniu otrzymuje się wartość 0,4 %., gdyż 5% od 8 wynosi 0,4.

Projektowane rozporządzenie wykonuje postanowienia przepisów Unii Europejskiej i w związku z tym nie podlega procedurze notyfikacji aktów prawnych określonej w przepisach rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 23 grudnia 2002 r. w sprawie sposobu funkcjonowania krajowego systemu notyfikacji norm i aktów prawnych (Dz. U. Nr 239, poz. 2039 oraz z 2004 r. Nr 65, poz. 597).

Stosownie do art. 5 ustawy z dnia 7 lipca 2005 r. o działalności lobbingsowej w procesie stanowienia prawa (Dz. U. Nr 169, poz. 1414 oraz z 2009 r. Nr 42, poz. 337) projekt rozporządzenia zostanie zamieszczony na stronie internetowej Biuletynu Informacji Publicznej Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Projektowane rozporządzenie jest zgodne z prawem Unii Europejskiej.

## **OCENA SKUTKÓW REGULACJI**

### **1. Podmioty, na które oddziałuje projektowane rozporządzenie**

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

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

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

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

Wejście w życie projektowanego rozporządzenia nie będzie miało zasadniczego wpływu na rynek pracy, jednakże rozwój niewielkich lokalnych upraw winorośli wraz z wyrobem wina gronowego wprowadzanego do obrotu, może przyczynić się do ewentualnego wzrostu zatrudnienia, w tych regionach kraju, w których warunki glebowo-klimatyczne umożliwiają zakładanie upraw winorośli.

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

Z uwagi na warunki klimatyczno-glebowe oraz na to, że produkcja wina z upraw krajowych z przeznaczeniem do obrotu nie jest w Polsce realizowana od drugiej połowy XX wieku – wielkość ewentualnej produkcji wina z upraw krajowych, jaka może być praktycznie realizowana w Polsce po wejściu w życie projektowanego rozporządzenia nie będzie miała wpływu na konkurencyjność gospodarki i przedsiębiorczość, w tym na funkcjonowanie przedsiębiorstw.

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

Wejście w życie projektowanego rozporządzenia nie będzie miało zasadniczego wpływu na rozwój regionalny, jednakże podejmowanie przez plantatorów winorośli wyrobu wina gronowego z własnych upraw, a także zakładania upraw w celu sprzedaży pozyskanych winogron przedsiębiorcom wykonującym działalność

gospodarczą na podstawie wpisu do rejestru, może zapewnić dodatkowe źródła dochodów w rolnictwie, w tych regionach kraju, gdzie warunki glebowo-klimatyczne umożliwiają zakładanie upraw winorośli.

## **6. Konsultacje społeczne**

Projekt rozporządzenia będzie skonsultowane z następującymi organizacjami i związkami:

- 1) Business Centre Club,
- 2) Federacja Branżowych Związków Producentów Rolnych,
- 3) Federacja Regionów i Komisji Zakładowych Solidarność '80,
- 4) Federacja Związków Pracodawców-Dzierżawców i Właścicieli Rolnych,
- 5) Forum Związków Zawodowych,
- 6) Fundacja Polski Instytut Winorośli i Wina,
- 7) Konfederacja Pracodawców Polskich,
- 8) Krajowa Izba Gospodarcza „Przemysł Spożywczy”,
- 9) Krajowa Rada Izb Rolniczych,
- 10) Krajowa Rada Spółdzielcza,
- 11) Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa,
- 12) Krajowy Sekretariat Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego NSZZ Solidarność '80,
- 13) Krajowy Związek Rewizyjny Rolniczych Spółdzielni Produkcyjnych,
- 14) Krajowy Związek Rolników, Kółek i Organizacji Rolniczych,
- 15) Krajowy Związek Zrzeszeń Plantatorów Owoców i Warzyw,
- 16) Niezależny Samorządny Związek Zawodowy Solidarność '80,
- 17) NSZZ „Solidarność” Komisja Krajowa,
- 18) NSZZ Rolników Indywidualnych „Solidarność”,
- 19) Ogólnopolskie Porozumienie Związków Zawodowych,
- 20) Ogólnopolskie Porozumienie Związków Zawodowych Rolników i Organizacji Rolniczych, Oddział Siedlce,
- 21) Ogólnopolskie Stowarzyszenie Plantatorów Winorośli i Producentów Wina,
- 22) Polska Federacja Producentów Żywności,
- 23) Polska Konfederacja Pracodawców Prywatnych,
- 24) Rada Gospodarki Żywnościowej,
- 25) Sekcja Krajowa NSZZ Solidarność Pracowników ODR,



- 26) Sekretariat Przemysłu Spożywczego NSZZ „Solidarność”,
- 27) Sekretariat Rolnictwa Komisji Krajowej NSZZ „Solidarność”,
- 28) Stowarzyszenie Małopolskie Forum Winne,
- 29) Stowarzyszenie Winiarzy Podkarpacia,
- 30) Stowarzyszenie Winnic Doliny Sanu,
- 31) Zielonogórskie Stowarzyszenie Winiarskie,
- 32) Zrzeszenie Pszczelarzy „APIPOL”,
- 33) Związek Sadowników Polskich – Sekcja Winoroślarska,
- 34) Związek Zawodowy Centrum Narodowe Młodych Rolników,
- 35) Związek Zawodowy Pracowników Rolnictwa w RP,
- 36) Związek Zawodowy Rolnictwa „Samoobrona”,
- 37) Związek Zawodowy Rolników „Ojczyzna”,
- 38) Związek Zawodowy Rolników RP „Solidarni”.

**ROZPORZĄDZENIE**  
**MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI<sup>1)</sup>**  
z dnia ..... 2011 r.

**w sprawie stawek opłat za przeprowadzenie certyfikacji wina z określonego  
rocznika lub wina z określonej odmiany winorośli**

Na podstawie art. 47 pkt 1 ustawy z dnia ..... 2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina (Dz. U. Nr ....., poz. .... ) zarządza się, co następuje:

§ 1. Stawki opłat za przeprowadzenie certyfikacji wina, o którym mowa w art. 61 rozporządzenia Komisji (WE) nr 607/2009 z dnia 14 lipca 2009 r. ustanawiającego niektóre szczegółowe przepisy wykonawcze do rozporządzenia Rady (WE) nr 479/2008 w odniesieniu do chronionych nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych, określeń tradycyjnych, etykietowania i prezentacji niektórych produktów sektora wina (Dz. Urz. UE L 193 z 24.07.2009, str. 60, z późn. zm.) oraz wina, o którym mowa w art. 62 tego rozporządzenia, obejmującej kontrolę, o której mowa w:

- 1) art. 45 ust. 1 pkt 1 lit. a ustawy z dnia ..... 2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina, wynoszą:
  - a) 9,69 zł – za ocenę każdej odmiany winorośli zgłoszonej do certyfikacji,
  - b) 202,19 zł – w przypadku gdy łączna powierzchnia zgłoszonej uprawy winorośli nie przekracza 1 hektara,
  - c) 202,19 zł za pierwszy hektar oraz 19,37 zł za każdy kolejny rozpoczęty hektar uprawy winorośli, w przypadku zgłoszenia uprawy przekraczającej 1 hektar;

---

<sup>1)</sup> Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej – rynki rolne, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 3 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 16 listopada 2007 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. Nr 216, poz. 1599).

2) art. 45 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia ..... 2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku, wynoszą, w przypadku gdy dojazd do miejsca uprawy winorośli lub miejsca wyrobu wina:

- a) nie przekracza 10 km – 8, 40 zł,
- b) przekracza 10 km – 21,00 zł,
- c) przekracza 50 km – 63, 00 zł,
- d) przekracza 100 km – 104,00 zł,
- e) przekracza 150 km – 146,00 zł.

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

**Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi**

## UZASADNIENIE

Projektowane rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie stawek opłat za przeprowadzenie certyfikacji wina z określonego rocznika lub wina z określonej odmiany winorośli stanowi wykonanie upoważnienia zawartego w art. 47 pkt 1 ustawy z dnia ..... 2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina (Dz. U. Nr ....., poz. ....).

Stawki opłat za przeprowadzenie certyfikacji wina z określonego rocznika lub wina określono, biorąc pod uwagę analizę rzeczywistych kosztów kontroli winnic ponoszonych przez poszczególne wojewódzkie inspektoraty Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz wojewódzkie inspektoraty jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych.

Do ustalenia wysokości kosztów kontroli odmian uprawianych winorośli, przyjęto średnie wartości kosztów ponoszonych przez wojewódzkich inspektorów. Są one następujące:

- 1) średnia wartość brutto jednej godziny pracy inspektora uwzględniająca koszt dojazdu do kontrolowanej plantacji wynosi 38,74 zł,
- 2) wysokość kosztów administracyjnych uwzględniających, w szczególności: materiały biurowe, koszty informatyczne i telekomunikacyjne dla jednej winnicy (jednej sprawy) wynoszą 8,50 zł.

Dla kompleksowego określenia rzeczywistych kosztów ponoszonych przez Państwową Inspekcję Ochrony Roślin i Nasiennictwa na przeprowadzenie kontroli upraw winorośli wzięto pod uwagę czas pracy inspektora związany z kontrolą jednej uprawy oraz nakłady materiałowe, w tym koszty transportu i koszty administracyjne.

Biorąc pod uwagę powyższe koszty kontroli upraw winorośli wynoszą:

- 1) przyjęcie wniosku, jego rejestracja i analiza – 0,5 godz. x 38,74 zł = 19,37 zł,
- 2) czas dojazdu i ogólna kontrola stanu plantacji do 1 ha oraz sprawdzenie wymaganej dokumentacji wynosi 116,22 zł ( 3,0 godz. x 38,74 zł),
- 3) sporządzenie protokołu kontroli wynosi 58,11 zł ( 1,5 godz. x 38,74 zł),
- 4) koszty materiałowe o administracyjne wynoszą 8,50 zł

Sumując wyżej wymienione koszty ogólny średni koszt kontroli winnicy o powierzchni do 1 ha wynosi 202,19 zł. Do kosztów ogólnej oceny stanu uprawy winorośli dodano koszt kontroli odmian uprawianych w tej winnicy. Czas niezbędny do przeprowadzenia kontroli i identyfikacji jednej odmiany określony został na 15

minut, tj. 0,25 godz. Zatem wyżej wymienioną wartość 202,50 zł należy zwiększyć o kwotę równą 9,69 zł za każdą kontrolowaną odmianę winorośli. W przypadku winnicy większej niż 1 ha, ogólna kontrola stanu plantacji każdego następnego rozpoczętego hektara wymaga zaangażowania inspektora w czasie, średnio 0,5 godz., i w związku z tym kwotę ulega zwiększeniu o 19,37 zł za każdy kolejny rozpoczęty hektar kontrolowanej winnicy.

Stawki opłat za przeprowadzenie certyfikacji wina z określonego rocznika lub wina przez wojewódzkich inspektorów jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych są analogiczne do określonych w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 18 lutego 2009 r. w sprawie stawek opłat za dojazdy do miejsca oceny, czynności związanych z dokonaniem oceny, badań laboratoryjnych i wydawania świadectw jakości handlowej oraz sposobu i terminu wnoszeniu tych opłat (Dz. U. Nr 36, poz. 282) oraz rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 8 grudnia 2008 r. w sprawie opłat za przeprowadzanie kontroli jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. Nr 230, poz. 1543).

Projektowane rozporządzenie wykonuje postanowienia przepisów Unii Europejskiej i związku z tym nie podlega procedurze notyfikacji aktów prawnych określonej w przepisach rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 23 grudnia 2002 r. w sprawie sposobu funkcjonowania krajowego systemu notyfikacji norm i aktów prawnych (Dz. U. Nr 239, poz. 2039 oraz z 2004 r. Nr 65, poz. 597).

Stosownie do art. 5 ustawy z dnia 7 lipca 2005 r. o działalności lobbingskiej w procesie stanowienia prawa (Dz. U. Nr 169, poz. 1414 oraz z 2009 r. Nr 42, poz. 337) projekt rozporządzenia zostanie zamieszczony na stronie internetowej Biuletynu Informacji Publicznej Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Projektowane rozporządzenie jest zgodne z prawem Unii Europejskiej.

## **OCENA SKUTKÓW REGULACJI**

### **1. Podmioty, na które oddziałuje projektowane rozporządzenie**

Projektowane rozporządzenie dotyczy producentów win gronowych wyrabianych z winogron pozyskanych z krajowych upraw winorośli, którzy zdecydują się na znakowanie win z podaniem nazwy odmiany winorośli lub roku wyrobu wina. To znakowanie nie jest obligatoryjne, jednakże jego zastosowanie wymaga spełnienia wymogów określonych przepisami Unii Europejskiej w zakresie certyfikacji takich win.

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

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

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

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

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

Z uwagi na niewielką produkcję wina z winogron krajowych wejście w życie projektowanego rozporządzenia nie będzie miało wpływu na konkurencyjność polskiego rolnictwa na wspólnym rynku, jednakże projektowane rozporządzenie zapewnia producentom możliwość znakowania wina, tak jak to jest stosowane w tych państwach członkowskich Unii Europejskiej, które wdrożą przepisy dotyczące certyfikacji win znakowanych z podaniem nazwy odmiany winorośli lub roku wyrobu wina.

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

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

## **6. Konsultacje społeczne**

Projekt rozporządzenia został skonsultowany z następującymi organizacjami:

- 1) Business Centre Club,
- 2) Federacja Branżowych Związków Producentów Rolnych,
- 3) Federacja Regionów i Komisji Zakładowych Solidarność '80,
- 4) Federacja Związków Pracodawców-Dzierżawców i Właścicieli Rolnych,
- 5) Forum Związków Zawodowych,
- 6) Fundacja Polski Instytut Winorośli i Wina,
- 7) Konfederacja Pracodawców Polskich,
- 8) Krajowa Izba Gospodarcza „Przemysł Spożywczy”,

- 9) Krajowa Rada Izb Rolniczych,
- 10) Krajowa Rada Spółdzielcza,
- 11) Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa,
- 12) Krajowy Sekretariat Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego NSZZ Solidarność '80,
- 13) Krajowy Związek Rewizyjny Rolniczych Spółdzielni Produkcyjnych,
- 14) Krajowy Związek Rolników, Kółek i Organizacji Rolniczych,
- 15) Krajowy Związek Zrzeszeń Plantatorów Owoców i Warzyw,
- 16) Niezależny Samorządny Związek Zawodowy Solidarność '80,
- 17) NSZZ „Solidarność” Komisja Krajowa,
- 18) NSZZ Rolników Indywidualnych „Solidarność”,
- 19) Ogólnopolskie Porozumienie Związków Zawodowych,
- 20) Ogólnopolskie Porozumienie Związków Zawodowych Rolników i Organizacji Rolniczych, Oddział Siedlce,
- 21) Ogólnopolskie Stowarzyszenie Plantatorów Winorośli i Producentów Wina,
- 22) Polska Federacja Producentów Żywności,
- 23) Polska Konfederacja Pracodawców Prywatnych,
- 24) Rada Gospodarki Żywnościowej,
- 25) Sekcja Krajowa NSZZ Solidarność Pracowników ODR,
- 26) Sekretariat Przemysłu Spożywczego NSZZ „Solidarność”,
- 27) Sekretariat Rolnictwa Komisji Krajowej NSZZ „Solidarność”,
- 28) Stowarzyszenie Małopolskie Forum Winne,
- 29) Stowarzyszenie Winiarzy Podkarpacia,
- 30) Stowarzyszenie Winnic Doliny Sanu,
- 31) Zielonogórskie Stowarzyszenie Winiarskie,
- 32) Zrzeszenie Pszczelarzy „APIPOL”,
- 33) Związek Sadowników Polskich – Sekcja Winoroślarska,
- 34) Związek Zawodowy Centrum Narodowe Młodych Rolników,
- 35) Związek Zawodowy Pracowników Rolnictwa w RP,
- 36) Związek Zawodowy Rolnictwa „Samoobrona”,
- 37) Związek Zawodowy Rolników „Ojczyzna”,
- 38) Związek Zawodowy Rolników RP „Solidarni”.

**ROZPORZĄDZENIE**  
**MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI<sup>1)</sup>**  
z dnia ..... 2011 r.

**w sprawie sposobu ustalania i umieszczania numeru identyfikacyjnego partii  
wina z określonego rocznika lub wina z określonej odmiany winorośli**

Na podstawie art. 47 pkt 2 ustawy z dnia ..... 2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina (Dz. U. Nr ....., poz. .... ) zarządza się, co następuje:

§ 1. Numer identyfikacyjny partii wina, o którym mowa w art. 61 rozporządzenia Komisji (WE) nr 607/2009 z dnia 14 lipca 2009 r. ustanawiającego niektóre szczegółowe przepisy wykonawcze do rozporządzenia Rady (WE) nr 479/2008 w odniesieniu do chronionych nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych, określeń tradycyjnych, etykietowania i prezentacji niektórych produktów sektora wina (Dz. Urz. UE L 193 z 24.07.2009, str. 60, z późn. zm.) zwanego dalej „winem z określonego rocznika”, składa się z litery „R”, po której podaje się numer decyzji, o której mowa w art. 46 ust. 1 ustawy z dnia ..... 2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina, zwanej dalej „ustawą”, oraz poprzedzonej znakiem „/” oznaczającym ilość litrów wina w partii, której nadano ten numer.

§ 2. Numer identyfikacyjny partii wina, o którym mowa w art. 62 rozporządzenia wymienionego w § 1, zwanego dalej „winem z określonej odmiany winorośli”, składa się z litery „O”, po której podaje się numer decyzji, o której mowa w art. 46 ust. 1 ustawy, oraz poprzedzonej znakiem „/” oznaczającym ilość litrów wina w partii, której nadano ten numer.

---

<sup>1)</sup> Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej – rynki rolne, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 3 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 16 listopada 2007 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. Nr 216, poz. 1599).



§ 3. Numer identyfikacyjny partii wina z określonej odmiany winorośli, które jest także winem z określonego rocznika składa się z litery „OR”, po której podaje się numer decyzji, o której mowa w art. 46 ust. 1 ustawy, oraz poprzedzonej znakiem „/” oznaczającym ilość litrów wina w partii, której nadano ten numer.

§ 4. Numer identyfikacyjny partii wina z określonego rocznika lub wina z określonej odmiany winorośli umieszcza się w sposób widoczny, czytelny i nieusuwalny, czcionką o wysokości nie mniejszej niż 2 mm, o takiej samej wysokości, kroju i kolorze cyfr i liter.

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

**Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi**

## UZASADNIENIE

Projektowane rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie w sprawie sposób ustalania i umieszczania numeru identyfikacyjnego partii wina z określonego rocznika lub wina z określonej odmiany winorośli stanowi wykonanie upoważnienia zawartego w art. 47 pkt 2 ustawy z dnia ..... 2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina (Dz. U. Nr ....., poz. ... ).

Rozporządzenie Komisji (WE) nr 607/2009 z dnia 14 lipca 2009 r. ustanawiające niektóre szczegółowe przepisy wykonawcze do rozporządzenia Rady (WE) nr 479/2008 w odniesieniu do chronionych nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych, określeń tradycyjnych, etykietowania i prezentacji niektórych produktów sektora wina (Dz. Urz. UE L 193 z 24.07.2009, str. 60, z późn. zm.) określa warunki, których spełnienie pozwala na podawanie na etykietach wina bez chronionej nazwy pochodzenia lub chronionego oznaczenia geograficznego, roku wyrobu tego wina (wina rocznikowe) lub nazwy odmiany winorośli (wina odmianowe).

Zgodnie z art. 118z ust. 2 lit. a rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 z dnia 22 października 2007 r. ustanawiającego wspólną organizację rynków rolnych oraz przepisy szczegółowe dotyczące niektórych produktów rolnych („rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku”) (Dz. Urz. UE L 299 z 16.11.2007, str. 1, z późn. zm.) państwa członkowskie są obowiązane do określenia w przepisach krajowych zasad certyfikacji takich win.

Projektowane rozporządzenie wykonuje postanowienia przepisów Unii Europejskiej i w związku z tym nie podlega procedurze notyfikacji aktów prawnych określonej w przepisach rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 23 grudnia 2002 r. w sprawie sposobu funkcjonowania krajowego systemu notyfikacji norm i aktów prawnych (Dz. U. Nr 239, poz. 2039 oraz z 2004 r. Nr 65, poz. 597).

Stosownie do art. 5 ustawy z dnia 7 lipca 2005 r. o działalności lobbingskiej w procesie stanowienia prawa (Dz. U. Nr 169, poz. 1414 oraz z 2009r. Nr 42, poz. 337) projekt rozporządzenia zostanie zamieszczony na stronie internetowej Biuletynu Informacji Publicznej Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Projektowane rozporządzenie jest zgodne z prawem Unii Europejskiej.

## **OCENA SKUTKÓW REGULACJI**

### **1. Podmioty, na które oddziałuje projektowane rozporządzenie**

Projektowane rozporządzenie dotyczy producentów win gronowych wyrabianych z winogron pozyskanych z krajowych upraw winorośli, którzy zdecydują się na znakowanie win z podaniem nazwy odmiany winorośli lub roku wyrobu wina. To znakowanie nie jest obligatoryjne, jednakże jego zastosowanie wymaga spełnienia wymogów określonych przepisami Unii Europejskiej w zakresie certyfikacji takich win.

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

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

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

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

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

Z uwagi na niewielką produkcję wina z winogron krajowych wejście w życie projektowanego rozporządzenia nie będzie miało wpływu na konkurencyjność polskiego rolnictwa na wspólnym rynku, jednakże projektowane rozporządzenie zapewnia producentom możliwość znakowania wina, tak jak to jest stosowane w tych państwach członkowskich Unii Europejskiej, które wdrożą przepisy dotyczące certyfikacji win znakowanych z podaniem nazwy odmiany winorośli lub roku wyrobu wina.

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

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

### **6. Konsultacje społeczne**

Projekt rozporządzenia został skonsultowany z następującymi organizacjami:

- 1) Business Centre Club,
- 2) Federacja Branżowych Związków Producentów Rolnych,
- 3) Federacja Regionów i Komisji Zakładowych Solidarność '80,
- 4) Federacja Związków Pracodawców-Dzierżawców i Właścicieli Rolnych,
- 5) Forum Związków Zawodowych,
- 6) Fundacja Polski Instytut Winorośli i Wina,
- 7) Konfederacja Pracodawców Polskich,
- 8) Krajowa Izba Gospodarcza „Przemysł Spożywczy” ,
- 9) Krajowa Rada Izb Rolniczych,
- 10) Krajowa Rada Spółdzielcza,
- 11) Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa,
- 12) Krajowy Sekretariat Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego NSZZ Solidarność '80,
- 13) Krajowy Związek Rewizyjny Rolniczych Spółdzielni Produkcyjnych,
- 14) Krajowy Związek Rolników, Kółek i Organizacji Rolniczych,
- 15) Krajowy Związek Zrzeszeń Plantatorów Owoców i Warzyw,
- 16) Niezależny Samorządny Związek Zawodowy Solidarność '80,
- 17) NSZZ „Solidarność” Komisja Krajowa,
- 18) NSZZ Rolników Indywidualnych „Solidarność” ,
- 19) Ogólnopolskie Porozumienie Związków Zawodowych,
- 20) Ogólnopolskie Porozumienie Związków Zawodowych Rolników i Organizacji Rolniczych, Oddział Siedlce,
- 21) Ogólnopolskie Stowarzyszenie Plantatorów Winorośli i Producentów Wina,
- 22) Polska Federacja Producentów Żywności,
- 23) Polska Konfederacja Pracodawców Prywatnych,
- 24) Rada Gospodarki Żywnościowej,
- 25) Sekcja Krajowa NSZZ Solidarność Pracowników ODR,
- 26) Sekretariat Przemysłu Spożywczego NSZZ „Solidarność” ,
- 27) Sekretariat Rolnictwa Komisji Krajowej NSZZ „Solidarność” ,
- 28) Stowarzyszenie Małopolskie Forum Winne,
- 29) Stowarzyszenie Winiarzy Podkarpacia,
- 30) Stowarzyszenie Winnic Doliny Sanu,
- 31) Zielonogórskie Stowarzyszenie Winiarskie,
- 32) Zrzeszenie Pszczelarzy „APIPOL” ,

- 33) Związek Sadowników Polskich – Sekcja Winoroślarska,
- 34) Związek Zawodowy Centrum Narodowe Młodych Rolników,
- 35) Związek Zawodowy Pracowników Rolnictwa w RP,
- 36) Związek Zawodowy Rolnictwa „Samoobrona”,
- 37) Związek Zawodowy Rolników „Ojczyzna”,
- 38) Związek Zawodowy Rolników RP „Solidarni”.

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

z dnia ..... 2011 r.

**w sprawie wzoru świadectwa jakości potwierdzającego zgodność procesu  
wyrabiania wyrobu winiarskiego ze specyfikacją**

Na podstawie art. 76 ust. 7 ustawy z dnia 2010 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina (Dz. U. Nr ..., poz. ...) zarządza się, co następuje:

§ 1. Określa się wzór świadectwa jakości potwierdzającego zgodność procesu produkcji wyrobu winiarskiego ze specyfikacją posiadającego:

- 1) chronioną nazwę pochodzenia, stanowiący załącznik nr 1 do rozporządzenia;
- 2) chronione oznaczenie geograficzne, stanowiący załącznik nr 2 do rozporządzenia.

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

**Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi**

---

<sup>1)</sup> Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej – rynki rolne, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 3 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 16 listopada 2007 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. Nr 216, poz. 1599).

WZÓR



WOJEWÓDZKI INSPEKTOR  
JAKOŚCI HANDLOWEJ ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH  
**ŚWIADECTWO JAKOŚCI**  
potwierdzającego zgodność procesu wyrobienia wyrobu winiarskiego ze specyfikacją  
NR .....

<b>Producent</b> <i>imię i nazwisko lub nazwa</i>	
<b>Numer identyfikacyjny producenta</b> <i>nadany w trybie przepisów o krajowym systemie ewidencji producentów, ewidencji gospodarstw rolnych oraz ewidencji wniosków o przyznanie płatności</i>	
<b>Adres producenta</b>	
<b>Nazwa wyrobu winiarskiego</b>	
<b>Kategoria wyrobu winiarskiego</b>	
<b>Deklarowana przez producenta wielkość produkcji w okresie ważności świadectwa</b>	
<b>Okres ważności świadectwa</b>	

W wyniku przeprowadzonej kontroli  
potwierdza się zgodność procesu wyrobienia wyrobu winiarskiego ze specyfikacją,  
której streszczenie opublikowane zostało w Dz. Urz. UE ...

Wyrób winiarski

**CHRONIONĄ NAZWĘ POCHODZENIA**

.....  
Data i miejsce wydania

.....  
Podpis i pieczęć wojewódzkiego inspektora  
jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych

## WZÓR



**WOJEWÓDZKI INSPEKTOR**  
**JAKOŚCI HANDLOWEJ ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH**  
**ŚWIADECTWO JAKOŚCI**  
**potwierdzającego zgodność procesu wyrobienia wyrobu winiarskiego ze specyfikacją**  
**NR .....**

<b>Producent</b> <i>imię i nazwisko lub nazwa</i>	
<b>Numer identyfikacyjny producenta</b> <i>nadany w trybie przepisów o krajowym systemie ewidencji producentów, ewidencji gospodarstw rolnych oraz ewidencji wniosków o przyznanie płatności</i>	
<b>Adres producenta</b>	
<b>Nazwa wyrobu winiarskiego</b>	
<b>Kategoria wyrobu winiarskiego</b>	
<b>Deklarowana przez producenta wielkość produkcji w okresie ważności świadectwa</b>	
<b>Okres ważności świadectwa</b>	
<p><b>W wyniku przeprowadzonej kontroli</b>  <b>potwierdza się zgodność procesu produkcji produktu rolnego lub środka spożywczego ze specyfikacją,</b>  <b>której streszczenie opublikowane zostało w Dz. Urz. UE ...</b>  <b>Wyrób winiarski posiada</b>  <b>CHRONIONE OZNACZENIE GEOGRAFICZNE</b></p>	
..... Data i miejsce wydania	..... Podpis i pieczęć wojewódzkiego inspektora jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych



## UZASADNIENIE

Projekt rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rolnictwa w sprawie wzoru świadectwa jakości potwierdzającego zgodność procesu wyrobienia wyrobu winiarskiego ze specyfikacją stanowi wykonanie upoważnienia zawartego w art. 76 ust. 7 ustawy z dnia ..... 2011 r. o wyrobieniu i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina (Dz. U. Nr ... , poz. ...).

Projektowane rozporządzenie ma na celu dostosowanie wzorów świadectwa jakości wydawanych przez wojewódzkich inspektorów jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych do wymagań systemu chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych wyrobów winiarskich, czyli potwierdzenie zgodności procesu wyrobienia ze specyfikacją. Dostosowanie to jest niezbędne, ponieważ przedmiotem kontroli w przypadku wyrobów winiarskich posiadających chronioną nazwę pochodzenia lub chronione oznaczenie geograficzne jest zarówno proces wyrobienia, jak i gotowy wyrób, a nie jedynie partia gotowych wyrobów winiarskich, jak to jest w przypadku wydawania świadectwa jakości handlowej na podstawie ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2005 r. Nr 187, poz. 1577, z późn. zm.).

Termin, na jaki wydane będzie świadectwo jakości potwierdzające zgodność procesu wyrobienia określany będzie przez wojewódzkiego inspektora jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych dokonującego kontroli.

Projektowane rozporządzenie wykonuje postanowienia przepisów Unii Europejskiej i w związku z tym podlega procedurze notyfikacji aktów prawnych określonej w przepisach rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 23 grudnia 2002 r. w sprawie sposobu funkcjonowania krajowego systemu notyfikacji norm i aktów prawnych (Dz. U. Nr 239, poz. 2039 oraz z 2004 r. Nr 65, poz. 597).

Stosownie do art. 5 ustawy z dnia 7 lipca 2005 r. o działalności lobbingskiej w procesie stanowienia prawa (Dz. U. Nr 169, poz. 1414 oraz z 2009 r. Nr 42, poz. 337) projekt rozporządzenia zostanie zamieszczony na stronie internetowej Biuletynu Informacji Publicznej Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Projektowane rozporządzenie jest zgodne z prawem Unii Europejskiej.

## **OCENA SKUTKÓW REGULACJI**

### **1. Podmioty, na które oddziałuje projektowane rozporządzenie**

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

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

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

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

Wejście w życie projektowanego rozporządzenia nie będzie miało zasadniczego wpływu na rynek pracy, jednakże rozwój niewielkich lokalnych upraw winorośli wraz z wyrobem wina gronowego wprowadzanego do obrotu, może przyczynić się do ewentualnego wzrostu zatrudnienia, w tych regionach kraju, w których warunki glebowo-klimatyczne umożliwiają zakładanie upraw winorośli.

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

Z uwagi na warunki klimatyczno-glebowe oraz na to, że produkcja wina z upraw krajowych z przeznaczeniem do obrotu nie jest w Polsce realizowana od drugiej połowy XX wieku – wielkość ewentualnej produkcji wina z upraw krajowych, jaka może być praktycznie realizowana w Polsce po wejściu w życie projektowanego rozporządzenia nie będzie miała wpływu na konkurencyjność gospodarki i przedsiębiorczość, w tym na funkcjonowanie przedsiębiorstw.

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

Wejście w życie projektowanego rozporządzenia nie będzie miało zasadniczego wpływu na rozwój regionalny, jednakże podejmowanie przez plantatorów winorośli wyrobu wina gronowego z własnych upraw, a także zakładania upraw w celu sprzedaży pozyskanych winogron przedsiębiorcom wykonującym działalność

gospodarczą na podstawie wpisu do rejestru, może zapewnić dodatkowe źródła dochodów w rolnictwie, w tych regionach kraju, gdzie warunki glebowo-klimatyczne umożliwiają zakładanie upraw winorośli.

## **6. Konsultacje społeczne**

Projekt rozporządzenia będzie skonsultowane z następującymi organizacjami i związkami:

- 1) Business Centre Club,
- 2) Federacja Branżowych Związków Producentów Rolnych,
- 3) Federacja Regionów i Komisji Zakładowych Solidarność '80,
- 4) Federacja Związków Pracodawców-Dzierżawców i Właścicieli Rolnych,
- 5) Forum Związków Zawodowych,
- 6) Fundacja Polski Instytut Winorośli i Wina,
- 7) Konfederacja Pracodawców Polskich,
- 8) Krajowa Izba Gospodarcza „Przemysł Spożywczy”,
- 9) Krajowa Rada Izb Rolniczych,
- 10) Krajowa Rada Spółdzielcza,
- 11) Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa,
- 12) Krajowy Sekretariat Rolnictwa i Przemysłu Rolno-Spożywczego NSZZ Solidarność '80,
- 13) Krajowy Związek Rewizyjny Rolniczych Spółdzielni Produkcyjnych,
- 14) Krajowy Związek Rolników, Kółek i Organizacji Rolniczych,
- 15) Krajowy Związek Zrzeszeń Plantatorów Owoców i Warzyw,
- 16) Niezależny Samorządny Związek Zawodowy Solidarność '80,
- 17) NSZZ „Solidarność” Komisja Krajowa,
- 18) NSZZ Rolników Indywidualnych „Solidarność”,
- 19) Ogólnopolskie Porozumienie Związków Zawodowych,
- 20) Ogólnopolskie Porozumienie Związków Zawodowych Rolników i Organizacji Rolniczych, Oddział Siedlce,
- 21) Ogólnopolskie Stowarzyszenie Plantatorów Winorośli i Producentów Wina,
- 22) Polska Federacja Producentów Żywności,
- 23) Polska Konfederacja Pracodawców Prywatnych,
- 24) Rada Gospodarki Żywnościowej,
- 25) Sekcja Krajowa NSZZ Solidarność Pracowników ODR,

- 26) Sekretariat Przemysłu Spożywczego NSZZ „Solidarność”,
- 27) Sekretariat Rolnictwa Komisji Krajowej NSZZ „Solidarność”,
- 28) Stowarzyszenie Małopolskie Forum Winne,
- 29) Stowarzyszenie Winiarzy Podkarpacia,
- 30) Stowarzyszenie Winnic Doliny Sanu,
- 31) Zielonogórskie Stowarzyszenie Winiarskie,
- 32) Zrzeszenie Pszczelarzy „APIPOL”,
- 33) Związek Sadowników Polskich – Sekcja Winoroślarska,
- 34) Związek Zawodowy Centrum Narodowe Młodych Rolników,
- 35) Związek Zawodowy Pracowników Rolnictwa w RP,
- 36) Związek Zawodowy Rolnictwa „Samoobrona”,
- 37) Związek Zawodowy Rolników „Ojczyzna”,
- 38) Związek Zawodowy Rolników RP „Solidarni”.

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

z dnia ..... 2011 r.

**w sprawie wysokości opłat za dokonanie ocen wniosku o objęcie ochroną,  
zastrzeżenia do tego wniosku oraz wniosku o zatwierdzenie zmiany  
specyfikacji**

Na podstawie art. 80 ustawy z dnia ..... 2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina (Dz. U. Nr ....., poz. ....) zarządza się, co następuje:

§ 1. Określa się stawkę opłaty za dokonanie oceny:

- 1) wniosku o objęcie ochroną nazwy wyrobu winiarskiego, o którym mowa w rozporządzeniu Rady (WE) nr 1234/2007 z dnia 22 października 2007 r. ustanawiającym wspólną organizację rynków rolnych oraz przepisy szczegółowe dotyczące niektórych produktów rolnych („rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku”) (Dz. Urz. UE L 299 z 16.11.2007, str. 1, z późn. zm.), w załączniku Xlb w ust. 1, 3 – 6, 8, 9, 11, 15 i 16, jako nazwy pochodzenia lub jako oznaczenia geograficznego,
  - 2) zastrzeżenia do wniosku o objęcie ochroną, o którym mowa w pkt 1,
  - 3) wniosku o zatwierdzenie zmiany specyfikacji, o której mowa w art. 118q rozporządzenia wymienionego w pkt 1
- w wysokości 300 zł za każdą z wymienionych czynności.

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

**Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi**

---

<sup>1)</sup> Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej – rynki rolne, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 3 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 16 listopada 2007 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. Nr 216, poz. 1599).

## UZASADNIENIE

Projekt rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie wysokości opłat za dokonanie ocen wniosku o objęcie ochroną, zastrzeżenia do tego wniosku oraz wniosku o zatwierdzenie zmiany specyfikacji stanowi wykonanie upoważnienia zawartego w art. 80 ustawy z dnia ..... 2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina (Dz. U. Nr ..., poz. ...).

Stosownie do tego przepisu minister właściwy do spraw rynków rolnych określi, w drodze rozporządzenia, stawki opłat za dokonanie oceny wniosku o objęcie ochroną wyrobu winiarskiego o którym mowa w rozporządzeniu Rady (WE) nr 1234/2007 z dnia 22 października 2007 r. ustanawiającym wspólną organizację rynków rolnych oraz przepisy szczegółowe dotyczące niektórych produktów rolnych („rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku”) (Dz. Urz. UE L 299 z 16.11.2007, str. 1, z późn. zm.) w załączniku XIb w ust. 1, 3 – 6, 8, 9, 11, 15 i 16, jako nazwy pochodzenia lub jako oznaczenia geograficznego, zastrzeżenia do wniosku o objęcie ochroną oraz wniosku o zatwierdzenie zmiany specyfikacji wyrobu winiarskiego, mając na względzie nakład kosztów związanych z podejmowaniem tych czynności.

Stawka opłaty w wysokości 300 złotych została oszacowana na podstawie przewidywanych kosztów administracyjnych związanych z oceną wyżej wymienionych dokumentów. Ustalenie stawki na takim poziomie umożliwi częściową rekompensatę wszystkich ponoszonych wydatków bez nadmiernego obciążania producentów. Opłata ta nie powinna utrudniać rejestracji nazw pochodzenia lub oznaczeń geograficznych wyrobów winiarskich. Identyczna stawka stosowana jest w odniesieniu do rozpatrywania wniosków o rejestrację chronionych nazw pochodzenia, chronionych oznaczeń geograficznych oraz świadectw specyficznego charakteru produktów rolnych i środków spożywczych składanych do ministra właściwego do spraw rynków rolnych na podstawie ustawy z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych (Dz. U. z 2005 r. Nr 10, poz. 68, z późn. zm.) oraz oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych składanych do ministra właściwego do spraw rynków rolnych na podstawie ustawy z dnia 18 października 2006 r. o wyrobie napojów spirytusowych oraz o rejestracji i ochronie oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych (Dz. U. Nr 208, poz. 1539, z późn. zm.).

Projektowane rozporządzenie wykonuje postanowienia przepisów Unii Europejskiej i w związku z tym nie podlega procedurze notyfikacji aktów prawnych określonej w przepisach rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 23 grudnia 2002 r. w sprawie sposobu funkcjonowania krajowego systemu notyfikacji norm i aktów prawnych (Dz. U. Nr 239, poz. 2039 oraz z 2004 r. Nr 65, poz. 597).

Stosownie do art. 5 ustawy z dnia 7 lipca 2005 r. o działalności lobbingskiej w procesie stanowienia prawa (Dz. U. Nr 169, poz. 1414 oraz z 2009 r. Nr 42, poz. 337) projekt rozporządzenia zostanie zamieszczony na stronie internetowej Biuletynu Informacji publicznej Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Projektowane rozporządzenie jest zgodne z prawem Unii Europejskiej.

## **OCENA SKUTKÓW REGULACJI**

### **1. Podmioty, na które oddziałuje projektowane rozporządzenie**

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

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

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

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

Wejście w życie projektowanego rozporządzenia nie będzie miało zasadniczego wpływu na rynek pracy, jednakże rozwój niewielkich lokalnych upraw winorośli wraz z wyrobem wina gronowego wprowadzanego do obrotu, może przyczynić się do ewentualnego wzrostu zatrudnienia, w tych regionach kraju, w których warunki glebowo-klimatyczne umożliwiają zakładanie upraw winorośli.

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

Z uwagi na warunki klimatyczno-glebowe oraz na to, że produkcja wina z upraw krajowych z przeznaczeniem do obrotu nie jest w Polsce realizowana od drugiej

połowy XX wieku – wielkość ewentualnej produkcji wina z upraw krajowych, jaka może być praktycznie realizowana w Polsce po wejściu w życie projektowanego rozporządzenia nie będzie miała wpływu na konkurencyjność gospodarki i przedsiębiorczość, w tym na funkcjonowanie przedsiębiorstw.

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

Wejście w życie projektowanego rozporządzenia nie będzie miało zasadniczego wpływu na rozwój regionalny, jednakże podejmowanie przez plantatorów winorośli wyrobu wina gronowego z własnych upraw, a także zakładania upraw w celu sprzedaży pozyskanych winogron przedsiębiorcom wykonującym działalność gospodarczą na podstawie wpisu do rejestru, może zapewnić dodatkowe źródła dochodów w rolnictwie, w tych regionach kraju, gdzie warunki glebowo-klimatyczne umożliwiają zakładanie upraw winorośli.

### **6. Konsultacje społeczne**

Projekt rozporządzenia będzie skonsultowane z następującymi organizacjami i związkami:

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



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