

Warszawa, dnia 30 listopada 2012 r.

Poz. 1337

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

z dnia 19 listopada 2012 r.

**w sprawie sposobu i miejsca pobierania próbek winogron, moszczu winogronowego i wina w trakcie fermentacji oraz ustalania naturalnej zawartości alkoholu w tych produktach**

Na podstawie art. 41 pkt 1 ustawy z dnia 12 maja 2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrotie tymi wyrobami i organizacji rynku wina (Dz. U. Nr 120, poz. 690 i Nr 171, poz. 1016) zarządza się, co następuje:

§ 1. 1. Z co najmniej trzech różnych miejsc partii winogron przeznaczonych do sporządzenia każdego nastawu na wino pobiera się próbkę winogron wynoszącą 1 kg.

2. Z próbki winogron pobranej w sposób określony w ust. 1 sporządza się moszcz, miesza się go, przesącza przez suchą gazę złożoną czterokrotnie i odrzuca pierwsze krople przesącza, a następnie 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 w miejscu przeprowadzania wzbogacania wskazanym w zgłoszeniu, o którym mowa w art. 37 ust. 1 ustawy z dnia 12 maja 2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrotie tymi wyrobami i organizacji rynku wina, nie później niż w dniu przeprowadzenia wzbogacania.

§ 3. Pobieranie próbek moszczu winogronowego oraz wina w trakcie fermentacji w celu ustalenia naturalnej zawartości alkoholu w tych produktach odbywa się zgodnie z dokumentami normalizacyjnymi w rozumieniu art. 2 pkt 3 ustawy z dnia 12 września 2002 r. o normalizacji (Dz. U. Nr 169, poz. 1386, z późn. zm.<sup>2)</sup>), dotyczącymi pobierania próbek przetworów owocowych, warzywnych, win i miodów pitnych.

§ 4. Naturalną zawartość alkoholu w winogronach oraz w moszczu winogronowym ustala się:

- 1) w sposób określony w załączniku do rozporządzenia;
- 2) w miejscu przeprowadzania wzbogacania wskazanym w zgłoszeniu, o którym mowa w art. 37 ust. 1 ustawy z dnia 12 maja 2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrotie tymi wyrobami i organizacji rynku wina, w dniu pobrania próbek.

§ 5. Naturalną zawartość alkoholu w winie w trakcie fermentacji oraz w moszczu winogronowym w trakcie fermentacji ustala się:

- 1) przez oznaczenie zawartości alkoholu, cukrów redukujących oraz sacharozy z zastosowaniem metod analiz opublikowanych 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.) oraz

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

<sup>2)</sup> Zmiany wymienionej ustawy zostały ogłoszone w Dz. U. z 2004 r. Nr 273, poz. 2703, z 2005 r. Nr 132, poz. 1110, z 2006 r. Nr 170, poz. 1217 oraz z 2008 r. Nr 227, poz. 1505.

2) przez zsumowanie:

- a) zawartości alkoholu oznaczonej w sposób, o którym mowa w pkt 1,
- b) ilości alkoholu, którą można uzyskać z cukrów redukujących, oznaczonej w sposób, o którym mowa w pkt 1, przyjmując, że ze 100 gramów tych cukrów uzyskuje się 57 mililitrów alkoholu,
- c) ilości alkoholu, którą można uzyskać z sacharozy, oznaczonej w sposób, o którym mowa w pkt 1, przyjmując, że ze 100 gramów sacharozy uzyskuje się 61 mililitrów alkoholu.

§ 6. Naturalną zawartość alkoholu w winie w trakcie fermentacji oraz w moszczu winogronowym w trakcie fermentacji ustala się w laboratoriach Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

§ 7. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia.<sup>3)</sup>

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *S. Kalemba*

---

<sup>3)</sup> Niniejsze rozporządzenie było poprzedzone rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 2 lipca 2009 r. w sprawie sposobu i miejsca pobierania próbek winogron, moszczu gronowego i wina gronowego w trakcie fermentacji oraz sposobu i miejsca ustalania naturalnej zawartości alkoholu w tych produktach (Dz. U. Nr 114, poz. 952), które na podstawie art. 100 ustawy z dnia 12 maja 2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina (Dz. U. Nr 120, poz. 690 i Nr 171, poz. 1016) traci moc z dniem wejścia w życie niniejszego rozporządzenia.

Załącznik do rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi  
z dnia 19 listopada 2012 r. (poz. 1337)

## USTALANIE NATURALNEJ ZAWARTOŚCI ALKOHOLU W WINOGRONACH ORAZ W MOSZCZU WINOGRONOWYM

### 1. Aparatura i sprzęt

Do oznaczenia naturalnej zawartości alkoholu w winogronach oraz w moszczu winogronowym stosuje się następujący sprzęt i aparaturę:

- 1) refraktometr wyposażony w skalę podającą:
  - a) procentową zawartość sacharozy z dokładnością do 0,2% 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. Oznaczanie

W celu oznaczenia naturalnej zawartości alkoholu w winogronach oraz w moszczu winogronowym przeprowadza się, w temperaturze 20°C ( $\pm 5^\circ\text{C}$ ), następujące czynności:

- 1) umieszcza się niewielką ilość próbki na dolnym pryzmacie refraktometru i wykonuje pomiar zgodnie z instrukcją obsługi refraktometru;
- 2) odczytuje się procentową zawartość sacharozy z dokładnością do 0,2% 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 oznaczanie.

### 3. Obliczanie wyniku oznaczania

Naturalną zawartość alkoholu w winogronach oraz w moszczu winogronowym wyraża się w procentach objętościowych, w temperaturze 20°C.

W przypadku oznaczania przy użyciu refraktometru wyskalowanego w procentowej zawartości sacharozy:

- 1) w temperaturze 20°C – w tabeli nr 1 dla zmierzonej procentowej zawartości sacharozy odczytuje się odpowiadającą zawartość alkoholu w procentach objętościowych;
- 2) w temperaturze innej niż 20°C – do odczytanego wyniku procentowej zawartości sacharozy na skali refraktometru dodaje się albo odejmuje wartość liczbową zgodnie z tabelą nr 2, a następnie dla tak obliczonej wartości w tabeli nr 1 odczytuje się zawartość alkoholu w procentach objętościowych.

W przypadku oznaczania przy użyciu refraktometru wyskalowanego we współczynniku załamania światła:

- 1) w temperaturze 20°C – w tabeli nr 1 dla zmierzonej wartości współczynnika załamania światła odczytuje się odpowiadającą tej wartości zawartość alkoholu w procentach objętościowych;
- 2) w temperaturze innej niż 20°C – w tabeli nr 1 dla zmierzonej wartości współczynnika załamania światła odczytuje się odpowiadającą tej wartości procentową zawartość sacharozy, a następnie do tej wartości dodaje się lub odejmuje wartość liczbową zgodnie z tabelą nr 2. Dla tak obliczonej procentowej zawartości sacharozy w tabeli nr 1 odczytuje się odpowiadającą jej zawartość alkoholu w procentach objętościowych.

Procentową zawartość sacharozy w zależności od współczynnika załamania światła oraz odpowiadającą tym wartościom gęstość i zawartość alkoholu w procentach objętościowych, w przypadku oznaczenia naturalnej zawartości alkoholu w winogronach oraz w moszczu winogronowym w temperaturze 20°C, określa tabela nr 1.

Tabela nr 1

<b>Procentowa zawartość sacharozy</b>	<b>Współczynnik załamania światła w temperaturze 20°C</b>	<b>Gęstość w temperaturze 20°C</b>	<b>Zawartość alkoholu w procentach objętościowych w temperaturze 20°C</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
10,0	1,347820	1,03910	4,89
10,1	1,347980	1,03950	4,95
10,2	1,348130	1,03990	5,01
10,3	1,348290	1,04030	5,08
10,4	1,348440	1,04070	5,14
10,5	1,348600	1,04110	5,20
10,6	1,348750	1,04150	5,27
10,7	1,348910	1,04190	5,32
10,8	1,349060	1,04230	5,39
10,9	1,349220	1,04270	5,46
11,0	1,349370	1,04310	5,52
11,1	1,349530	1,04360	5,58
11,2	1,349680	1,04400	5,65
11,3	1,349840	1,04440	5,71
11,4	1,349990	1,04480	5,77
11,5	1,350150	1,04520	5,84
11,6	1,350310	1,04560	5,90
11,7	1,350460	1,04600	5,96
11,8	1,350620	1,04640	6,03
11,9	1,350770	1,04680	6,09
12,0	1,350930	1,04720	6,15
12,1	1,351090	1,04770	6,22
12,2	1,351240	1,04810	6,28
12,3	1,351400	1,04850	6,35
12,4	1,351560	1,04890	6,41
12,5	1,351710	1,04930	6,47
12,6	1,351870	1,04970	6,54
12,7	1,352030	1,05010	6,60
12,8	1,352190	1,05060	6,67
12,9	1,352340	1,05100	6,73
13,0	1,352500	1,05140	6,79
13,1	1,352660	1,05180	6,86
13,2	1,352820	1,05220	6,92
13,3	1,352980	1,05270	6,99
13,4	1,353130	1,05310	7,05
13,5	1,353290	1,05350	7,11
13,6	1,353450	1,05390	7,18
13,7	1,353610	1,05430	7,24
13,8	1,353770	1,05480	7,31
13,9	1,353930	1,05520	7,38
14,0	1,354080	1,05560	7,44

1	2	3	4
14,1	1,354240	1,05600	7,51
14,2	1,354400	1,05640	7,57
14,3	1,354560	1,05690	7,64
14,4	1,354720	1,05730	7,70
14,5	1,354880	1,05770	7,76
14,6	1,355040	1,05810	7,83
14,7	1,355200	1,05860	7,89
14,8	1,355360	1,05900	7,96
14,9	1,355520	1,05940	8,02
15,0	1,355680	1,05980	8,09
15,1	1,355840	1,06030	8,15
15,2	1,356000	1,06070	8,22
15,3	1,356160	1,06110	8,28
15,4	1,356320	1,06160	8,35
15,5	1,356480	1,06200	8,42
15,6	1,356640	1,06240	8,48
15,7	1,356800	1,06280	8,55
15,8	1,356960	1,06330	8,61
15,9	1,357130	1,06370	8,68
16,0	1,357290	1,06410	8,74
16,1	1,357450	1,06460	8,81
16,2	1,357610	1,06500	8,87
16,3	1,357770	1,06540	8,94
16,4	1,357930	1,06590	9,01
16,5	1,358100	1,06630	9,07
16,6	1,358260	1,06670	9,14
16,7	1,358420	1,06720	9,21
16,8	1,358580	1,06760	9,27
16,9	1,358740	1,06800	9,34
17,0	1,358910	1,06850	9,40
17,1	1,359070	1,06890	9,47
17,2	1,359230	1,06930	9,53
17,3	1,359400	1,06980	9,60
17,4	1,359560	1,07020	9,67
17,5	1,359720	1,07070	9,73
17,6	1,359890	1,07110	9,80
17,7	1,360050	1,07150	9,87
17,8	1,360210	1,07200	9,93
17,9	1,360380	1,07240	10,00
18,0	1,360540	1,07290	10,07
18,1	1,360700	1,07330	10,13
18,2	1,360870	1,07370	10,20
18,3	1,361030	1,07420	10,26
18,4	1,361200	1,07460	10,33
18,5	1,361360	1,07510	10,40

1	2	3	4
18,6	1,361530	1,07550	10,47
18,7	1,361690	1,07600	10,53
18,8	1,361850	1,07640	10,60
18,9	1,362020	1,07680	10,67
19,0	1,362190	1,07730	10,73
19,1	1,362350	1,07770	10,80
19,2	1,362520	1,07820	10,87
19,3	1,362680	1,07860	10,94
19,4	1,362850	1,07910	11,00
19,5	1,363010	1,07950	11,07
19,6	1,363180	1,08000	11,14
19,7	1,363340	1,08040	11,20
19,8	1,363510	1,08090	11,27
19,9	1,363680	1,08130	11,34
20,0	1,363840	1,08180	11,40
20,1	1,364010	1,08220	11,47
20,2	1,364180	1,08270	11,54
20,3	1,364340	1,08310	11,61
20,4	1,364510	1,08360	11,67
20,5	1,364680	1,08400	11,74
20,6	1,364840	1,08450	11,81
20,7	1,365010	1,08490	11,87
20,8	1,365180	1,08540	11,95
20,9	1,365350	1,08580	12,01
21,0	1,365510	1,08630	12,08
21,1	1,365680	1,08670	12,15
21,2	1,365850	1,08720	12,21
21,3	1,366020	1,08760	12,28
21,4	1,366190	1,08810	12,35
21,5	1,366350	1,08850	12,42
21,6	1,366520	1,08900	12,49
21,7	1,366690	1,08950	12,56
21,8	1,366860	1,08990	12,62
21,9	1,367030	1,09040	12,69
22,0	1,367200	1,09080	12,76
22,1	1,367370	1,09130	12,83
22,2	1,367540	1,09170	12,90
22,3	1,367710	1,09220	12,97
22,4	1,367870	1,09270	13,03
22,5	1,368040	1,09310	13,10
22,6	1,368210	1,09360	13,17
22,7	1,368380	1,09400	13,24
22,8	1,368550	1,09450	13,31
22,9	1,368720	1,09500	13,38
23,0	1,368890	1,09540	13,44

