

Warszawa, dnia 14 października 2022 r.

Poz. 2113

**ROZPORZĄDZENIE
MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹⁾**

z dnia 27 września 2022 r.

w sprawie szczegółowego sposobu wyrobu fermentowanych napojów winiarskich, rodzajów tych napojów, ich dodatkowego znakowania oraz szczegółowych wymagań, które powinny spełniać te napoje²⁾

Na podstawie art. 6 pkt 1 i 2 ustawy z dnia 2 grudnia 2021 r. o wyrobach winiarskich (Dz. U. z 2022 r. poz. 24 i 2015) zarządza się, co następuje:

§ 1. Rozporządzenie określa:

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

§ 2. Przy wyrobie fermentowanych napojów winiarskich mogą być stosowane:

- 1) procesy produkcyjne określone w załączniku nr 1 do rozporządzenia;
- 2) substancje lub praktyki określone w załączniku nr 2 do rozporządzenia.

§ 3. 1. Do sporządzania nastawów, o których mowa w art. 2 pkt 11–21 ustawy z dnia 2 grudnia 2021 r. o wyrobach winiarskich, zwanej dalej „ustawą”, stosuje się:

- 1) moszcze owocowe będące produktami w stanie płynnym otrzymanymi ze świeżych owoców w sposób naturalny lub przy zastosowaniu procesów fizycznych, posiadające charakterystyczny kolor, aromat i smak typowy dla soku z danego owocu, z którego produkt jest wytwarzany, o rzeczywistej zawartości alkoholu nie większej niż 1% objętościowy, które nie zostały poddane filtracji, z wyłączeniem moszczu winogronowego,
- 2) moszcze winogronowe, o których mowa w pkt 10 w części II załącznika VII do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiającego wspólną organizację rynków produktów rolnych

¹⁾ Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej – rynki rolne, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 3 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 27 października 2021 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. poz. 1950).

²⁾ Niniejsze rozporządzenie zostało notyfikowane Komisji Europejskiej w dniu 10 marca 2022 r. pod numerem 2022/145/PL, zgodnie z § 4 rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 23 grudnia 2002 r. w sprawie sposobu funkcjonowania krajowego systemu notyfikacji norm i aktów prawnych (Dz. U. poz. 2039 oraz z 2004 r. poz. 597), które wdraża dyrektywę (UE) 2015/1535 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 9 września 2015 r. ustanawiającą procedurę udzielania informacji w dziedzinie przepisów technicznych oraz zasad dotyczących usług społeczeństwa informacyjnego (ujednolicenie) (Dz. Urz. UE L 241 z 17.09.2015, str. 1).

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

- 3) soki owocowe będące produktami posiadającymi właściwości soku owocowego, o którym mowa w załączniku nr 1 do rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 września 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej soków i nektarów owocowych (Dz. U. z 2014 r. poz. 494, z 2015 r. poz. 798 oraz z 2021 r. poz. 2318), zwanego dalej „rozporządzeniem dotyczącym soków”,
- 4) soki winogronowe będące produktami posiadającymi właściwości soku owocowego, który został wyrobiony z winogron należących do gatunku *Vitis vinifera* lub krzyżówek gatunku *Vitis vinifera* z innymi gatunkami rodzaju *Vitis*, niebędących odmianami Noah, Othello, Isabelle, Jacquez, Clinton i Herbemont,
- 5) zagęszczone soki owocowe, o których mowa w załączniku nr 1 do rozporządzenia dotyczącego soków,
- 6) zagęszczone soki winogronowe będące produktami posiadającymi właściwości zagęszczonego soku owocowego, który został wyrobiony z winogron należących do gatunku *Vitis vinifera* lub krzyżówek gatunku *Vitis vinifera* z innymi gatunkami rodzaju *Vitis*, niebędących odmianami Noah, Othello, Isabelle, Jacquez, Clinton i Herbemont

– w przeliczeniu na sok odtworzony, będący produktem posiadającym cechy soku owocowego odtworzonego z zagęszczonego soku, o którym mowa w załączniku nr 3 do rozporządzenia dotyczącego soków, przy czym zawartość rozpuszczalnych substancji stałych w tym soku spełnia minimalną wartość w skali Brix dla danego soku oraz minimalną kwasowość ogólną w przeliczeniu na kwas jabłkowy określoną dla owoców i roślin w załączniku nr 3 do rozporządzenia.

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

- 1) mogą być rozcieńczane taką ilością wody, która nie spowoduje przekroczenia minimalnej wartości w skali Brix oraz kwasowości ogólnej w przeliczeniu na kwas jabłkowy określonej w załączniku nr 3 do rozporządzenia;
- 2) nie są dosładzane i zakwaszane;
- 3) mogą być utrwalane przy użyciu metod fizycznych lub przez dodanie ditlenku siarki.

§ 4. 1. Nastaw na cydr sporządza się:

- 1) z jabłek:
 - a) bez dodatku wody,
 - b) z dodatkiem wody, przy czym ilość użytych owoców przypadających na litr wody nie może być mniejsza niż 2,5 kg, lub
- 2) z moszczu jabłkowego, soku jabłkowego lub zagęszczonego soku jabłkowego w przeliczeniu na sok odtworzony, którego udział nie może być mniejszy niż 60% objętościowych.

2. Nastaw na cydr jakościowy sporządza się:

- 1) z jabłek:
 - a) bez dodatku wody,
 - b) z dodatkiem wody, przy czym ilość użytych owoców przypadających na litr wody nie może być mniejsza niż 12 kg, lub
- 2) z moszczu jabłkowego, którego udział nie może być mniejszy niż 90% objętościowych.

3. Nastaw na cydr lodowy sporządza się bez dodatku wody:

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

4. W nastawie na cydr, cydr jakościowy i cydr lodowy można zastąpić nie więcej niż 25% wagowo jabłek, moszczów jabłkowych, soków jabłkowych oraz zagęszczonych soków jabłkowych odpowiednio gruszkami, moszczami gruszkowymi, sokami gruszkowymi oraz zagęszczonymi sokami gruszkowymi.

³⁾ Zmiany wymienionego rozporządzenia zostały ogłoszone w Dz. Urz. UE L 347 z 20.12.2013, str. 865, Dz. Urz. UE L 189 z 27.06.2014, str. 261, Dz. Urz. UE L 130 z 19.05.2016, str. 20, Dz. Urz. UE L 135 z 24.05.2016, str. 1, Dz. Urz. UE L 193 z 19.07.2016, str. 17, Dz. Urz. UE L 202 z 28.07.2016, str. 5, Dz. Urz. UE L 91 z 05.04.2017, str. 44, Dz. Urz. UE L 350 z 29.12.2017, str. 15, Dz. Urz. UE L 114 z 04.05.2018, str. 39, Dz. Urz. UE L 437 z 28.12.2020, str. 1 oraz Dz. Urz. UE L 435 z 06.12.2021, str. 262.

5. Nastaw na perry sporządza się:

- 1) z gruszek:
 - a) bez dodatku wody,
 - b) z dodatkiem wody, przy czym ilość użytych owoców przypadających na litr wody nie może być mniejsza niż 2,5 kg, lub
- 2) z moszczu gruszkowego, soku gruszkowego lub zagęszczonego soku gruszkowego w przeliczeniu na sok odtworzony, którego udział nie może być mniejszy niż 60% objętościowych.

6. Nastaw na perry jakościowe sporządza się:

- 1) z gruszek:
 - a) bez dodatku wody,
 - b) z dodatkiem wody, przy czym ilość użytych owoców przypadających na litr wody nie może być mniejsza niż 12 kg, lub
- 2) z moszczu gruszkowego, którego udział nie może być mniejszy niż 90% objętościowych.

7. Nastaw na perry lodowe sporządza się bez dodatku wody:

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

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

9. Nastaw na wino owocowe sporządza się:

- 1) z owoców innych niż winogrona bez dodatku wody lub
- 2) z owoców innych niż winogrona, których ilość przypadająca na litr wody nie może być mniejsza niż:
 - a) 2,5 kg – w przypadku jednorodnych nastawów z jabłek, gruszek lub truskawek,
 - b) 0,5 kg – w przypadku jednorodnych nastawów z agrestu, porzeczek, aronii, jagody kamczackiej, jarzębiny, róży, głogu, tarniny, rokitnika, berberysu, bzu czarnego, żurawiny, derenia lub borówek,
 - c) 1 kg – w przypadku pozostałych jednorodnych nastawów owocowych, lub
- 3) z moszczu owocowego z owoców innych niż winogrona, soku owocowego z owoców innych niż winogrona lub zagęszczonego soku z owoców innych niż winogrona w przeliczeniu na sok odtworzony, którego udział nie może być mniejszy niż:
 - a) 60% objętościowych – w przypadku jednorodnych nastawów z jabłek, gruszek lub truskawek,
 - b) 30% objętościowych – w przypadku jednorodnych nastawów z agrestu, jagody kamczackiej lub porzeczek,
 - c) 20% objętościowych – w przypadku jednorodnych nastawów z aronii, jarzębiny, róży, głogu, tarniny, rokitnika, berberysu, bzu czarnego, żurawiny, derenia lub borówek,
 - d) 50% objętościowych – w przypadku pozostałych jednorodnych nastawów owocowych.

10. Nastaw na wino owocowe jakościowe sporządza się:

- 1) z owoców innych niż winogrona bez dodatku wody lub
- 2) z owoców innych niż winogrona, których ilość przypadająca na litr wody nie może być mniejsza niż:
 - a) 5 kg – w przypadku jednorodnych nastawów z jabłek, gruszek lub truskawek,
 - b) 0,8 kg – w przypadku jednorodnych nastawów z agrestu, porzeczek, aronii, jagody kamczackiej, jarzębiny, róży, głogu, tarniny, rokitnika, berberysu, bzu czarnego, żurawiny, derenia lub borówek,
 - c) 1,5 kg – w przypadku pozostałych jednorodnych nastawów owocowych, lub

- 3) z moszczu owocowego uzyskanego z owoców innych niż winogrona, którego udział nie może być mniejszy niż:
- 80% objętościowych – w przypadku jednorodnych nastawów z jabłek, gruszek lub truskawek,
 - 40% objętościowych – w przypadku jednorodnych nastawów z agrestu, jagody kamczackiej lub porzeczek,
 - 25% objętościowych – w przypadku jednorodnych nastawów z aronii, jarzębiny, róży, głogu, tarniny, rokitnika, berberysu, bzu czarnego, żurawiny, derenia lub borówek,
 - 60% objętościowych – w przypadku pozostałych jednorodnych nastawów owocowych.

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

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

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

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

2. Przy wyrobie miodu pitnego półtoraka i dwójniaka, w ramach niewykorzystanego dodatku sacharozy, o którym mowa w ust. 1, po zakończeniu procesu fermentacji można dodać alkohol rektyfikowany lub destylat miodowy, przyjmując, że 1 l tego alkoholu w przeliczeniu na alkohol 100% odpowiada 1,7 kg sacharozy.

3. Przy wyrobie miodu pitnego jakościowego półtoraka i dwójniaka po zakończeniu procesu fermentacji można zastąpić destylatem miodowym najwyżej 20% wagowo miodu, przyjmując, że 1 l destylatu miodowego w przeliczeniu na alkohol 100% odpowiada 2,5 kg miodu.

§ 6. 1. Przy wyrobie fermentowanego napoju winiarskiego niepoddanego aromatyzowaniu można, po zakończeniu fermentacji, dodać sok owocowy inny niż użyty do nastawu, jeżeli nie spowoduje to zdominowania w wyrobie gotowym smaku, koloru lub zapachu właściwego dla owoców lub soków owocowych użytych do sporządzenia nastawu.

2. Przy wyrobie miodu pitnego, miodu pitnego jakościowego oraz wina miodowego można zastosować aromatyzowanie alkoholowym wyciągiem z ziół aromatycznych i przypraw korzennych lub przez gotowanie nastawu na miód pitny lub nastawu na miód pitny jakościowy z ziołami i przyprawami korzennymi (sycenie brzezki) lub wyciągiem ziołowo-korzennym sporządzonym odpowiednio na miodzie pitnym, miodzie pitnym jakościowym lub winie miodowym.

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

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

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

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

- 2) poziomu słodkości obliczanego na podstawie zawartości cukrów redukujących po inwersji na:
- wytrawne – o zawartości cukrów redukujących po inwersji do 15 gramów na litr,
 - półwytrawne – o zawartości cukrów redukujących po inwersji powyżej 15 do 30 gramów na litr,
 - półsłodkie – o zawartości cukrów redukujących po inwersji powyżej 30 do 60 gramów na litr,
 - słodkie – o zawartości cukrów redukujących po inwersji powyżej 60 do 150 gramów na litr,
 - bardzo słodkie – o zawartości cukrów redukujących po inwersji powyżej 150 gramów na litr.

2. W przypadku fermentowanych napojów winiarskich określonych w art. 5 ust. 1 pkt 15–23 ustawy, do których dodano substancje słodzące w rozumieniu pkt 1 załącznika I do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008, str. 16, z późn. zm.⁴⁾), zwanego dalej „rozporządzeniem nr 1333/2008”, poziom słodkości, o którym mowa w ust. 1 pkt 2, powinien być porównywalny z poziomem słodkości obliczanym na podstawie zawartości cukrów redukujących po inwersji, przy zastosowaniu analizy sensorycznej.

§ 10. Miód pitny i miód pitny jakościowy dzielą się pod względem:

- zawartości miodu w wyrobie gotowym na:
 - półtorak, który spełnia wymagania określone odpowiednio w art. 5 ust. 1 pkt 1 lit. a lub art. 5 ust. 1 pkt 7 lit. a ustawy oraz w którym:
 - zawartość cukrów redukujących po inwersji wynosi powyżej 300 gramów na litr,
 - zawartość ekstraktu bezcukrowego wynosi nie mniej niż 30 gramów na litr, a w przypadku półtoraka winogronowego i półtoraka owocowego – nie mniej niż 35 gramów na litr,
 - zawartość ilości cukrów ogółem wyrażonej w gramach jest taka, że suma tej zawartości z pomnożoną przez 18 rzeczywistą zawartością alkoholu w procentach objętościowych daje wartość nie mniejszą niż 600,

⁴⁾ Zmiany wymienionego rozporządzenia zostały ogłoszone w Dz. Urz. UE L 75 z 23.03.2010, str. 17, Dz. Urz. UE L 295 z 12.11.2011, str. 1, Dz. Urz. UE L 295 z 12.11.2011, str. 178, Dz. Urz. UE L 295 z 12.11.2011, str. 205, Dz. Urz. UE L 78 z 17.03.2012, str. 1, Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2012, str. 14, Dz. Urz. UE L 144 z 05.06.2012, str. 16, Dz. Urz. UE L 144 z 05.06.2012, str. 19, Dz. Urz. UE L 144 z 05.06.2012, str. 22, Dz. Urz. UE L 169 z 29.06.2012, str. 43, Dz. Urz. UE L z 173 z 03.07.2012, str. 8, Dz. Urz. UE L 196 z 24.07.2012, str. 52, Dz. Urz. UE L 310 z 09.11.2012, str. 41, Dz. Urz. UE L 313 z 13.11.2012, str. 11, Dz. Urz. UE L 333 z 05.12.2012, str. 34, Dz. Urz. UE L 333 z 05.12.2012, str. 37, Dz. Urz. UE L 333 z 05.12.2012, str. 40, Dz. Urz. UE L 336 z 08.12.2012, str. 75, Dz. Urz. UE L 13 z 17.01.2013, str. 1, Dz. Urz. UE L 77 z 20.03.2013, str. 3, Dz. Urz. UE L 79 z 21.03.2013, str. 24, Dz. Urz. UE L 129 z 14.05.2013, str. 28, Dz. Urz. UE L 150 z 04.06.2013, str. 13, Dz. Urz. UE L 150 z 04.06.2013, str. 17, Dz. Urz. UE L 202 z 27.07.2013, str. 8, Dz. Urz. UE L 204 z 31.07.2013, str. 32, Dz. Urz. UE L 204 z 31.07.2013, str. 35, Dz. Urz. UE L 230 z 29.08.2013, str. 1, Dz. Urz. UE L 230 z 29.08.2013, str. 7, Dz. Urz. UE L 230 z 29.08.2013, str. 12, Dz. Urz. UE L 252 z 24.09.2013, str. 11, Dz. Urz. UE L 289 z 31.10.2013, str. 58, Dz. Urz. UE L 289 z 31.10.2013, str. 61, Dz. Urz. UE L 328 z 07.12.2013, str. 79, Dz. Urz. UE L 21 z 24.01.2014, str. 9, Dz. Urz. UE L 76 z 15.03.2014, str. 22, Dz. Urz. UE L 89 z 25.03.2014, str. 36, Dz. Urz. UE L 143 z 15.05.2014, str. 6, Dz. Urz. UE L 145 z 16.05.2014, str. 32, Dz. Urz. UE L 145 z 16.05.2014, str. 35, Dz. Urz. UE L 151 z 21.05.2014, str. 26, Dz. Urz. UE L 166 z 05.06.2014, str. 11, Dz. Urz. UE L 182 z 21.06.2014, str. 23, Dz. Urz. UE L 252 z 26.08.2014, str. 11, Dz. Urz. UE L 270 z 11.09.2014, str. 1, Dz. Urz. UE L 272 z 13.09.2014, str. 8, Dz. Urz. UE L 298 z 16.10.2014, str. 8, Dz. Urz. UE L 299 z 17.10.2014, str. 19, Dz. Urz. UE L 299 z 17.10.2014, str. 22, Dz. Urz. UE L 88 z 01.04.2015, str. 1, Dz. Urz. UE L 88 z 01.04.2015, str. 4, Dz. Urz. UE L 106 z 24.04.2015, str. 16, Dz. Urz. UE L 107 z 25.04.2015, str. 1, Dz. Urz. UE L 107 z 25.04.2015, str. 17, Dz. Urz. UE L 210 z 07.08.2015, str. 22, Dz. Urz. UE L 213 z 12.08.2015, str. 1, Dz. Urz. UE L 253 z 30.09.2015, str. 3, Dz. Urz. UE L 266 z 13.10.2015, str. 27, Dz. Urz. UE L 13 z 20.01.2016, str. 46, Dz. Urz. UE L 50 z 26.02.2016, str. 25, Dz. Urz. UE L 61 z 08.03.2016, str. 1, Dz. Urz. UE L 78 z 24.03.2016, str. 47, Dz. Urz. UE L 87 z 02.04.2016, str. 1, Dz. Urz. UE L 117 z 03.05.2016, str. 28, Dz. Urz. UE L 120 z 05.05.2016, str. 4, Dz. Urz. UE L 272 z 07.10.2016, str. 2, Dz. Urz. UE L 50 z 28.02.2017, str. 15, Dz. Urz. UE L 125 z 18.05.2017, str. 7, Dz. Urz. UE L 134 z 23.05.2017, str. 3, Dz. Urz. UE L 134 z 23.05.2017, str. 18, Dz. Urz. UE L 184 z 15.07.2017, str. 1, Dz. Urz. UE L 184 z 15.07.2017, str. 3, Dz. Urz. UE L 199 z 29.07.2017, str. 8, Dz. Urz. UE L 13 z 18.01.2018, str. 21, Dz. Urz. UE L 17 z 23.01.2018, str. 11, Dz. Urz. UE L 17 z 23.01.2018, str. 14, Dz. Urz. UE L 104 z 24.04.2018, str. 57, Dz. Urz. UE L 114 z 04.05.2018, str. 10, Dz. Urz. UE L 116 z 07.05.2018, str. 5, Dz. Urz. UE L 245 z 01.10.2018, str. 1, Dz. Urz. UE L 247 z 03.10.2018, str. 1, Dz. Urz. UE L 251 z 05.10.2018, str. 13, Dz. Urz. UE L 253 z 09.10.2018, str. 36, Dz. Urz. UE L 60 z 28.02.2019, str. 35, Dz. Urz. UE L 132 z 20.05.2019, str. 15, Dz. Urz. UE L 132 z 20.05.2019, str. 18, Dz. Urz. UE L 142 z 29.05.2019, str. 54, Dz. Urz. UE L 257 z 08.10.2019, str. 11, Dz. Urz. UE L 56 z 27.02.2020, str. 4, Dz. Urz. UE L 59 z 28.02.2020, str. 6, Dz. Urz. UE L 65 z 04.03.2020, str. 1, Dz. Urz. UE L 67 z 05.03.2020, str. 28, Dz. Urz. UE L 67 z 05.03.2020, str. 31, Dz. Urz. UE L 184 z 12.06.2020, str. 25, Dz. Urz. UE L 267 z 14.08.2020, str. 5, Dz. Urz. UE L 326 z 08.10.2020, str. 11, Dz. Urz. UE L 406 z 03.12.2020, str. 26, Dz. Urz. UE L 249 z 14.07.2021, str. 87, Dz. Urz. UE L 256 z 19.07.2021, str. 53, Dz. Urz. UE L 345 z 30.09.2021, str. 44, Dz. Urz. UE L 11 z 18.01.2022, str. 1, Dz. Urz. UE L 23 z 02.02.2022, str. 22, Dz. Urz. UE L 172 z 29.06.2022, str. 5, Dz. Urz. UE L 173 z 30.06.2022, str. 52 oraz Dz. Urz. UE L 173 z 30.06.2022, str. 56.

- b) dwójniak, który spełnia wymagania określone odpowiednio w art. 5 ust. 1 pkt 1 lit. b lub art. 5 ust. 1 pkt 7 lit. b ustawy oraz w którym:
 - zawartość cukrów redukujących po inwersji wynosi od 175 do 230 gramów na litr,
 - zawartość ekstraktu bezcukrowego wynosi nie mniej niż 25 gramów na litr, a w przypadku dwójniaka winogronowego i dwójniaka owocowego – nie mniej niż 30 gramów na litr,
 - zawartość ilości cukrów ogółem wyrażonej w gramach jest taka, że suma tej zawartości z pomnożoną przez 18 rzeczywistą zawartością alkoholu w procentach objętościowych daje wartość nie mniejszą niż 490,
 - c) trójniak, który spełnia wymagania określone odpowiednio w art. 5 ust. 1 pkt 1 lit. c lub art. 5 ust. 1 pkt 7 lit. c ustawy oraz w którym:
 - zawartość cukrów redukujących po inwersji wynosi od 65 do 120 gramów na litr,
 - zawartość ekstraktu bezcukrowego wynosi nie mniej niż 20 gramów na litr, a w przypadku trójniaka winogronowego i trójniaka owocowego – nie mniej niż 25 gramów na litr,
 - zawartość ilości cukrów ogółem wyrażonej w gramach jest taka, że suma tej zawartości z pomnożoną przez 18 rzeczywistą zawartością alkoholu w procentach objętościowych daje wartość nie mniejszą niż 323,
 - d) czwórniak, który spełnia wymagania określone odpowiednio w art. 5 ust. 1 pkt 1 lit. d lub art. 5 ust. 1 pkt 7 lit. d ustawy oraz w którym:
 - zawartość cukrów redukujących po inwersji wynosi od 35 do 90 gramów na litr,
 - zawartość ekstraktu bezcukrowego wynosi nie mniej niż 15 gramów na litr, a w przypadku czwórniaka winogronowego i czwórniaka owocowego – nie mniej niż 20 gramów na litr,
 - zawartość ilości cukrów ogółem wyrażonej w gramach jest taka, że jej suma z pomnożoną przez 18 rzeczywistą zawartością alkoholu w procentach objętościowych daje wartość nie mniejszą niż 240;
- 2) udziału soku w nastawie na:
- a) owocowy – w przypadku gdy nie mniej niż 30% wody w nastawie zastąpiono sokiem owocowym,
 - b) winogronowy – w przypadku gdy nie mniej niż 30% wody w nastawie zastąpiono sokiem lub moszczem winogronowym;
- 3) dodatku ziół i przypraw korzennych – w przypadku nadania tym napojom specjalnych właściwości organoleptycznych na:
- a) ziołowy,
 - b) korzenny,
 - c) ziołowo-korzenny;
- 4) metody wyrobu na:
- a) sycony – w przypadku gdy nastaw jest poddawany gotowaniu (syceniu) przed procesem fermentacji,
 - b) niesycony – w przypadku gdy nastaw nie jest poddawany gotowaniu przed procesem fermentacji;
- 5) zawartości ditlenku węgla na zasadach określonych w § 9 ust. 1 pkt 1.

§ 11. 1. Fermentowane napoje winiarskie charakteryzują się całkowitą klarownością, brakiem opalizacji, zawiesin i osadów, przy czym może wystąpić mało widoczny osad w postaci „dymku” nad dnem butelki, który po zawirowaniu zawartością tej butelki nie powoduje trwałej zmiany klarowności danego fermentowanego napoju winiarskiego.

2. Fermentowane napoje winiarskie, o których mowa w art. 5 ust. 1 pkt 1–11 ustawy, mogą być mętne, o ile ten efekt wynika z nieprzeprowadzenia procesu filtracji końcowej.

3. Fermentowane napoje winiarskie, do których dodano soki po zakończeniu procesu fermentacji, mogą być mętne oraz zawierać cząsteczki owoców.

4. Fermentowane napoje winiarskie, o których mowa w art. 5 ust. 1 pkt 12–23 ustawy, do których dodano:

- 1) dodatki do żywności dopuszczone na podstawie części E załącznika II do rozporządzenia nr 1333/2008 lub
- 2) substancje określone w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1334/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie środków aromatyzujących i niektórych składników żywności o właściwościach aromatyzujących do użycia w oraz na środkach spożywczych oraz zmieniającym rozporządzenie Rady (EWG) nr 1601/91, rozporządzenia (WE) nr 2232/96 oraz (WE) nr 110/2008 oraz dyrektywę 2000/13/WE (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008, str. 34, z późn. zm.⁵⁾)

– mogą nie być całkowicie klarowne, o ile ten efekt wynika z zastosowania tych dodatków do żywności lub tych substancji.

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

- 1) ma zapach czysty, bez obcych zapachów, specyficzny dla danego napoju, pochodzący od użytych surowców lub uzyskany w wyniku aromatyzowania w rozumieniu art. 2 pkt 2 ustawy;
- 2) ma smak czysty, bez obcych posmaków, specyficzny dla danego napoju, przy czym fermentowany napój winiarski półmusujący, musujący, półmusujący gazowany oraz musujący gazowany ma smak orzeźwiający, z odczuciem perlenia na języku;
- 3) ma kwasowość ogólną wyrażoną jako kwas jabłkowy w ilości od 3,5 do 14 gramów na litr, a w przypadku napoju winnego owocowego, napoju winnego miodowego, aromatyzowanego napoju winnego owocowego lub aromatyzowanego napoju winnego miodowego – od 3,5 do 9 gramów na litr;
- 4) ma kwasowość lotną wyrażoną jako kwas octowy w ilości nie większej niż 1,3 gramów na litr, a w przypadku napoju winnego owocowego, napoju winnego miodowego, aromatyzowanego napoju winnego owocowego lub aromatyzowanego napoju winnego miodowego – nie większej niż 0,9 gramów na litr;
- 5) zawiera popiół w ilości nie mniejszej niż:
 - a) 1,1 grama na litr – w przypadku wina owocowego jakościowego, cydru jakościowego, perry jakościowego, cydru lodowego, perry lodowego, wina owocowego, cydru, perry, wina owocowego niskoalkoholowego oraz wina owocowego likierowego,
 - b) 1,0 grama na litr – w przypadku wina z soku winogronowego,
 - c) 0,8 grama na litr – w przypadku wina owocowego aromatyzowanego, cydru aromatyzowanego, perry aromatyzowanego, aromatyzowanego wina z soku winogronowego, aromatyzowanego wina owocowego niskoalkoholowego,
 - d) 0,6 grama na litr – w przypadku wina miodowego, napoju winnego owocowego, napoju winnego miodowego, aromatyzowanego napoju winnego owocowego oraz aromatyzowanego napoju winnego owocowego.

2. Miód pitny oraz miód pitny jakościowy:

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

⁵⁾ Zmiany wymienionego rozporządzenia zostały ogłoszone w Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, Dz. Urz. UE L 267 z 02.10.2012, str. 1, Dz. Urz. UE L 163 z 15.06.2013, str. 15, Dz. Urz. UE L 273 z 15.10.2013, str. 18, Dz. Urz. UE L 74 z 14.03.2014, str. 58, Dz. Urz. UE L 84 z 20.03.2014, str. 14, Dz. Urz. UE L 300 z 18.10.2014, str. 41, Dz. Urz. UE L 107 z 25.04.2015, str. 15, Dz. Urz. UE L 181 z 09.07.2015, str. 54, Dz. Urz. UE L 257 z 02.10.2015, str. 27, Dz. Urz. UE L 13 z 20.01.2016, str. 40, Dz. Urz. UE L 13 z 20.01.2016, str. 43, Dz. Urz. UE L 35 z 11.02.2016, str. 6, Dz. Urz. UE L 108 z 23.04.2016, str. 24, Dz. Urz. UE L 120 z 05.05.2016, str. 7, Dz. Urz. UE L 204 z 29.07.2016, str. 7, Dz. Urz. UE L 58 z 04.03.2017, str. 14, Dz. Urz. UE L 179 z 12.07.2017, str. 3, Dz. Urz. UE L 114 z 04.05.2018, str. 13, Dz. Urz. UE L 235 z 19.09.2018, str. 3, Dz. Urz. UE L 251 z 05.10.2018, str. 19, Dz. Urz. UE L 275 z 06.11.2018, str. 7, Dz. Urz. UE L 9 z 11.01.2019, str. 85, Dz. Urz. UE L 132 z 20.05.2019, str. 12, Dz. Urz. UE L 379 z 13.11.2020, str. 27, Dz. Urz. UE L 330 z 20.09.2021, str. 69, Dz. Urz. UE L 389 z 04.11.2021, str. 11 oraz Dz. Urz. UE L 389 z 04.11.2021, str. 15.

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

§ 13. 1. Nazwy fermentowanych napojów winiarskich, o których mowa w art. 5 ust. 1 ustawy, z wyłączeniem miodów pitnych oraz miodów pitnych jakościowych, uzupełnia się o informacje, o których mowa w § 9 ust. 1 pkt 1 lit. b–e oraz pkt 2.

2. W oznakowaniu fermentowanych napojów winiarskich, o których mowa w art. 5 ust. 1 pkt 2, 8, 11, 12 i 15 ustawy, określenie „owocowe” lub „owocowy” może być zastąpione nazwą użytego owocu, jeżeli taki napój otrzymano:

- 1) z nastawu jednorodnego albo
- 2) z nastawu mieszanego zawierającego co najmniej 75% objętościowych nastawu z danego owocu, moszczu owocowego, soku owocowego lub zagęszczonego soku owocowego w przeliczeniu na sok odtworzony.

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

§ 14. 1. Nazwy miodów pitnych oraz miodów pitnych jakościowych:

- 1) uzupełnia się o informacje, o których mowa w § 9 ust. 1 pkt 1 lit. b–e i § 10 pkt 1 i 2;
- 2) można uzupełnić o informacje, o których mowa w § 10 pkt 3 i 4.

2. Określenie wymienione w § 10 pkt 2 lit. a może być zastąpione nazwą użytego owocu, jeżeli do sporządzenia nastawu na miód pitny lub nastawu na miód pitny jakościowy użyto soku wyłącznie z tego owocu.

§ 15. Nazwy fermentowanych napojów winiarskich:

- 1) o których mowa w art. 5 ust. 1 pkt 1–11 ustawy, uzupełnia się o określenie „niefiltrowany” lub „niefiltrowane” – w przypadku, o którym mowa w § 11 ust. 2;
- 2) uzupełnia się o określenie „naturalnie mętny” lub „naturalnie mętne” – w przypadku, o którym mowa w § 11 ust. 3.

§ 16. Informacje uzupełniające nazwy fermentowanych napojów winiarskich, o których mowa w § 13–15, umieszcza się:

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

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

- 1) nazw odmian winorośli lub jakichkolwiek odniesień do odmian winorośli;
- 2) wizerunku winogron, winnic lub krzewów winorośli;
- 3) określeń: „w rodzaju”, „w typie”, „w stylu”, „imitacja”, „podobny do” lub innych tego typu określeń lub oznaczeń;
- 4) określeń, rysunków lub informacji sugerujących w jakikolwiek sposób, że fermentowany napój winiarski jest jednym z wyrobów winiarskich, o których mowa:

a) w części II załącznika VII do rozporządzenia nr 1308/2013 lub

- b) w art. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 251/2014 z dnia 26 lutego 2014 r. w sprawie definicji, opisu, prezentacji, etykietowania i ochrony oznaczeń geograficznych aromatyzowanych produktów sektora wina, uchylającego rozporządzenie Rady (EWG) nr 1601/91 (Dz. Urz. UE L 84 z 20.03.2014, str. 14, z późn. zm.⁶⁾).

§ 18. Rozporządzenie wchodzi w życie z dniem następującym po dniu ogłoszenia.⁷⁾

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: wz. *R. Romanowski*

⁶⁾ Zmiany wymienionego rozporządzenia zostały ogłoszone w Dz. Urz. UE L 105 z 08.04.2014, str. 12 oraz Dz. Urz. UE L 283 z 27.09.2014, str. 65.

⁷⁾ Niniejsze rozporządzenie było poprzedzone rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 21 maja 2013 r. w sprawie szczegółowego sposobu wyrobu fermentowanych napojów winiarskich oraz metod analiz tych napojów do celów urzędowej kontroli w zakresie jakości handlowej (Dz. U. poz. 624) i rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 22 maja 2013 r. w sprawie rodzajów fermentowanych napojów winiarskich oraz szczegółowych wymagań organoleptycznych, fizycznych i chemicznych, jakie powinny spełniać te napoje (Dz. U. poz. 633), które utraciły moc z dniem 7 marca 2022 r. w związku z wejściem w życie ustawy z dnia 2 grudnia 2021 r. o wyrobach winiarskich (Dz. U. z 2022 r. poz. 24 i 2015).

Załączniki do rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi
z dnia 27 września 2022 r. (Dz. U. poz. 2113)

Załącznik nr 1

PROCESY PRODUKCYJNE, KTÓRE MOGĄ BYĆ STOSOWANE PRZY WYROBIE
FERMENTOWANYCH NAPOJÓW WINIARSKICH

| | Procesy produkcyjne | Warunki i ograniczenia stosowania |
|----|--|---|
| | 1 | 2 |
| 1 | Napowietrzanie lub natlenianie | – |
| 2 | Obróbka termiczna | – |
| 3 | Obróbka na zimno | – |
| 4 | Odwirowywanie oraz filtrowanie, z zastosowaniem obojętnego filtrującego środka pomocniczego lub bez takiego środka | W wyniku ich zastosowania w produkcji poddanym obróbce nie mogą występować niepożądane pozostałości |
| 5 | Stworzenie atmosfery obojętnej | Wyłącznie w celu obróbki lub przechowywania produktu bez dostępu powietrza |
| 6 | Eliminacja dwutlenku siarki przy zastosowaniu procesów fizycznych | – |
| 7 | Barbotaż | Wyłącznie przy użyciu gazów obojętnych |
| 8 | Flotacja | Wyłącznie przy użyciu azotu lub dwutlenku węgla lub przez napowietrzanie |
| 9 | Proces elektrodializy | Wyłącznie w celu zapewnienia stabilizacji winianowej fermentowanego napoju winiarskiego |
| 10 | Kawałki drewna dębowego | Wykorzystanie przy produkcji i dojrzewaniu fermentowanego napoju winiarskiego, w tym przy fermentacji owoców lub moszczów owocowych |
| 11 | Korekta zawartości alkoholu | Korekta dokonywana wyłącznie z wykorzystaniem fermentowanego napoju winiarskiego tej samej kategorii lub dodatku alkoholu, o ile taki dodatek został przewidziany dla danej kategorii fermentowanego napoju winiarskiego |
| 12 | Wymieniacze kationowe do stabilizacji winianowej | – |
| 13 | Wymieniacze kationowe do zakwaszania | – |
| 14 | Połączenie procesów membranowych | Wyłącznie w celu zmniejszenia zawartości cukru w moszczach owocowych |
| 15 | Kontaktory membranowe | Wyłącznie w celu zarządzania gazami rozpuszczonymi w winie |
| 16 | Technologia filtracji membranowej w połączeniu z węglem aktywnym | Wyłącznie w celu ograniczenia nadmiaru 4-etylofenolu i 4-etylogwajakolu w fermentowanym napoju winiarskim |
| 17 | Zmniejszenie zawartości alkoholu | Częściowe usunięcie alkoholu wyłącznie metodami fizycznymi, o ile zostało to przewidziane dla kategorii fermentowanych napojów winiarskich określonych w art. 5 ust. 1 ustawy z dnia 2 grudnia 2021 r. o wyrobach winiarskich |

**SUBSTANCJE LUB PRAKTYKI, KTÓRE MOGĄ BYĆ STOSOWANE PRZY WYROBIE
FERMENTOWANYCH NAPOJÓW WINIARSKICH**

| | Substancje lub praktyki | Numer E¹⁾ | Dodatek do żywności²⁾ | Substancja pomocnicza w przetwórstwie³⁾ | Warunki i ograniczenia stosowania |
|------|--|-----------------------------|---|---|--|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | Regulatory kwasowości | – | x | – | – |
| 2 | Substancje konserwujące i przeciwutleniacze | – | x | – | – |
| 3 | Aktywatory i czynniki fermentacji alkoholowej i jabłkowo-mlekowej | | | | |
| 3.1 | Celuloza mikrokrystaliczna | E 460(i) | – | x | – |
| 3.2 | Sole amonowe kwasu fosforowego | – | – | x | Wyłącznie do sporządzania nastawu w ilości nieprzekraczającej 0,4 grama na litr |
| 3.3 | Siarczan amonu | E 517 | – | x | Wyłącznie do sporządzania nastawu w ilości nieprzekraczającej 0,3 grama na litr |
| 3.4 | Wodorosiarczyn amonu | – | – | x | Wyłącznie w przypadku fermentacji alkoholowej. Nie więcej niż 0,2 grama na litr (wyrażonego jako sole) |
| 3.5 | Chlorowodorek tiaminy | – | – | x | W wielkości nieprzekraczającej 0,6 miligrama na litr, w przeliczeniu na tiaminę |
| 3.6 | Autolizaty drożdżowe | – | – | x | – |
| 3.7 | Ściany komórkowe drożdży | – | – | x | W ilości nieprzekraczającej 0,4 grama na litr |
| 3.8 | Drożdże dezaktywowane | – | – | x | – |
| 3.9 | Drożdże dezaktywowane z gwarantowanym poziomem glutationu | – | – | x | Wyłącznie w przypadku fermentacji alkoholowej |
| 3.10 | Drożdże | – | – | x | – |
| 3.11 | Bakterie kwasu mlekowego | – | – | x | Do odkwaszania |
| 4 | Środki klarujące | | | | |
| 4.1 | Żelatyna jadalna | – | – | x | – |
| 4.2 | Białko pszenicy | – | – | x | – |
| 4.3 | Białko grochu | – | – | x | – |

| | | | | | |
|------|--|----------|---|---|---|
| 4.4 | Białko ziemniaczane | – | – | x | – |
| 4.5 | Karuk | – | – | x | – |
| 4.6 | Kazeina | – | – | x | – |
| 4.7 | Kazeiniany potasu | – | – | x | – |
| 4.8 | Albumina jaja | – | – | x | – |
| 4.9 | Bentonit | – | – | x | – |
| 4.10 | Dwutlenek krzemu (w postaci żelu lub zawiesiny koloidalnej) | E 551 | – | x | – |
| 4.11 | Kaolin | – | – | x | – |
| 4.12 | Taniny | – | – | x | – |
| 4.13 | Chitozan pochodzący z <i>Aspergillus niger</i> | – | – | x | – |
| 4.14 | Glukan chitynowy pochodzący z <i>Aspergillus niger</i> | – | – | x | – |
| 4.15 | Ekstrakty protein drożdżowych | – | – | x | – |
| 4.16 | Poliwinylopolipirolidon | E 1202 | – | x | W ilości nieprzekraczającej 0,8 grama na litr |
| 4.17 | Alginian wapnia | E 404 | – | x | – |
| 4.18 | Alginian potasu | E 402 | – | x | – |
| 5 | Czynniki stabilizujące | | | | |
| 5.1 | Wodorowinian potasu | E 336(i) | – | x | – |
| 5.2 | Winian wapnia | E 354 | – | x | – |
| 5.3 | Taniny | – | – | x | – |
| 5.4 | Żelazocyjanek potasu | E 536 | – | x | Oczyszczony fermentowany napój winiarski może zawierać jedynie śladowe ilości żelaza i nie może zawierać cyjanków |
| 5.5 | Fitynian wapnia | – | – | x | – |
| 5.6 | Kwas metawinowy | E 353 | x | – | – |
| 5.7 | Guma arabska | E 414 | x | – | – |
| 5.8 | Kwas D, L-winowy lub jego neutralna sól potasowa | – | – | x | Wyłącznie w celu wytrącenia nadmiaru wapnia |
| 5.9 | Mannoproteiny drożdży | – | – | x | – |
| 5.10 | Karboksymetyloceluloza | E 466 | x | – | – |
| 5.11 | Kopolimery poliwinylimidazolu – poliwinylpyrrolidonu (PVI/PVP) | – | – | x | – |

| | | | | | |
|-----|--|-----------|---|---|--|
| 6 | Enzymy | | | | |
| 6.1 | Amylalityczne | – | – | x | – |
| 6.2 | Pektynolityczne | – | – | x | – |
| 6.3 | Celulolityczne | – | – | x | – |
| 7 | Gazy i gazy do pakowania | – | x | – | – |
| 8 | Korektory wad i adsorbenty | | | | |
| 8.1 | Pentahydrat siarczynu miedzi(II) | – | – | x | Nie więcej niż 1 gram na hektolitr, pod warunkiem że zawartość miedzi w poddawanej obróbce produkcie nie przekracza 1 miligrama na litr, z wyłączeniem win owocowych likierowych, w przypadku których zawartość miedzi nie może przekraczać 2 miligramów na litr |
| 8.2 | Cytrynian miedzi | – | – | x | Nie więcej niż 1 gram na hektolitr, pod warunkiem że zawartość miedzi w poddawanej obróbce produkcie nie przekracza 1 miligrama na litr, z wyłączeniem win owocowych likierowych, w przypadku których zawartość miedzi nie może przekraczać 2 miligramów na litr |
| 8.3 | Chitozan pochodzący z <i>Aspergillus niger</i> | – | – | x | – |
| 8.4 | Glukan chitynowy pochodzący z <i>Aspergillus niger</i> | – | – | x | – |
| 8.5 | Drożdże dezaktywowane | – | – | x | – |
| 8.6 | Węgiel drzewny | – | – | x | – |
| 8.7 | Taniny | – | – | x | – |
| 9 | Pozostałe | | | | |
| 9.1 | Karmel | E 150 a-d | x | – | – |
| 9.2 | Drożdże dezaktywowane | – | – | x | – |

Objaśnienia:

- 1) Kod dodatku do żywności.
- 2) Dodatki do żywności stosowane na zasadach określonych w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008, str. 16, z późn. zm.).
- 3) Substancje stosowane jako substancje pomocnicze w przetwórstwie, o których mowa w art. 20 lit. d rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.).

Załącznik nr 3

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

| | Nazwa owocu lub rośliny, z których przygotowuje się dany moszcz owocowy, moszcz winogronowy, sok owocowy, sok winogronowy, zagęszczony sok owocowy lub zagęszczony sok winogronowy, w przeliczeniu na sok odtworzony | Minimalna wartość w skali Brixa | Minimalna kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas jabłkowy (w gramach na 100 mililitrów) |
|----|---|--|---|
| | 1 | 2 | 3 |
| 1 | Agrest | 7 | 1,5 |
| 2 | Aronia | 14 | 0,65 |
| 3 | Berberys | 15 | 2,5 |
| 4 | Borówka brusznica | 7 | 1,8 |
| 5 | Borówka czernica | 7 | 0,8 |
| 6 | Borówka wysoka | 12 | 0,5 |
| 7 | Bez czarny | 7 | 0,8 |
| 8 | Brzoskwinia | 9 | 0,8 |
| 9 | Czereśnia | 10 | 0,6 |
| 10 | Dereń | 9 | 1,3 |
| 11 | Głóg | 6 | 0,5 |
| 12 | Gruszka | 10 | 0,25 |
| 13 | Jabłko | 9,5 | 0,5 |
| 14 | Jabłko przechowalnicze | 9,5 | 0,3 |
| 15 | Jagoda kamczacka | 9,5 | 1,0 |
| 16 | Jarzębina | 12 | 1,2 |
| 17 | Jeżyna | 7 | 0,8 |
| 18 | Malina | 6,5 | 1,1 |
| 19 | Malina leśna | 6 | 1,2 |
| 20 | Mirabelka | 10 | 0,7 |
| 21 | Morela | 11 | 1,3 |
| 22 | Pigwa | 10 | 1,2 |

| | | | |
|----|----------------------------|------|-----|
| 23 | Porzeczka biała i czerwona | 8 | 1,5 |
| 24 | Porzeczka czarna | 10 | 1,8 |
| 25 | Poziomka | 7 | 0,8 |
| 26 | Rokitnik | 8 | 2,0 |
| 27 | Dzika róża | 10 | 0,7 |
| 28 | Śliwka | 12 | 0,7 |
| 29 | Tarnina | 9 | 1,5 |
| 30 | Truskawka | 6 | 0,7 |
| 31 | Wiśnia | 10,5 | 1,0 |
| 32 | Żurawina | 7 | 2,6 |
| 33 | Winogrona ¹⁾ | 10 | 0,8 |
| 34 | Pozostałe | 10 | 0,7 |

Uwagi:

1. W przypadku innej wartości w skali Brix w zastosowanym surowcu przelicza się go na sok odtworzony w taki sposób, aby odpowiadał minimalnej wartości w skali Brix oraz minimalnej kwasowości ogólnej w przeliczeniu na kwas jabłkowy podanym w tabeli.
2. W przypadku owoców i roślin, do których tłoczenia jest niezbędny dodatek wody, wartość w skali Brix danego surowca uzyskanego w wyniku tłoczenia przelicza się na sok odtworzony.

Objaśnienie:

- ¹⁾ Należące do gatunku *Vitis vinifera* lub krzyżówek gatunku *Vitis vinifera* z innymi gatunkami rodzaju *Vitis*, niebędących odmianami Noah, Othello, Isabelle, Jacques, Clinton i Herbemont.