

# Dziennik Ustaw z 2005 roku Nr 88 poz 748

## 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)

Na podstawie art. 15 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, Nr 96, poz. 959 i Nr 173, poz. 1808) zarządza się, co następuje:

§ 1. W procesie produkcji fermentowanych napojów winiarskich stosuje się jedną lub kilka z następujących czynności technologicznych:

- 1) napowietrzanie;
- 2) dodawanie czystego tlenu;
- 3) barbotaż przy użyciu argonu albo azotu;
- 4) obróbkę termiczną;
- 5) odwirowywanie oraz filtrację dokonywaną 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) sulfitację albo desulfitację dokonywaną metodami fizycznymi;
- 7) obróbkę węglem drzewnym;
- 8) oczyszczanie;
- 9) zakwaszanie albo odkwaszanie;
- 10) leżakowanie lub stabilizację;
- 11) kupażowanie;
- 12) dosładzanie;
- 13) barwienie;
- 14) aromatyzację;
- 15) nasycanie ditlenkiem węgla;
- 16) usuwanie alkoholu metodami fizycznymi;

17) rozlew.

§ 2. 1. Do sporządzania nastawów na fermentowane napoje winiarskie stosuje się:

- 1) soki surowe otrzymywane w wyniku tłoczenia owoców z 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 przy sporządzaniu 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 nie mogą być dosładzane ani zakwaszane. Soki te mogą być utrwalane sposobem fizycznym lub przez dodanie bezwodnika kwasu siarkawego.

4. Rodzaje soków surowych używanych 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 nastawów fermentowanych napojów winiarskich stosuje się jedną lub kilka z następujących substancji:

- 1) bentonit;
- 2) celulozę;
- 3) chlorek magnezu;
- 4) chlorowodorek tiaminy w ilości nieprzekraczającej 0,6 miligrama na litr, w przeliczeniu na tiaminę;
- 5) ditlenek siarki;
- 6) enzymy amylolityczne;
- 7) enzymy pektynolityczne;
- 8) fosforan amonu lub ortofosforan dwuamonu w ilości nieprzekraczającej 0,4 grama na litr;
- 9) kaolin;
- 10) kwas cytrynowy;
- 11) kwas jabłkowy;

12) kwas winowy L(+);

13) pirosiarczyn sodu;

14) preparaty uzyskane ze ścian komórkowych drożdży w ilości nieprzekraczającej 40 gramów na hektolitr;

15) siarczan amonu lub dwusiarczan amonu w ilości nieprzekraczającej 0,3 grama na litr;

16) siarczyn sodu;

17) siarczyn wapnia;

18) wodorosiarczyn potasu lub pirosiarczyn potasu;

19) wodorosiarczyn sodu;

20) wodorosiarczyn wapnia.

§ 4. 1. W procesie oczyszczania fermentowanych napojów winiarskich stosuje się jedną lub kilka z następujących substancji:

1) albuminę jaja kurzego lub albuminę mleka;

2) bentonit;

3) chitosan;

4) ditlenek krzemu w postaci żelu lub układu koloidalnego;

5) enzymy amylolityczne;

6) enzymy pektynolityczne;

7) fityniany;

8) kaolin;

9) karuk;

10) kazeinę lub kazeinian potasu;

11) poliwinylpolipirolidon (PVPP) w ilości nieprzekraczającej 80 gramów na hektolitr;

12) taninę;

13) węgiel drzewny;

14) żelatynę spożywczą;

15) żelazocyjanek 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 stosuje się jedną lub kilka z następujących substancji:

- 1) kwas cytrynowy;
- 2) kwas jabłkowy;
- 3) kwas mlekowy;
- 4) kwas winowy L(+);
- 5) węglan wapnia.

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

§ 6. W trakcie leżakowania lub stabilizacji fermentowanych napojów winiarskich stosuje się jedną lub kilka z następujących substancji:

- 1) argon lub azot;
- 2) betaglukanazę;
- 3) ditlenek siarki;
- 4) ditlenek węgla;
- 5) kwas cytrynowy;
- 6) kwas winowy racemiczny;
- 7) lizozym;
- 8) pirosiarczyn sodu;
- 9) siarczan miedzi;
- 10) siarczyn sodu;
- 11) siarczyn wapnia;
- 12) sole srebra;
- 13) taninę;

14) wiórki z drewna drzew liściastych;

15) wodorosiarczyn sodu;

16) wodorosiarczyn wapnia.

§ 7. Aromatyzacji w procesie produkcji 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 stosuje się jedną lub kilka z następujących substancji:

1) ditlenek siarki;

2) ditlenek węgla;

3) gumę arabską;

4) kwas askorbinowy;

5) kwas metawinowy;

6) kwas sorbowy;

7) pektynę;

8) pirosiarczyn potasu;

9) pirosiarczyn sodu;

10) siarczyn sodu;

11) siarczyn wapnia;

12) sorbinian potasu;

13) sorbinian wapnia;

14) wodorosiarczyn potasu;

15) wodorosiarczyn sodu;

16) wodorosiarczyn 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. Analizę fermentowanych napojów winiarskich do celów urzędowej kontroli pod względem jakości handlowej można przeprowadzać 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. Tracą moc:

- 1) rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 12 maja 2003 r. w sprawie metod analiz wyrobów winiarskich do celów urzędowej kontroli pod względem jakości handlowej (Dz. U. Nr 126, poz. 1173);
- 2) rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 4 lutego 2003 r. w sprawie szczegółowego sposobu produkcji fermentowanych napojów winiarskich (Dz. U. Nr 29, poz. 244).

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