

462

U S T A W A

z dnia 18 listopada 1948 r.

o produkcji win, moszczów winnych i miodów pitnych oraz o obrocie tymi produktami

Rozdział 1.

Przepisy ogólne.

Art. 1. 1. Przepisy niniejszej ustawy stosuje się do produkcji win gronowych, owocowych, moszczów winnych i miodów pitnych oraz do obrotu tymi produktami.

2. Przepisy niniejszej ustawy nie dotyczą win, moszczów winnych i miodów pitnych, wyrobianych domowym sposobem w kraju i przeznaczonych do użytku we własnym gospodarstwie wyciórcy w ilości, nie przekraczającej 100 litrów rocznie łącznie z posiadanyin zapasem.

Art. 2. 1. Wino gronowe jest to napój, powstały z fermentacji alkoholowej świeżych winogron lub ich soków, zawierający objętościowo powyżej 9 do 18% alkoholu.

2. Wino owocowe jest to napój, powstały z fermentacji alkoholowej świeżych owoców pestkowych, ziarnkowych i jagodowych oraz z odmian jadalnych rabarbaru lub ich soków, zawierający objętościowo powyżej 9 do 13% alkoholu.

3. Wino wzmocnione gronowe i owocowe jest to wino z dodatkiem takiej ilości spirytusu rektyfikowanego, że łączna zawartość alkoholu wynosi powyżej 18 do 25% objętościowo.

4. Wino gronowe i owocowe musujące jest to wino gronowe lub owocowe, zawierające powyżej 9 do 14% objętościowo alkoholu, otrzymane przez wtórną fermentację butelkową lub naczyniową i zawierające nadmiar naturalnego kwasu węglowego, który przy otwarciu butelki uchodzi i powoduje pienieie się napoju.

5. Wino gronowe lub owocowe gazowane jest to wino gronowe lub owocowe, zawierające objętościowo powyżej 9 do 18% alkoholu, nasycone mechanicznie kwasem węglowym.

6. Wino gronowe i owocowe ziołowe jest to wino gronowe lub owocowe z dodatkiem nieszkodliwych zapraw ziołowych.

7. Wino mszalne jest to wino gronowe, nie zawierające żadnych dodatków z wyjątkiem, wymienionych w art. 10.

8. Moszcz winny w rozumieniu niniejszej ustawy jest to napój, powstały z fermentacji alkoholowej świeżych owoców pestkowych, ziarnkowych i jagodowych oraz z odmian jadalnych rabarbaru lub ich soków, zawierający objętościowo powyżej 3 do 9% alkoholu.

9. Miód pitny jest to napój, powstały drogą fermentacji alkoholowej brzezki miodowej i zawierający objętościowo powyżej 9 do 18% alkoholu.

10. Miód pitny gronowy lub owocowy jest to miód pitny, otrzymany z brzezki miodowej co najmniej 18%, w której taką ilość wody zastąpiono nie rozcieńczonym sokiem gronowym lub owocowym, aby otrzymany napój zawierał na 1 litr napoju co najmniej 15 gramów ekstraktu bezcukrowego i co najmniej 1,3 grama popiołu, pochodzącego z użytego do produkcji miodu i soku gronowego lub owocowego.

Rozdział 2.

Produkcja i pielęgnacja win, moszczów winnych i miodów pitnych.

Art. 3. 1. Zabrania się produkcji wszelkich napojów o charakterze win, moszczów winnych lub miodów pitnych, nie wymienionych w art. 2, bez względu na ich nazwę.

2. Zabrania się produkcji win i moszczów winnych z rodzynek i innych suszonych owoców i jagód.

Art. 4. Zabrania się dodawania do win, moszczów winnych i miodów pitnych innych środków, poza wymienionymi w niniejszej ustawie, a w szczególności:

- a) innych środków słodzących,
- b) gliceryny,
- c) soli kuchennej,
- d) sztucznych środków zapachowych i smakowych,
- e) środków, służących do zwiększania ilości ekstraktu bezcukrowego (gumy, dekstryny itp.),
- f) środków konserwujących z wyjątkiem bezwodnika kwasu siarkawego (SO_2) w ilości, określonej w art. 8 lit. j).

Art. 5. 1. Ilość lotnych kwasów w przeliczeniu na kwas octowy nie może przekraczać 1,4 grama w winach białych, a 1,8 grama w winach czerwonych, zielonych i miodach pitnych — na 1 litr napoju.

2. Ogólna ilość zawartych w winie i miodzie chlorków w przeliczeniu na chlor nie może przekraczać 0,5 grama na 1 litr.

Art. 6. Poza wytwórniami, a mianowicie w koncesjonowanych składach napojów winnych (nazywanych w prawie akcyzowym składami wolnymi typu B), mogą być dokonywane tylko zabiegi, mające na celu konserwację, pielęgnację i leczenie win, moszczów winnych i miodów pitnych, zgodnie z art. 8 ust. 1 lit. g) — j), z wyjątkiem poddawania wina działaniu kwasu węglowego (art. 8 lit. h). Zezwolenia na prowadzenie tych składów typu B będą wydawane przez Ministra Skarbu w porozumieniu z Ministrem Przemysłu i Handlu.

Art. 7. 1. Produkcja win, moszczów winnych i miodów pitnych wymaga zezwolenia Ministra Przemysłu i Handlu, wydanego w porozumieniu z Ministrem Skarbu.

2. Rozporządzenie Ministra Przemysłu i Handlu, wydane w porozumieniu z Ministrem Skarbu,

ustali warunki i tryb udzielania, wygasania i cofania zezwoleń, przewidzianych w ust. 1.

Art. 8. Przy produkcji i pielęgnacji win gronowych niedozwolone są dodatki i zabiegi z wyjątkiem:

- a) dodatku czystego cukru buraczanego dla przeprowadzenia fermentacji alkoholowej i dosłodzenia w ilości technicznie potrzebnej,
- b) dodatku czystego fosforanu, węglanu i glicerofosforanu amonu w łącznej ilości do 0,5 grama na litr zacieru,
- c) dodatku czystych kultur szlachetnych drożdży winiarskich,
- d) dodatku cukru palonego (karmelu) celem podbarwienia,
- e) dodatku takiej ilości spirytusu rektyfikowanego, aby łączna zawartość alkoholu w napoju winnym nie przekraczała objętościowo 25%,
- f) dodatku kwasu winowego w ilości do 1 grama na 1 litr wina,
- g) odkwaszania czystym strąconym węglanem wapnia,
- h) pasteryzowania, filtrowania, wirowania, poddawania działaniu kwasu węglowego i innych zabiegów technicznych, mających na celu dojrzewanie napojów, wyrabianie smaku i bukietu,
- i) klarowania albuminą czystą, świeżym białkiem kurzym, żelatyną jadalną, agar-agar, karukiem rybnym, kazeiną jadalną, świeżym mlekiem chudym w ilości co najwyżej 1 litr na 1 hektolitr wina, garbnikiem, ziemią klarującą, wymytym węglem roślinnym lub oczyszczonym węglem zwierzęcym, bądź węglem aktywowanym nie zawierającym składników szkodliwych dla zdrowia, enzymatycznymi środkami klarującymi oraz chemicznie czystym żelazocyjankiem potasu tak, aby sklarowany napój nie zawierał nawet śladu związków cyjanowych,
- j) siarkowania przez palenie siarki czystej, bezwodnikiem kwasu siarkawego (SO_2), kwaśnym siarczynem lub metadwusiarczynem sodowym lub potasowym, technicznie czystymi, wolnymi od związków arsenu, przy czym ogólna ilość bezwodnika siarkawego przy wypuszczeniu napojów do obrotu nie powinna przekraczać 400 miligramów w jednym litrze — w tym 60 miligramów w stanie wolnym.

Art. 9. Stosunek gliceryny do alkoholu w winie gronowym powinien wynosić 6 do 14 gramów gliceryny na 100 gramów alkoholu.

Art. 10. Do wina mszalnego wolno dodawać jedynie substancje, uzyskane ze świeżych winogron lub ich soku i to w ilości, nie zmieniającej naturalnego stosunku składników właściwego danemu gatunkowi.

Art. 11. Przy produkcji i pielęgnacji win owocowych nie jest dozwolone stosowanie dodatków i zabiegów z wyjątkiem:

- a) wymienionych w art. 8 lit. a) — e) oraz g) — j),
- b) stosowania dodatku wody lub wyciągów z wycieków owocowych w ilości technicznie potrzebnej, jednak poniżej takiej granicy, ażeby wino owocowe zawierało na 1 litr napoju co najmniej 15 gramów ekstraktu bezcukrowego i 1,3 grama popiołu, pochodzącego z owoców, użytych do wyrobu wina; dodawanie wody lub wyciągów wodnych z wycieków po zakończeniu fermentacji głównej jest wzbronione,
- c) stosowania dodatku kwasu cytrynowego w ilości nie przekraczającej 2 gramy na 1 litr napoju.

Art. 12. 1. Do produkcji win o zaprawie ziołowej powinno być użyte co najmniej 70% wina gronowego lub owocowego.

2. Przy produkcji i pielęgnacji win o zaprawie ziołowej zezwala się poza dodatkami i zabiegami, wymienionymi w art. 8 lub 11, na stosowanie dodatków aromatycznych, nieszkodliwych dla zdrowia, ziół lub ich wyciągów.

3. Jeden litr wina o zaprawie ziołowej nie może zawierać mniej niż 10 gramów ekstraktu bezcukrowego i 0,9 grama popiołu, pochodzących z wina użytego do wyrobu.

Art. 13. Zabrania się mieszania:

- a) win owocowych z winami gronowymi,
- b) win gronowych i owocowych z winami wzmocnionymi,
- c) moszczów winnych z winami i miodami pitnymi,
- d) miodów pitnych z winami,
- e) win, moszczów winnych i miodów pitnych krajowych z takimi napojami pochodzenia zagranicznego.

Art. 14. Przy produkcji i pielęgnacji moszczów winnych nie jest dozwolone stosowanie dodatków i zabiegów z wyjątkiem wymienionych w art. 8 lit. a) — d) i g) — j) oraz wymienionych w art. 11 lit. b) i c).

Art. 15. 1. Brzezka miodowa używana do produkcji miodów pitnych jest wodnym roztworem miodu naturalnego.

2. Półtorakiem może być nazwany tylko miód pitny, wyprodukowany z jednej części objętościowej miodu naturalnego i pół części wody.

3. Dwójniakiem może być nazwany tylko miód pitny, wyprodukowany z jednej części objętościowej miodu naturalnego i jednej części wody.

4. Trójniakiem może być nazwany tylko miód pitny, wyprodukowany z jednej części miodu naturalnego i dwóch części wody.

5. Czwórniakiem może być nazwany tylko miód pitny, wyprodukowany z jednej części miodu naturalnego i trzech części wody.

6. Miody pitne winny zawierać nie mniej niż 2,5 grama ekstraktu bezcukrowego na 1 litr napoju.

Art. 16. Przy produkcji i pielęgnacji miodów pitnych nie są dozwolone dodatki i zabiegi z wyjątkiem:

- a) wymienionych w art. 8 lit. c), d), g) — j),
- b) dodatku czystego fosforanu, węglanu lub glicerofosforanu amonu i fosforanu potasu dla pobudzenia fermentacji w łącznej ilości, nie przekraczającej 0,7 grama na 1 litr brzezki miodowej,
- c) dodatku do brzezki miodowej soku gronowego lub owocowego,
- d) dodatku chmielu oraz nieszkodliwych dla zdrowia korzeni i ziół w miarę potrzeby,
- e) dodatku takiej ilości spirytusu rektyfikowanego, aby łączna zawartość alkoholu w miodzie pitnym nie przekraczała objętościowo 18%,
- f) dodatku kwasu winowego lub cytrynowego chemicznie czystego w miarę potrzeby,
- g) zastąpienia w brzezce miodowej miodu naturalnego czystym cukrem buraczanym i dosłodzenia miodu pitnego miodem naturalnym lub czystym cukrem buraczanym, jednak w takiej ilości, aby ogólny dodatek cukru buraczanego w stosunku do ilości użytego miodu naturalnego nie przekraczał 20% wagowo.

Rozdział 3.

Obrót winami, moszczami winnymi i miodami pitnymi.

Art. 17. Zabrania się wprowadzania do obrotu win, moszczów winnych i miodów pitnych, nie odpowiadających przepisom niniejszej ustawy.

Art. 18. 1. Hurtowa sprzedaż win, moszczów winnych i miodów pitnych wymaga zezwolenia Ministra Przemysłu i Handlu.

2. Rozporządzenie Ministra Przemysłu i Handlu ustali warunki udzielania, wygasania i cofania zezwoleń, przewidzianych w ust. 1.

Art. 19. 1. Naczynia z winem, moszczem winnym i miodem pitnym, wprowadzone do obrotu, powinny być zaopatrzone w etykiety, na których należy podać:

- a) rodzaj napoju (wino gronowe, wino mszalne, wino owocowe, wino wzmocnione gronowe lub owocowe, wino ziołowe gronowe lub owocowe, moszcz winny, miód pitny, miód pitny gronowy lub owocowy),
- b) nazwę i adres wytwórni, a w razie rozlewu win, moszczów winnych i miodów pitnych poza wytwórnią — nazwę i adres przedsiębiorstwa rozlewającego,
- c) zawartość napoju w litrach.

2. Odchylenie rzeczywistej zawartości napoju w naczyniu od podanej na etykiecie nie może przekraczać 2‰ w temperaturze 15°C. Ponadto na etykiecie może być podana moc, rok produkcji i nazwa wina.

3. Jeśli na etykietach podana jest moc wina, moszczu winnego lub miodu pitnego, wówczas moc rzeczywista napoju, zawartego w naczyniu, nie może być niższa od mocy zadeklarowanej więcej niż o 1/2°.

4. W przypadku mieszania win, pochodzących z różnych okresów produkcji, na etykietach wolno podawać rok produkcji wina najpóźniej wyprodukowanego.

5. Oryginalne etykiety sprowadzone z zagranicy mogą być używane wyłącznie do odpowiadających im win zagranicznych. Brakujące oznaczenia, przewidziane w niniejszej ustawie, należy umieszczać na tych etykietach lub na dodatkowych naklejkach.

6. Nazwy geograficzne win gronowych muszą odpowiadać miejscu pochodzenia winogron. Wina pochodzenia zagranicznego korzystają z nazw geograficznych, uznanych w ich kraju pochodzenia, a prawidłowo notyfikowanych Rządowi Polskiemu.

7. Zabrania się używania dla win krajowych owocowych wszelkich nazw regionalnych zagranicznych. Nazwy „Vermouth“ i „Maślacz“ są dozwolone.

8. Zabrania się używania bez zezwolenia na etykietach z winem, moszczem winnym i miodem pitnym nazw i określeń, które by przypisywały tym napojom właściwości lecznicze.

Art. 20. W zakładach sprzedaży napojów alkoholowych z prawem wyszynku wolno dokonywać sprzedaży win, moszczów winnych i miodów pitnych na miarę tylko z naczyń, zaopatrzonych w etykiety, odpowiadające przepisom niniejszej ustawy.

Art. 21. Do obrotu w kraju mogą być dopuszczone wina zagraniczne, odpowiadające przepisom niniejszej ustawy.

Rozdział 4.

Przepisy końcowe.

Art. 22. Minister Przemysłu i Handlu w porozumieniu z Ministrem Skarbu może zarządzeniem, ogłoszonym w Monitorze Polskim, określić szczegółowe warunki produkcji i urządzenia wytwórni oraz standarty i warunki oznaczania win, moszczów winnych i miodów pitnych.

Art. 23. 1. Kto narusza przepisy niniejszej ustawy oraz rozporządzeń, wydanych na jej podstawie — podlega karze aresztu do 3 miesięcy i grzywnie do 500.000 zł, albo jednej z tych kar, jeżeli czyny te nie ulegają surowszemu ukaraniu na podstawie innych przepisów prawnych.

2. Ponadto można orzec jako karę dodatkową przepadek przedmiotów, znajdujących się w obrocie z naruszeniem przepisów niniejszej ustawy albo zarządzeń, wydanych na jej podstawie.

3. Do orzekania o wykroczeniach, przewidzianych w ust. 1 i 2, właściwe są władze administracji ogólnej.

Art. 24. Ustawa niniejsza nie narusza przepisów rozporządzenia Prezydenta R. P. z dnia 22 marca 1928 r. o dozorcze nad artykułami żywności i przedmiotami użytku (Dz. U. R. P. Nr 36, poz. 343).

Art. 25. Wykonanie niniejszej ustawy porucza się Ministrowi Przemysłu i Handlu w porozumieniu z Ministrami Skarbu i Zdrowia.

Art. 26. Ustawa niniejsza wchodzi w życie w 3 miesiące od dnia ogłoszenia.

Prezydent Rzeczypospolitej:

Bolesław Bierut

Prezes Rady Ministrów:

Józef Cyrankiewicz

Minister Przemysłu i Handlu:

Hilary Minc

Minister Skarbu:

Konstanty Dąbrowski

Minister Zdrowia:

w z. Jerzy Sztuchelski