

projekt

ROZPORZĄDZENIE

MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹⁾

z dnia 2006 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

Na podstawie art. 28e ust 1 pkt 1 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.²⁾) zarządza się, co następuje:

§ 1. Próbkę winogron, moszczu gronowego lub wina gronowego w trakcie fermentacji, pobiera się w miejscu i w terminie przeprowadzania zabiegu wzbogacania, wskazanym w zgłoszeniu, o którym mowa w art. 25 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1622/2000 z dnia 24 lipca 2000 r. ustanawiającego niektóre szczegółowe zasady wykonywania rozporządzenia (WE) nr 1493/1999 w sprawie wspólnej organizacji rynku wina oraz wspólnotowy kodeks praktyk i procesów enologicznych (Dz. Urz. WE L 194 z 31.07.2000, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 30, str. 138, z późn. zm.) zwanego dalej „rozporządzeniem nr 1622/2000”.

§ 2. 1. Próbkę winogron pobiera się po 1 kg winogron:

- 1) z dolnej części partii winogron;
 - 2) ze środkowej części partii winogron;
 - 3) z górnej części partii winogron
- przeznaczonej do sporządzania jednego nastawu na wino gronowe.

2. Z pobranej próbki winogron w sposób określony w ust. 1, sporządza się moszcz, miesza się go, a następnie przesącza przez suchą gazę złożoną czterokrotnie odrzucając pierwsze krople przesączu i pobiera się próbkę moszczu celem ustalenia naturalnej zawartości alkoholu w winogronach.

3. Naturalną zawartość alkoholu w winogronach ustala się w dniu pobrania próbki winogron.

§ 3. Pobieranie próbek moszczy gronowych lub wina gronowego w trakcie fermentacji celem ustalenia naturalnej zawartości alkoholu w tych produktach, odbywa się zgodnie z dokumentami normalizacyjnymi.

§ 4. Naturalną zawartość alkoholu w winogronach lub w moszczach gronowych ustala się:

- 1) w miejscu i w terminie wskazanym w zgłoszeniu zabiegu wzbogacania określonym w art. 25 rozporządzenia nr 1622/2002;
- 2) w sposób określony w załączniku do rozporządzenia.

§ 5.1. Naturalną zawartość alkoholu w winie gronowym w trakcie fermentacji lub w moszczach gronowych w trakcie fermentacji, ustala się:

1) oznaczając zawartość:

- a) alkoholu, w sposób określony w pkt 4 w rozdziale 3 załącznika do rozporządzenia Komisji (EWG) nr 2676/90 określającego wspólnotowe metody analizy wina (Dz. Urz. WE L 272 z 3.10.1990, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t.10, str. 192, z późn. zm.), zwanego dalej „rozporządzeniem i nr 2676/89”,
- b) cukrów redukujących, w sposób określony w rozdziale 5 załącznika do rozporządzenia nr 2676/90,
- c) sacharozy, w sposób określony w pkt 3 w rozdziale 6 załącznika do rozporządzenia nr 2676/90 oraz

2) sumując zawartość alkoholu ustalone w sposób określony:

- a) w pkt 1 lit.a,
- b) w pkt 1 lit. b, przyjmując, że ze 100 gramów cukrów uzyskuje się 57 mililitrów alkoholu,
- c) pkt 1 lit.c, przyjmując, że ze 100 gramów sacharozy uzyskuje się 61 mililitrów alkoholu.

2. Ustalanie naturalnej zawartości alkoholu w produktach, o których mowa w ust. 1 następuje w laboratorium Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

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

**Minister Rolnictwa
i Rozwoju Wsi**

-
- 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 18 lipca 2006 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. Nr 131, poz.915).
 - 2) Zmiany wymienionej ustawy zostały ogłoszone w Dz. U. z 2004 r. Nr 96, poz. 959 i Nr 173, poz. 1808 oraz z 2006 r. Nr 171, poz. 1225 i Nr ..., poz. ...).

Ustalanie naturalnej zawartości alkoholu w winogronach lub w moszczu gronowym

1. Aparatura i sprzęt

Do ustalania naturalnej zawartości alkoholu w winogronach lub w moszczach gronowych stosuje się następujący sprzęt:

- 1) refraktometr wyposażony w skalę podającą procentowy ułamek masy sacharozy z dokładnością do 0,1%, lub współczynniki załamania światła do czwartego miejsca dziesiętnego;
- 2) termometr ze skalą o zakresie co najmniej od +15 °C do +25 °C.

2. Wykonanie oznaczania

- 1) w celu ustalenia naturalnej zawartości alkoholu w winogronach lub w moszczu gronowym umieszcza się niewielką ilość próbki na dolnym pryzmacie refraktometru zwracając uwagę (ponieważ pryzmaty są silnie przyciskane do siebie), aby próbka równomiernie pokrywała szklaną powierzchnię. Pomiar wykonuje się zgodnie z instrukcją obsługi refraktometru;
- 2) odczytuje się procentowy ułamek masy sacharozy z dokładnością do 0,1% lub współczynnik załamania światła z dokładnością do czwartego miejsca dziesiętnego;
- 3) przeprowadza się co najmniej dwa określenia tej samej przygotowanej próbki,
- 4) zapisuje się temperaturę t °C, w której przeprowadzono ustalanie naturalnej zawartości alkoholu w winogronach lub w moszczu gronowym.

3) Obliczanie wyniku oznaczania

W przypadku przeprowadzania oznaczania przy użyciu refraktometru wyskalowanego:

- 1) w procentowych ułamkach masy sacharozy w temperaturze otoczenia różniącej się od 20 °C, do wyniku odczytanego na skali refraktometru dodaje się albo odejmuje poprawkę, którą odczytuje się w tabeli nr 1;
- 2) we współczynniku załamania światła, przy obliczaniu wyniku odnajduje się w tabeli nr 2 zmierzoną wartość współczynnika załamania światła w temperaturze 20 °C, a następnie odczytuje się zawartość alkoholu w % objętościowych w temperaturze 20°C. Jeżeli oznaczenie przeprowadzono w temperaturze otoczenia różniącej się od 20 °C odnajduje się w tabeli nr 2 zmierzoną wartość współczynnika załamania światła w temperaturze 20 °C, a następnie odczytuje się zawartość sacharozy w procentowych ułamkach masy. Do odczytanego wyniku dodaje się albo odejmuje się poprawkę odnalezioną w tabeli nr 1,
- 3) w zawartości alkoholu należy dla odczytanej zawartości alkoholu w % obj. w temperaturze innej niż 20°C należy odszukać w tabeli nr 2 zmierzoną

wartość współczynnika załamania światła. Następnie odczytać dla tej wartości zawartość sacharozy w procentowych ułamkach masy, a następnie do odczytanego wyniku dodać się albo odjąć poprawkę odczytaną w tabeli nr 1.

Tabela nr 1

Poprawka jaką należy wprowadzić jeżeli procentowy ułamek masy sacharozy wyrażony w procentach był oznaczany w temperaturze różnej od 20 °C

Temperatura °C	Sacharoza w gramach na 100 gramów produktu									
	5	10	15	20	30	40	50	60	70	75
	Odjąć									
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
	Dodać									
21	0,06	0,07	0,07	0,07	0,07	0,07	0,07	0,07	0,07	0,07
22	0,12	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

Temperatura nie może odbiegać od 20 °C o więcej niż ± 5 °C.

TABELA nr 2

Zawartość sacharozy w procentowych ułamkach masy	Współczynnik załamania światła w temperaturze 20 °C	Gęstość w temperaturze 20 °C	Zawartość alkoholu % obj. w temperaturze 20 °C
10,0	1,34781	1,0390	4,89
10,1	1,34798	1,0394	4,95
10,2	1,34814	1,0398	5,02
10,3	1,34830	1,0402	5,09
10,4	1,34845	1,0406	5,14
10,5	1,34860	1,0410	5,20
10,6	1,34875	1,0414	5,26
10,7	1,34890	1,0419	5,33
10,8	1,34906	1,0423	5,39

Zawartość sacharozy w procentowych ułamkach masy	Współczynnik załamania światła w temperaturze 20 °C	Gęstość w temperaturze 20 °C	Zawartość alkoholu% obj. w temperaturze 20 °C
10,9	1,34921	1,0427	5,45
11,0	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	5,90
11,7	1,35046	1,0460	5,96
11,8	1,35062	1,0464	6,02
11,9	1,35077	1,0468	6,09
12,0	1,35092	1,0473	6,15
12,1	1,35108	1,0477	6,22
12,2	1,35124	1,0481	6,28
12,3	1,35140	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	6,60
12,8	1,35219	1,0506	6,66
12,9	1,35234	1,0510	6,73
13,0	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	1,0540	7,18
13,7	1,35360	1,0544	7,24
13,8	1,35376	1,0548	7,30
13,9	1,35391	1,0552	7,37
14,0	1,35407	1,0557	7,43
14,1	1,35424	1,0561	7,50
14,2	1,35440	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

Zawartość sacharozy w procentowych ułamkach masy	Współczynnik załamania światła w temperaturze 20 °C	Gęstość w temperaturze 20 °C	Zawartość alkoholu% obj. w temperaturze 20 °C
14,7	1,35519	1,0586	7,88
14,8	1,35535	1,0591	7,95
14,9	1,35551	1,0595	8,01
15,0	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	1,35680	1,0629	8,54
15,8	1,35696	1,0633	8,60
15,9	1,35712	1,0638	8,67
16,0	1,35728	1,0642	8,73
16,1	1,35744	1,0646	8,80
16,2	1,35760	1,0651	8,86
16,3	1,35776	1,0655	8,93
16,4	1,35793	1,0660	9,00
16,5	1,35809	1,0664	9,06
16,6	1,35825	1,0668	9,13
16,7	1,35842	1,0672	9,20
16,8	1,35858	1,0677	9,26
16,9	1,35874	1,0681	9,33
17,0	1,35890	1,0685	9,39
17,1	1,35907	1,0690	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	1,36020	1,0720	9,92
17,9	1,36036	1,0724	9,99
18,0	1,36053	1,0729	10,06
18,1	1,36070	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

Zawartość sacharozy w procentowych ułamkach masy	Współczynnik załamania światła w temperaturze 20 °C	Gęstość w temperaturze 20 °C	Zawartość alkoholu% obj. w temperaturze 20 °C
18,5	1,36136	1,0751	10,39
18,6	1,36152	1,0755	10,46
18,7	1,36169	1,0760	10,53
18,8	1,36185	1,0764	10,59
18,9	1,36201	1,0768	10,66
19,0	1,36217	1,0773	10,72
19,1	1,36234	1,0777	10,80
19,2	1,36251	1,0782	10,86
19,3	1,36267	1,0786	10,93
19,4	1,36284	1,0791	11,00
19,5	1,36301	1,0795	11,07
19,6	1,36318	1,0800	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
20,0	1,36383	1,0817	11,40
20,1	1,36400	1,0822	11,47
20,2	1,36417	1,0826	11,54
20,3	1,36434	1,0831	11,60
20,4	1,36451	1,0835	11,67
20,5	1,36468	1,0840	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
21,0	1,36550	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	1,0880	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
22,0	1,36719	1,0906	12,76
22,1	1,36736	1,0911	12,83
22,2	1,36753	1,0916	12,90

Zawartość sacharozy w procentowych ułamkach masy	Współczynnik załamania światła w temperaturze 20 °C	Gęstość w temperaturze 20 °C	Zawartość alkoholu% obj. w temperaturze 20 °C
22,3	1,36770	1,0920	12,97
22,4	1,36787	1,0925	13,04
22,5	1,36804	1,0929	13,11
22,6	1,36820	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
23,0	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	1,0970	13,73
23,5	1,36973	1,0975	13,80
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
24,0	1,37059	1,0998	14,15
24,1	1,37076	1,1007	14,22
24,2	1,37093	1,1011	14,28
24,3	1,37110	1,1016	14,35
24,4	1,37128	1,1022	14,44
24,5	1,37145	1,1026	14,50
24,6	1,37162	1,1030	14,56
24,7	1,37180	1,1035	14,64
24,8	1,37197	1,1041	14,72
24,9	1,37214	1,1045	14,78
25,0	1,37232	1,1049	14,84
25,1	1,37249	1,1053	14,90
25,2	1,37266	1,1057	14,96
25,3	1,37283	1,1062	15,03
25,4	1,37300	1,1068	15,11
25,5	1,37317	1,1072	15,17

UZASADNIENIE

Projekt rozporządzenia w sprawie sposobu i miejsca pobierania próbek winogron, moszczy gronowych i wina gronowego w trakcie fermentacji oraz ustalania naturalnej zawartości alkoholu w tych produktach stanowi wykonanie upoważnienia zawartego art. 28 e ust 1 pkt 1 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.).

Objęcie terytorium Rzeczypospolitej Polskiej strefą A uprawy winorośli, umożliwia rozpoczęcie produkcji wina z przeznaczeniem do obrotu - z winogron pozyskiwanych z krajowych upraw winorośli. Takie wino będzie mogło być wytwarzane wyłącznie zgodnie z zasadami obowiązującymi w strefie A uprawy winorośli, które są określone w rozporządzeniu Rady nr 1493/99 z dnia 17 maja 1999r. w sprawie wspólnej organizacji rynku wina. Przepisy Unii Europejskiej zezwalają na przeprowadzanie zabiegu wzbogacania winogron, moszczu gronowego lub wina w trakcie fermentacji wyłącznie w latach, w których występujące warunki klimatyczne nie gwarantują uzyskania zawartości alkoholu wymaganej dla wina produkowanego w strefie A uprawy winorośli. Państwa członkowskie są zobowiązane do sprawowania nadzoru nad przeprowadzaniem zabiegu wzbogacania. Projekt niniejszego rozporządzenia implementując w.w. przepisy UE określa sposób i miejsce pobierania próbek oraz sposób przeprowadzania ustalania naturalnej zawartości alkoholu. Ustalenie naturalnej zawartości alkoholu ma na celu określenie czy możliwe jest przeprowadzenie procesu wzbogacenia winogron, moszczu lub wina w trakcie fermentacji oraz określenie o ile można podnieść naturalną zawartość alkoholu w tych produktach.

Projekt rozporządzenia został ujęty w Programie prac legislacyjnych Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi na okres lipiec-grudzień 2006 r.

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 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) projekt niniejszego

rozporządzenia został zamieszczony na stronie internetowej Biuletynu Informacji publicznej Ministerstwa i Rozwoju Wsi.

OCENA SKUTKÓW REGULACJI

1. Wpływ regulacji na sektor finansów publicznych, w tym budżet państwa i budżety jednostek samorządu terytorialnego.

Wejście w życie projektowanego rozporządzenia nie spowoduje zwiększenia wydatków budżetu państwa i jednostek samorządu terytorialnego.

2. Podmioty, na które oddziałuje regulacja.

Projektowane rozporządzenie dotyczy podmiotów produkujących i przechowujących wyroby winiarskie.

3. Wpływ regulacji na rynek pracy.

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

4. Wpływ regulacji 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 regulacji na sytuację i rozwój regionalny.

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

6. Konsultacje społeczne.

Projekt rozporządzenia zostanie poddany konsultacjom z następującymi organizacjami i związkami:

- 1) Ogólnopolskie Porozumienie Związków Zawodowych,
- 2) Sekretariat Rolnictwa Komisji Krajowej NSZ „Solidarność”,
- 3) Niezależny Samorządny Związek Zawodowy Rolników Indywidualnych „Solidarność”,
- 4) Związek Zawodowy Rolnictwa „Samoobrona”,
- 5) Związek Zawodowy Rolników „Ojczyzna”
- 6) Krajowy Związek Rolników, Kółek i Organizacji Rolniczych,
- 7) Związek Zawodowy Centrum Narodowe Młodych Rolników,
- 8) Federacja Związków Producentów Rolnych,

- 9) Krajowa Rada Izb Rolniczych,
- 10) Krajowa Izba Gospodarcza, Komitet Rolnictwa i Obrotu Rolnego,
- 11) Konfederacja Pracodawców Polskich,
- 12) Polska Konfederacja Pracodawców Prywatnych,
- 13) Business Centre Club,
- 14) Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa,
- 15) Związek Sadowników Polskich - Sekcja Winoroślarska,
- 16) Ogólnopolskie Stowarzyszenie Plantatorów Winorośli i Producentów Wina,
- 17) Związek Szkółkarzy Polskich.

Opracowano w
Departamencie Wspólnej Organizacji
Rynków Rolnych

Akceptował:

Za zgodność pod względem
prawnym i redakcyjnym