

## **ROZPORZĄDZENIE**

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

z dnia ..... 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**

Na podstawie art. 28e ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 22 stycznia 2004 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrotie tymi wyrobami i organizacji rynku wina (Dz. U. Nr 34, poz. 292, z późn. zm.<sup>2)</sup>) zarządza się, co następuje:

**§ 1.** 1. Z partii winogron przeznaczonych do sporządzenia każdego nastawu na wino gronowe pobiera się próbkę winogron z co najmniej trzech różnych miejsc tej partii, po 1 kg winogron.

2. Z próbki winogron, pobranej 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 w celu ustalenia naturalnej zawartości alkoholu w winogronach.

**§ 2.** Próbki winogron, moszczu gronowego, moszczu gronowego w trakcie fermentacji i wina gronowego w trakcie fermentacji pobiera się nie później niż w dniu przeprowadzenia zabiegu wzbogacania w miejscu przeprowadzania zabiegu wzbogacania, wskazanym w zgłoszeniu, o którym mowa w art. 28b ust. 2 ustawy z dnia 22 stycznia 2004 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrotie tymi wyrobami i organizacji rynku wina, zwanej dalej „ustawą”.

**§ 3.** Pobieranie próbek moszczu gronowego oraz wina gronowego w trakcie fermentacji w celu ustalenia naturalnej zawartości alkoholu w tych produktach odbywa się zgodnie z dokumentami normalizacyjnymi dotyczącymi pobierania próbek przetworów owocowych, warzywnych, win i miodów pitnych.

**§ 4.** Naturalną zawartość alkoholu w winie gronowym w trakcie fermentacji oraz w moszczu gronowym w trakcie fermentacji ustala się:

1) oznaczając zawartość:

- a) alkoholu, w sposób określony w ust. 4 - C w rozdziale 3 załącznika do rozporządzenia Komisji (EWG) nr 2676/90 z dnia 17 września 1990 r. określającego wspólnotowe metody analizy wina (Dz. Urz. WE L 272 z 3.10.1990, str. 1, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 10, str. 192, z późn. zm.), zwanego dalej "rozporządzeniem nr 2676/90",
- 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 ustaloną 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) w pkt 1 lit. c, przyjmując, że ze 100 gramów sacharozy uzyskuje się 61 mililitrów alkoholu.

**§ 5. 1.** Naturalną zawartość alkoholu w winogronach oraz w moszczu gronowym ustala się:

- 1) w sposób określony w załączniku do rozporządzenia;
- 2) w dniu pobrania próbek, w miejscu przeprowadzania zabiegu wzbogacania, wskazanym w zgłoszeniu, o którym mowa w art.28b ust 2 ustawy.

2. Naturalną zawartość alkoholu w winie gronowym w trakcie fermentacji oraz w moszczu gronowym w trakcie fermentacji ustala się w laboratorium Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

**§ 6.** Traci moc rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 9 stycznia 2007 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 (Dz. U. Nr 12, poz. 80).

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

**Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi**

- 
- <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 16 listopada 2007r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. Nr 216, poz. 1599).
- <sup>2)</sup> Zmiany wymienionej ustawy zostały ogłoszone w Dz. U. z 2004 r. Nr 96, poz. 959 i Nr 173, poz. 1808, z 2006 r. Nr 171, poz. 1225 i Nr 208, poz. 1541, z 2008 r. Nr 145, poz. 915 oraz z 2009 r. Nr ..., poz. ....

## **USTALANIE NATURALNEJ ZAWARTOŚCI ALKOHOLU W WINOGRONACH ORAZ W MOSZCZU GRONOWYM**

### **1. Aparatura i sprzęt**

Do ustalania naturalnej zawartości alkoholu w winogronach oraz w moszczu gronowym stosuje się następujący sprzęt:

- 1) refraktometr wyposażony w skalę podającą:
  - a) procentowy ułamek masy sacharozy z dokładnością do 0,1 % lub
  - b) współczynnik załamania światła z dokładnością do jednej dziesiętysięcznej;
- 2) termometr ze skalą o zakresie co najmniej od +15 °C do +25 °C.

### **2. Wykonanie oznaczania**

W celu ustalenia naturalnej zawartości alkoholu w winogronach oraz w moszczu gronowym przeprowadza się w temperaturze 20 °C ( $\pm 5$  °C) następujące czynności:

- 1) umieszcza się niewielką ilość próbki na dolnym pryzmacie refraktometru i wykonuje się pomiar zgodnie z instrukcją obsługi refraktometru;
- 2) odczytuje się procentowy ułamek masy sacharozy z dokładnością do 0,1 % lub współczynnik załamania światła z dokładnością do jednej dziesiętysięcznej;
- 3) przeprowadza się co najmniej dwa oznaczenia tej samej próbki;
- 4) zapisuje się temperaturę, w której przeprowadzono oznaczenie.

### **3. Obliczanie wyniku oznaczania**

Naturalną zawartość alkoholu wyraża się w procentach objętościowych w temperaturze 20 °C.

W przypadku wykonania oznaczania przy użyciu refraktometru wyskalowanego w procentowych ułamkach masy sacharozy:

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

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

- 1) w temperaturze 20 °C - w tabeli nr 2 dla zmierzonej wartości współczynnika załamania światła odczytuje się odpowiadającą mu zawartość alkoholu w % objętościowych;
- 2) w temperaturze innej niż 20 °C - w tabeli nr 2 dla zmierzonej wartości współczynnika załamania światła odczytuje się odpowiadający mu procentowy ułamek masy sacharozy, a następnie odejmuje się albo dodaje się wartość liczbową zgodnie z tabelą nr 1. Dla tak obliczonej wartości procentowego ułamka masy sacharozy w tabeli nr 2 odczytuje się odpowiadającą mu zawartość alkoholu w % objętościowych.

**Tabela nr 1**

Temperatura w °C	Sacharoza w gramach na 100 gramów produktu									
	5	10	15	20	30	40	50	60	70	75
	<b>Odjąć</b>									
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
	<b>Dodać</b>									
21	0,06	0,07	0,07	0,07	0,07	0,07	0,07	0,07	0,07	0,07
22	0,42	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

**Tabela nr 2**

Procentowy ułamek masy sacharozy	Współczynnik załamania światła w temperaturze 20 °C	Gęstość w temperaturze 20 °C	Zawartość alkoholu w % w objętościowych w temperaturze 20 °C
1	2	3	4
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
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
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
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
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 i wina w trakcie fermentacji oraz sposobu i miejsca ustalania naturalnej zawartości alkoholu w tych produktach stanowi wykonanie upoważnienia zawartego 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.).

Konieczność wydania projektowanego rozporządzenia wynika ze zmiany przepisów UE przywołanych w wytycznej do upoważnienia ustawowego zawartego w art. 28e ust 1 pkt 1 ww. ustawy. Jest to spowodowane wydaniem w dniu 29 kwietnia 2008 rozporządzenia Rady (WE) nr 479/2008 w sprawie wspólnej organizacji rynku wina, zmieniającym rozporządzenia (WE) nr 1493/1999, (WE) nr 1782/2003, (WE) nr 1290/2005 i (WE) nr 3/2008 oraz uchylającym rozporządzenia (EWG) nr 2392/86 i (WE) nr 1493/1999 (Dz. Urz. UE L Nr 148 z 6.06.2008, str. 1). Rozporządzenie Rady (WE) nr 479/2008 zastąpiło rozporządzenie Rady (WE) nr 1493/1999 z dnia 17 maja 1999 r. w sprawie wspólnej organizacji rynku wina (Dz. Urz. WE L 179 z 14.07.1999, str. 1, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 26, str. 25, z późn. zm.).

Zgodnie z ww. przepisami Unii Europejskiej zabieg wzbogacania winogron zebranych na terytorium Polski oraz wzbogacania moszczy i wina w trakcie fermentacji uzyskanych z tych winogron może być przeprowadzany w wypadku występowania warunków klimatycznych uniemożliwiających uzyskanie wina o zawartości alkoholu określonego dla strefy A uprawy winorośli. Ustalenie zasadności przeprowadzania zabiegu wzbogacania wymaga przeprowadzenia niezbędnych analiz w celu zagwarantowania iż wyrób wina jest wykonywany zgodnie przepisami określonymi dla strefy A uprawy winorośli.

Projektowane rozporządzenie implementując ww. przepisy Unii Europejskiej określa sposób i miejsce pobierania próbek oraz sposób i miejsce przeprowadzania ustalania naturalnej zawartości alkoholu w winogronach, moszczach gronowych i winie gronowym. Ustalenie naturalnej zawartości alkoholu ma na celu określenie czy

możliwe jest przeprowadzenie zabiegu wzbogacania winogron, moszczu lub wina w trakcie fermentacji oraz określenie o ile można podnieść naturalną zawartość alkoholu w tych produktach.

W § 1 projektowane rozporządzenie określa sposób pobrania próbki winogron i przygotowania próbki moszczy gronowych.

W § 2 projekt określa terminy pobierania próbek winogron, moszczy gronowych, moszczy gronowych w trakcie fermentacji oraz wina w trakcie fermentacji do przeprowadzenia analizy naturalnej zawartości w tych produktach. Z uwagi na konieczność uzyskania wyniku analizy przed przeprowadzeniem zabiegu wzbogacania, próbki powinny być pobrane nie później niż w dniu przeprowadzania zabiegu wzbogacania.

W § 3 projekt określa iż próbki moszczy gronowych oraz wina gronowego w trakcie fermentacji należy pobierać zgodnie z dokumentami normalizacyjnymi.

W § 4 projektowane rozporządzenie ustalając metodę wykonywania analizy moszczy gronowych w trakcie fermentacji oraz wina w trakcie fermentacji wskazuje metody analiz określone dla tych produktów w przepisach Unii Europejskiej.

W ust § 5 określono czas, miejsce oraz sposób ustalania naturalnej zawartości alkoholu w winogronach oraz moszczach gronowych. W przypadku winogron oraz moszczy gronowych analizę przeprowadza się w miejscu przeprowadzania zabiegu wzbogacania stosując przy zastosowaniu refraktometru. Analiza przy użyciu refraktometru polegająca na określeniu zawartości cukru w winogronach i świeżych moszczach gronowych ma na celu umożliwienie wykonania tego badania u producenta wina. Wykonanie analizy moszczy gronowych w trakcie fermentacji lub wina w trakcie fermentacji jest skomplikowane i wymaga wykonywania analizy w laboratorium wyposażonym w specjalistyczny sprzęt. Z uwagi na to analizy powinny być przeprowadzane w najbliższym laboratorium Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

Z uwagi na ww. zmiany przepisów prawa Unii Europejskiej projektowane rozporządzenie w § 2 oraz § 5 ust 1 pkt 2. zastępuje odwołanie do uchylonego rozporządzenia Komisji nr 1622/2000 odwołaniem do art. 28b ust 2 i 3 ustawy z dnia 22 stycznia 2004r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina, gdzie zostały implementowane regulujące zasady zabiegu

przepisy rozporządzenia Komisji (WE) nr 423/2008 z dnia 8 maja 2008 r. ustanawiającego niektóre szczegółowe zasady wykonania rozporządzenia Rady (WE) nr 1493/1999 oraz wspólnotowy kodeks praktyk i procesów enologicznych (Dz. Urz. UE L 127 z 15.05.2008, str. 13).

Projektowane rozporządzenie nie zawiera przepisów technicznych, a ponadto 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 lobbingsowej 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.

Projekt rozporządzenia znajduje się w Programie prac legislacyjnych Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi na okres styczeń - czerwiec 2009 r.

### **Ocena skutków regulacji:**

#### **1. Dochody i wydatki budżetu i sektora publicznego.**

Wejście w życie projektowanego rozporządzenia nie spowoduje zwiększenia wydatków budżetu państwa.

#### **2. Podmioty na które oddziałuje regulacja.**

Projektowana regulacja dotyczy podmiotów, które będą prowadzić wyrób wina gronowego z winogron zebranych krajowych upraw winorośli, z przeznaczeniem do obrotu.

#### **3. Rynek pracy.**

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

#### **4. Konkurencyjność wewnętrzna i zewnętrzna gospodarki.**

Wejście w życie projektowanego rozporządzenia nie będzie miało wpływu na konkurencyjność polskiego rolnictwa na wspólnym rynku UE.

## **5. Sytuacja i rozwój regionalny.**

Wejście w życie projektowanego rozporządzenia nie będzie miało zasadniczego wpływu na rozwój regionalny, jednakże podejmowanie się przez plantatorów winorośli wyrobu wina gronowego z własnych upraw może zapewnić dodatkowe źródła dochodów w rolnictwie, w tych regionach Polski gdzie warunki glebowo-klimatyczne umożliwiają zakładanie upraw winorośli.

## **6. Konsultacje społeczne.**

Projekt rozporządzenia zostanie skonsultowany z następującymi organizacjami i związkami:

- 1) Business Centre Club;
- 2) Federacja Branżowych Producentów Rolnych;
- 3) Federacja Związków Pracodawców- Dzierżawców i Właścicieli Rolnych;
- 4) Forum Związków Zawodowych;
- 5) Fundacja Polski Instytut Winorośli i Wina;
- 6) Konfederacja Pracodawców Polskich;
- 7) Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa;
- 8) Krajowa Izba Gospodarcza „Przemysł Spożywczy”;
- 9) Krajowa Rada Izb Rolniczych;
- 10) Krajowa Rada Spółdzielcza;
- 11) Krajowy Związek Rewizyjny Rolniczych Spółdzielni Produkcyjnych;
- 12) Krajowy Związek Rolników, Kółek i Organizacji Rolniczych;
- 13) NSZZ „Solidarność” Komisja Krajowa;
- 14) NSZZ Rolników Indywidualnych „Solidarność”;
- 15) Ogólnopolskie Stowarzyszenie Plantatorów Winorośli i Producentów Wina;
- 16) Ogólnopolskie Porozumienie Związków Zawodowych Rolników i Organizacji Rolniczych;
- 17) Ogólnopolskie Porozumienie Związków Zawodowych;
- 18) Polska Federacja Producentów Żywności;
- 19) Polska Konfederacja Pracodawców Prywatnych;
- 20) Rada Gospodarki Żywnościowej;
- 21) Stowarzyszenie Małopolskie Forum Winne;

- 22) Stowarzyszenie Winiarzy Podkarpacia;
- 23) Stowarzyszenie Winnic Doliny Sanu;
- 24) Zielonogórskie Stowarzyszenie Winiarskie;
- 25) Związek Sadowników Polskich - Sekcja Winoroślarska;
- 26) Związek Szkółkarzy Polskich;
- 27) Związek Zawodowy Centrum Narodowe Młodych Rolników;
- 28) Związek Zawodowy Pracowników Rolnictwa w RP;
- 29) Związek Zawodowy Rolnictwa „Samoobrona”;
- 30) Związek Zawodowy Rolników „Ojczyzna”;
- 31) Związek Zawodowy Rolników Rzeczypospolitej „Solidarni”.

Opracowano w  
Departamencie Rynków Rolnych:

Akceptował:

Za zgodność pod względem  
prawnym i redakcyjnym: