	Kategorie produktów sektora wina określone w części II załącznika VII do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013	Strona 1 z 6
	Załącznik Nr 2 do Warunków uzyskania wpisu/zmiany wpisu do rejestru przedsiębiorców wykonujących działalność gospodarczą w zakresie wyrobu lub rozlewu wyrobów winiarskich	z dnia: 31-12-2022

Załącznik VII do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 ustanawiającego wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylającego rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007 (Dz. U. UE L 347 z 20.12.2013 r., str. 671, z późn. zm.)

CZĘŚĆ II

Kategorie produktów sektora wina

1) Wino

„Wino” oznacza produkt otrzymywany wyłącznie w drodze całkowitej lub częściowej fermentacji alkoholowej świeżych winogron, rozgniatanych lub nie lub moszczu winogronowego.

Wino:

a) posiada, bez względu na to, czy zastosowano procesy określone w załączniku VIII część I sekcja B, rzeczywistą zawartość alkoholu nie mniejszą niż 8,5 % obj., przy założeniu, że wino to było wyprodukowane wyłącznie z winogron zebranych w strefach uprawy winorośli A i B, o których mowa w dodatku I do niniejszego załącznika, oraz nie mniejszą niż 9 % obj., jeśli było wyprodukowane z winogron zebranych w innych strefach uprawy winorośli;

b) posiada, na zasadzie odstępstwa od stosowanej w innych okolicznościach minimalnej rzeczywistej zawartości alkoholu, w przypadku gdy ma chronioną nazwę pochodzenia lub chronione oznaczenie geograficzne, bez względu na to, czy zastosowano procesy określone w załączniku VIII część I sekcja B, rzeczywistą zawartość alkoholu nie mniejszą niż 4,5 % obj.;

c) o naturalnej objętościowej zawartości alkoholu nie większej niż 15 % obj. Jednak na zasadzie odstępstwa:

— górny limit całkowitej zawartości alkoholu może osiągnąć do 20 % obj. dla win, które zostały wyprodukowane bez wzbogacenia, z pewnych obszarów uprawy winorośli w Unii, które określi Komisja w drodze aktów delegowanych zgodnie z art. 75 ust. 2,

— górny limit całkowitej zawartości alkoholu może przekroczyć 15 % obj. dla win o chronionej nazwie pochodzenia, które zostały wyprodukowane bez wzbogacania;

d) posiada, z zastrzeżeniem odstępstw, które Komisja może przyjąć w drodze aktów delegowanych zgodnie z art. 75 ust. 2, całkowitą zawartość kwasowości wyrażonej jako kwas winowy nie mniejszą niż 3,5 grama na litr lub 46,6 miliekwiwalenta na litr.

„Retsina” oznacza wino produkowane wyłącznie na obszarze geograficznym Grecji przy użyciu moszczu winogronowego poddanego obróbce przy zastosowaniu żywicy z sosny alepskiej. Stosowanie żywicy sosny alepskiej jest dozwolone wyłącznie do wyrobu wina typu „Retsina” na warunkach określonych w mających zastosowanie przepisach greckich.

Na zasadzie odstępstwa od akapitu drugiego lit. b) „Tokaji eszencia” i „Tokajská eszencia” są uznawane za wino.

Jednak państwa członkowskie mogą zezwolić na używanie terminu „wino”, jeżeli:


a) występuje ono w połączeniu z nazwą owocu w formie nazwy złożonej w odniesieniu do wprowadzanych na rynek produktów otrzymywanych w procesie fermentacji owocu innego niż winogrona; lub

b) jest ono częścią nazwy złożonej.

Unika się jakiegokolwiek pomyłki z produktami odpowiadającymi kategoriom win wymienionym w niniejszym załączniku.

2) Młode wino w trakcie fermentacji


„Młode wino w trakcie fermentacji” oznacza wino, w którym fermentacja alkoholowa nie została jeszcze zakończona i które nie jest jeszcze oddzielone od swojego osadu.

	Kategorie produktów sektora wina określone w części II załącznika VII do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013	Strona 2 z 6
	Załącznik Nr 2 do Warunków uzyskania wpisu/zmiany wpisu do rejestru przedsiębiorców wykonujących działalność gospodarczą w zakresie wyrobu lub rozlewu wyrobów winiarskich	z dnia: 31-12-2022

3) Wino likierowe

„Wino likierowe” oznacza produkt:

- a) o rzeczywistej zawartości alkoholu nie mniejszej niż 15 % obj. i nie większej niż 22 % obj.;
- b) posiadający całkowitą zawartość alkoholu nie mniejszą niż 17,5 % obj., z wyjątkiem niektórych win likierowych objętych nazwą pochodzenia lub oznaczeniem geograficznym umieszczonych w wykazie, który sporządzi Komisja w drodze aktów delegowanych zgodnie z art. 75 ust. 2;
- c) otrzymywany z:
- moszczu winogronowego w czasie fermentacji,
 - wina,
 - połączenia wyżej wymienionych produktów, lub
 - moszczu winogronowego lub jego mieszaniny z winem, w przypadku pewnych win likierowych objętych chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym, które określi Komisja w drodze aktów delegowanych zgodnie z art. 75 ust. 2;
- d) posiadający początkową naturalną zawartość alkoholu nie mniejszą niż 12 % obj., z wyjątkiem pewnych win likierowych objętych chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym umieszczonych w wykazie, który sporządzi Komisja w drodze aktów delegowanych zgodnie z art. 75 ust. 2;
- e) do którego dodano:
- (i) indywidualnie lub w połączeniu:
- alkohol neutralny pochodzenia winnego, w tym alkohol wyprodukowany w drodze destylacji suszonych winogron, mający rzeczywistą zawartość alkoholu nie mniejszą niż 96 % obj.,
 - wino lub destylat suszonych winogron mający rzeczywistą zawartość alkoholu nie mniejszą niż 52 % obj. i nie większą niż 86 % obj.;
- (ii) w stosownych przypadkach, w połączeniu z jednym lub kilkoma następującymi produktami:
- zagęszczony moszcz winogronowy,
 - połączeniem jednego z produktów, o których mowa w lit. e) ppkt (i), z moszczem winogronowym, o którym mowa w lit. c) tiret pierwsze i czwarte;
- f) do którego, na zasadzie odstępstwa od lit. e), dodano, w przypadku pewnych win likierowych objętych chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym umieszczonych w wykazie, który sporządzi Komisja w drodze aktów delegowanych zgodnie z art. 75 ust. 2:
- (i) albo którykolwiek z produktów wymienionych w lit. e) ppkt (i), indywidualnie lub w połączeniu; albo
- (ii) jeden lub kilka spośród następujących produktów:
- alkohol winny lub alkohol z suszonych winogron o rzeczywistej zawartości alkoholu nie mniejszej niż 95 % obj. i nie większej niż 96 % obj.,
 - napój spirytusowy destylowany z wina lub z wyłoków z winogron o rzeczywistej zawartości alkoholu nie mniejszej niż 52 % obj. i nie większej niż 86 % obj.,
 - napój spirytusowy destylowany z suszonych winogron o rzeczywistej zawartości alkoholu nie mniejszej niż 52 % obj. i mniejszej niż 94,5 % obj.; oraz
- (iii) jeden lub kilka spośród następujących produktów, w stosownych przypadkach:
- częściowo sfermentowany moszcz winogronowy otrzymany z suszonych winogron,
 - zagęszczony moszcz winogronowy otrzymany przez zastosowanie nagrzania bezpośredniego, zgodny, z wyjątkiem tej operacji, z definicją zagęszczonego moszczu winogronowego,
 - zagęszczony moszcz winogronowy,

	Kategorie produktów sektora wina określone w części II załącznika VII do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013	Strona 3 z 6
	Załącznik Nr 2 do Warunków uzyskania wpisu/zmiany wpisu do rejestru przedsiębiorców wykonujących działalność gospodarczą w zakresie wyrobu lub rozlewu wyrobów winiarskich	z dnia: 31-12-2022

— połączenie jednego lub kilku produktów wymienionych w lit. f) pkt (ii) z moszczem winogronowym, o którym mowa w lit. c) tiret pierwsze i czwarte.

4) Wino musujące

„Wino musujące” oznacza produkt:

a) otrzymywany z pierwszej lub drugiej fermentacji alkoholowej:

- ze świeżych winogron,
- z moszczu winogronowego, lub
- z wina;

b) który przy otwarciu zbiornika wydziela ditlenek węgla powstały wyłącznie w wyniku fermentacji;

c) który charakteryzuje się spowodowanym obecnością ditlenku węgla w roztworze nadciśnieniem, nie mniejszym niż 3 bary, gdy znajduje się w zamkniętych zbiornikach w temperaturze 20 °C; oraz

d) w przypadku którego całkowita zawartość alkoholu cuvées przeznaczonych dla jego przygotowania jest nie mniejsza niż 8,5 % obj.

5) Gatunkowe wino musujące

„Gatunkowe wino musujące” oznacza produkt:

a) otrzymywany z pierwszej lub drugiej fermentacji alkoholowej:

- ze świeżych winogron,
- z moszczu winogronowego, lub
- z wina;

b) który przy otwarciu zbiornika wydziela ditlenek węgla powstały wyłącznie w wyniku fermentacji;

c) który charakteryzuje się spowodowanym obecnością ditlenku węgla w roztworze nadciśnieniem, nie mniejszym niż 3,5 bara, gdy znajduje się w zamkniętych zbiornikach w temperaturze 20 °C; oraz

d) w przypadku którego całkowita zawartość alkoholu cuvées przeznaczonych dla jego przygotowania jest nie mniejsza niż 9 % obj.

6) Gatunkowe aromatyzowane wino musujące

„Gatunkowe aromatyzowane wino musujące” oznacza gatunkowe wino musujące:

a) które jest otrzymywane wyłącznie przy wykorzystaniu – podczas tworzenia cuvée – moszczu winogronowego lub moszczu winogronowego w trakcie fermentacji pochodzącego od szczególnych odmian winorośli umieszczonych w wykazie, który sporządzi Komisja w drodze aktów delegowanych zgodnie z art. 75 ust 2.

Gatunkowe aromatyzowane wina musujące produkowane w tradycyjny sposób przy wykorzystaniu win podczas tworzenia cuvée określa Komisja – w drodze aktów delegowanych – na mocy art. 75 ust. 2;


b) który charakteryzuje się spowodowanym obecnością ditlenku węgla w roztworze nadciśnieniem, nie mniejszym niż 3 bary, gdy znajduje się w zamkniętych zbiornikach w temperaturze 20 °C;

c) którego rzeczywista zawartość alkoholu nie może być mniejsza niż 6 % obj.; oraz

d) którego całkowita zawartość alkoholu nie może być mniejsza niż 10 % obj.

7) Gazowane wino musujące

„Gazowane wino musujące” oznacza produkt, który:

	Kategorie produktów sektora wina określone w części II załącznika VII do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013	Strona 4 z 6
	Załącznik Nr 2 do Warunków uzyskania wpisu/zmiany wpisu do rejestru przedsiębiorców wykonujących działalność gospodarczą w zakresie wyrobu lub rozlewu wyrobów winiarskich	z dnia: 31-12-2022

- a) jest otrzymywany z wina nieposiadającego chronionej nazwy pochodzenia lub chronionego oznaczenia geograficznego;
- b) wydziela przy otwarciu zbiornika ditlenek węgla powstały wyłącznie lub częściowo w wyniku dodania do wina tego gazu; oraz
- c) charakteryzuje się nadciśnieniem spowodowanym obecnością ditlenku węgla w roztworze, nie mniejszym niż 3 bary, gdy znajduje się w zamkniętych zbiornikach w temperaturze 20 °C.

8) Wino półmusujące

„Wino półmusujące” oznacza produkt:

- a) otrzymywany z wina, młodego wina jeszcze w trakcie fermentacji, moszczu winogronowego lub moszczu winogronowego w czasie fermentacji, pod warunkiem że produkty te mają całkowitą zawartość alkoholu co najmniej 9 % obj.;
- b) o rzeczywistej zawartości alkoholu nie mniejszej niż 7 % obj.;
- c) charakteryzujący się nadciśnieniem spowodowanym obecnością ditlenku węgla w roztworze, nie mniejszym niż 1 bar i nie większym niż 2,5 bara, gdy jest przechowywany w temperaturze 20 °C w zamkniętych zbiornikach; oraz
- d) umieszczany w zbiornikach sześćdziesięciolitrowych lub mniejszych.

9) Gazowane wino półmusujące

„Gazowane wino półmusujące” oznacza produkt:

- a) otrzymywany z wina, młodego wina jeszcze w trakcie fermentacji, moszczu winogronowego lub moszczu winogronowego w czasie fermentacji;
- b) o rzeczywistej zawartości alkoholu nie mniejszej niż 7 % obj. i całkowitej zawartości alkoholu nie mniejszej niż 9 % obj.;
- c) charakteryzujący się nadciśnieniem nie mniejszym niż 1 bar i nie większym niż 2,5 bara, gdy jest przechowywany w temperaturze 20 °C w zamkniętych zbiornikach; ciśnienie to jest wywołane obecnością w roztworze w całości lub częściowo dodanego ditlenku węgla; oraz
- d) umieszczany w zbiornikach sześćdziesięciolitrowych lub mniejszych.

10) Moszcz winogronowy


„Moszcz winogronowy” oznacza produkt w stanie ciekłym, otrzymywany ze świeżych winogron w sposób naturalny lub przy zastosowaniu procesów fizycznych. Dopuszczalna rzeczywista zawartość alkoholu w moszczu winogronowym jest nie większa niż 1 % obj.

11) Częściowo sfermentowany moszcz winogronowy

„Moszcz winogronowy w trakcie fermentacji” oznacza produkt otrzymywany w drodze fermentacji moszczu winogronowego o rzeczywistej zawartości alkoholu większej niż 1 % obj., lecz mniejszej niż trzy piąte jego całkowitej objętościowej zawartości alkoholu.

12) Częściowo sfermentowany moszcz winogronowy uzyskiwany z suszonych winogron

„Moszcz winogronowy w trakcie fermentacji uzyskiwany z winogron suszonych” oznacza produkt otrzymywany w drodze częściowej fermentacji moszczu winogronowego otrzymanego z suszonych winogron, w którym całkowita zawartość cukru przed fermentacją wynosiła co najmniej 272 gramy na litr oraz którego naturalna i rzeczywista zawartość alkoholu jest nie mniejsza niż 8 % obj. Jednakże niektóre wina, które określi Komisja w drodze aktów delegowanych zgodnie

	Kategorie produktów sektora wina określone w części II załącznika VII do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013	Strona 5 z 6
	Załącznik Nr 2 do Warunków uzyskania wpisu/zmiany wpisu do rejestru przedsiębiorców wykonujących działalność gospodarczą w zakresie wyrobu lub rozlewu wyrobów winiarskich	z dnia: 31-12-2022

z art. 75 ust. 2, spełniające te wymogi, nie są traktowane jako moszcz winogronowy w trakcie fermentacji uzyskiwany z suszonych winogron.

13) Zagęszczony moszcz winogronowy

„Zagęszczony moszcz winogronowy” oznacza moszcz niekarmelizowany otrzymywany w drodze częściowej dehydratacji moszczu winogronowego przy użyciu którejkolwiek z dozwolonych metod innej niż bezpośrednio nagrzewanie, prowadzonej w taki sposób, że liczba wskazana przez refraktometr użyty zgodnie z metodą, która zostanie określona zgodnie z art. 80 ust. 5 akapit pierwszy i art. 91 akapit pierwszy lit. d), w temperaturze 20 °C nie jest niższa niż 50,9 %.

Dopuszczalna całkowita zawartość alkoholu w zagęszczonym moszczu winogronowym jest nie większa niż 1 % obj.

14) Rektyfikowany zagęszczony moszcz winogronowy

„Rektyfikowany zagęszczony moszcz winogronowy” oznacza produkt:

a) w postaci niekarmelizowanej cieczy, który:

(i) otrzymywany jest w drodze częściowej dehydratacji moszczu winogronowego prowadzonej przy użyciu jednej z dozwolonych metod, innej niż bezpośrednio nagrzewanie, prowadzonej w taki sposób, że liczba wskazana przez refraktometr użyty zgodnie z metodą, która zostanie określona zgodnie z art. 80 ust. 5 akapit pierwszy i art. 91 akapit pierwszy lit. d), w temperaturze 20 °C nie jest niższa niż 61,7 %;

(ii) został poddany dozwolonej obróbce celem odkwaszenia i wyeliminowania składników innych niż cukier;

(iii) posiada następujące właściwości:

— pH nie wyższe niż 5 przy 25° w skali Brix;

— gęstość optyczna na poziomie 425 nm dla grubości 1 cm nie większa niż 0,100 w moszczu winogronowym stężonym w 25° w skali Brix;

— zawartość sacharozy – przy użyciu metody analizy, która zostanie określona – niewykrywalna;

— indeks Folin-Ciocalteu nie wyższy niż 6,00 przy 25° w skali Brix;

— dająca się miareczkować kwasowość nie wyższa niż 15 miliekwiwalentów na kilogram łącznej zawartości cukrów,

— zawartość ditlenku siarki nieprzekraczająca 25 miligramów na kilogram łącznej zawartości cukrów,

— całkowita zawartość kationów nie wyższa niż 8 miliekwiwalentów na kilogram łącznej zawartości cukrów,

— przewodność właściwa w 25° w skali Brix i 20 °C nieprzekraczająca 120 mikro-Siemens/cm;

— zawartość hydroksymetylofurfuralu nieprzekraczająca 25 miligramów na kilogram łącznej zawartości cukrów,

— obecność mezoinozitolu.

b) w postaci niekarmelizowanego ciała stałego, który:

(i) otrzymywany jest w drodze krystalizacji ciekłego stężonego moszczu winnego bez użycia rozpuszczalników;

(ii) został poddany dozwolonej obróbce celem odkwaszenia i wyeliminowania składników innych niż cukier;

(iii) po rozcieńczeniu ma następujące cechy przy 25° w skali Brix:

— pH nie wyższe niż 7,5,


— gęstość optyczna na poziomie 425 nm dla grubości 1 cm nie większa niż 0,100,

— zawartość sacharozy – przy użyciu metody analizy, która zostanie określona – niewykrywalna,

— indeks Folin-Ciocalteu nie wyższy niż 6,00,

— dająca się miareczkować kwasowość nie wyższa niż 15 miliekwiwalentów na kilogram łącznej zawartości cukrów,

— zawartość ditlenku siarki nieprzekraczająca 10 miligramów na kilogram łącznej zawartości cukrów,

	Kategorie produktów sektora wina określone w części II załącznika VII do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013	Strona 6 z 6
	Załącznik Nr 2 do Warunków uzyskania wpisu/zmiany wpisu do rejestru przedsiębiorców wykonujących działalność gospodarczą w zakresie wyrobu lub rozlewu wyrobów winiarskich	z dnia: 31-12-2022

- całkowita zawartość kationów nie wyższa niż 8 miliekwiwaleńtów na kilogram łącznej zawartości cukrów,
- przewodność właściwa w 20 °C nieprzekraczająca 120 mikro-Siemens/cm;
- zawartość hydroksymetylofurfuralu nieprzekraczająca 25 miligramów na kilogram łącznej zawartości cukrów,
- obecność mezoinozitolu.

Dopuszczalna rzeczywista zawartość alkoholu w rektyfikowanym zagęszczonym moszczu winogronowym jest nie większa niż 1 % obj.

15) Wino z suszonych winogron

„Wino z suszonych winogron” oznacza produkt:

- a) produkowany bez wzbogacania z winogron pozostawionych na słońcu lub w cieniu w celu częściowej dehydratacji;
- b) o całkowitej zawartości alkoholu wynoszącej co najmniej 16 % obj., a rzeczywistej zawartości alkoholu co najmniej 9 % obj.; oraz
- c) o naturalnej zawartości alkoholu wynoszącej co najmniej 16 % obj. (lub 272 gramów cukru na litr).

16) Wino z przejrzalnych winogron

„Wino z przejrzalnych winogron” oznacza produkt:

- a) produkowany bez wzbogacania;
- b) o naturalnej objętościowej zawartości alkoholu większej niż 15 % obj.; oraz
- c) o całkowitej zawartości alkoholu nie mniejszej niż 15 % obj. i rzeczywistej zawartości alkoholu nie mniejszej niż 12 % obj.

Państwa członkowskie mogą ustalić okres dojrzewania dla tego produktu.

17) Ocet winny

„Ocet winny” oznacza ocet:

- a) otrzymywany wyłącznie w drodze kwaśnej fermentacji wina; oraz
- b) o całkowitej kwasności, wyrażonej jako kwas octowy, nie mniejszej niż 60 gramów na litr.