




| | | |
|---|---|--------------------|
|  | Fermentowane napoje winiarskie określone w art. 5 ust. 1 ustawy o wyrobach winiarskich | Strona 1 z 3 |
| | Załącznik Nr 1 do Warunków uzyskania wpisu/zmiany wpisu do rejestru przedsiębiorców wykonujących działalność gospodarczą w zakresie wyrobu lub rozlewu wyrobów winiarskich | z dnia: 31-12-2022 |

Fermentowane napoje winiarskie określone w art. 5 ust. 1 ustawy z dnia 2 grudnia 2021 r. o wyrobach winiarskich (Dz.U. z 2022 r. poz. 24, z późn. zm.)

- 1) **miód pitny jakościowy** – będący miodem pitnym otrzymanym w wyniku fermentacji alkoholowej nastawu na miód pitny jakościowy, z możliwością słodzenia miodem, dodania ziół lub przypraw korzennych lub barwienia wyłącznie karmelem powstałym z miodu, leżakowanym nie krócej niż przez 6 miesięcy oraz w którym w wyrobie gotowym jedna część objętościowa miodu przypada na:
 - a) połowę części objętościowej wody albo wody z sokiem oraz o rzeczywistej zawartości alkoholu od 15%, lecz nieprzekraczającej 18% objętościowych, z możliwością dodatku destylatu miodowego – w przypadku „półtoraka”,
 - b) jedną część objętościową wody albo wody z sokiem oraz o rzeczywistej zawartości alkoholu od 15%, lecz nieprzekraczającej 18% objętościowych, z możliwością dodatku destylatu miodowego – w przypadku „dwójniaka”,
 - c) dwie części objętościowe wody albo wody z sokiem oraz o rzeczywistej zawartości alkoholu od 12%, lecz nieprzekraczającej 15% objętościowych – w przypadku „trójniaka”,
 - d) trzy części objętościowe wody albo wody z sokiem oraz o rzeczywistej zawartości alkoholu od 9%, lecz nieprzekraczającej 12% objętościowych – w przypadku „czwórniaka”;
- 2) **wino owocowe jakościowe** – będące winem owocowym o rzeczywistej zawartości alkoholu od 8,5%, lecz nieprzekraczającej 15% objętościowych, otrzymanym w wyniku fermentacji alkoholowej nastawu na wino owocowe jakościowe, z możliwością słodzenia sacharozą, moszczami owocowymi, zagęszczonymi sokami owocowymi lub miodem, leżakowanym nie krócej niż przez 3 miesiące;
- 3) **cydr jakościowy** – będący cydrem o rzeczywistej zawartości alkoholu przekraczającej 1,2%, lecz nieprzekraczającej 8,5% objętościowych, otrzymanym w wyniku fermentacji alkoholowej nastawu na cydr jakościowy, z możliwością słodzenia moszczem jabłkowym, sokiem jabłkowym, zagęszczonym sokiem jabłkowym lub miodem;
- 4) **perry jakościowe** – będące perry o rzeczywistej zawartości alkoholu przekraczającej 1,2%, lecz nieprzekraczającej 8,5% objętościowych, otrzymanym w wyniku fermentacji alkoholowej nastawu na perry jakościowe, z możliwością słodzenia moszczem gruszkowym, sokiem gruszkowym, zagęszczonym sokiem gruszkowym lub miodem;
- 5) **cydr lodowy** – będący napojem o rzeczywistej zawartości alkoholu od 7%, lecz nieprzekraczającej 15% objętościowych, otrzymanym w wyniku fermentacji alkoholowej nastawu na cydr lodowy, bez dodatku wody, leżakowanym nie krócej niż przez 6 miesięcy;
- 6) **perry lodowe** – będące napojem o rzeczywistej zawartości alkoholu od 7%, lecz nieprzekraczającej 15% objętościowych, otrzymanym w wyniku fermentacji alkoholowej nastawu na perry lodowe, bez dodatku wody, leżakowanym nie krócej niż przez 6 miesięcy;
- 7) **miód pitny** – będący napojem otrzymanym w wyniku fermentacji alkoholowej nastawu na miód pitny, z możliwością słodzenia sacharozą lub miodem, dodania ziół lub przypraw korzennych lub barwienia oraz w którym w wyrobie gotowym jedna część objętościowa miodu przypada na:
 - a) połowę części objętościowej wody albo wody z sokiem oraz o rzeczywistej zawartości alkoholu od 15%, lecz nieprzekraczającej 18% objętościowych, z możliwością dodatku alkoholu – w przypadku „półtoraka”,
 - b) jedną część objętościową wody albo wody z sokiem oraz o rzeczywistej zawartości alkoholu od 15%, lecz nieprzekraczającej 18% objętościowych, z możliwością dodatku alkoholu – w przypadku „dwójniaka”,
 - c) dwie części objętościowe wody albo wody z sokiem oraz rzeczywistej zawartości alkoholu od 12%, lecz nieprzekraczającej 15% objętościowych – w przypadku „trójniaka”,
 - d) trzy części objętościowe wody albo wody z sokiem oraz o rzeczywistej zawartości alkoholu od 9%, lecz nieprzekraczającej 12% objętościowych – w przypadku „czwórniaka”;
- 8) **wino owocowe** – będące napojem o rzeczywistej zawartości alkoholu od 8,5%, lecz nieprzekraczającej 15% objętościowych, otrzymanym w wyniku fermentacji alkoholowej nastawu na wino owocowe, z możliwością słodzenia glukozą, fruktozą, zagęszczonym sokiem owocowym, sokiem owocowym lub substancjami określonymi w art. 2 pkt 4 lit. a, e oraz f ustawy o wyrobach winiarskich lub barwienia;

| | | |
|---|--|---------------------------|
|  | Fermentowane napoje winiarskie według art. 5 ust. 1 ustawy o wyrobach winiarskich | Strona 2 z 3 |
| Załącznik Nr 1 do Warunków uzyskania wpisu/zmiany wpisu do rejestru przedsiębiorców wykonujących działalność gospodarczą w zakresie wyrobu lub rozlewu wyrobów winiarskich | | z dnia: 31-12-2022 |

- 9) **cydr** – będący napojem o rzeczywistej zawartości alkoholu przekraczającej 1,2%, lecz nieprzekraczającej 8,5% objętościowych, otrzymanym w wyniku fermentacji alkoholowej nastawu na cydr, z możliwością słodzenia glukozą, fruktozą, zagęszczonym sokiem jabłkowym, sokiem jabłkowym lub substancjami określonymi w art. 2 pkt 4 lit. a, e, f oraz g ustawy o wyrobach winiarskich lub barwienia;
- 10) **perry** – będące napojem o rzeczywistej zawartości alkoholu przekraczającej 1,2%, lecz nieprzekraczającej 8,5% objętościowych, otrzymanym w wyniku fermentacji alkoholowej nastawu na perry, z możliwością słodzenia glukozą, fruktozą, zagęszczonym sokiem gruszkowym, sokiem gruszkowym lub substancjami określonymi w art. 2 pkt 4 lit. a, e, f oraz g ustawy o wyrobach winiarskich lub barwienia;
- 11) **wino owocowe niskoalkoholowe** – będące napojem o rzeczywistej zawartości alkoholu przekraczającej 1,2%, lecz poniżej 8,5% objętościowych, otrzymanym w wyniku fermentacji alkoholowej nastawu na wino owocowe albo z wina owocowego w wyniku częściowego usunięcia alkoholu wyłącznie metodami fizycznymi, z możliwością słodzenia glukozą, fruktozą, zagęszczonym sokiem owocowym, sokiem owocowym lub substancjami określonymi w art. 2 pkt 4 lit. a, e, f oraz g ustawy o wyrobach winiarskich lub barwienia;
- 12) **wino owocowe likierowe** – będące napojem o rzeczywistej zawartości alkoholu od 15%, lecz nieprzekraczającej 22% objętościowych, otrzymanym w wyniku fermentacji alkoholowej nastawu na wino owocowe, z dodatkiem alkoholu rektyfikowanego lub destylatu owocowego, z możliwością słodzenia glukozą, fruktozą, zagęszczonym sokiem owocowym, sokiem owocowym lub substancjami określonymi w art. 2 pkt 4 lit. a, e oraz f ustawy o wyrobach winiarskich lub barwienia;
- 13) **wino z soku winogronowego** – będące napojem o rzeczywistej zawartości alkoholu od 8,5%, lecz nieprzekraczającej 18% objętościowych, otrzymanym w wyniku fermentacji alkoholowej nastawu na wino z soku winogronowego, z możliwością dodania alkoholu rektyfikowanego lub destylatu winogronowego, słodzenia substancjami określonymi w art. 2 pkt 4 lit. a–c, e oraz f ustawy o wyrobach winiarskich lub barwienia;
- 14) **wino miodowe** – będące napojem o rzeczywistej zawartości alkoholu od 8,5%, lecz nieprzekraczającej 15% objętościowych, otrzymanym w wyniku fermentacji alkoholowej nastawu na miód pitny, z możliwością słodzenia zagęszczonym sokiem owocowym, sokiem owocowym lub substancjami określonymi w art. 2 pkt 4 lit. a, e oraz f, dodania ziół lub przypraw korzennych lub barwienia;
- 15) **napój winny owocowy** – będący napojem o rzeczywistej zawartości alkoholu od 4,5%, lecz nieprzekraczającej 15% objętościowych, zawierającym co najmniej 50% objętościowych wina owocowego albo otrzymanym w wyniku fermentacji alkoholowej nastawu na wino owocowe o obniżonym maksymalnie o 50% udziale soków w nastawie, z możliwością słodzenia substancjami określonymi w art. 2 pkt 4 lit. a, b oraz d–g ustawy o wyrobach winiarskich lub barwienia;
- 16) **napój winny miodowy** – będący napojem o rzeczywistej zawartości alkoholu od 4,5%, lecz nieprzekraczającej 15% objętościowych, zawierającym co najmniej 50% objętościowych miodu pitnego albo otrzymanym w wyniku fermentacji alkoholowej nastawu na miód pitny, w którym udział miodu nie może być niższy niż 150 kg na 1000 litrów nastawu na miód pitny, z możliwością słodzenia substancjami określonymi w art. 2 pkt 4 lit. a, b oraz d–g ustawy o wyrobach winiarskich lub barwienia;
- 17) **wino owocowe aromatyzowane** – będące napojem o rzeczywistej zawartości alkoholu od 8,5%, lecz nieprzekraczającej 22% objętościowych, poddanym aromatyzowaniu substancjami innymi niż uzyskane z winogron, zawierającym co najmniej 75% objętościowych wina owocowego, z możliwością dodania alkoholu rektyfikowanego, destylatu miodowego lub destylatu owocowego, z możliwością słodzenia substancjami określonymi w art. 2 pkt 4 lit. a, b oraz d–f ustawy o wyrobach winiarskich lub barwienia;
- 18) **cydr aromatyzowany** – będący napojem o rzeczywistej zawartości alkoholu przekraczającej 1,2%, lecz nieprzekraczającej 8,5% objętościowych, zawierającym co najmniej 85% objętościowych cydru lub wina jabłkowego, poddanym aromatyzowaniu substancjami innymi niż uzyskane z winogron, z możliwością słodzenia substancjami określonymi w art. 2 pkt 4 lit. a, b oraz d–g ustawy o wyrobach winiarskich lub barwienia;
- 19) **perry aromatyzowane** – będące napojem o rzeczywistej zawartości alkoholu przekraczającej 1,2%, lecz nieprzekraczającej 8,5% objętościowych, zawierającym co najmniej 85% objętościowych perry lub wina gruszkowego, poddanym aromatyzowaniu substancjami innymi niż uzyskane z winogron, z możliwością słodzenia substancjami określonymi w art. 2 pkt 4 lit. a, b oraz d–g ustawy o wyrobach winiarskich lub barwienia;

| | | |
|---|--|--------------------|
|  | Fermentowane napoje winiarskie według art. 5 ust. 1 ustawy o wyrobach winiarskich | Strona 3 z 3 |
| | Załącznik Nr 1 do Warunków uzyskania wpisu/zmiany wpisu do rejestru przedsiębiorców wykonujących działalność gospodarczą w zakresie wyrobu lub rozlewu wyrobów winiarskich | z dnia: 31-12-2022 |

- 20) **aromatyzowane wino owocowe niskoalkoholowe** – będące napojem o rzeczywistej zawartości alkoholu przekraczającej 1,2%, lecz poniżej 8,5% objętościowych, zawierającym co najmniej 75% objętościowych wina owocowego lub wina owocowego niskoalkoholowego, poddanym aromatyzowaniu substancjami innymi niż uzyskane z winogron, z możliwością słodzenia substancjami określonymi w art. 2 pkt 4 lit. a, b oraz d–g ustawy o wyrobach winiarskich lub barwienia;
- 21) **aromatyzowane wino z soku winogronowego** – będące napojem o rzeczywistej zawartości alkoholu od 6,5%, lecz nieprzekraczającej 22% objętościowych, poddanym aromatyzowaniu, zawierającym co najmniej 75% objętościowych wina z soku winogronowego, z możliwością dodania alkoholu rektyfikowanego lub destylatu winogronowego, słodzenia substancjami określonymi w art. 2 pkt 4 lit. a, b oraz d–f ustawy o wyrobach winiarskich lub barwienia;
- 22) **aromatyzowany napój winny owocowy** – będący napojem o rzeczywistej zawartości alkoholu od 4,5%, lecz nieprzekraczającej 15% objętościowych, zawierającym co najmniej 50% objętościowych wina owocowego albo otrzymanym w wyniku fermentacji alkoholowej nastawu na wino owocowe o obniżonym maksymalnie o 50% udziale soków w nastawie, poddanym aromatyzowaniu substancjami innymi niż uzyskane z winogron, z możliwością słodzenia substancjami określonymi w art. 2 pkt 4 lit. a, b oraz d–g ustawy o wyrobach winiarskich lub barwienia;
- 23) **aromatyzowany napój winny miodowy** – będący napojem o rzeczywistej zawartości alkoholu od 4,5%, lecz nieprzekraczającej 15% objętościowych, zawierającym co najmniej 50% objętościowych miodu pitnego albo otrzymanym w wyniku fermentacji alkoholowej nastawu na miód pitny, w którym udział miodu jest nie niższy niż 150 kg na 1000 litrów nastawu na miód pitny, poddanym aromatyzowaniu substancjami innymi niż uzyskane z winogron, z możliwością słodzenia substancjami określonymi w art. 2 pkt 4 lit. a, b oraz d–g ustawy o wyrobach winiarskich lub barwienia.