

Należy też podkreślić, że obecnie z ok. 700 mln l zdolności produkcyjnych bioetanolu w Polsce wykorzystanych jest tylko 30%. Wykorzystane są głównie obiekty przemysłowe o znacznych zdolnościach produkcyjnych, wynoszących kilkaset mln l/r. Mała gorzelnia rolnicza posiadała niewielki odsetek tej zdolności i możliwości konkurowania.

W związku z powyższym w ostatnich latach sukces odniosły nieliczne gorzelnie rolnicze, realizujące swoje oryginalne strategie.

Podsumowanie

1. Wobec ograniczenia na rynku etanolu, dostarczanego Polmosom do produkcji wyrobów spirytusowych, szansą dla gorzelnii rolniczych wraz z przybliżaniem się daty wstąpienia Polski do UE stały się biokomponenty, a dokładnie bioetanol, produkowany na bazie destylatu rolniczego. Tego typu strategia była na początku oparta na szansach, a stała się zagrożeniem.

2. Problemy czekające gorzelnie rolnicze opisano już w roku 1999 [4]. Tezy tej publikacji właściwie zostały przyjęte jako słuszne dopiero wiele lat później – na spotkaniu dwóch najważniejszych organizacji zrzeszających gorzelnie rolnicze.

3. Przez dekady gorzelnie rolnicze działały w odosobnieniu, bez wsparcia, chociaż do końca w dobrych relacjach z Polmosami (do

momentu prywatyzacji). Wobec powyższego z licznej grupy obiektów zostało obecnie maksymalnie 50 funkcjonujących gorzelnii.

4. O upadku sektora gorzelnii rolniczych (już wcześniej) świadczył fakt, że niektóre gorzelnie sprzedawane były po kilkanaście tysięcy złotych za obiekt.

5. Gorzelnie z „kapitałem intelektualnym” właścicieli, odpowiednim zapleczem, potencjałem, z sukcesem przekształciły się same i do dziś radzą sobie na rynku.

Literatura

- [1] Borowski Piotr i in. 2011. Biopaliwa transportowe w Polsce. Stan aktualny i perspektywy. Wyd. WEMA.
- [2] Dyrektywa 2003/30/EC Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 8 maja 2003 r. w sprawie wspierania użycia w transporcie biopaliw lub innych paliw odnawialnych.
- [3] Dyrektywa 2009/28/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 kwietnia 2009 r. w sprawie promowania stosowania energii ze źródeł odnawialnych, Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej.
- [4] Kupczyk Adam i in. 1999. „Jak długo przetrwają gorzelnie rolnicze”. PFIOW, nr 11, r. s. 22–24.
- [5] Rejestr Wytwórców (2021) Zgodnie z art.4 ust.2 z dnia 25 sierpnia 2006 r.
- [6] Stecka Krystyna i in. 1996. „Energooszczędna technologia produkcji spirytusu surowego”. PFIOW, 10. 15–19.
- [7] Studium sektorowe dla przedsiębiorstw przemysłu spirytusowego w Polsce, (1997), MPW, Warszawa.

Nadchodzące zmiany w prawie winiarskim – krajowa ustawa winiarska

dr Sylwia Bonin
www.sylabon.com

Niedługo pojawi się nowa, wyczekiwana „Ustawa o wyrobach winiarskich”. Znajdziemy w niej m.in. definicje nowych kategorii wyrobów fermentowanych: cydry i perry jakościowe, cydry i perry lodowe, cydry i perry aromatyzowane oraz wino miodowe. Ustawa wprowadza też ułatwienia dla producentów wyrobów fermentowanych z własnych upraw – głównie z nich to zwiększenie limitu produkcji do 1000 hl/rok, czyli poziomu jaki mają obecnie producenci win gronowych z własnych upraw. Wprowadzone zmiany w zakresie wyrobów winiarskich gronowych wynikają z konieczności dostosowania naszego prawa do regulacji prawnych dotyczących rynku wina na poziomie Unii Europejskiej i głównie są zmianami przyszłościowymi, kiedy produkcja wina pozwoli zaliczać nas do kraju winiarskiego. Przykładowo wprowadzono definicje: drobnego producenta wina z upraw własnych, producenta wina, plantatora winorośli.

W przyszłości czekają nas zmiany zarówno w prawie krajowym – niebawem pojawi się długo wyczekiwana nowa Ustawa winiarska, jak i w prawie unijnym – bazowym Rozporządzeniu 1308/2013, co zostanie omówione w kolejnym artykule.

Obecnie obowiązująca ustawa z dnia 12 maja 2011 r. nosi tytuł „O wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami

i organizacji rynku wina (Dz. U. z 2019 r. poz. 1534, z późn. zm.). Nowa ustawa winiarska, której projekt pojawił się już rok temu i jest po konsultacjach społecznych, zatytułowana jest „Ustawa z dnia ... o wyrobach winiarskich”. Jak widzimy z tytułu zostało usunięte „obrocie tymi wyrobami”, ponieważ ustawa nie reguluje zasad obrotu wyrobami winiarskimi. Nowa ustawa wprowadza sporo zmian w zakresie produkcji fermentowanych wyrobów winiarskich, jak i win gronowych. Wynika to z konieczności dostosowania naszego prawa do regulacji prawnych dotyczących rynku wina w Unii Europejskiej, ponadto ustawa wprowadza zmiany w zgłaszaniu i prowadzeniu działalności gospodarczej w zakresie produkcji i rozlewu wyrobów winiarskich, a także, jak podano w przygotowanej przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi Ocenie Skutków Regulacji, ma na celu zwiększenie konkurencyjności producentów fermentowanych napojów winiarskich przez wprowadzenie zmian technologicznych w kategoriach fermentowanych napojów winiarskich oraz przez zwiększenie limitu produkcji tych napojów. Główne zmiany zostaną omówione poniżej.

W zakresie wspomnianych powyżej zmian w kategoriach fermentowanych napojów winiarskich zastąpiono występujące w obecnej ustawie określenia „*miód pitny markowy* i *wino owocowe marko-*

we” określeniem „**jakościowy/jakościowe**”. W definicji nastawu na wino owocowe jakościowe usunięto słowo „świeże”, z uwagi na brak precyzyjności tego określenia, np. w odniesieniu do owoców przechowywanych po zbiorze. Ponadto umożliwi to stosowanie np. owoców mrożonych bądź moszczów z wymrażanych owoców do wyrobu wysokojakościowych fermentowanych napojów winiarskich. Jednocześnie skrócono czas leżakowania z 6 do 3 miesięcy.

Zrezygnowano z definicji nalewki, w konsekwencji w nowej ustawie nie będzie takich kategorii, jak: *nalewka na winie owocowym*, *nalewka na aromatyzowanym winie owocowym*, *nalewka na winie z soku winogronowego* oraz *aromatyzowana nalewka na winie z soku winogronowego*.

W definicji **nastawu na miód pitny** oraz **nastawu na miód pitny jakościowy** wprowadzono możliwość dodania owoców, moszczy lub zagęszczonego soku owocowego. W zakresie napojów wytwarzanych z miodu stworzono nową kategorię *wino miodowe*. Jest ono otrzymane w wyniku fermentacji alkoholowej nastawu na miód pitny, z możliwością słodzenia sacharozą, zagęszczonym sokiem owocowym, cukrem palonym lub miodem, dodania ziół lub przypraw korzennych, lub barwienia. Przy tym napój ten nie ma ogólnie określonego proporcjonalnego udziału wody do miodu w wyrobie gotowym, a zawartość alkoholu wynosi 8,5–15% obj.

Kolejną, istotną zmianą jest wprowadzenie nowych, wyczekiwanych, kategorii:

– Według ustawy z 12 maja 2011 r. cydry otrzymywane ze 100% moszczy jabłkowych oraz cydry produkowane z koncentratu zaliczane są do tych samych produktów. W zmienionej ustawie pojawił się **cydr jakościowy** otrzymany z jabłek lub moszczu jabłkowego, z możliwością dodania gruszek lub moszczu gruszkowego, wody, drożdży, pożywek lub kwasów organicznych, po fermentacji z możliwością słodzenia moszczem jabłkowym, sokiem jabłkowym lub miodem, przy czym wspomniana woda ma być wodą niezbędną technologicznie. Napój ten zawiera 1,2–8,5% obj. alkoholu. Do tej kategorii zaliczać się będą m.in. wszystkie cydry rzemieślnicze.

– **Cydr lodowy** o rzeczywistej zawartości alkoholu od 7% do 15% obj., otrzymany w wyniku fermentacji alkoholowej jabłek, moszczu jabłkowego lub soku jabłkowego, poddanych uprzednio mrożeniu. Do produkcji używa się drożdży, pożywek lub kwasów organicznych, natomiast nie stosuje się dodatku wody, ale możliwe jest dodanie gruszek, moszczu gruszkowego lub soku gruszkowego, poddanych uprzednio mrożeniu. Cydr lodowy jest leżakowany nie krócej niż przez 6 miesięcy. Obecnie można znaleźć na rynku cydry lodowe, jednak jest problem z ich kategoryzacją, ponieważ zawierają zbyt wysoką zawartość alkoholu, aby zaliczać je do cydrów.

Poza wspomnianymi powyżej cydrami jakościowymi i cydrami lodowymi, nadal będzie obowiązywała obecna kategoria **cydry**. Do produkcji tych napojów używa się jabłek, moszczy lub soków odtworzonych z koncentratów oraz możliwy jest dodatek wody. Nowa ustawa nie określa minimalnego udziału soku w nastawie, tak jak jest to podane w obecnej ustawie, według której jest to minimum 60%.

Podobne zmiany, jak w przypadku cydrów czekają perry: pozostaje obecna definicja **perry**, a pojawiają się dwie nowe kategorie: **perry jakościowe** i **perry lodowe** - napoje produkowane jak *cydr jakościowy* i *cydr lodowy*, tylko zamiast jabłek wykorzystuje się gruszki.

Ustawodawca, podążając za światowymi trendami na rynku alkoholi – spożywania napojów o niskich zawartościach alkoholu oraz o zróżnicowanych smakach i aromatach wprowadził definicje **aromatyzowanych cydrów i perry**. Są to napoje o stężeniu alkoholu 1,2–8,5% obj., zawierające co najmniej 85% objętościowych cydru lub perry, poddane aromatyzowaniu, z możliwością słodzenia lub barwienia. Definicja aromatyzowania oraz barwienia przewiduje możliwość dodatku, np. soków owocowych innych niż pochodzące z winogron. W efekcie w kategorii tych napojów będą zarówno cydry „naturalne,” do produkcji których zastosowano np. dodatek soku z aronii lub czarnego bzu i cukru (sacharozę), jak i cydry z dodatkiem aromatów i syropu glukozowego lub substancji słodzących podanych w rozporządzeniu 1333/2008.

Jak podano wcześniej, w nowej ustawie nie ma informacji na temat ilości minimalnych udziałów soków w nastawach, tak jak ma to miejsce w ustawie obowiązującej obecnie. W nowym dokumencie nie ma również podanej maksymalnej wielkości dodatku gruszek lub moszczy gruszkowych do cydrów jakościowych oraz jabłek do perry jakościowych, jak również ilości wody technologicznej stosowanej do produkcji obu wspomnianych kategorii napojów. Jak podaje artykuł 6 nowej ustawy, szczegółowy sposób wyrobu fermentowanych napojów winiarskich, rodzaje tych napojów oraz dodatkowe określenia charakteryzujące dany napój, które są stosowane albo mogą być stosowane w nazwie danego napoju, jak również szczegółowe wymagania organoleptyczne, fizyczne i chemiczne, jakie powinny spełniać fermentowane napoje winiarskie, a ponadto metody analiz fermentowanych napojów winiarskich wykonywanych w ramach nadzoru nad jakością handlową tych napojów określi w rozporządzeniu minister właściwy do spraw rynków rolnych.

Należy zaznaczyć, że wraz z wejściem nowej ustawy przestaną obowiązywać dwa rozporządzenia MRiRW: Rozporządzenie Poz. 623 z 21 maja 2013 r. w sprawie szczegółowego sposobu wyrobu fermentowanych napojów winiarskich oraz metod analiz tych napojów do celów urzędowej kontroli w zakresie jakości handlowej oraz Rozporządzenie Poz. 633 z 22 maja 2013 r. w sprawie rodzajów fermentowanych napojów winiarskich oraz szczegółowych wymagań organoleptycznych, fizycznych i chemicznych, jakie powinny spełniać te napoje.

Kolejna istotna zmiana to **zwiększenie maksymalnego limitu produkcji cydrów, cydrów jakościowych, cydrów lodowych, perry, perry jakościowego, perry lodowego i win owocowych jakościowych** pozyskanych z surowców uzyskanych w większości z upraw własnych lub miodów pitnych jakościowych wyrabianych w większości z miodu uzyskanego z własnej pasieki **do łącznej ilości nie większej niż 1000 hektolitrow w skali roku**. Obecnie producenci z upraw własnych mogą wyprodukować maksymalnie do 100 hl (10 000 l) rocznie, natomiast w przypadku win gronowych ilość ta wynosi do 1000 hl (100 000 l).

Dodatkowo określono jeden wspólny limit produkcji cydrów, win owocowych i miodów pitnych (do wspomnianego 1000 hl) bez określania oddzielnych limitów dla wymienionych powyżej kategorii napojów. Przy tym maksymalna wielkość wyrobu tych produktów z surowców uzyskanych w większości z własnych drzew lub krzewów owocowych wyniesie nie więcej niż 100 hl przypadających proporcjonalnie na każdy posiadany hektar gruntu rolnego. Ponadto przed-

siębiorca będzie zobowiązany do posiadania tytułu prawnego do obsadzonego drzewami lub krzewami owocowymi gruntu rolnego o wielkości co najmniej 0,5 ha, z których ten przedsiębiorca pozyskuje owoce. Obecnie jest to 1 ha. W przypadku miodu pitnego jakościowego jego ilość wyrobiona w danym roku kalendarzowym nie może być większa niż 20 l na każdy posiadany pień pszczoły, a przedsiębiorca powinien prowadzić pasiekę o wielkości powyżej 10 pni pszczeli i być wpisanym do rejestru prowadzonego przez powiatowego lekarza weterynarii.

Do produkcji wspomnianych wyrobów fermentowanych możliwe jest także wykorzystanie owoców lub miodu pochodzących z zakupu. Jednak zakupione surowce muszą być wytwarzane w powiecie, w którym jest prowadzony wyrób napojów lub w powiatach sąsiadujących z tym powiatem, a ich ilość stanowi nie więcej niż 50% wagowo wszystkich owoców lub miodów wykorzystywanych do wyrobu tych napojów.

Przedsiębiorcy wykonujący działalność w zakresie wyrobu wyrobów winiarskich, w tym rozlewu wyprodukowanych przez siebie napojów, oraz przedsiębiorcy, którzy dokonują rozlewu wyrobów winiarskich, których sami nie wyprodukowali, muszą być wpisani do rejestru przedsiębiorców. W projektowanej ustawie doprecyzowano, że wymagania w zakresie wpisu do rejestru nie stosuje się do podmiotów rozlewających wyroby winiarskie, wcześniej wprowadzone do obrotu w opakowaniach zbiorczych takich jak beczki lub kegi, do opakowań jednostkowych w miejscu prowadzenia sprzedaży detalicznej tych wyrobów. Wspomniany rejestr prowadzi Dyrektor Generalny KOWR. Analogiczne zasady obowiązują także w przypadku wykonywania działalności gospodarczej w zakresie wyrobu lub rozlewu napojów spirytusowych. Według Ustawy z 2011 r. rejestr prowadzi minister właściwy do spraw rynków rolnych. Jednocześnie, tak jak jest dotychczas, Dyrektor Generalny KOWR zbiera coroczne informacje o zamiarze wyrobu wina gronowego w kolejnym roku winiarskim oraz prowadzi rejestr winnic. Do rejestru tego wpisani są producenci wina z upraw własnych i plantatorzy winorośli, czyli nowa kategoria przedsiębiorców, która zostanie omówiona w dalszej części. Dodatkowo plantator winorośli zobligowany jest do podawania we wniosku nazw odmian winorośli uprawianych na danej działce. Ma to na celu umożliwienie utworzenia w przyszłości krajowej listy odmian winorośli. Ponadto ustawa zakłada, że w przyszłości będą produkowane w Polsce wina o chronionej nazwie pochodzenia oraz wina z chronionych oznaczeń geograficznych – będzie to jedna z informacji podawanych do KOWR.

Wspomniani wcześniej producenci miodów pitnych, win owocowych, cydrów i perry z upraw własnych w ilości do 1000 ha dokonując wpisu do rejestru przedsiębiorców są zwolnieni z posiadania planu obiektów budowlanych przeznaczonych do wykonywania działalności gospodarczej w zakresie wyrobu lub rozlewu wyrobów winiarskich. Ponadto są zwolnieni z zapewniania spełniania przez obiekty budowlane i urządzenia techniczne, przeznaczone do wykonywania wyrobu lub rozlewu wyrobów winiarskich, wymagań określonych w przepisach o ochronie przeciwpożarowej, sanitarnych i o ochronie środowiska, co potwierdza zaświadczenie wydane na żądanie przedsiębiorcy przez komendanta powiatowego (miejskiego) Państwowej Straży Pożarnej, państwowego powiatowego inspektora sanitarnego oraz wojewódzkiego inspektora ochrony środowiska właściwych ze względu na planowane miejsce wykonywania tej działalności.

W zakresie produkcji wyrobów gronowych wprowadzono następujące definicje, zgodne z art. 2 rozporządzenia 2018/273:

– **Plantator winorośli**, który prowadzi uprawy winorośli położone na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej w celu pozyskiwania winogron do wyrobu produktów sektora wina. Definicja ta została wprowadzona w celu określenia podmiotów, które są zobligowane do wpisu do ewidencji winnic, która będzie prowadzona przez Dyrektora Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa.

– **Producent wina**, który przetwarza na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej świeże winogrona, moszcz winogronowy lub młode wino w trakcie fermentacji na wino lub moszcz.

– **Drobny producent wina z upraw własnych** – producent wyrabiający średnio mniej niż 1000 hektolitrów wina na rok winiarski, opierając się na średniej rocznej produkcji z co najmniej trzech kolejnych lat winiarskich. Przy czym wina wyrabiane są z surowców z upraw własnych lub z upraw winorośli położonych na obszarze województwa, w którym jest zlokalizowane miejsce wyrobu wina, ale w ilości nie większej niż 50% wagowo wszystkich surowców pochodzących z upraw winorośli.

Ustawa daje także możliwość odmianowej i rocznikowej certyfikacji win oraz moszczy przez wojewódzkiego inspektora jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych ze względu na miejsce wyrobu wina lub moszczu. Certyfikacja partii wina lub moszczu jest dobrowolna, acz płatna, pozwala na umieszczenie na etykiecie informacji „wino odmianowe”, „wino rocznikowe”. Numer certyfikatu producent wina wpisuje do rejestru przychodów i rozchodów oraz umieszcza w dokumentach towarzyszących.

Projekt ustawy określa także tryb utworzenia listy odmian winorośli przeznaczonych do uprawy w celu pozyskiwania winogron do wyrobu wina, w przypadku przekroczenia limitu wyrobu wina określonego w rozporządzeniu 1308/2013 i wynoszącego 50 000 hl w ciągu ostatnich pięciu lat winiarskich. Według danych KOWR produkcja w roku gospodarczym 2019/2020 wyniosła 14 361,34 hl, a powierzchnia upraw winorośli 475,35 ha [1].

Projektowany dokument nadaje także nowe brzmienie istniejącym już przepisom. Jest między innymi propozycja zmiany ustawy o podatku akcyzowym, aby producenci wyrabiający do 1000 hl wina oraz wyrobów fermentowanych z własnych surowców byli zwolnieni z produkcji w składzie podatkowym. Ponadto w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia ma być zapis, aby producenci wyrobów fermentowanych w ilości do 1000 hl byli zwolnieni z obowiązku zatwierdzania swoich zakładów przez inspektora sanitarnego, podobnie jak ma to miejsce w przypadku producentów win gronowych. Jest także propozycja zmiany w ustawie o wychowaniu w trzeźwości, aby przedsiębiorcy produkujący wina owocowe jakościowe, cydry jakościowe, perry jakościowe, cydry lodowe, perry lodowe, cydry, perry lub miody pitne jakościowe, tak jak producenci win gronowych, mogli prowadzić sprzedaż detaliczną swoich produktów w miejscu ich wytwarzania.

Literatura

- [1] Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa – Rynek w liczbach <https://www.kowr.gov.pl/interwencja/wino>. Dostęp 07.06.2021.
- [2] Projekt ustawy wraz z uzasadnieniami: <https://legislacja.gov.pl/projekt/12337152>. Dostęp 07.06.2021.