

# WINO

PRZEWODNIK

po znakowaniu win  
innych niż musujące



IJHARS



© Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych

#### OPRACOWANIE

Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Opolu  
Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Rzeszowie  
Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych we Wrocławiu

#### REDAKCJA

Biuro Kontroli Jakości Handlowej IJHARS  
Biuro Strategii i Kontroli Wewnętrznej IJHARS

#### ZDJĘCIA

Depositphotos.com

#### OPRACOWANIE GRAFICZNE

Agnieszka Marzęda



**IJHARS**

Główny Inspektorat Jakości Handlowej  
Artykułów Rolno-Spożywczych  
Aleje Jerozolimskie 98  
00-807 Warszawa  
www.ijhars.gov.pl  
sekretariat@ijhars.gov.pl  
+48 22 255 78 00

Warszawa, marzec 2025



<https://www.gov.pl/web/ijhars>

## Spis treści

1. Wstęp .....	5
2. Ogólne zasady znakowania żywności .....	5
2.1 Zasada niewprowadzania w błąd .....	7
2.2 Zasada czytelnego znakowania .....	7
2.3 Wysokość czcionki .....	8
2.4 Język .....	9
2.5 Dane obowiązkowe i fakultatywne .....	9
2.6 Etykietowanie i prezentacja .....	11
3. Znakowanie win innych niż musujące .....	13
3.1 Kategoria produktu sektora wina .....	14
3.2 Odniesienie do chronionych oznaczeń geograficznych .....	16
3.3 Rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu .....	17
3.4 Miejsce wytworzenia .....	19
3.5 Podmiot dokonujący butelkowania .....	20
3.6 Wskazanie importera .....	23
3.7 Informacja o wartości odżywczej .....	24
3.8 Wykaz składników .....	26
3.9 Numer partii produkcyjnej .....	30
3.10 Data minimalnej trwałości .....	31
3.11 Ilość nominalna .....	32
3.12 Zawartość cukru .....	33
3.13 Rocznik i odmiana (odmiany) winorośli .....	34
3.14 Odniesienie do nazw jednostek geograficznych .....	36
3.15 Producent wina .....	38
3.16 Barwa wina .....	39
3.17 Metody produkcji .....	40
3.18 Odniesienie do ekologicznej metody produkcji .....	41
4. Certyfikacja wina lub moszczu gronowego .....	43
5. Przegląd etykiet .....	46
6. Podstawowe akty prawne w zakresie jakości handlowej i znakowania win .....	50



## 1. Wstęp

### Ważne!

Niniejsza broszura nie stanowi źródła prawa. Została przygotowana wyłącznie w celu wyjaśnienia i ułatwienia interpretacji treści przepisów regulujących zasady znakowania win innych niż musujące oraz kwestie związane z certyfikacją wina. Ważne jest, że zawarte w niej treści odnoszą się **wyłącznie do win innych niż musujące, otrzymanych z winogron lub moszczu winogronowego**. Wina owocowe – jak i inne fermentowane napoje winiarskie – są objęte innymi regulacjami prawnymi, nieuwzględnionymi w broszurze.

Prezentowane informacje nie stanowią wiążącej interpretacji norm prawnych i mają charakter wskazówek.

Ostateczna weryfikacja prawidłowości oznakowania wina jest możliwa jedynie na podstawie oceny całości dokumentacji dotyczącej produktu. Wszelkie rozstrzygnięcia ewentualnych kwestii spornych związanych z interpretacją przepisów prawa są kompetencją sądów. Przedstawione zasady znakowania odnoszą się wyłącznie do przepisów dotyczących jakości handlowej wina, nad przestrzeganiem których nadzór sprawuje Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (IJHARS), i nie obejmują wymogów określonych przez inne organy kontrolne w zakresie produkcji winiarskiej.

Zachęcamy do regularnego sprawdzania aktualnej wersji broszury na stronach internetowych IJHARS oraz śledzenia zmian w przepisach prawa żywnościowego.

## 2. Ogólne zasady znakowania żywności

Etykieta produktu żywnościowego jest nośnikiem wielu informacji mających wpływ na podejmowanie przez konsumentów świadomej decyzji o jego zakupie. Dlatego tak ważne jest przestrzeganie zasad etykie-

towania żywności. Informacji dobrowolnych nie można umieszczać na etykiecie ze szkodą dla przestrzeni dostępnej do prezentacji obowiązkowych informacji na temat wina.





## 2.1 Zasada niewprowadzania w błąd

Zasada niewprowadzania w błąd w kontekście znakowania wina jest równie istotna jak w przypadku innych produktów spożywczych. Jej podstawowym celem jest dostarczenie konsumentom uczciwych informacji, które pomogą im dokonać świadomego wyboru podczas zakupu wina.

Etykieta wina powinna zawierać wszystkie obowiązkowe informacje, które można uzupełnić danymi dobrowolnymi. Jednakże, niezależnie od rodzaju informacji, nie powinny one wprowadzać konsumentów w błąd. Dlatego też niezalecane jest umieszczanie na etykiecie zapisów niejasnych.

Znakowanie wprowadzające w błąd obejmuje informacje nieprawdziwe, mylące lub przypisujące winu działania lub właściwości, których ono nie posiada. Jest nim również przekazanie prawdziwej informacji w sposób, który może stworzyć fałszywe wy-

obrażenie o wyrobie w porównaniu do podobnych produktów.

Należy także wziąć pod uwagę, czy zastosowany na etykiecie zapis nie narusza zasad dotyczących oświadczeń zdrowotnych lub żywieniowych, np. poprzez sugestię, że picie wina może przynosić korzyści zdrowotne. Zgodnie z prawodawstwem (patrz: rozporządzenie nr 1924/2006) napoje zawierające więcej niż 1,2 % obj. alkoholu **nie mogą być opatrzone oświadczeniami zdrowotnymi**.

W przypadku oświadczeń żywieniowych dla napojów zawierających ponad 1,2 % obj. alkoholu, dopuszczone są **tylko** te odnoszące się do niskiej zawartości alkoholu, zmniejszonej zawartości alkoholu lub zmniejszonej zawartości energetycznej. Jednak ich stosowanie wymaga uregulowań krajowych. Na dzień sporządzenia niniejszej broszury takowych brak.

## 2.2 Zasada czytelnego znakowania

Czytelność etykiety to fundamentalna zasada dotycząca opisu produktu żywnościowego. Mówi ona o konieczności umieszczania na etykiecie wyrobu gotowego wszystkich istotnych informacji w sposób klarowny, zrozumiały i łatwy do odczytania dla konsumenta. Stąd też informacje na etykiecie muszą być umieszczone w widocznym miejscu i tak, aby były dobrze widoczne – odróżniając się od tła, na którym są naniesione oraz nieusuwalne. Nie mogą być w żaden sposób ukryte, zasłonięte, pomniejszone ani przerwane jakimikolwiek innymi nadrukami, ilustracjami czy innym materiałem.

Na czytelność wpływają różne elementy, m.in. rozmiar czcionki, odstępy między literami, odstępy między wierszami, grubość

linii pisma, barwa czcionki, rodzaj czcionki, stosunek szerokości liter do ich wysokości, powierzchnia materiału oraz kontrast między pismem a tłem.



Istotny jest zatem wybór odpowiedniej czcionki oraz jej wysokość.

Należy wziąć pod uwagę, że **oznaczenie jednostki miary wraz z wartością liczbową** w druku zapisuje się **czcionką prostą**, np. 750 ml.

Niepoprawne są zapisy:

- » 750 ml (ml czcionką pochyłą a liczba czcionką prostą),
- » 750 ml (jednostka miary oraz liczba czcionką pochyłą),
- » 750 ml (liczba czcionką pochyłą a ml czcionką prostą),
- » 750 ML (ml czcionką drukowaną).

W przypadku wszystkich pozostałych informacji istnieje dowolność co do zastosowanej czcionki na etykiecie. Niemniej warto zastanowić się nad jej wyborem, ponieważ nie każda czcionka zapewnia odpowiednią czytelność.

### 2.3 Wysokość czcionki

Aktualnie nie ma przepisów określających konkretne wymogi dotyczące szerokości czcionki użytej do deklaracji obowiązkowych informacji na temat żywności na etykiecie. Istnieją wyłącznie te odnoszące się do

Podobnie jak rodzaj czcionki (prosta), tak i jej wysokość, w oznakowaniu ilości nominalnej wina, rządzi się swoimi prawami.

Tabela 1. Minimalna wielkość czcionki w oznakowaniu produktu w zależności od ilości nominalnej opakowania

Ilość nominalna towaru paczkowanego [g] lub [ml]	Minimalna wysokość cyfr i liter [mm]
do 50	2
powyżej 50 do 200	3
powyżej 200 do 1 000	4
powyżej 1 000	6

Przepisy nakładają obowiązek umieszczenia niektórych informacji w tym samym polu widzenia na pojemniku, by były jednocześnie czytelne w takim samym stopniu bez konieczności odwracania go, w formie nieusuwalnych znaków.

Do informacji, które należy umieścić w jednym polu widzenia należą:

- » kategoria produktu sektora wina – „wino”, a w przypadku poddania go procesowi dealkoholizacji wraz z określeniem „odalkoholizowany” lub „częściowo odalkoholizowany”,
- » rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu,
- » ilość nominalna,
- » wykaz składników,
- » informacja o wartości odżywczej,
- » wskazanie miejsca wytworzenia,
- » wskazanie podmiotu butelkującego.

wysokości czcionki – tj. **co najmniej 1,2 mm niezależnie od zastosowanego formatu znaku.**

**Wysokość czcionki**  $\updownarrow$  1,2 mm

Minimalna wysokość cyfr i liter w oznakowaniu produktu jest zależna od jego ilości nominalnej i prezentuje się następująco:

### 2.4 Język

Obowiązkowe i fakultatywne dane w znakowaniu win, jeśli wyrażone są słownie, podawane są w co najmniej jednym języku urzędowym Unii Europejskiej. Nie ma więc obowiązku znakowania win w języku polskim. Jednakże oznaczenia odnoszące się do obecności substancji mogących powodować alergię lub reakcje nietolerancji należy podać w języku polskim.

Niezależnie od powyższej zasady, chroniona nazwa pochodzenia (ChNP) lub chro-

### 2.5 Dane obowiązkowe i fakultatywne

Informacje na temat win innych niż musujące, wytworzonych z winogron, możemy podzielić na obowiązkowe i fakultatywne.

**Do informacji obowiązkowych należą:**

- » oznaczenie kategorii produktu sektora wina zgodnie z załącznikiem nr VII część II do rozporządzenia nr 1308/2013 (oznaczenie to można pominąć w przypadku win o ChNP lub ChOG);
- » dla win o ChNP lub ChOG (z pewnymi wyjątkami) termin „chroniona nazwa pochodzenia” lub „chronione oznaczenie geograficzne”; oraz chronioną nazwę pochodzenia lub chronione oznaczenie geograficzne;
- » rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu;
- » wskazanie miejsca wytworzenia;
- » wskazanie podmiotu dokonującego butelkowania;
- » wskazanie importera w przypadku win importowanych;
- » informacja o wartości odżywczej;
- » wykaz składników;
- » numer partii produkcyjnej;
- » ilość nominalna;

nione oznaczenie geograficzne (ChOG) lub określenie tradycyjne (OT) podawane są na etykiecie w języku lub językach obszarów, do których odnosi się ochrona.

W przypadku gdy w zapisie chronionej nazwy pochodzenia lub chronionego oznaczenia geograficznego lub szczególnej nazwy krajowej używany jest alfabet inny niż łaciński, nazwa może również pojawiać się w jednym lub większej liczbie języków urzędowych Unii Europejskiej.

» w przypadku produktów sektora wina, które zostały poddane procesowi dealkoholizacji zgodnie z załącznikiem VIII część I sekcja E rozporządzenia nr 1308/2013 oraz wykazują rzeczywistą zawartość alkoholu mniejszą niż 10 % obj. – data minimalnej trwałości.

**Do informacji fakultatywnych należą:**

- » rocznik;
- » nazwa jednej lub kilku odmian winorośli;
- » zawartość cukru;
- » dla win o ChNP lub ChOG, określenia tradycyjne, zgodnie z art. 112 lit. b) rozporządzenia nr 1308/2013;
- » unijny symbol oznaczający chronioną nazwę pochodzenia lub chronione oznaczenie geograficzne;
- » dla win o ChNP lub ChOG – nazwę innej jednostki geograficznej mniejszej lub większej niż obszar, do którego odnosi się nazwa pochodzenia lub oznaczenie geograficzne;
- » wskazanie producenta wina;
- » barwa wina;
- » wskazanie metod produkcji.



## 2.6 Etykietowanie i prezentacja

Przez **etykietowanie** rozumie się wszelkie wyrazy, dane szczegółowe, znaki towarowe, znaki firmowe, elementy graficzne lub symbole umieszczone na wszelkich opakowaniach, dokumentach, ulotkach informacyjnych, etykietach, obwódkach lub pierścieniach towarzyszących danemu produktowi lub odnoszących się do niego.

Z kolei **prezentacja** to wszelkie informacje przekazywane konsumentom za pomocą opakowania danego produktu, w tym forma i typ butelek. Przepisy w tym zakresie określono np. w stosunku do win musujących. Z uwzględnieniem wyjątków omówionych w dalszej części broszury, wszystkie obowiązkowe informacje o winie prezentuje się na opakowaniu lub załączonej do opakowania etykiecie.

Na zasadzie odstępstwa od powyższej zasady, szczegółową informację o:

- » wartości odżywczej win,
- » wykazie składników

można podać za pomocą środków elektronicznych. W takim przypadku na etykiecie należy umieścić – w tym samym polu widzenia, co pozostałe obowiązkowe dane szczegółowe – link (kod QR lub podobny) do informacji o wartości odżywczej lub wykazu składników.

Wskazanie na etykiecie zwykłego adresu strony internetowej nie jest wystarczające. Kod QR należy zaprezentować w sposób umożliwiający konsumentom zrozumienie, jaka jest jego treść, tj. że jego zeskanowanie pozwoli zapoznać się z obowiązkowymi informacjami o winie, przedstawianymi za pomocą środków elektronicznych.



Jeżeli informacje przekazywane za pomocą środków elektronicznych (określone np. kodem QR) stanowią wykaz składników, należy przy kodzie QR zastosować nagłówek, który składa się z wyrazu „składniki” lub zawiera ten wyraz, np. składniki wina.

W przypadku umieszczania informacji o wartości odżywczej oraz wykazu składników zgodnie z zalecaniami Komisji Europejskiej można stosować też określenie „składniki i wartość odżywcza:”.

Gdy wykaz składników prezentowany jest za pomocą środków elektronicznych, wszystkie substancje powodujące alergie lub reakcje nietolerancji muszą być wskazane na opakowaniu lub na załączonej do niego etykiecie.

Obowiązkowe informacje przekazywane za pomocą środków elektronicznych (np. kodu QR) powinny pozostać dostępne co najmniej przez okres, w którym oczekuje się, że wino będzie odpowiednie do konsumpcji w normalnych warunkach przechowywania. Niniejsze ma zapewnić konsumentom dostęp do tych informacji w dowolnym momencie przez oczekiwany okres użytkowania produktu.

Informacji przekazywanych za pomocą środków elektronicznych nie prezentuje się wraz z innymi informacjami przeznaczonymi do celów sprzedaży lub marketingu i nie gromadzi się ani nie śledzi żadnych danych użytkownika.



### 3. Znakowanie win innych niż musujące

Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (IJKHARS), jako organ nadzoru nad jakością handlową produktów sektora wina, wraz z producentami, importerami, dystrybutorami i miłośnikami tego trunku, ma ten sam cel: dbałość o najwyższą jakość oraz zadowolenie konsumentów.

W tym rozdziale broszury przybliżymy Wam zasady znakowania i etykietowania win innych niż musujące, o których mowa w części II pkt 1 załącznika VII do rozporządzenia nr 1308/2013.

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/?uri=CELEX%3A02013R1308-20241108&qid=1731659137477>

Dowiecie się, jakie informacje powinny znaleźć się na etykiecie, aby produkt spełniał wymagania prawne oraz oczekiwania konsumentów.

Tworzenie etykiet, które są zrozumiałe i rzetelne, to krok w stronę budowania zaufania i lojalności klientów.

#### **Ważne!**

Krajowe przepisy dopuszczają użycie terminu „wino” w formie nazwy złożonej w odniesieniu do wprowadzanych na rynek produktów otrzymywanych w procesie fermentacji owocu innego niż winogrona (np. wino porzeczkowe). Zasady znakowania tego typu produktów nie są przedmiotem niniejszej broszury.





W etykietowaniu i prezentacji win innych niż musujące należy umieścić tzw. oznaczenie kategorii produktu sektora wina, którym jest termin „wino”.

Aby jednak oznaczyć produkt jako „wino”, musi on spełniać kilka warunków.

#### **Minimalna zawartość alkoholu**

Winem określa się napój o zawartości alkoholu nie mniejszej niż:

- » 8,5 % obj. przy założeniu, że wino było wyprodukowane wyłącznie z winogron zebranych w strefach upraw winorośli A i B;
- » 9 % obj., jeżeli wino było wyprodukowane z winogron zebranych w innych strefach upraw winorośli.

Polska znajduje się w strefie A upraw winorośli, zatem minimalna ilość alkoholu w winie wytworzonym z winogron krajowych wynosi 8,5 % obj. W przypadku win o ChNP lub ChOG minimalna zawartość alkoholu wynieść może 4,5 % obj.

#### **Maksymalna zawartość alkoholu**

Zawartość alkoholu w winie innym niż musujące nie powinna przekroczyć 15 % obj. Większą zawartość alkoholu mogą posiadać wyłącznie wina posiadające chronioną nazwę pochodzenia oraz pochodzące z pewnych obszarów uprawy winorośli w Unii, które określi Komisja w drodze aktów delegowanych.

#### **Kwasowość**

Minimalna kwasowość win innych niż musujące wyrażona jako kwas winowy jest nie mniejsza niż 3,5 grama na litr lub 46,6 miliekwiwenta na litr.

#### **Wino bezalkoholowe czy odalkoholizowane?**

Wina inne niż musujące mogą zostać poddane procesowi dealkoholizacji lub częściowej dealkoholizacji, polegającym na obniżeniu lub niemal całkowitej eliminacji etanolu.

W takim wypadku oznaczeniu „wino” towarzyszy określenie:

- » „odalkoholizowany”, jeżeli rzeczywista zawartość alkoholu produktu nie jest większa niż 0,5 % obj.; oraz
- » „częściowo odalkoholizowany”, jeżeli rzeczywista zawartość alkoholu produktu jest większa niż 0,5 % obj. i znajduje się poniżej minimalnej rzeczywistej objętościowej zawartości alkoholu w danej kategorii przed dealkoholizacją.

Nie należy stosować w etykietowaniu i prezentacji produktów sektora wina wyłącznie (samodzielnie) określenia „bezalkoholowe”.

Określenie „bezalkoholowe” lub podobne może być użyte pod warunkiem jednoczesnego użycia obowiązkowego określenia „odalkoholizowany”.

#### **Pominięcie terminu „wino”**

Pominięcie określenia „wino” możliwe jest, jeśli etykieta zawiera chronioną nazwę pochodzenia (ChNP) lub chronione oznaczenie geograficzne (ChOG). Niniejszy wyjątek nie dotyczy win odalkoholizowanych.

#### **Ważne!**

Stosowane procesy dealkoholizacji nie mogą powodować wad organoleptycznych w produkcie sektora wina. Eliminacja etanolu z produktu sektora wina nie może być prowadzona w połączeniu ze zwiększaniem zawartości cukru w moszczu winogronowym. Win odalkoholizowanych nie można oznaczać z odniesieniem do ekologicznych metod produkcji.







W ustawodawstwie wspólnotowym określono zasady ochrony produktów regionalnych i wytwarzanych tradycyjnymi metodami. Niniejsze ma na celu promowanie ich unikalnych cech związanych z pochodzeniem geograficznym.

Wina objęte ochroną wpisano do rejestrów produktów wysokiej jakości zawierających nazwy win, które producenci zgłosili do zarejestrowania bądź które zostały już zarejestrowane jako chronione oznaczenie geograficzne (ChOG) lub chroniona nazwa pochodzenia (ChNP).

W przypadku win o ChNP lub ChOG w etykietowaniu i prezentacji takich produktów należy umieścić:

- » termin „chroniona nazwa pochodzenia” lub „chronione oznaczenie geograficzne”; oraz
- » chronioną nazwę pochodzenia lub chronione oznaczenie geograficzne.

**Przykład:**  
Nazwa Bordeaux została zarejestrowana jako chroniona nazwa pochodzenia (ChNP). Na etykiecie produktu można pominąć słowo „wino”, należy natomiast zamieścić:

- » nazwę: Bordeaux,
- » informację: chroniona nazwa pochodzenia.

Rejestry produktów objętych ochroną dostępne są na oficjalnej stronie Komisji Europejskiej.

[https://agriculture.ec.europa.eu/farming/geographical-indications-and-quality-schemes/geographical-indications-registers\\_pl](https://agriculture.ec.europa.eu/farming/geographical-indications-and-quality-schemes/geographical-indications-registers_pl)

Rzeczywistą objętościową zawartość alkoholu wyraża się w pełnych jednostkach procentowych (np. 12 %) lub w jednostkach połówkowych (np. 12,5 %), zachowując odstęp pomiędzy wartością liczbową a symbolem „%”.

Po liczbie wyrażającej rzeczywistą objętościową zawartość alkoholu następuje symbol „% obj.”, który mogą poprzedzać słowa „rzeczywista zawartość alkoholu”, „rzeczywisty alkohol” lub skrót „alk.”.

**Przykłady prawidłowego wskazania zawartości alkoholu:**

- » 12 % obj.,
- » rzeczywista zawartość alkoholu 12 % obj.,
- » rzeczywisty alkohol 13,5 % obj.,
- » alk. 12,5 % obj.

**Przykłady błędnego wskazania zawartości alkoholu:**

- » 12% obj. (nie zastosowano odstępu między wskazaniem zawartości alkoholu a określeniem „% obj.”),
- » 12,3 % obj. (zawartości alkoholu nie wyrażono w jednostkach pełnych bądź połówkowych).

Podana zawartość alkoholu nie może różnić się o więcej niż 0,5 % obj. od zawartości określonej drogą analizy, a dla win zarejestrowanych jako ChOG lub ChNP przechowywanych w butelce ponad 3 lata, nie może różnić się o więcej niż 0,8 % obj.





### 3.4 Miejsce wytworzenia

#### Wino pochodzące z jednego państwa

Miejsce wytworzenia wina wskazujemy podając jedno z poniższych sformułowań:

- » „wino z [...]”;
- » „wyprodukowane w [...]”;
- » „produkt [...]”;
- » inne równoważne określenie,

po którym wymienia się nazwę państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, na którego terytorium zbiera się winogrona i przetwarza na wino, np. wino z Polski, wyprodukowane w Polsce, produkt polski itd.

#### Wino pochodzące z kilku państw UE

W przypadku wina powstałego z mieszanki win pochodzących z wielu państw członkowskich stosuje się słowa „wino z Unii Europejskiej” lub „kupaż win z różnych państw Unii Europejskiej” lub równoważne określenia.

#### Wino wytworzone w państwie członkowskim z winogron zebranych w innym państwie członkowskim

Wskazując miejsce wytworzenia stosuje się słowa „wino z Unii Europejskiej” lub „wino wyprodukowane w [...] z winogron zebranych w [...]”, podając nazwy przedmiotowych państw członkowskich.

#### Mieszanka win pochodzących z wielu państw trzecich

W przypadku wina powstałego z mieszanki win pochodzących z wielu państw trzecich stosuje się słowa „kupaż z [...]” lub równoważne określenia, podając nazwy przedmiotowych państw trzecich.

#### Wino wytworzone w państwie trzecim z winogron zebranych w innym państwie trzecim

W odniesieniu do win wytworzonych w państwie trzecim z winogron zebranych w innym państwie trzecim stosuje się słowa „wino wyprodukowane w [...] z winogron zebranych w [...]”, podając nazwy przedmiotowych państw trzecich.





#### Podstawowe terminy

Pod pojęciem „butelkowanie” rozumie się umieszczanie produktu w pojemnikach o pojemności nieprzekraczającej 60 litrów w celu późniejszej sprzedaży. Intuicyjne rozumienie określenia „butelkowanie” może być więc mylące. Nie ogranicza się bowiem tylko do butelki. Dotyczy umieszczania wina w każdym pojemniku o wskazanej pojemności w celu późniejszej sprzedaży. Butelkujący oznacza natomiast osobę fizyczną lub prawną lub grupę takich osób prowadzących działalność w Unii Europejskiej i dokonujących butelkowania lub w imieniu których dokonuje się butelkowania. W przypadku zastosowania opakowania innego niż butelka, na etykiecie stosuje się określenie „pakujący”.

#### Wskazanie podmiotu butelkującego

Informacje o podmiocie butelkującym wskazuje się podając jego nazwę oraz adres.

#### Nazwa

Osoby fizyczne, a więc przedsiębiorcy wpisani do CEIDG oraz rolnicy będący producentami wina, zobowiązani są do wskazania imienia i nazwiska lub nazwy, pod którą prowadzą działalność.

Osoby prawne (np. spółki kapitałowe, stowarzyszenia rejestrowe, Koła Gospodyń Wiejskich wpisane do KRS itp.) oraz jednostki nieposiadające osobowości prawnej (np. spółka jawna) wskazać powinny nazwę jednostki organizacyjnej, pod jaką zostały zarejestrowane.

#### Adres

Oznacza wskazanie lokalnej jednostki administracyjnej i państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, w którym znajduje się zakład lub główna siedziba butelkującego.

Przykładowe oznaczenie adresem wina butelkowanego w Namysławie, w Polsce:  
ul. Słoneczna 24, 46-100 Namysłów, Polska

#### Określenia dodatkowe

Nazwę i adres butelkującego należy uzupełnić słowami „butelkujący” lub „butelkowane przez [...]”, które można uzupełnić określeniami odnoszącymi się do gospodarstwa producenta.

#### Przykładowe oznaczenia:

- » Butelkujący: Winnica Kowalski Jan Kowalski, ul. Słoneczna 24, 46-100 Namysłów, Polska
- » Butelkowane przez: Winnicę Kowalski Jan Kowalski, ul. Słoneczna 24, 46-100 Namysłów, Polska

#### Butelkowanie na zlecenie

W przypadku butelkowania na zlecenie, wskazanie butelkującego uzupełnia się słowami „butelkowane dla [...]”.

#### Przykładowe oznaczenie:

- » Butelkowane dla: Jan Kowalski, ul. Słoneczna 24, 46-100 Namysłów, Polska

Możliwe jest wskazanie nazwy i adresu osoby, która przeprowadziła butelkowanie w imieniu osoby trzeciej, słowami „butelkowane dla [...] przez [...]”.

#### Przykładowe oznaczenie:

- » Butelkowane dla: Jan Kowalski, ul. Słoneczna 24, 46-100 Namysłów, Polska przez: Adam Kownacki, ul. Szklana 8, 46-200 Kluczbork, Polska

#### Butelkowanie poza siedzibą butelkującego

Jeśli butelkowanie odbywa się w innym miejscu niż siedziba butelkującego, dokładnym danym, o których mowa w niniejszym rozdziale, towarzyszy odniesienie do dokładnego miejsca, w którym miała miejsce czynność,

oraz, jeśli butelkowanie przeprowadza się w innym państwie członkowskim, nazwa tego państwa. Wymogi te nie mają zastosowania, w przypadku, gdy butelkowanie odbywa się w bezpośrednim sąsiedztwie butelkującego.

#### Pojemniki inne niż butelka

W przypadku pojemników innych niż butelki słowa „butelkujący” i „butelkowane przez [...]” zastępuje się odpowiednio słowami „pakujący” i „pakowane przez [...]”, o ile użyty język sam nie wskazuje na taką różnicę.

Uwaga: patrz pkt 3.15 broszury





### 3.6 Wskazanie importera

Importer oznacza osobę fizyczną lub prawną lub grupę takich osób prowadzących działalność w Unii, które biorą odpowiedzialność za wprowadzanie do obrotu towarów nieunijnych.

Pojęcie towarów nieunijnych zdefiniowano w art. 5 ust. 24 rozporządzenia nr 952/2013.

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/PDF/?uri=CELEX:02013R-0952-20221212&qid=1716320023521>

Wskazując importera należy określić jego nazwę i adres. Pojęcia „nazwa” i „adres” wyjaśniano w rozdziale 3.5 „Podmiot dokonujący butelkowania”.

Nazwę i adres importera poprzedza się słowami „importer” lub „importowane przez [...]”. W przypadku produktów sektora wina przywożonych luzem i butelkowanych w Unii nazwę importera można zastąpić lub uzupełnić wskazaniem butelkującego. W takim wypadku butelkującego wskazać należy w sposób opisany w rozdziale „Podmiot dokonujący butelkowania”.

Oznaczenia dot. importera i butelkującego można łączyć, jeśli dotyczą tej samej osoby prawnej.

Przykładowe oznaczenia łączące importera i butelkującego:

- » Importer i butelkujący: Winnica Kowalski Jan Kowalski, ul. Słoneczna 24, 46-100 Namysłów, Polska.
- » Importowane i butelkowane przez: Winnica Kowalski Jan Kowalski, ul. Słoneczna 24, 46-100 Namysłów, Polska





Informacja o wartości odżywczej podawana jest na 100 ml produktu sektora wina i obejmuje następujące elementy (podane w niżej przedstawionej kolejności):

- » wartość energetyczną,
- » ilość tłuszczu, w tym kwasów tłuszczowych nasyconych; węglowodanów, w tym cukrów; białka oraz soli.

Istnieje kilka sposobów prezentacji informacji o wartości odżywczej.

#### Tabela wartości odżywczej

Jeżeli pozwala na to miejsce, informację o wartości odżywczej należy podać w formie tabeli z wyrównanymi liczbami.

Przykład tabeli z informacją o wartości odżywczej:

Wartość odżywcza w 100 ml produktu

Wartość energetyczna (energia)	355 kJ/81 kcal
tłuszcz	0 g
w tym	
- kwasy tłuszczowe nasycone	0 g
węglowodany	3,2 g
w tym	
- cukry	0,6 g
białko	0 g
sól	0 g

#### Format liniowy informacji o wartości odżywczej

Jeżeli nie ma miejsca na prezentację za pomocą tabeli, można zastosować format liniowy.

Przykład formatu liniowego z informacją o wartości odżywczej:

Wartość energetyczna (energia) 355 kJ/81 kcal; tłuszcz 0 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 0 g; węglowodany 3,2 g, w tym cukry 0,6 g; białko 0 g; sól 0 g.

#### Wskazanie wartości energetycznej

W przypadku produktów sektora wina informacja o wartości odżywczej umieszczona na opakowaniu lub na załączonej do niego etykiecie może ograniczać się do podania wartości energetycznej, którą można wyrazić za pomocą symbolu »E« oznaczającego energię.

Przykład informacji:

E w 100 ml: 222 kJ/53 kcal

Jeżeli oznakowanie na opakowaniu lub załączonej do niego etykiecie ograniczono wyłącznie do informacji o wartości energetycznej, pełną informację o wartości odżywczej podaje się za pomocą środków elektronicznych wskazanych na opakowaniu lub załączonej do opakowania etykiecie.

O środkach elektronicznych napiszemy w dalszej części broszury.

#### Znikome ilości składników pokarmowych

W przypadkach gdy wartość energetyczna lub ilość składnika(-ów) odżywczego(-ych) w produkcie jest znikoma, informacje dotyczące tych elementów można zastąpić komunikatem: „Zawiera znikome ilości...”, który umieszcza się bezpośrednio w pobliżu informacji o wartości odżywczej.

W przeciwnym razie wszystkie obowiązkowe elementy należy wskazać w kolejności określonej w zaprezentowanej wcześniej tabeli z informacją o wartości odżywczej, również gdy zawartość poszczególnych składników jest równa zero.

#### Ustalanie wartości odżywczej

Wartości w informacji o wartości odżywczej są wartościami średnimi opartymi na:

- » analizie żywności dokonanej przez producenta;

- » znanych lub rzeczywistych średnich wartościach użytych składników;
- » ogólnie dostępnych i zaakceptowanych danych.

Wartość energetyczną należy obliczać przy użyciu współczynników przeliczeniowych przewidzianych w załączniku XIV do rozporządzenia nr 1169/2011.

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/PDF/?uri=CELEX:02011R1169-20180101&qid=1717350453598>





**Definicja składnika**

„Składnik” oznacza każdą substancję lub produkt, w tym środki aromatyzujące, dodatki do żywności, enzymy spożywcze oraz każdy komponent składnika złożonego, użyte przy wytworzeniu lub przygotowywaniu danego środka spożywczego i nadal obecne w produkcie gotowym, nawet jeżeli ich forma uległa zmianie. Pozostałości nie uważa się za składniki.

**Prezentacja wykazu składników**

Wykaz składników rozpoczyna się lub jest poprzedzony nagłówkiem, który składa się z wyrazu „składniki” lub zawiera ten wyraz. Obejmuje on wszystkie składniki wina, w malejącej kolejności ich masy w momencie użycia przy jego wytworzenia.

Składniki stanowiące mniej niż 2% produktu końcowego mogą być wymienione w dowolnej kolejności po pozostałych składnikach.

Omówmy składniki win:

**Winogrona**

Określenie „winogrona” można zastosować gdy do produkcji wina użyto winogron lub moszczu winogronowego.

**Zagęszczony moszcz winogronowy**

Określenie „zagęszczony moszcz winogronowy” można zastosować, gdy do produkcji wina użyto zagęszczonego moszczu winogronowego lub rektyfikowanego zagęszczonego moszczu winogronowego.

**Dozwolone substancje dodatkowe**

Związki enologiczne stosowane w produkcji win podaje się przez wskazanie kategorii związku, po której podana jest szczegółowa nazwa lub numer E.

W jaki sposób jednak sprawdzić jakie dodatki i substancje pomocnicze można zastosować w produkcji wina, jakie są ich funkcje technologiczne i nazwy? Odpowiedź znajdziemy w załączniku I część A tabela 2 do rozporządzenia 2019/934.

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/PDF/?uri=CELEX:02019R-0934-20220208&qid=1721588152185>

Poniżej prezentujemy fragment tej tabeli. Przyjrzyjmy się jej bliżej.

Założmy, że do produkcji wina użyliśmy kwasu mlekowego.

Z tabeli dowiemy się, że kwas mlekowy:

- » może być użyty w produkcji win (ponieważ został ujęty w tabeli),
- » pełni w winach funkcję regulatora kwasowości,
- » został sklasyfikowany jako „dodatek”,
- » może być oznaczony jako „kwas mlekowy” lub jako „E 270”.

Prawidłowe oznaczenie obecności tego składnika w winie może więc przyjąć jeden z dwóch wariantów:

- wariant 1: regulator kwasowości: kwas mlekowy,
- wariant 2: regulator kwasowości: E 270.

Wyłącznie od sporządzającego oznakowanie zależy, który z wariantów wybierze.

Tabela 2  
Dozwolone związki enologiczne, o których mowa w art. 3 ust. 1

1	2	3	4	5	6	7	8	
Substancje/praktyki	Numer E lub numer CAS	Kodeksy praktyk enologicznych OIV (*)	Numer referencyjny dokumentu w Kodeksie OIV, o którym mowa w art. 9 ust. 1	Dodatek	Substancja pomocnicza/ stosowana jako pomocnicza w przetwórstwie (?)	Warunki i ograniczenia stosowania (?)	Kategorie produktów sektora wina (*)	
1	Regulatory kwasowości							
1.1	Kwas winowy (L(+)-)	E 334/CAS 87-69-4	Dokumenty 2.1.3.1.1 (2001), 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-LTARAC	x	Warunki i ograniczenia określone w części I sekcja C i D załącznika VIII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 oraz w art. 11 niniejszego rozporządzenia. Fakt przeprowadzenia tego procesu wpisuje się do rejestru, o którym mowa w art. 147 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013. Specyfikacje dla kwasu winowego (L(+)-) określone w dodatku 1 pkt 2 do niniejszego załącznika.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16	
1.2	Kwas jabłkowy (D,L-; L-)	E 296/-	Dokumenty 2.1.3.1.1 (2001), 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-ACIMAL	x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16	
1.3	Kwas mlekowy	E 270/-	Dokumenty 2.1.3.1.1 (2001), 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-ACILAC	x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16	
1.4	L(+)-winian potasu	E 336(ii)/CAS 921-53-9	Dokumenty 2.1.3.2.2 (1979), 3.1.2.2 (1979)	COEI-1-POTTAR			x	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
1.5	Wodorowęglan potasu	E 501(ii)/CAS 298-14-6	Dokumenty 2.1.3.2.2 (1979), 3.1.2.2 (1979)	COEI-1-POTBIC			x	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16
1.6	Węglan wapnia	E 170/CAS 471-34-1	Dokumenty 2.1.3.2.2 (1979), 3.1.2.2 (1979)	COEI-1-CALCAR			x	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 i 16

Dodatki do żywności i enzymy stosowane jako substancje pomocnicze w przetwórstwie nie muszą być uwzględniane w wykazie składników. Przykładem takich substancji są widoczne w pozycjach 1.4 i 1.5 tabeli: L(+) winian potasu oraz wodorowęglan potasu.

W wykazie składników należy wskazać jednak wszelkie użyte przy wytworzeniu wina i nadal obecne w produkcie końcowym składniki lub substancje pomocnicze w przetwórstwie powodujące alergie lub reakcje nietolerancji, nawet jeżeli ich forma uległa zmianie.

### Przyjrzyjmy się zagadnieniu na przykładzie albuminy jaja.

Tabela 2 do rozporządzenia 2019/934 wskazuje, że albumina jaja (poz. 5.8 tabeli) należy do grupy środków klarujących i jest substancją pomocniczą/stosowaną jako pomocnicza w przetwórstwie.

Zgodnie z ogólną zasadą może wydawać się, że z tego tytułu nie należy wskazać jej w wykazie składników wina. Jednakże albumina jaja należy do grupy substancji pomocniczych powodujących alergie lub reakcje nietolerancji. Tym samym musi zostać wskazana w wykazie składników. Szerzej temat omówiono w kolejnych punktach broszury.

### Substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji

Wykaz substancji lub produktów mogących powodować alergie lub reakcje nietolerancji wskazano w załączniku II do rozporządzenia nr 1169/2011.

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/PDF/?uri=CELEX:02011R-1169-20180101&qid=1726566213635>

Potocznie określa się je „alergenami”. O ile wszystkie z nich dopuszczone są do stosowania w żywności, o tyle nie wszystkie moż-

na stosować w produkcji winiarskiej. Dozwolone w produkcji wina w UE dodatki i substancje pomocnicze w przetwórstwie (w tym alergeny) wymieniono w tabeli 2 w części A załącznika I do rozporządzenia 2019/934.

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/PDF/?uri=CELEX:02019R-0934-20220208&qid=1721588152185>

### Jak wskazać składniki win powodujące alergie lub reakcje nietolerancji?

**Przypadek 1:** wykaz składników umieszczono na opakowaniu lub załączonej do niego etykiecie.

Wszystkie substancje powodujące alergie lub reakcje nietolerancji muszą być oznaczone jako składniki w wykazie składników. Ich nazwy muszą być podkreślone za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego je od reszty wykazu składników, np. za pomocą czcionki, stylu lub koloru tła.

Nazwy alergenów w odniesieniu do siarczynów, jaj i produktów na bazie jaj, i produktów na bazie jaj, mleka i produktów na bazie mleka powinny odpowiadać nazwom wskazanym w części A załącznika I do rozporządzenia 2019/33.

Są to odpowiednio:

- » „siarczyny”, „dwutlenek siarki” lub „ditlenek siarki”;
- » „jajo”, „białko jaja”, „produkty z jaj”, „lizozym z jaja” lub „albumina z jaja”;
- » „mleko”, „produkty mleczne”, „kazeina z mleka” lub „białko mleka”.

Nazwy pozostałych alergenów powinny odpowiadać nazwom wskazanym w załączniku I część A tabela 2 kolumna 1 do rozporządzenia 2019/934.

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/PDF/?uri=CELEX:02019R-0934-20220208&qid=1721588152185>

Nazwy wskazane w części A załącznika I do rozporządzenia 2019/33 mają więc pierwszeństwo przed nazwami wskazanymi w załączniku I części A tabela 2 kolumna 1 do rozporządzenia 2019/934.

Przykład:

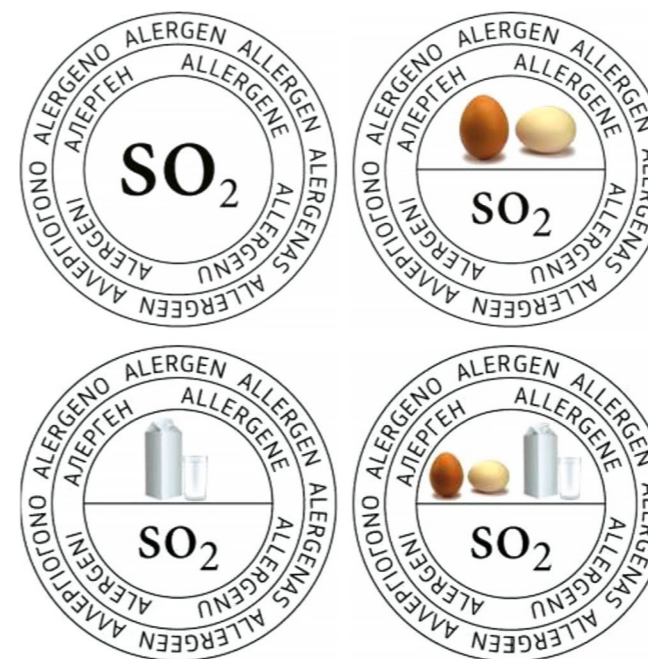
**Składniki: winogrona, regulator kwasowości: kwas mlekowy, środek klarujący: białko pszenicy, konserwanty i przeciwutleniacze: siarczyny.**

**Przypadek 2:** wykaz składników podano za pomocą środków elektronicznych (np. na witrynie internetowej, do której prowadzi kod QR). Wszystkie substancje powodujące alergie lub reakcje nietolerancji muszą być jednocześnie wskazane na dwa sposoby i w dwóch miejscach:

1. na opakowaniu lub na załączonej do niego etykiecie,

Prezentacja alergenów musi być poprzedzona słowem „zawiera”, po którym podaje się w odniesieniu do siarczynów, jaj i produktów na bazie jaj, mleka i produktów na bazie mleka, nazwy wymieniono w części A załącznika I do rozporządzenia 2019/33.

Do powyższej informacji można załączyć odpowiedni piktogram:



2. za pomocą środków elektronicznych (np. na witrynie internetowej, do której prowadzi kod QR).

Niezależnie od informacji wskazanej na etykiecie (tj. zawiera: nazwa alergenu / alergenów) w witrynie internetowej należy podać wykaz składników, zgodnie z wcześniej opisaną zasadą dotyczącą oznakowania opakowań (tj. po słowie „składniki” wymienić składniki wina w malejącej kolejności ich masy w momencie użycia przy wytwarzaniu napoju, wskazując alergeny za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego je od reszty wykazu składników, np. za pomocą czcionki, stylu lub koloru tła).

### Gazy i gazy do pakowania

Wskazanie dodatków należących do kategorii „gazy do pakowania” w wykazie składników można zastąpić konkretną daną szczegółową „butelkowane w atmosferze ochronnej” lub „butelkowanie może odbywać się w atmosferze ochronnej”.

### Substancje stosowane do wzbogacania

Substancje wykorzystane do wzbogacania win (zwiększenia naturalnej objętościowej zawartości alkoholu) uznaje się za składniki win. Należą do nich: sacharoza, zagęszczony moszcz winogronowy lub rektyfikowany zagęszczony moszcz winowy.

Zarówno zagęszczony moszcz winogronowy, jak i rektyfikowany zagęszczony moszcz winogronowy można zastąpić określeniem „zagęszczony moszcz winogronowy” lub można je sklasyfikować wspólnie i uwzględnić w wykazie składników wyłącznie jako „zagęszczony moszcz winogronowy”. Inną substancję dozwoloną do celów wzbogacania, tj. sacharozę, należy wymienić oddzielnie. Wszelkie zastosowane rodzaje sacharozy można wskazać bądź poprzez podanie ich nazwy, bądź przez użycie słowa „cukier”.



### Drożdże

Jedynym związkiem drożdży, który należy wymienić w wykazie składników jest mannoproteina drożdży. W pozostałych przypadkach drożdże nie muszą być wskazane w wykazie składników, gdyż stosuje się je jako substancje pomocnicze w przetwórstwie.

### Dodatki do żywności, których nie ma obowiązku wymienić w wykazie składników

W oznakowaniu nie trzeba wskazywać drożdży (z wyjątkiem wcześniej już omówionej mannoproteiny drożdży) oraz dodatków do żywności i enzymów stosowanych jako substancje pomocnicze w przetwórstwie.

Partię wina znakuje się widocznym, czytelnym i nieusuwalnym kodem identyfikacyjnym partii produkcyjnej, umożliwiającym identyfikację artykułu z danej partii. Pod pojęciem partii produkcyjnej wina rozumiemy określoną ilość tego artykułu, którą wyprodukowano lub zapakowano w praktycznie takich samych warunkach.

Przepisy nie określają kształtu lub formy kodu. Zwyczajowo jest to ciąg cyfr i/lub liter, które producent lub butelkujący przypisuje do określonej partii produktu. Jeżeli nie jest możliwe odróżnienie kodu od innych informacji, poprzedza się go literą „L”, np. stosując zapis: „Numer partii: L 01”.

Podawanie daty minimalnej trwałości wina obowiązkowe jest tylko w pewnych przypadkach, które omówimy w kolejnym rozdziale.

Data minimalnej trwałości (gdy ją podano) może być numerem partii produkcyjnej, jeżeli pozwala na identyfikację wyrobu i zawiera co najmniej dzień i miesiąc. W takim wypadku nie ma potrzeby nadawania odrębnego numeru partii. Dobrą praktyką jest wskazanie na etykiecie, że data minimalnej trwałości pełni jednocześnie funkcję numeru partii, np. przez zastosowanie zapisu „data minimalnej trwałości jest numerem partii”.

Wskazanie daty minimalnej trwałości obowiązkowe jest wyłącznie w przypadku win:

- » poddanych procesowi dealkoholizacji oraz
- » wykazujących rzeczywistą zawartość alkoholu mniejszą niż 10 % obj.

Oba warunki muszą być spełnione jednocześnie.

Datę minimalnej trwałości wina, a więc datę do której wino zachowuje swoje szczególne właściwości pod warunkiem jego właściwego przechowywania, podajemy w jeden z wymienionych sposobów, tj. datę poprzedzamy sformułowaniem:

- » „Najlepiej spożyć przed”, gdy data zawiera oznaczenie dnia;

Przykład:

Najlepiej spożyć przed: 01.07.2026 r.

- » „Najlepiej spożyć przed końcem”, gdy data zawiera oznaczenia miesiąca i roku (bez dnia) lub samego roku;

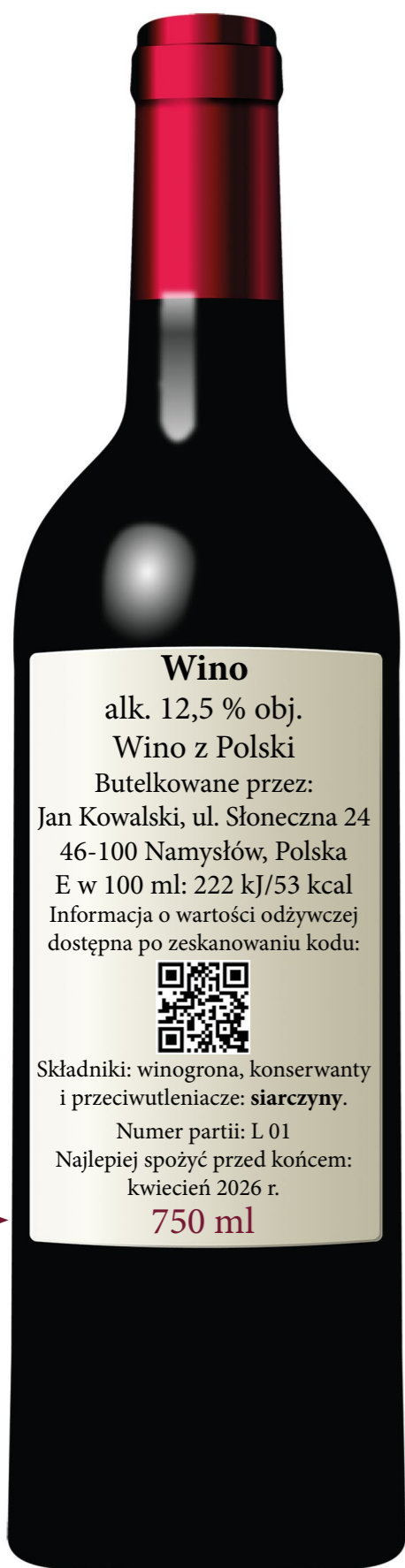
Przykład:

Najlepiej spożyć przed końcem:  
kwiecień 2026 r.

Najlepiej spożyć przed końcem 2026 r.







Ilość wina, którą umieściliśmy w opakowaniu określamy ilością nominalną.

Informacja o ilości nominalnej wina może zostać podana bez dodatkowych wskazówek (np. 750 ml – jak w naszym przykładzie), może być również poprzedzona dodatkowym napisem, tj.: „objętość netto” lub „zawartość netto”. Podajemy ją w jednostkach objętości.

Nazwy i oznaczenia jednostek miar stosowane w oznakowaniu win

Nazwy jednostki miar		Oznaczenie jednostki miary
Objętość:	mililitr	ml lub mL
	centylitr	cl lub cL
	litr	l lub L
	centymetr sześcienny	cm <sup>3</sup>
	decymetr sześcienny	dm <sup>3</sup>

Wina niemusujące w pojemnikach w zakresie od 100 ml do 1500 ml mogą być wprowadzane do obrotu w opakowaniach jednostkowych wyłącznie w 8 ilościach nominalnych: 100 – 187 – 250 – 375 – 500 – 750 – 1000 – 1500 ml.

Rozmiar czcionki, jaką podamy zawartość netto wina uzależniony jest od jej ilości nominalnej. W ustaleniu wielkości czcionki pomocna jest poniższa tabela.

Rozmiar czcionki, jaką należy wskazać ilość nominalną wina innego niż musujące

Ilość nominalna wina niemusującego [ml]	Minimalna wysokość cyfr i liter [mm]
od 100 do 187	3
powyżej 250 do 1 000	4
powyżej 1 000	6

Zawartość cukru w produktach sektora wina innych niż wino musujące, gazowane wino musujące, gatunkowe wino musujące oraz aromatyczne gatunkowe wino musujące, w ocenie Komisji Europejskiej, nie jest istotnym elementem informacji dla konsumenta.

Przyjęto zatem, że podawanie zawartości cukru w winach niemusujących jest informacją dobrowolną.

Informacja dobrowolna nie oznacza jednak dowolnej. Aby nie wprowadzać konsumentów w błąd, określono terminy jakie mogą odnosić się do zawartości cukru, a także zasady ich stosowania.

Wskazanie ilości cukru, wyrażone jako fruktoza i glukoza, podaje się przez zastosowanie określeń: słodkie, półsłodkie, półwytrawne, wytrawne.

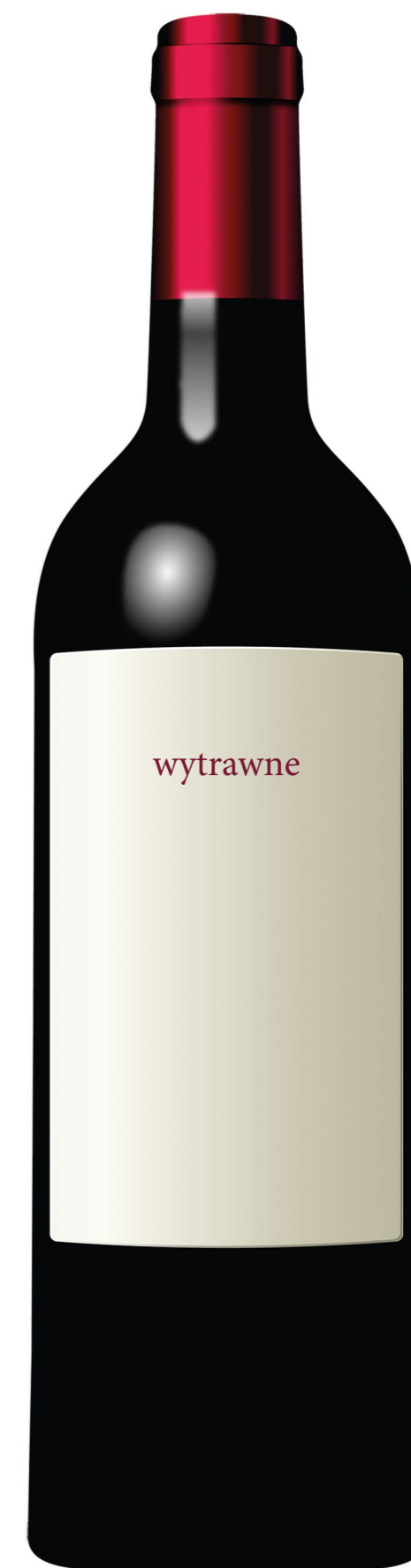
Warunki użycia wskazanych terminów reguluje załącznik 3 część B do [rozporządzenia 2019/33](#).

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/?uri=CELEX:32019R0033>

Jeżeli zawartość cukru w produktach sektora wina uzasadnia stosowanie dwóch spośród tych określeń, wybiera się tylko jedno z nich.

Zawartość cukru nie może różnić się o więcej niż 1 gram na litr od zawartości, którą umieszczono na etykiecie produktu.

Dla przejrzystości etykiety, na wskazanym po prawej stronie przykładzie, pominiemy wcześniej omawiane informacje obowiązkowe.





#### Rocznik

Podanie rocznika wina jest informacją dobrowolną, wskazującą na rok, w którym zebrano owoce. Oznaczenie, np. „2024” należy odczytywać jako wino wytworzone z winogron ze zbioru w 2024 r.

W przypadku produktów sektora wina tradycyjnie otrzymywanych z winogron zbieranych w styczniu lub lutym, rocznik pojawiający się na etykiecie produktów sektora wina jest rocznikiem odpowiadającym poprzedniemu rokowi kalendarzowemu.

Rocznik można umieścić na etykietach win niemusujących pod warunkiem, że 85 % winogron użytych do wytworzenia wina zostało zebranych w danym roku.

Wina, które nie są opatrzone ChNP ani ChOG można oznaczyć rocznikiem pod warunkiem przejścia procesu certyfikacji prowadzonego przez IJHARS.

Szerzej o procesie certyfikacji win piszemy na dalszych stronach broszury.

Dla przejrzystości etykiety, na wskazanym po lewej stronie przykładzie, pominieliśmy wcześniej omawiane informacje obowiązkowe. Oczywiście wskazanie rocznika nie zwalnia z obowiązku podania obowiązkowych informacji dot. wina.

Należy pamiętać by informacji o roczniku (podobnie jak innych dobrowolnych informacji) nie umieszczać na etykiecie ze szkoda dla przestrzeni dostępnej do prezentacji obowiązkowych informacji na temat wina.

#### Odmiana (odmiany) winorośli

Podanie na etykietach win niemusujących odmiany lub odmian winorośli jest informacją dobrowolną.

W przypadku win wyprodukowanych w Unii Europejskiej, w etykietowaniu lub prezentacji wina podać można wyłącznie odmianę (odmiany) umieszczoną w wykazie publikowanym na stronie Komisji Europejskiej, pod wskazanymi w tym wykazie nazwami lub synonimami.

[https://agriculture.ec.europa.eu/data-and-analysis/markets/overviews/market-observatories/wine/eu-wine-lists\\_pl](https://agriculture.ec.europa.eu/data-and-analysis/markets/overviews/market-observatories/wine/eu-wine-lists_pl)

Jeżeli wymieniono z nazwy tylko jedną odmianę winorośli lub jej synonim, co najmniej 85 % wina musiało zostać wyprodukowane z tej odmiany.

Jeśli wymieniono z nazwy co najmniej dwie odmiany winorośli lub ich synonimy, 100 % wina musiało zostać wyprodukowane z tych odmian.

Odmiany winorośli należy umieszczać na etykiecie w porządku malejącym według ich proporcjonalnego udziału i czcionką tego samego rozmiaru.

Wina, które nie są opatrzone ChNP ani ChOG można oznaczyć odmianą (odmianami) winorośli pod warunkiem przejścia procesu certyfikacji prowadzonego przez IJHARS.

Dodatkowo na etykietach win, dla których IJHARS wydał certyfikat dla wina odmianowego, można oprócz nazw odmian winorośli lub ich synonimów dodatkowo umieścić określenie „wino odmianowe” uzupełnione o nazwę wskazującą na Polskę.

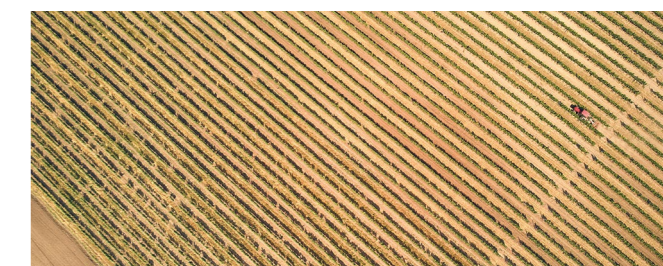
#### Przykłady:

- » wino odmianowe polskie Merlot,
- » wino odmianowe polskie,
- » wino odmianowe Merlot.

W przypadku produktów sektora wina pochodzących z państw trzecich warunki stosowania nazw odmian winorośli lub ich synonimów muszą być zgodne z zasadami mającymi zastosowanie w odniesieniu do producentów wina w danym państwie trzecim, w tym z zasadami ustanowionymi przez reprezentatywne organizacje zawodowe, a nazwy odmian winorośli lub ich synonimy muszą być nazwami określonymi w wykazie co najmniej jednej z następujących organizacji:

- » Międzynarodowej Organizacji ds. Winorośli i Wina (OIV),
- » Międzynarodowego Związku Ochrony Nowych Odmian Roślin,
- » Międzynarodowej Rady ds. Roślinnych Zasobów Genowych.

Wymienione w części B załącznika IV do rozporządzenia 2019/33 nazwy odmian winorośli i ich synonimy, które częściowo zawierają ChNP lub ChOG i bezpośrednio odnoszą się do geograficznego aspektu danej chronionej nazwy pochodzenia lub danego chronionego oznaczenia geograficznego, mogą pojawić się **wyłącznie** na etykiecie produktu opatrzonego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym lub oznaczeniem geograficznym państwa trzeciego.



### 3.14 Odniesienie do nazw jednostek geograficznych

Odniesienie do nazw jednostek geograficznych lub odniesienia do obszaru geograficznego odnoszące się do:

- » nazwy miejscowości lub grupy miejscowości,
- » nazwy lokalnej jednostki administracyjnej lub jej części,
- » nazwy podregionu uprawy winorośli lub jego części,
- » nazwy jednostki administracyjnej
- jest oznaczeniem dobrowolnym,
- może być umieszczone **tylko** w oznakowaniu win z ChNP lub ChOG.

Oznacza to, że nie jest możliwe umieszczenie na etykiecie wina z winogron pochodzących z upraw winorośli położonych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej określeń odnoszących się do regionu Polski, np. „wino z Podkarpacia”.

Dopuszczalne jest, aby podmiot posługiwał się zarejestrowaną nazwą winnicy, która zawiera wskazanie jednostki geograficznej, jeżeli pod taką nazwą prowadzi on działalność i wskazuje te dane jako część jego danych identyfikujących.



Dane takie należy jednak umieścić w oznakowaniu wyłącznie zgodnie z wytycznymi określonymi w art. 45 i 46 rozporządzenia 2019/33, tj. poprzedzić wskazanymi w tych przepisach słowami, wskazać nazwę podmiotu, który jest producentem i/lub butelkującym wina, adres (adresy) tego (tych) podmiotu (podmiotów) oraz kraj pochodzenia wina. Nie jest natomiast dopuszczalne posługiwanie się taką nazwą w innych miejscach etykiety i z pominięciem opisanych informacji.

Przyjrzyjmy się hipotetycznej sytuacji: Producent i butelkujący wina prowadzi działalność pod nazwą i adresem: Winnica Namysłów Jan Kowalski, ul. Słoneczna 24, 46-100 Namysłów, Polska.

#### Przykład 1:

- » W celach identyfikacyjnych opisany podmiot zamieścił na etykiecie informacje: Wyprodukowane i butelkowane przez: Winnica Namysłów, Jan Kowalski, ul. Słoneczna 24, 46-100 Namysłów, Polska

Tak oznaczone wina nie narusza obowiązujących przepisów.

#### Przykład 2:

- » Podmiot zamieścił na etykiecie informację Winnica Namysłów. Dodatkowo w celach identyfikacyjnych wskazał: Wyprodukowane i butelkowane przez: Winnica Namysłów, Jan Kowalski, ul. Słoneczna 24, 46-100 Namysłów, Polska

Informacja Winnica Namysłów podana w oderwaniu od zapisów „Wyprodukowane i butelkowane przez: (..)” oraz od adresu produkcji i butelkowania stanowi niedozwolone nawiązanie do nazwy miejscowości. Takie oznaczenie jest niedopuszczalne.

Niedozwolone jest również zamieszczanie na etykiecie wina znaków graficznych (mapek, piktogramów), zdjęć oraz znaków jakościowych odnoszących się do jednostki geograficznej lub administracyjnej, w której wina zostało wyprodukowane lub zabutelkowane.



Nie jest także dopuszczalne umieszczanie w oznakowaniu nazw, które poprzez swoje podobieństwo wizualne, fonetyczne i konceptualne nawiązują do jednostek geograficznych i administracyjnych.

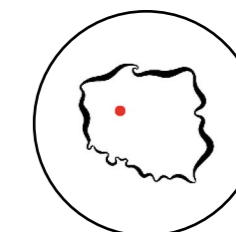
Przykłady piktogramów zawierających **niedozwolone** odniesienia do nazw jednostek geograficznych:



Rys. 1 – Niedozwolone odwołanie do jednostki podziału administracyjnego Polski, woj. podkarpackiego i regionu fizycznogeograficznego Podkarpacie.



Rys. 2 – Niedozwolone odwołanie do jednostki podziału administracyjnego Polski, woj. pomorskiego.



Rys. 3 – Niedozwolone wskazanie położenia geograficznego miejscowości na terytorium Polski, w której wyprodukowano i/lub zabutelkowano wina.



#### Podstawowe terminy

Pod pojęciem producenta win innych niż musujące rozumie się osobę fizyczną lub prawną lub grupę takich osób, które przetwarzają lub w imieniu których przetwarzają się winogrona lub moszcz winogronowy na wino.

#### Wskazanie producenta

Informacje o producencie wskazuje się podając jego nazwę oraz adres.

#### Nazwa i adres

Nazwę i adres producenta należy rozumieć w sposób analogiczny do opisanego w rozdziale 3.5 „Podmiot dokonujący butelkowania” niniejszej broszury.

#### Określenia dodatkowe

Nazwę i adres producenta lub dostawcy uzupełnia się słowami „producent” lub „wyprodukowane przez”.

Jeżeli wino zostało wyprodukowane i zabutelkowane przez tą samą osobę fizyczną lub prawną obowiązkowe oznaczenie odnoszące się do butelkującego (patrz rozdział 3.5 broszury) można łączyć z dobrowolnym oznaczeniem producenta.

#### Przykład 1:

- » Wyprodukowane i butelkowane przez: Jan Kowalski, ul. Słoneczna 24, 46-100 Namysłów, Polska

#### Przykład 2:

- » Producent i butelkujący: Jan Kowalski, ul. Słoneczna 24, 46-100 Namysłów, Polska

### Wina z ChOG lub ChNP

Jeśli nazwa lub adres butelkującego, producenta, importera lub dostawcy składa się z ChNP lub ChOG lub je zawiera, nazwę lub adres umieszcza się na etykiecie:

- » czcionką, której wielkość nie przekracza połowy wielkości liter stosowanych w odniesieniu do ChNP lub ChOG lub nazwy kategorii danego produktu sektora wina;
- » lub w postaci kodu.

### Oznaczenie kodem

Przepisy wspólnotowe dopuszczają zastąpienie oznaczenie producenta, butelkującego, importera lub dostawcy kodem określonym przez państwo członkowskie, w którym te podmioty mają siedzibę. Kod uzupełnia się odniesieniem do danego państwa członkowskiego.

W Polsce powyższy kod nadawany jest przez Dyrektora Generalnego KOWR, na wniosek przedsiębiorcy będącego butelkującym, producentem, importerskim lub dostawcą.

Na etykiecie wina przedmiotowego produktu umieszcza się również nazwę i adres uczestniczącej w dystrybucji osoby fizycznej lub prawnej innej niż butelkujący, producent, importer lub dostawca określony kodem.

### 3.16 Barwa wina (informacja nieobowiązkowa)

W przepisach prawa nie zdefiniowano poszczególnych kolorów wina. Jego barwa może być opisana według odmian winorośli i metod produkcji lub na podstawie badań analitycznych.

Wino zwyczajowo klasyfikuje się na podstawie jego barwy do jednej z trzech głównych kategorii:

**1. Wino białe** – wino o jasnym kolorze, którego główna metoda produkcji polega na tłoczeniu winogron białych lub czerwonych i fermentacji bez skórek. Wyjątkiem jest wino białe wytwarzane w procesie maceracji skórek, które charakteryzuje się kolorem pomarańczowo-bursztynowym;

**2. Wino czerwone** – wino o intensywnej barwie od rubinowej do purpurowej, produkowane w procesie maceracji i fermentacji alkoholowej całych lub rozdrobnionych jagód czerwonych winogron;

**3. Wino różowe** – wino o barwie od blad różowej do łososiowej, uzyskiwane poprzez różne metody, łącznie z tłoczeniem (jak w przypadku wina białego) lub – jak w winie czerwonym – przez macerację skórek ciemnych winogron, z tym że krótszą.

#### Ważne!

Kupażowanie czerwonego i białego wina w celu uzyskania wina różowego nie jest dozwolone.

Przepisy nie zabraniają produkcji win różowych poprzez mieszanie miazgi owoców czerwonych i białych winogron. Zgodnie bowiem z przepisami, pojęcie „kupażowanie” odnosi się wyłącznie do wina lub moszczu, a nie do miazgi.

Producent może nazwać wino „winem białym/czerwonym/różowym”, jeśli zastosował on dopuszczalne metody wytwarzania wina, a nazwa ta oddaje charakterystykę danego produktu.

### 3.17 Metody produkcji (informacja nieobowiązkowa)

#### Informacje ogólne

Wina inne niż musujące można opatrzyć informacjami odnoszącymi się do niektórych metod produkcji.

#### Fermentowało/dojrzewało/leżakowało w beczce

Oznaczenia:

- » „fermentowało w beczce [wskazać rodzaj drewna]”, np. fermentowało w beczce dębowej;
- » „fermentowało w beczce”;
- » „dojrzewało w beczce [wskazać rodzaj drewna]”;
- » „dojrzewające w beczce”;

- » „leżakowało w beczce [wskazać rodzaj drewna]”;
  - » „leżakowało w beczce”;
- zastosować można do produktu sektora wina, który fermentował, dojrzewał lub leżakował w pojemniku z drewna. Słowo „beczka” można zastąpić słowem „kadź”, np. fermentowało w kadzi dębowej.

Opisane oznaczenia znajdują zastosowanie w przypadku win opatrzonych ChNP/ChOG.

Do win, które nie są opatrzone ChNP/ChOG, można stosować zarówno ww. określenia, jak i podobne np. fermentacja w beczce.



#### Inne określenia odnoszące się do metod produkcji

Stosując dobrowolne określenia odnoszące się do metod produkcji, należy rozważyć, czy nie wprowadzają w błąd, w szczególności:

- » co do właściwości środka spożywczego, a w szczególności co do jego charakteru, tożsamości, właściwości, składu, ilości, trwałości, kraju lub miejsca pochodzenia, metod wytwarzania lub produkcji;
- » przez przypisywanie środkowi spożywczemu działania lub właściwości, których on nie posiada;
- » przez sugerowanie, że środek spożywczy ma szczególne właściwości, gdy w rzeczywistości wszystkie podobne środki spożywcze mają takie właściwości, zwłaszcza przez szczególne podkreślanie obecności lub braku określonych składników lub składników odżywczych;
- » przez sugerowanie poprzez wygląd, opis lub prezentacje graficzne, że chodzi o określony środek spożywczy lub składnik, mimo że w rzeczywistości komponent lub składnik naturalnie obecny lub zwykle stosowany w danym środku spożywczym został zastąpiony innym komponentem lub innym składnikiem.

Rozważmy w tym miejscu dwa potencjalne, dobrowolne oznaczenia odnoszące się do metod produkcji.

### 3.18 Odniesienie do ekologicznej metody produkcji

Oznaczenia „BIO”, „EKO”, „ekologiczny” i podobne na winach stosować mogą wyłącznie podmioty, które włączone zostały do systemu kontroli i certyfikacji w rolnictwie ekologicznym. Tylko ten system gwarantuje konsumentowi, że artykuły znajdujące się na rynku wyprodukowane zostały zgodnie

#### Fermentowało w kadzi stalowej

Określenie nie odnosi się do specjalnej metody produkcji, ponieważ większość produktów sektora wina fermentuje w kadzi stalowej. Podanie powyższego określenia w opisie wina sugeruje, że produkt został poddany specjalnym procesom produkcji oraz posiada szczególne właściwości, gdy w rzeczywistości wszystkie podobne środki spożywcze mają takie właściwości.

#### Dojrzewało we francuskiej beczce, a następnie w butelce

Określenie zbliżone jest do oznaczenia „poddane fermentacji w butelce”, które można zastosować wyłącznie do określonych kategorii win musujących, co opisano powyżej. Użycie takiego określenia wobec win niespełniających określonych wymogów lub używanie określeń zbliżonych – imitujących to określenie, może wprowadzać konsumenta w błąd.

Dodatkowo określenie „dojrzewało we francuskiej beczce, a następnie w butelce” informuje o zastosowaniu „francuskiej beczki”, jednak nie zostało sprecyzowane, czym dokładnie jest „francuska beczka”. Określenie nie precyzuje czy chodzi o beczkę z dębu francuskiego, czy o beczkę, niekoniecznie drewnianą, pochodzącą z Francji.

z obowiązującymi przepisami dotyczącymi rolnictwa ekologicznego.

Wspomniane ograniczenia dotyczą oznakowania opakowań jednostkowych oraz materiałów reklamowych, dokumentów handlowych, znaków towarowych oraz nazw przedsiębiorstw.



#### 4. Certyfikacja wina lub moszczu gronowego

Na wstępie tej części broszury informujemy, że całość informacji przekazanych w niniejszym rozdziale będzie przedstawiona w odniesieniu do wina, niemniej odnosi się ona równoważnie do moszczu.

Możliwość umieszczenia nazwy określonej odmiany (lub odmian) winorośli i/lub określonego rocznika na etykiecie wina z winogron pozyskanych z krajowych upraw winorośli jest dozwolona wyłącznie po stosownej certyfikacji w tym zakresie.

##### **Korzyści płynące z certyfikacji**

Certyfikację wina lub moszczu w zakresie odmiany (odmian) i/lub rocznika winorośli przeprowadza właściwy Wojewódzki Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (zwany dalej: Wojewódzki Inspektor). Jest ona procedurą dobrowolną, przynoszącą szereg korzyści, m.in.:

- » gwarancja jakości – certyfikacja wina zapewnia konsumentom pewność co do autentyczności produktu poprzez podkreślenie sprawowania kontroli urzędowej nad produkcją wina rocznikowego/odmianowego,
- » zwiększenie zysków – umożliwienie podania nazwy określonej odmiany i/lub rocznika na etykiecie wina przekłada się na decyzje zakupowe konsumentów,
- » narzędzie ochrony marki i reputacji – certyfikat potwierdzający nazwę odmiany winorośli/rocznik wina może przyczynić się do budowy zaufania konsumentów i wyróżnienia się na rynku;
- » dostęp do nowych rynków – certyfikacja wina może być wymagana lub pożądana na niektórych rynkach eksportowych, stąd posiadanie certyfikatu może ułatwić producentom dostęp do tych rynków

oraz zwiększyć ich szanse na sukces na arenie międzynarodowej.

##### **Zasady zgłaszania win do certyfikacji**

Zamierzając przeprowadzić certyfikację wina lub moszczu należy złożyć stosowny wniosek do Wojewódzkiego Inspektora właściwego ze względu na miejsce wyrobu wina lub moszczu.

Wnioskować o certyfikację może wyłącznie producent wina wytworzonego z winogron pozyskanych z upraw winorośli położonych w Polsce, wpisanych do ewidencji winnic.

Aktualny formularz wniosku znajdziesz na stronie internetowej Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

Ponadto, w zakresie odmian winorośli, z których winogron będzie wyrabiane wino, muszą być spełnione wymagania dla ich nazw. Stąd też nazwy odmian winorośli lub ich synonimy muszą być nazwami podanymi w „Międzynarodowym wykazie odmian winorośli i ich synonimów” prowadzonym przez Międzynarodową Organizację ds. Winorośli i Wina (OIV).

Na stronach Komisji Europejskiej dostępna jest Lista nr 8 odnosząca się do odmian winorośli dozwolonych do produkcji wina i etykietowania wina wraz z synonimami takich nazw.

[https://agriculture.ec.europa.eu/data-and-analysis/markets/overviews/market-observatories/wine/eu-wine-lists\\_en](https://agriculture.ec.europa.eu/data-and-analysis/markets/overviews/market-observatories/wine/eu-wine-lists_en)

Termin składania wniosku o certyfikację ustalono na nie później niż na 2 tygodnie przed zbiorem winogron, z których powstanie wino lub moszcz do certyfikacji, **lecz nie później niż do dnia 15 września danego roku winiarskiego.**



Rok winiarski rozpoczyna się 1 sierpnia każdego roku i kończy 31 lipca roku następnego. Złożenie w odpowiednim terminie poprawnie wypełnionego wniosku w sprawie certyfikacji jest równoznaczne z rejestracją sprawy przez Wojewódzkiego Inspektora i rozpoczęciem biegu certyfikacji.

### **Przebieg certyfikacji**

W momencie zakończenia procesu produkcyjnego wina, producent zgłasza ten fakt do Wojewódzkiego Inspektora (mailowo lub telefonicznie) celem przeprowadzenia certyfikacji wyrobu gotowego.

W trakcie produkcji wina producent ma obowiązek prowadzić rejestr przychodów i rozchodów wina (np. w formie kart produkcji wina), na podstawie którego możliwe jest prześledzenie poszczególnych etapów procesu produkcyjnego wina oraz ustalenie jego finalnej ilości, przeznaczonej do certyfikacji.

Istnieje możliwość wydania certyfikatów bez fizycznej kontroli u producenta, na podstawie dostarczonych do Wojewódzkiego Inspektora rejestrów przychodów i rozchodów. Każdorazowo jednak, ostateczną decyzję na temat przeprowadzenia fizycznej kontroli u producenta podejmuje Wojewódzki Inspektor.

Kontrola certyfikująca polega na zweryfikowaniu przez Wojewódzkiego Inspektora finalnej wielkości partii wina lub moszczu na podstawie danych zawartych w rejestrze przychodów i rozchodów wina bądź informacji otrzymanej od producenta. Sprawdza się także zgodność informacji z dokumentów związanych z wyrobem wina ze stanem faktycznym oraz wielkości posiadanych zapasów z poprzednich lat gospodarczych. Z uży-

skanych informacji – przy kontroli fizycznej – sporządzany jest protokół kontroli.

Za przeprowadzenie certyfikacji wina lub moszczu pobiera się opłatę, która pokrywa koszty kontroli spełnienia wymagań i kontrolę danych, a także – w przypadku kontroli fizycznej – koszty dojazdu do miejsca wyrobu wina.

Po uiszczeniu ww. opłaty, na podstawie protokołu kontroli bądź okazanych dokumentów, dla danej partii wina lub moszczu Wojewódzki Inspektor wydaje certyfikat dla wina lub moszczu.

Istnieją dwa rodzaje certyfikatów, które determinowane są spełnieniem następujących wymagań:

- » dot. rocznika – przynajmniej 85% winogron użytych do zrobienia produktu zostało zebranych w danym roku – Certyfikat dla wina rocznikowego,
- » dot. nazwy odmiany winorośli lub jej synonimów – co najmniej 85% produktu zostało wyprodukowane z tej odmiany. Jeśli do produkcji użyto co najmniej dwóch odmian winorośli – 100% wyprodukowane z tych odmian – Certyfikat dla wina odmianowego.

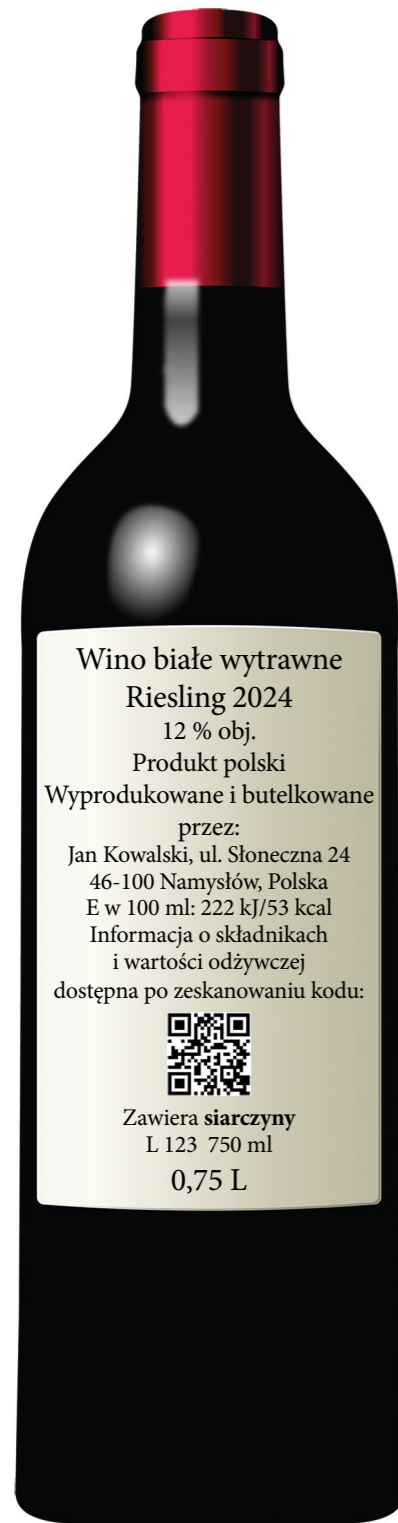
Certyfikat zawiera indywidualny numer certyfikatu, który producent wina powinien wpisać do rejestru przychodów i rozchodów oraz umieścić w dokumentach towarzyszących.

Jeżeli w toku procedury certyfikacji ustalono, że zaszła przynajmniej jedna z przesłanek do odmowy wydania certyfikatu dla wina lub moszczu, Wojewódzki Inspektor odmawia, w drodze decyzji, wydania takiego certyfikatu.

## 5. Przegląd etykiet

Podsumowując zebrane dotychczas informacje przyjrzyjmy się kilku wariantom prawidłowego oznakowania wina. Przedstawione przykłady nie wyczerpują oczywiście wszelkich możliwych wariantów przekazania konsumentom informacji o produkcie.

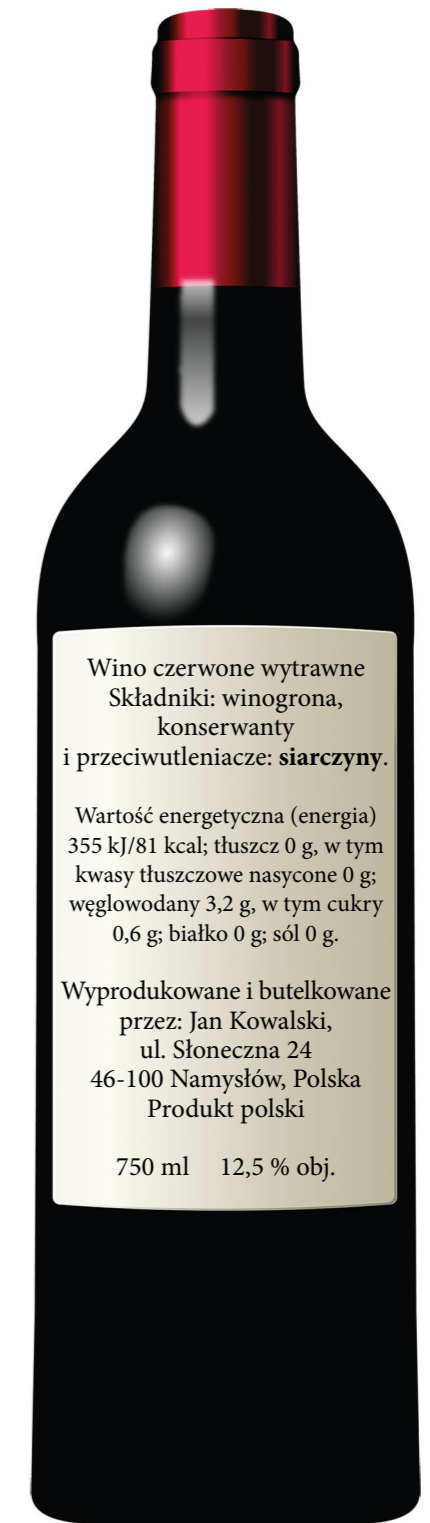
Przykład etykiety zawierającej wykaz danych obowiązkowych z uwzględnieniem etykietowania elektronicznego



Przykład etykiety zawierającej wykaz danych obowiązkowych i dobrowolnych z uwzględnieniem etykietowania elektronicznego



Przykład etykiety i kontretykiety zawierającej wykaz danych obowiązkowych i dobrowolnych bez etykietowania elektronicznego





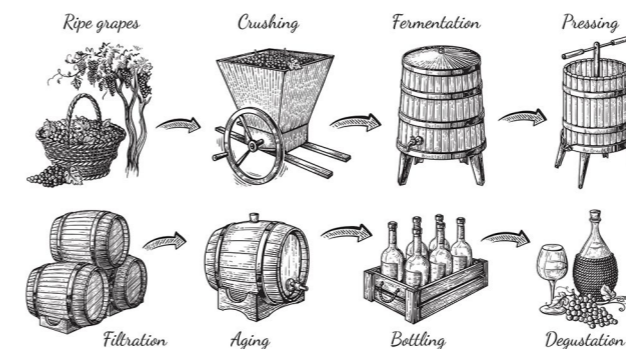


Zobaczmy również jakie błędy popełnić można znakując wino. Przedstawiony przykład nie wyczerpuje wszelkich błędnych wariantów oznakowania produktu.

Podkreślmy raz jeszcze – **poniżej przedstawiamy przykład nieprawidłowego oznakowania wina.**

#### Błędy w oznakowaniu:

- » zawartości alkoholu nie wyrażono w jednostkach pełnych bądź połówkowych oraz pominięto „obj.” przy jednostce;
- » brak wskazania miejsca wytworzenia, np. wino z Polski, wyprodukowane w Polsce, produkt polski;
- » przy wskazaniu podmiotu butelkującego użyto nieprawidłowego określenia „zabutelkowane przez” zamiast prawidłowo „butelkowane przez”;
- » niedozwolone na winach bez ChNP/CHOG nawiązanie do jednostki geograficznej „Wino z Podkarpacia”;
- » brak wyróżnienia w wykazie składników substancji powodujących alergie lub reakcje nietolerancji;
- » brak podania numeru partii;
- » zastosowanie nieprawidłowego określenia „pojemność” przy informacji o ilości nominalnej wina zamiast prawidłowo „objętość netto” lub „zawartość netto” bądź bez żadnych dodatkowych opisów.



### PRZEPISY WSPÓLNOTOWE

- » rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr **1308/2013** z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007,
- » rozporządzenie delegowane Komisji (UE) **2019/33** z dnia 17 października 2018 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do wniosków o objęcie ochroną nazw pochodzenia, oznaczeń geograficznych i określeń tradycyjnych w sektorze wina, procedury zgłaszania sprzeciwu, ograniczeń stosowania, zmian w specyfikacji produktu, unieważnienia ochrony oraz etykietowania i prezentacji
- » rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr **251/2014** z dnia 26 lutego 2014 r. w sprawie definicji, opisu, prezentacji, etykietowania i ochrony oznaczeń geograficznych aromatyzowanych produktów sektora wina, uchylające rozporządzenie Rady (EWG) nr 1601/91,
- » rozporządzenie delegowane Komisji (UE) **2024/585** z dnia 8 grudnia 2023 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 251/2014 w odniesieniu do przepisów szczegółowych dotyczących oznaczania i określania składników aromatyzowanych produktów sektora wina,
- » rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr **1169/2011** z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji

- 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004,
- » rozporządzenie (WE) nr **1924/2006** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności,
- » rozporządzenie delegowane Komisji (UE) **2019/934** z dnia 12 marca 2019 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do obszarów uprawy winorośli, w przypadku których zawartość alkoholu może być zwiększona, dozwolonych praktyk enologicznych i ograniczeń mających zastosowanie do produkcji i konserwowania produktów sektora win, minimalnej zawartości alkoholu w odniesieniu do produktów ubocznych oraz ich usuwania, a także publikacji dokumentów OIV.

### PRZEPISY KRAJOWE

- » ustawa z dnia 2 grudnia 2021 r. o wyrobach winiarskich,
- » ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych,
- » ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia,
- » ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych,
- » rozporządzenie Ministra Gospodarki z dnia 20 lipca 2009 r. w sprawie szczegółowych wymagań dotyczących oznakowań towarów paczkowanych,
- » rozporządzenie Rady Ministrów z dnia 5 czerwca 2020 r. w sprawie legalnych jednostek miar,
- » rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 13 kwietnia 2004 r. w sprawie szczegółowego zakresu i sposobu znakowania niektórych grup i rodzajów artykułów rolno-spożywczych kodem identyfikacyjnym partii produkcyjnej.

### Wykaz OIV:

<https://www.oiv.int/what-we-do/viticulture-data-base-report?oiv=>



IJHARS

Główny Inspektorat Jakości Handlowej  
Artykułów Rolno-Spożywczych  
Aleje Jerozolimskie 98  
00-807 Warszawa  
[www.ijhars.gov.pl](http://www.ijhars.gov.pl)  
[sekretariat@ijhars.gov.pl](mailto:sekretariat@ijhars.gov.pl)  
+48 22 255 78 00

Warszawa, marzec 2025



<https://www.gov.pl/web/ijhars>



**IJHARS**

Główny Inspektorat Jakości Handlowej  
Artykułów Rolno-Spożywczych  
Aleje Jerozolimskie 98  
00-807 Warszawa  
[www.ijhars.gov.pl](http://www.ijhars.gov.pl)  
[sekretariat@ijhars.gov.pl](mailto:sekretariat@ijhars.gov.pl)  
+48 22 255 78 00



<https://www.gov.pl/web/ijhars>

