

Fermentowane napoje winiarskie

Nazwa produktu (nazwa produktu określona w tytule rozporządzenia /ustawy)	Tytuł aktu prawnego oraz publikatory (Dz.U., poz.)	Link do aktu prawnego w języku polskim	Zakres aktu prawnego	Główne wymagania dla produktu określone w akcie prawnym	Informacja czy zgodnie z polskimi przepisami produkt podlega procedurze uprzedniego zezwolenia	Dane kontaktowe do organu przeprowadzającego ocenę produktu	Dane kontaktowe do organu nadzoru rynku
Fermentowane napoje winiarskie	Ustawa z dnia 12 maja 2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina (Dz. U z 2019 r. poz. 1534 z zm.)	http://isap.sejm.gov.pl/isap.nsf/DocDetails.xsp?id=WDU20190001534 http://isap.sejm.gov.pl/isap.nsf/download.xsp/WDU20190001534/U/D20191534Lj.pdf	Zasady wyrobu fermentowanych napojów winiarskich	Definicje fermentowanych napojów winiarskich (art. 3) i ogólne zasady produkcji	--	--	Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (GIJHARS) https://www.gov.pl/web/ijhars/gijhars Kontrole przeprowadzają właściwi miejscowo Wojewódzcy Inspektorzy Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (WIJHARS) https://www.gov.pl/web/ijhars/wijhars
	Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 22 maja 2013 r. w sprawie rodzajów fermentowanych napojów winiarskich oraz szczegółowych wymagań organoleptycznych, fizycznych i chemicznych, jakie	http://isap.sejm.gov.pl/isap.nsf/DocDetails.xsp?id=WDU20130000633	Rodzaje fermentowanych napojów winiarskich oraz wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne dla tych produktów	Cechy organoleptyczne, klarowność, kwasowość ogólna, kwasowość lotna, ciśnienie dwutlenku węgla, zawartość cukrów redukujących po inwersji, zawartość popiołu			

	powinny spełniać te napoje (Dz. U. z 2013 r. poz. 633)						
	Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 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 (Dz. U. z 2013 r. poz. 624)	http://isap.sejm.gov.pl/isap.nsf/DocDetails.xsp?id=WDU20130000624	Szczegółowy sposób wyrobu fermentowanych napojów winiarskich oraz metody badania tych produktów	Rodzaje czynności technologicznych, stosowanie określonych substancji w zależności od etapu produkcji, metody badania: gęstości, zawartości alkoholu, ekstraktu ogólnego, cukrów redukujących, popiołu, kwasowości ogólnej, kwasowości lotnej			
	Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 roku w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. z 2015 r. poz. 29, ze zm.)	http://isap.sejm.gov.pl/isap.nsf/DocDetails.xsp?id=WDU20150000029 http://isap.sejm.gov.pl/isap.nsf/DocDetails.xsp?id=WDU20170002150	Szczegółowe wymagania w zakresie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych	Wymagania dotyczące informacji podawanych w oznakowaniu fermentowanych napojów winiarskich			