

Warszawa, 22 września 2020 r.

**Stanowisko Związku Przedsiębiorców i Pracodawców
ws. projektu ustawy o wyrobach winiarskich**

Związek Przedsiębiorców i Pracodawców, jako organizacja reprezentująca zarówno duże podmioty w branży winiarskiej, jak i przedsiębiorców produkujących lub zamierzających produkować wyroby alkoholowe w małej skali z dużą satysfakcją przyjmujemy projekt nowej ustawy o wyrobach winiarskich z powodu ustanowienia koniecznego związku charakteru napoju fermentowanego z owocami lub ich sokami/moszczami, z których został on wyprodukowany (sfermentowany). To przełomowe osiągnięcie i jasny drogowskaz ustawiony przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi w zakresie rozwoju polskiego rolnictwa i wysokiej jakości polskich produktów spożywczych. Projekt ten jest potrzebny zarówno jako narzędzie prawne służące do działania na rynku polskim oraz jako platforma umożliwiająca dostosowanie się polskich producentów do prawa i zasad obowiązujących na rynkach Unii Europejskiej. Przede wszystkim ustawa musi wspierać polskich rolników, konsumentów produktów spożywczych a na końcu przemysłowych producentów żywności.

W ocenie ZPP, projekt jest co do zasady właściwy. W ogólnych założeniach zawiera jednak kilka wad i nieścisłości. Wydaje nam się, że w przypadku procedowania tej ustawy konsultacje społeczne powinny być wyjątkowo staranne i powinny odbywać się w wąskiej, ale kompetentnej grupie ekspertów reprezentujących kilka środowisk o odmiennych celach biznesowych i odmiennych paradygmatach opisujących rynek alkoholowy w Polsce. Uważamy, że pomimo rysujących się sprzeczności jest możliwy nie tylko kompromis, ale i konsensus pomiędzy tymi środowiskami. Konsensus dobry dla polskich rolników, przedsiębiorców, polskiej lokalnej tradycji kulinarnej i przede wszystkim polskich konsumentów jakościowych wyrobów alkoholowych.

Uwagi do ustawy chcieliśmy podzielić na trzy grupy. Pierwsza grupa uwag to uwagi dużych przedsiębiorców, druga grupa uwag to uwagi tak zwanych przedsiębiorców kraftowych, a grupa trzecia to zastrzeżenia producentów tradycyjnych nieraz pionierów kontynuacji odtwarzania tradycji miodosytnictwa, cydrownictwa czy nalewkarstwa w Polsce.

Zastrzeżenia z grupy pierwszej:

1. Gorąco popieramy nową definicję fermentowanych napojów winiarskich zawartą w art. 3, ust. 1, pkt.1) projektu Ustawy z uwagi na postulowany przez nas od wielu lat, konieczny związek charakteru napoju fermentowanego z owocami lub ich sokami/moszczami, z których został on wyprodukowany (sfermentowany). Wymusza to na producentach konieczność używania zdecydowanie większej ilości owoców lub ich soków/moszczy w nastawach. To bezpośrednio przekłada się też na podniesienie jakości produkowanych win owocowych oraz napojów fermentowanych, jak i istotnego zwiększenia ilości owoców uprawianych przez polskich sadowników i przetwarzanych przez zakłady przetwórcze
2. Zaleca się doprecyzowanie definicji wyrobów winiarskich tak, aby wynikało z niej jasno, że głównym surowcem używanym do produkcji fermentowanych napojów winiarskich mogą być jedynie owoce, warzywa lub uzyskane z nich soki lub moszcze.
3. Zaleca się określenie minimalnej zawartości soków i moszczów na wysokim poziomie w nastawach wymienianych w ustawie oraz wszędzie gdzie to możliwe zwiększenie poziomu ich udziałów.
4. Rekomenduje się zmianę określenia „markowy” na określenie „jakościowy” stosowane przez lata w całym europejskim przemyśle alkoholowym. Rozumiejąc intencje ustawodawcy uważamy, że słowo „jakościowy” lepiej określa desygnat.
5. Producenci tej grupy chcieliby, by ustawa dopuszczała możliwość używania cukru w jakościowych fermentowanych wyrobach winiarskich, ale wyłącznie na zasadach analogicznych jak te mające zastosowanie dla win gronowych.
6. Przy definicji jakościowych win owocowych, postulujemy by konieczność 6 miesięcznego leżakowania nie dotyczyła win białych. Przy produkcji których leżakowanie nie zawsze jest procesem korzystnie wpływającym na smak i trwałość wyrobu.
7. Producenci tej grupy chcieliby zapisu umożliwiającego tworzenie cydru lodowego z mrożonego soku lub moszczu jabłkowego - to z kolei budzi sprzeciw producentów kraftowych i tradycyjnych. Znając praktyki producentów światowych w tym kanadyjskich postulujemy wprowadzenie dwóch kategorii cydru lodowego - jakościowego (o restrykcyjnych zapisach) i pozostałych. Szanując tradycję nie widzimy przyczyny dla której prawodawca polski miałby być bardziej restrykcyjny niż jego światowi odpowiednicy.
8. Wnioskuje się o wykreślenie z ustawy definicji cydrów i perrych aromatyzowanych. Według tej grupy producentów to nikomu niepotrzebne wprowadzanie na rynek nowej kategorii wyrobów niskiej jakości.

Związek Przedsiębiorców i Pracodawców

Zarząd: Cezary Kaźmierczak – Prezes, Marcin Nowacki - Wiceprezes

9. Wnioskuje się o skorygowanie w rozporządzeniach do ustawy zakresu obowiązującej kwasowości dla wyrobów winiarskich tj. o podniesienie lub zniesienie jej górnej granicy z 9 gram na litr na minimum 12 gram na 1 litr.

10. W załącznikach do rozporządzeń do Ustawy postulujemy urealnienie zawartości ekstraktów owocowych poprzez podwyższenie ich norm tak, aby ograniczyć możliwości zaniżania faktycznej zawartości naturalnych soków w wyrobach winiarskich.

Druga grupa zastrzeżeń i uwag pochodzi od producentów kraftowych:

1. Producenci proponują by definicja z artykułu 2 pkt. 22 „producenta wina wyrabiającego wino wyłącznie z produktów sektora wina” przyjęła brzmienie takie jak w rozporządzeniach unijnych, czy też w punkcie 21 definiującym samego producenta wina - „świeże winogrona, moszcz lub młode wino w trakcie fermentacji” albo też przerobić przepis z włączeniami w definicji produktów sektora wina, tj. art. 2 ust. 24.

2. Art 2 pkt 23 - producenci rekomendują by nie ograniczać tutaj drobnych producentów wina wyłącznie do producentów wina z upraw własnych. Unia Europejska nie narzuca tego wprost - a każdy, nawet drobny producent wina musi to wino uprawiać. To nadmierna ingerencja w dynamiczną strukturę społeczną i biznesową zmieniającej się polskiej wsi.

3. Art. 5 ust. 1 pkt 1 i 6 – definicje miodów. Według producentów kraftowych ta wąska definicja spycha ciekawe eksperymenty rzemieślnicze do kategorii „napoje winne miodowe” co jest szkodliwe dla branży, która mogłaby pełnić funkcje brandu dla całego kraju.

4. Postuluje się by wprowadzić ścisłą restrykcyjną definicję jakościowego cydru lodowego. Art. 5 ust. 1 pkt 3 – definicja cydru lodowego jest wątpliwej jakości. Pojemność definicji „wina owocowego markowego” oraz przyzwolenie na słodzenie pozwolą wytwarzać takie cydry bez poszanowania jakości. ZPP uważa, że prace nad ramami prawnymi cydrów muszą zakończyć się konsensusem, a nie rozwiązaniem w którym zarówno producenci przemysłowi, jak i rzemieślnicy mają do zapisów zasadnicze zastrzeżenia.

5. Postuluje się wykreślenie z ustawy winiarskiej definicji z Art. 5 ust. 1 pkt 12 – zbędny i szkodliwy.

6. Art. 9 pkt 1 i 2 - postuluje się zniesienie limitu dla przydomowych sadów i pasiek i tym samym umożliwienie produkcji dla posiadaczy ledwo kilku pni lub kilku drzew owocowych. Z własnego konsumenckiego doświadczenia wynika, że często w takich pominiętych przez ustawodawcę miejscach

wytwarza się produkty o najwyższej, światowej jakości. Producenci sugerują również, że punkt pierwszy powinien mieć brzmienie jednoznacznie upraszczające procedury jedynie dla markowych (jakościowych) cydrów lub perry, a użycie kategorii ogólnej jest jedynie czeskim błędem ustawodawcy.

7. Według producentów napojów rzemieślniczych w artykule 46 wymagana jest precyzyjna definicja rolnika.

Grupa trzecia zastrzeżeń zgłoszona przez producentów tradycyjnych:

1. Ta grupa producentów uważa, że przepisy wytwarzania cydru i perry markowego (jakościowego) i zwykłych ich odpowiedników nie są wystarczająco rozbieżne i proponuje zapis w którym nastaw na cydr i perry markowe (jakościowe) – cukry są pochodzenia wyłącznie endogennego współczynnik Brix wynosi, co najmniej 10, a gęstość co najmniej 1,040 g/ml.

2. Z podobnych przesłanek postuluje się wprowadzenie zapisu ustalającego, że nastaw na wino owocowe markowe (jakościowe) jest mieszaniną sporządzoną przy użyciu owoców innych niż winogrona lub moszczów z owoców innych niż winogrona, z możliwością dodania wody, sacharozy, drożdży, pożywek lub kwasów organicznych o ekstrakcie bezcukrowym nie mniej niż 15 g/l.

3. Ta grupa producentów uważa za niebezpieczną podawaną w ustawie szeroką definicję cydru lodowego i postuluje wprowadzenie pojęcia markowego (jakościowego) cydru lodowego. Przepisy o cydrach lodowych powinny być jeszcze raz możliwie najszerzej zrewidowane przez autora ustawy. Dziwi w ustawie np. brak możliwości nazywania perry lodowych.

4. Postuluje się wprowadzenie określonych minimalnych okresów leżakowania dla poszczególnych kategorii miodów: półtorak - 2 lata; dwójniak - 1 rok; trójniak - 9 miesięcy; czwórniak - 6 miesięcy.

5. Postuluje się wprowadzenie dwóch kategorii miodów „sycony” i „niesycony” oraz wprowadzenie następujących norm gęstości miodów przechowywanych w beczkach aby zapobiec częstym praktykom fałszowania miodów: czwórniak: 25-28°Błg, trójniak: 34-36 °Błg, dwójniak:48-50°Błg, półtorak: 59-61 °Błg.

6. Ta grupa producentów postuluje, by markowe (jakościowe) cydry i perry miały minimalny sześciomiesięczny okres wytwarzania.

7. Odmienne niż duzi producenci, producenci tradycyjni chcą wprowadzenia kategorii zarówno jakościowych jak i zwyczajnych dla szeregu produktów takich jak między innymi „wina miodowe” „cydry

i perry miodowe”, „niskoalkoholowe wina owocowe”, „likiery lecznicze”, „destylaty miodowe” oraz „aromatyzowane cydrylic i perry”. Rozumiejac potrzebe ukazywania bioroznorodnosci i bogactwa tradycji polskiego rolnictwa i polskiego pszczelarstwa warto te postulaty, ktorosc szczegolowe przytoczenie zabraloby tu wiele miejsca przedyskutowac i wypracowac taki konsensus, ktorosc pozwala nie degradujac wyjatkowych produktow rzemiešlniczych zrobic jasna i latwa dla czynnosci kontrolnych i fiskalnych kategoryzacje.

8. Producenci tradycyjni postulujac skrocenie wymaganego okresu lezakowania win do 3 miesiocy ješli przy lezakowaniu wykorzystuje sie proces maderyzacji.

Konkludujac:

Nie majac zastrzezen co do meritum i celu ustawy i uznajac jej potencjalnie pozytywny wplyw na produkcje wyrobow winiarskich w Polsce wskazujemy na koniecznosć merytorycznych konsultacji z grupa ekspercka. Uważamy, ze ZPP jest w stanie patronowac takiemu porozumieniu po to by zarowno wspierac rozwój polskiego rolnictwa, zwiększac jakość wyrobow spozywczych, zwiększyć konkurencyjność duzych graczy rynkowych, jak i umożliwić rozwój oraz swobodne działania mniejszym sadownikom, winiarzom czy producentom, a przede wszystkim by przywrócić naturalną kulturotwórczą rolę polskiego winiarstwa owocowego, cydrownictwa i miodostnictwa.

Związek Przedsiębiorców i Pracodawców

Związek Przedsiębiorców i Pracodawców

Zarząd: Cezary Kaźmierczak – Prezes, Marcin Nowacki - Wiceprezes