wycof 29.12.95
N 1/96
ob. PN-A-79530: 1995

UKD 663.551.5 ISSN 0137-7443-3

WYROBY PRZEMYSŁU SPIRYTUSOWEGO	NORMA BRANŻOWA Wódki gatunkowe słodkie	BN-77 8142-07 Zamiast BN-71/8142-07 Grupa katalogowa XII 74

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są wódki gatunkowe słodkie o następujących nazwach:

Cherry Brandy na rumie — Rum Flavoured Cherry Brandy,

Cytrynówka słodka — Lemon Flavoured Vodka,

Dzika czereśnia słodka — Fruit Vodka Dessert,

Griotte — Eau die-vie de fruit,

Jeżynówka — Blackberry Cordial lub Blackberry Liqueur,

Kordiał piastowski — Old Polish Cordial,

Kordiał staropolski — Old Polish Cordial,

Krupnik — Polish Honey Liqueur,

Łowicka wódka owocowa słodka — Fruit Cordial,

Pomarańczówka słodka — Orange Flavoured Vodka Dessert,

Porterówka — Dark Beer Flavoured Vodka,

Porzeczkowa słodka — Currant Flavoured Vodka Dessert,

Ratafia,

Ratafia Podlaska — Ratafia Mixed Fruit Vodka,

Ratafia Poznańska — Ratafia de Poznań,

Ratafia truskawkowo-malinowa — Ratafia de la Montage Verte,

Ratafia truskawkowo-porzeczkowa — Ratafia Stawberry Currant,

Śliwówka słodka — Plum Vodka Dessert,

Wiśniak na rumie — Cherry Rum Vodka.

1.2. Określenia

1.2.1. Wódki gatunkowe słodkie — wódki gatunkowe o nominalnej zawartości ekstraktu ogólnego 221÷330 g/dm^3, sporządzone ze spirytusu rektyfikowanego i wody z dodatkiem soków (morsów) owocowych, nalewów na surowce roślinne świeże i suszone, destylatorów, spirytusów owocowych, rumu, olejków eterycznych, domieszek aromatyczno-smakowych oraz cukru.

1.2.2. Pozostałe określenia — wg PN-74/A-79021 i PN-73/A-79529.

2. OZNACZENIE

Przykład oznaczenia wódki gatunkowej słodkiej o nazwie Krupnik w butelce pojemności 0,5 dm^3:

KRUPNIK 0,5 BN-77/8142-07

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania dotyczące surowców

3.1.1. Spirytus rektyfikowany zwykły i wyborowy — wg PN-74/A-79522.

3.1.2. Woda. Należy stosować wodę destylowaną, odmineralizowaną lub zmiękczoną, odpowiadającą wymaganiom podanym w PN-76/A-79530.

3.1.3. Spirytusy owocowe. Należy stosować spirytusy owocowe odpowiadające wymaganiom podanym w PN-76/A-79530.

3.1.4. Spirytus (destylat) winny. Należy stosować destylat winny odpowiadający wymaganiom podanym w PN-76/A-79530.

3.1.5. Soki owocowe surowe (moszcze) powinny odpowiadać wymaganiom podanym w PN-76/A-79530.

3.1.6. Owoce świeże powinny odpowiadać wymaganiom: borówka brusznica wg PN-73/R-75054, borówka czernica wg PN-73/R-75050, brzoskwinie wg BN-73/9136-04, czereśnie wg PN-72/R-75027, jabłka wg PN-72/R-75024, jeżyny wg BN-73/9231-14, maliny leśne wg BN-73/9231-15, maliny ogrodowe wg BN-72/9136-05 morele wg BN-73/9136-06, porzeczki wg BN-72/9136-10, śliwki wg PN-73/R-75026, truskawki wg PN-72/R-75029, wiśnie wg PN-72/R-75028, żurawina wg BN-73/9231-19.

3.1.7. Surowce zielarskie

3.1.7.1. Wymagania ogólne. Należy stosować suszone surowce zielarskie, w których niedopuszczalne jest występowanie pleśni, zapachów obcych, żywych szkodników, martwych szkodników ponad 3 sztuki w 100 g surowca, ekskrementów zwierzęcych, surowca nimi zanieczyszczonego oraz części innych gatunków

Zgłoszona przez Przedsiębiorstwo Przemysłu Spirytusowego POLMOS
Ustanowiona przez Dyrektora Przedsiębiorstwa Przemysłu Spirytusowego POLMOS dnia 15 marca 1977 r. jako norma obowiązująca w zakresie produkcji i obrotu od dnia 1 października 1977 r. (Dz. Norm. i Miar nr 10/1977 poz. 33)

WYDAWNICTWA NORMALIZACYJNE 1977. Wpływ do WN 24.3.77. Oddano do składu 15.4.77. Cena zł 6,00
Druk ukończono w lipcu 77. Obj. 1,45 a. w. Nakład 2500+42 egz. ŁZG Zakł. Nr 3 w Pab. Zam. nr 761-77.

roślin szkodliwych dla zdrowia. Na życzenie odbiorcy dostawca obowiązany jest wystawić atest jakościowy według wymagań odpowiednich norm przedmiotowych dla każdej partii surowca zielarskiego.

3.1.7.2. Czeremcha (owoc czeremchy — *Fructus Pruni padi*). Należy stosować owoc czeremchy zwyczajnej *(Prunus padus)* o następujących cechach:

a) barwa — szaroczarna,
b) zapach — swoisty, słaby,
c) smak — lekko kwaśny, ściągający,
d) wilgotność — nie więcej niż 16%.

3.1.7.3. Głóg (owoc głogu — *Fructus Crataegi*). Należy stosować owoc głogu dwuszyjkowego *(Crataegus oxyacantha)* lub jednoszyjkowego *(Crataegus monogyna)* o następujących cechach:

a) barwa — czerwona lub ciemnoczerwona z odcieniem brunatnym,
b) zapach — swoisty, słaby,
c) smak — słodkawo-mączysty, lekko ściągający,
d) wilgotność — nie więcej niż 12%.

3.1.7.4. Jeżyna (liść jeżyny — *Folium Rubi*). Należy stosować liście jeżyny *(Rubus plicatus)* o następujących cechach:

a) barwa — ciemnozielona do szarozielonej, od spodu jaśniejsza,
b) zapach — swoisty słaby,
c) smak — cierpki, ściągający,
d) wilgotność — nie więcej niż 12%.

3.1.7.5. Kosaciec (syn. korzeń fiołkowy, irys) — (kłącze kosaćca — *Rhizoma Iridis*). Należy stosować okorowane kłącze kosaćca florentyńskiego *(Iris florentina)* lub bladego *(Iris pallida)* lub niemieckiego *(Iris germanica)* o następujących cechach:

a) barwa — biaława,
b) przełam — szaro-biało-żółty, twardy,
c) zapach — aromatyczny, lekko fiołkowy,
d) wilgotność — nie więcej niż 12%.

3.1.7.6. Muszkatołowa gałka. Należy stosować owoce (jądra nasienne) drzewa *Myristica fragrans* o następujących cechach:

a) wygląd zewnętrzny — kształt kulisto-jajowaty lub szerokojajowaty, powierzchnia jądra nieregularnie siatkowato-bruzdowana,
b) barwa gałki żółtawobrązowa lub jasnobrunatna zwykle pokryta białawym pyłem rozpuszczającym się w rozcieńczonym kwasie octowym z wydzieleniem CO_2,
c) zapach — po roztarciu intensywny korzenny,
d) smak — korzenny, piekący,
e) zawartość olejku — nie mniej niż 2,5%.
f) gałki powinny być ciężkie, pełne i wolne od szkodników (gałki zaatakowane przez szkodniki są znacznie lżejsze od zdrowych).

3.1.7.7. Róża dzika (owoc dzikiej róży — *Fructus Rosae caninao*). Należy stosować owoce dzikiej róży *(Rosa canina)* wg PN-75/A-77605 lub o następujących cechach:

a) barwa ciemnopomarańczowa lub ciemnoczerwona,
b) zapach — swoisty, słaby,
c) smak — kwaskowy, ściągający,
d) wilgotność — nie więcej niż 15%.

3.1.7.8. Tarnina (owoc tarniny — *Fructus Pruni spinosae*). Należy stosować owoce śliwy tarniny *(Prunus spinosa)* o następujących cechach:

a) barwa — czarna z błękitnawym nalotem,
b) zapach — swoisty, słaby,
c) smak — kwaśny, ściągający,
d) wilgotność — nie więcej niż 14%.

3.1.8. Surowce roślinne pozostałe

3.1.8.1. Niedojrzały owoc pomarańczy. *(Fructus Aurantii immaturus)*. Należy stosować suszone, niedojrzałe owoce drzewa pomarańczy (*Citrus Aurantium* subsp. *amara*), wolne od pleśni stęchlizny i szkodników, o następujących cechach:

a) kształt — prawie kulisty, owoc bardzo twardy,
b) wielkość — od 0,5 do 2,0 cm,
c) barwa — ciemnoszara, zielonkawa lub brunatnoszara,
d) zapach — swoisty, po roztarciu charakterystyczny dla pomarańczy,
e) smak — swoisty, intensywnie gorzki.

Owoce powinny ponadto odpowiadać dodatkowym wymaganiom podanym w kontrakcie.

3.1.8.2. Rodzynki powinny odpowiadać wymaganiom podanym w BN-66/8194-04.

3.1.8.3. Skórki cytryny (*Exocarpium Citri* syn. *Cortex Citri*). Należy stosować suszone skórki cytryn, owoców drzewa *Citrus medica* (syn. *Citrus limonum*), wolne od pleśni, stęchlizny i szkodników, o następujących cechach:

a) barwa powierzchni zewnętrznej *(flavedo)* — od zielonkawożółtej do ciemnożółtej,
b) barwa powierzchni wewnętrznej *(albedo)* — jasnokremowa,
c) zapach — swoisty, cytrynowy, po przełamaniu intensywny,
d) smak — gorzkawy, swoisty cytryny,
e) wilgotność — nie więcej niż 11%.
f) zawartość olejków eterycznych — nie mniej niż 1,2 cm^3/100 g.

Skórki powinny ponadto odpowiadać dodatkowym wymaganiom podanym w kontrakcie.

3.1.8.4. Skórki pomarańczy (*Exocarpium Aurantii* syn. *Cortex Aurantii fructus*). Należy stosować suszone skórki dojrzałych gorzkich pomarańczy, owoców drzewa *Citrus Aurantium* subsp. *amara*, wolne od pleśni, stęchlizny i szkodników.

Skórki suszone powinny odpowiadać następującym wymaganiom:

a) barwa powierzchni zewnętrznej *(flavedo)* — od żółtopomarańczowej do żółtobrunatnej,

b) barwa powierzchni wewnętrznej *(albedo)* — jasnokremowa,

c) zapach — swoisty, intensywny,

d) smak — gorzki, swoisty,

e) zawartość olejków eterycznych — nie mniej niż 2,5 cm^3/100 g.

f) wilgotność — nie więcej niż 11%.

Skórki powinny ponadto odpowiadać dodatkowym wymaganiom podanym w kontrakcie.

3.1.8.5. Śliwki suszone powinny odpowiadać wymaganiom podanym w PN-64/A-77604.

3.1.9. Przyprawy korzenne powinny odpowiadać wymaganiom: cynamon wg BN-67/8132-09, goździki wg BN-64/8132-02, imbir wg BN-67/8132-11, wanilia naturalna w laskach wg BN-64/8132-04.

3.1.10. Olejki eteryczne

3.1.10.1. Wymagania ogólne. Do produkcji wódek słodkich należy stosować olejki eteryczne o następujących właściwościach:

a) przy wysalaniu nasycony roztworem soli kuchennej w stosunku 1 cm^3 olejku na 4 cm^3 nasyconego roztworu soli powinno wydzielić się co najmniej 85% obj. olejku,

b) intensywność zapachu i smaku olejku powinna bać taka, aby roztwór olejku w wódce czystej 40% w stosunku 1:4000, tj. 250 g olejku na 1000 dm^3 wódki; miał czysty, wyraźny i charakterystyczny zapach i smak; roztwór ten powinien być klarowny.

3.1.10.2. Olejek Curaçao. Należy stosować naturalny olejek Curaçao *(Ol. Curaçao Corticis Aurantii Curaçao)* uzyskany ze skórek pomarańczy Curaçao o następujących cechach:

a) wygląd zewnętrzny — ciecz ruchliwa, żółtozielonkawa,

b) zapach — pomarańczowy,

c) smak — pomarańczowy, gorzko-korzenny,

d) gęstość w temperaturze 20°C — 0,845÷0,855,

e) rozpuszczalność — 1 część olejku w 20 częściach spirytusu o mocy 96% obj. powinna dawać roztwór klarowny lub z lekką opalizacją.

3.1.10.3. Olejek cytrynowy *(Oleum Citri)*. Olejek cytrynowy powinien być otrzymywany ze świeżej naowocni (skórki) owoców drzewa cytrynowego *(Citrus medica)*.

Należy stosować olejek cytrynowy o następujących cechach:

a) wygląd zewnętrzny — ciecz jasnożółta,

b) zapach — cytrynowy,

c) smak — cytrynowy, łagodny, nieco gorzkawy,

d) gęstość w temperaturze 20°C — 0,852÷0,858,

e) refrakcja w temperaturze 20°C — 1,474÷1,476,

f) rozpuszczalność — 1 część olejku w 1 części spirytusu o mocy 95% obj. powinna dawać roztwór klarowny,

g) olejek nie może mieć zapachu terpentynowego.

3.1.10.4. Olejek kwiatu pomarańczy. Oleum Neroli *(Oleum Aurantii floris)*. Należy stosować olejek uzyskany z kwiatów drzewa pomarańczowego gorzkiego (*Citrus aurantium* subsp. *emara*) o następujących cechach:

a) wydląd zewnętrzny — ciecz żółtawa o słabej fluorescencji, na powietrzu zabarwienie przechodzi w czerwonobrunatne,

b) zapach — charakterystyczny, kwiatu pomarańczowego,

c) smak — gorzkawy, korzenny,

d) gęstość w temperaturze 20°C 0,866÷0,871,

e) refrakcja w temperaturze 20°C 1,469÷1,474,

f) rozpuszczalność — 1 część olejku w 4 częściach spirytusu o mocy 80% obj. powinna dawać roztwór klarowny lub z lekką opalizacją.

3.1.10.5. Olejek migdałowy — *(Oleum Amygdalarum Amararum)*. Należy stosować o następujących cechach:

a) wygląd zewnętrzny — ciecz klarowna, bezbarwna,

b) zapach — zbliżony do zapachu aldehydu benzoesowego,

c) gęstość w temperaturze 20°C 1,04÷1,06,

d) refrakcja w temperaturze 20°C 1,532÷1,544,

e) rozpuszczalność — 1 część olejku w 20 częściach spirytusu o mocy 70% obj. — całkowita,

f) nie powinien zawierać:

— cyjanowodoru,

— nitrobenzenu.

Dopuszcza się stosowanie aldehydu benzoesowego, który powinien odpowiadać następującym wymaganiom:

— wygląd zewnętrzny — ciecz bezbarwna lub z odcieniem żółtawym,

— zapach — migdałowy,

— gęstość w temperaturze 20°C 1,045÷1,052,

— rozpuszczalność w spirytusie o mocy 95% obj. — całkowita.

3.1.10.6. Olejek pomarańczowy gorzki — *(Oleum Auranti amari)*. Należy stosować olejek uzyskany ze skórek gorzkiej pomarańczy, owoców drzewa *Citrus Aurantium* subs. *amara*, o następujących cechach:

a) wygląd zewnętrzny — ciecz barwy żółtej lub brunatnej,

b) zapach — swoisty, pomarańczowy,

c) smak — swoisty z posmakiem goryczy,

d) gęstość w temperaturze 20°C 0,847÷0,849,

e) refrakcja w temperaturze 20°C 1,473÷1,475,

f) rozpuszczalność — 1 część olejku w 7÷8 częściach spirytusu o mocy 90% obj. daje roztwór ze zmętnieniem.

3.1.10.7. Olejek pomarańczowy słodki *(Oleum*

Auranti dulcis). Należy stosować olejek uzyskany ze skórek słodkiej pomarańczy, owoców drzewa *Citrus Aurantium* var. o następujących cechach:

a) wygląd zewnętrzny — ciecz barwy jasnożółtej do żółtobrunatnej,

b) zapach — skórki pomarańczowej,

c) smak — łagodny, słodkawy,

d) gęstość w temperaturze 20 °C 0,848÷0,853,

e) refrakcja w temperaturze 20 °C 1,473÷1,475,

f) rozpuszczalność — 1 część olejku w 50 częściach spirytusu o mocy 95% obj. powinna dawać roztwór z lekką opalizacją.

3.1.11. Domieszki aromatyczno-smakowe

3.1.11.1. Rumy powinny odpowiadać wymaganiom podanym w PN-76/A-79530.

3.1.11.2. Wino gronowe. Należy stosować wino gronowe deserowe półsłodkie, słodkie lub bardzo słodkie, odpowiadające PN-69/A-79122.

3.1.11.3. Miód pszczeli powinien odpowiadać wymaganiom podanym w PN-67/A-77626.

3.1.11.4. Piwo. Należy stosować piwo porter odpowiadające PN-73/A-79098.

3.1.11.5. Kwasy organiczne. Dopuszcza się stosowanie kwasów spożywczych: cytrynowego i mlekowego o następujących cechach:

a) kwas cytrynowy spożywczy wg PN-66/A-79734,

b) kwas mlekowy spożywczy wg PN-76/A-86060.

3.1.12. Cukier. Należy stosować cukier odpowiadający wymaganiom podanym w PN-76/A-79530.

3.1.13. Cukier palony (karmel) należy sporządzić z cukru białego odpowiadającego wymaganiom 3.1.12. Użycie syropu ziemniaczanego do sporządzania karmelu jest niedopuszczalne.

3.1.14. Kakao. Należy stosować proszek kakaowy rodzaju MT (małotłuste) wg BN-74/8094-02.

3.1.15. Barwniki powinny odpowiadać wymaganiom podanym w PN-76/A-79530.

3.2. Wymagania ogólne dotyczące wódek gatunkowych słodkich — wg PN-76/A-79530 oraz wg Zarządzenia Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 4 czerwca 1971 r., z tym że:

— zawartość alkoholu metylowego w przeliczeniu na spirytus 100% — nie więcej niż 0,25 g/100 cm³,

— zawartość fuzli w przeliczeniu na alkohol amylowy — nie więcej niż 1,5 g/dm³ spirytusu 100%,

— zawartość cyjanowodoru w wódkach: Cherry Brandy na rumie, Dzika czereśnia słodka, Griotte, Łowicka, Ratafia Poznańska, Śliwówka Słodka, Wiśniak na rumie — nie więcej niż 3 mg/dm³,

— dopuszczalna zawartość osadu w wódkach owocowych oraz w wódkach Kordiał piastowski, Kordiał staropolski, Krupnik, Porterówka — nie więcej niż 0,35 cm³/dm³,

— zawartość metali szkodliwych dla zdrowia, mg na 1 dm³ wyrobu, nie więcej niż:

arsenu — 0,2,
ołowiu — 0,4,
miedzi — 3,5,
cynku — 5,0,
cyny — 50,0,
żelaza — 25,0,

— cechy dyskwalifikujące poszczególne butelki z wódką gatunkową słodką: butelki z wódką z uszkodzonym zamknięciem lub zabezpieczeniem, z obcymi ciałami, z obwódkami i plamami na wewnętrznej powierzchni, z etykietami nieprawidłowo naklejonymi podlegają zwrotowi do producenta.

3.3. Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne dotyczące wódek gatunkowych słodkich

3.3.1. Cherry Brandy na rumie — Rum Flavoured Cherry Brandy — wg tabl. 1.

Tablica 1

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Rodzaj wyrobu	wódka owocowa, w skład której wchodzą jako surowce podstawowe: spirytus rektyfikowany zwykły, morsy: wiśniowy i malinowy, nalewy owocowe, destylat wiśniowy, rum, cukier, woda
2	Klarowność i barwa	płyn klarowny barwy wiśniowej
3	Zapach	wiśniowo-rumowy
4	Smak	słodki, wiśniowo-rumowy
5	Moc w temperaturze 20 °C, % obj.	38,0 ±0,5
6	Ekstrakt ogólny g/dm³	320 ±15

3.3.2. Cytrynówka słodka — Lemon Flavoured Vodka — wg tabl. 2.

Tablica 2

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Rodzaj wyrobu	wódka cytrusowa, w skład której wchodzą jako surowce podstawowe: spirytus rektyfikowany zwykły, nalew na skórki cytrynowe, olejek cytrynowy oraz domieszki aromatyczno-smakowe, cukier, woda
2	Klarowność i barwa	płyn klarowny barwy cytrynowo-żółtej
3	Zapach	cytrynowy
4	Smak	słodki, cytrynowy
5	Moc w temperaturze 20 °C, % obj.	40,0 ±0,5
6	Ekstrakt ogólny g/dm³	225 ±15

3.3.3. Dzika czereśnia słodka — Fruit Vodka Dessert — wg tabl. 3.

Tablica 3

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Rodzaj wyrobu	wódka owocowa, w skład której wchodzą jako surowce podstawowe: spirytus rektyfikowany zwykły, mors i nalew czereśniowy, cukier, woda
2	Klarowność i barwa	płyn klarowny barwy czerwonobrązowej
3	Zapach	czereśniowy
4	Smak	słodki, czereśniowy
5	Moc w temperaturze 20 °C, % obj.	38,0 ±0,5
6	Ekstrakt ogólny g/dm³	310 ±15

3.3.4. Griotte — Eau die-vie de Fruits — wg tabl. 4.

Tablica 4

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Rodzaj wyrobu	wódka owocowa, w skład której wchodzą jako surowce podstawowe: spirytus rektyfikowany zwykły, mors wiśniowy, nalew na wiśnie i czarne porzeczki, cukier, woda
2	Klarowność i barwa	płyn klarowny barwy wiśniowej
3	Zapach	intensywny, owocowy, swoisty
4	Smak	słodki, owocowy, swoisty
5	Moc w temperaturze 20 °C, % obj.	38,0 ±0,5
6	Ekstrakt ogólny g/dm³	300 ±15

3.3.5. Jeżynówka — Blackberry Cordial lub Blackberry Liqueur — wg tabl. 5.

Tablica 5

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Rodzaj wyrobu	wódka owocowa, w skład której wchodzą jako surowce podstawowe: spirytus rektyfikowany wyborowy, morsy: jeżynowy, wiśniowy, malinowy, truskawkowy, nalewy owocowe i ziołowe, cukier, woda
2	Klarowność i barwa	płyn klarowny, barwy czerwonobrązowej
3	Zapach	owocowy
4	Smak	słodki, owocowy z wyczuwalnością jeżyn
5	Moc w temperaturze 20 °C, % obj.	35,0 ±0,5
6	Ekstrakt ogólny g/dm³	250 ±15

3.3.6. Kordiał piastowski — Old Polish Cordial — wg tabl. 6.

Tablica 6

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Rodzaj wyrobu	wódka owocowo-korzenno-ziołowa, w skład której wchodzą jako surowce podstawowe: spirytus rektyfikowany zwykły, morsy: żurawinowy i wiśniowy, miód, nalewy korzenno-ziołowe, cukier, woda
2	Klarowność i barwa	płyn klarowny, barwy ciemnoczerwonej do czerwonobrunatnej
3	Zapach	owocowo-korzenny
4	Smak	owocowo-korzenny z wyczuwalnością miodu
5	Moc w temperaturze 20 °C, % obj.	32,0 ±0,5
6	Ekstrakt ogólny g/dm³	250 ±15

3.3.7. Kordiał staropolski — Old Polish Cordial — wg tabl. 7.

Tablica 7

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Rodzaj wyrobu	wódka owocowo-korzenno-ziołowa, w skład której wchodzą jako surowce podstawowe: spirytus rektyfikowany zwykły, nalewy na: czarne porzeczki, brzoskwinie, surowce korzenne i wanilię, morsy owocowe, miód, cukier, woda
2	Klarowność i barwa	płyn klarowny, barwy ciemnoczerwonej do czerwonobrunatnej
3	Zapach	czarnej porzeczki, lekko korzenny
4	Smak	słodki, swoisty dla czarnej porzeczki z wyczuwalnością korzeni i miodu
5	Moc w temperaturze 20 °C, % obj.	32,0 ±0,5
6	Ekstrakt ogólny g/dm³	330 ±15

3.3.8. Krupnik — Polish Honey Liqueur — wg tabl. 8.

Tablica 8

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Rodzaj wyrobu	wódka korzenno-ziołowa, w wkład której wchodzą jako surowce podstawowe: spirytus rektyfikowany zwykły, nalewy korzenno-ziołowe, miód, cukier, woda
2	Klarowność i barwa	płyn klarowny barwy jasnobrązowej
3	Zapach	miodowo-korzenny
4	Smak	słodki, miodowo-korzenny

cd. tabl. 8

Lp.	Cechy	Wymagania
5	Moc w temperaturze 20 °C, % obj.	40,0 ±0,5
6	Ekstrakt ogólny g/dm³	250 ±15

3.3.9. Łowicka wódka owocowa słodka — Fruit Cordial — wg tabl. 9.

Tablica 9

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Rodzaj wyrobu	wódka owocowo-sokowa, w skład której wchodzą jako surowce podstawowe: spirytus rektyfikowany zwykły, morsy: wiśniowy, z czarnej porzeczki oraz nalewy na wiśnie i dziką różę, wino gronowe deserowe, miód, cukier, woda
2	Klarowność i barwa	płyn klarowny, barwy brązowoczerwonej
3	Zapach	owocowy
4	Smak	słodki, owocowy
5	Moc w temperaturze 20 °C, % obj.	40,0 ±0,5
6	Ekstrakt ogólny g/dm³	250 ±15

3.3.10. Pomarańczówka słodka — Orange Flavoured Vodka Dessert — wg tabl. 10.

Tablica 10

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Rodzaj wyrobu	wódka cytrusowa, w skład której wchodzą jako surowce podstawowe: spirytus rektyfikowany zwykły, nalew na suszone skórki pomarańczy, destylat pomarańczowy, olejek pomarańczowy, cukier, woda
2	Klarowność i barwa	płyn klarowny barwy pomarańczowej
3	Zapach	pomarańczowy
4	Smak	słodki pomarańczowy
5	Moc w temperaturze 20 °C, % obj.	40,0 ±0,5
6	Ekstrakt ogólny g/dm³	250 ±15

3.3.11. Porterówka — Dark Beer Flavoured Vodka — wg tabl. 11.

Tablica 11

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Rodzaj wyrobu	wódka korzenno-słodowa, w skład której wchodzą jako surowce podstawowe: spirytus rektyfikowany zwykły, piwo porter, nalewy korzenne, nalew waniliowy, cukier, woda

cd. tabl. 11

Lp.	Cechy	Wymagania
2	Klarowność i barwa	płyn klarowny barwy brązowej
3	Zapach	swoisty, korzenno-słodowy
4	Smak	słodki korzenno-słodowy z posmakiem waniliowym
5	Moc w temperaturze 20 °C, % obj.	40 ±0,5
6	Ekstrakt ogólny g/dm³	310 ±15

3.3.12. Porzeczkowa słodka — Currant Flavoured Vodka Dessert — wg tabl. 12.

Tablica 12

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Rodzaj wyrobu	wódka owocowa, w skład której wchodzą jako surowce podstawowe: spirytus rektyfikowany zwykły, morsy: z czerwonych porzeczek, jagodowy, żurawinowy, cukier, woda
2	Klarowność i barwa	płyn klarowny barwy czerwonej
3	Zapach	owocowy z wyczuwalnością porzeczek
4	Smak	słodki, owocowy z wyraźną wyczuwalnością porzeczek
5	Moc w temperaturze 20 °C, % obj.	36,0 ±0,5
6	Ekstrakt ogólny g/dm³	320 ±15

3.3.13. Ratafia — wg tabl. 13.

Tablica 13

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Rodzaj wyrobu	wódka owocowa, w skład której wchodzą jako surowce podstawowe: spirytus rektyfikowany zwykły, morsy: wiśniowy, jeżynowy, z czerwonych porzeczek, jabłkowy, truskawkowy i czereśniowy, nalewy owocowe, cukier, woda
2	Klarowność i barwa	płyn klarowny, barwy ciemnoczerwonej
3	Zapach	owocowy
4	Smak	słodki, owocowy
5	Moc w temperaturze 20 °C, % obj.	35,0 ±0,5
6	Ekstrakt ogólny g/dm³	240 ±15

3.3.14. Ratafia Podlaska — Ratafia Mixed Fruit Vodka — wg tabl. 14.

Tablica 14

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Rodzaj wyrobu	wódka owocowa, w skład której wchodzą jako surowce podstawowe: spirytus rektyfikowany zwykły, morsy: z borówki brusznicy (borówkowy) i z borówki czernicy (jagodowy), cukier, woda
2	Klarowność i barwa	płyn klarowny, barwy ciemnoczerwonej
3	Zapach	owocowy, z wyczuwalnością borówek
4	Smak	słodki, owocowy z wyczuwalnością borówek
5	Moc w temperaturze 20 °C, % obj.	35,0 ±0,5
6	Ekstrakt ogólny g/dm³	320 ±15

3.3.15. Ratafia Poznańska — Ratafia de Poznań — wg tabl. 15.

Tablica 15

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Rodzaj wyrobu	wódka owocowa, w skład której wchodzą jako surowce podstawowe: spirytus rektyfikowany zwykły, morsy: wiśniowy, żurawinowy, truskawkowy i inne, nalewy na owoce świeże i suszone, nalew waniliowy, destylat winny, cukier, woda
2	Klarowność i barwa	płyn klarowny, barwy czerwonobrązowej
3	Zapach	owocowy
4	Smak	owocowy, słodki nieco cierpkawy
5	Moc w temperaturze 20 °C, % obj.	35,0 ±0,5
6	Ekstrakt ogólny g/dm³	320 ±15

3.3.16. Ratafia truskawkowo-malinowa — Ratafia de la Montagne Verte — wg tabl. 16.

Tablica 16

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Rodzaj wyrobu	wódka owocowa, w skład której wchodzą jako surowce podstawowe: spirytus rektyfikowany zwykły, morsy: truskawkowy, malinowy, wiśniowy, cukier, woda
2	Klarowność i barwa	płyn klarowny barwy jasnoczerwonej
3	Zapach	owocowy
4	Smak	słodki, owocowy

cd. tabl. 16

Lp.	Cechy	Wymagania
5	Moc w temperaturze 20 °C, % obj.	35,0 ±0,5
6	Ekstrakt ogólny g/dm³	315 ±15

3.3.17. Ratafia truskawkowo-porzeczkowa — Ratafia Strawberry Currant — wg tabl. 17.

Tablica 17

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Rodzaj wyrobu	wódka owocowa, w skład której wchodzą jako surowce podstawowe: spirytus rektyfikowany zwykły, morsy: truskawkowy z czerwonej i czarnej porzeczki, wiśniowy, jabłkowy, cukier, woda
2	Klarowność i barwa	płyn klarowny barwy czerwonobrązowej
3	Zapach	owocowy
4	Smak	słodki, owocowy z wyczuwalnością truskawek
5	Moc w temperaturze 20 °C, % obj.	35,0 ±0,5
6	Ekstrakt ogólny g/dm³	310 ±15

3.3.18. Śliwówka słodka — Plum Vodka Dessert — wg tabl. 18.

Tablica 18

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Rodzaj wyrobu	wódka owocowa, w skład której wchodzą jako surowce podstawowe: spirytus rektyfikowany zwykły, mors śliwkowy, nalew na śliwki i na tarninę suszoną, cukier, woda
2	Klarowność i barwa	płyn klarowny, barwy brązowej
3	Zapach	śliwkowy
4	Smak	słodki, śliwkowy
5	Moc w temperaturze 20 °C, % obj.	40,0 ±0,5
6	Ekstrakt ogólny g/dm²	270 ±15

3.3.19. Wiśniak na rumie — Cherry Rum Vodka — wg tabl. 19.

Tablica 19

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Rodzaj wyrobu	wódka owocowa, w skład której wchodzą jako surowce podstawowe: spirytus rektyfikowany zwykły, morsy: wiśniowy, jeżynowy, malinowy, nalew na wiśnie, rum Jamajka i rum kubański, naturalne olejki eteryczne, cukier, woda

cd. tabl. 19

Lp.	Cechy	Wymagania
2	Klarowność i barwa	płyn klarowny barwy wiśniowej
3	Zapach	wiśniowo-rumowy
4	Smak	słodki, wiśniowo-rumowy
5	Moc w temperaturze 20 °C, % obj.	35,0 ±0,5
6	Ekstrakt ogólny g/dm³	315 ±15

3.4. Napełnienie — wg PN-76/A-79530.

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

Pakowanie, przechowywanie i transport — wg BN-75/8140-01.

5. BADANIA

5.1. Program badań

5.1.1. Badania pełne obejmują:

a) sprawdzanie wyglądu wyrobu i stanu opakowań,
b) sprawdzanie klarowności i barwy,
c) sprawdzanie zapachu i smaku,
d) sprawdzanie napełnienia,
e) sprawdzanie ilości osadu,
f) oznaczanie mocy,
g) oznaczanie zawartości ekstraktu,
h) oznaczanie zawartości fuzli,
i) oznaczanie zawartości cyjanowodoru,
j) oznaczanie zawartości alkoholu metylowego,
k) oznaczanie zawartości arsenu, ołowiu, miedzi, cynku, cyny i żelaza.

Badania pełne każdego wyrobu producent powinien przeprowadzać co najmniej raz w roku, a ponadto w przypadku zmiany receptury, surowców, aparatury lub procesu produkcyjnego.

5.1.2. Badania niepełne obejmują badania wg 5.1.1. a), b), c), d), f) oraz g). Badania niepełne każdego wyrobu powinny być wykonywane przez producenta w toku produkcji. Numer normy na opakowaniu wyrobu traktowany jest jako atest wystawiony przez producenta na pozostałe cechy nie objęte badaniami niepełnymi.

5.2. Pobieranie próbek — wg PN-73/A-79529.

5.3. Opis badań

5.3. Badania wg 5.1.1 a) ÷ j) należy wykonywać zgodnie z PN-73/A-79529.

5.3.2. Oznaczanie zawartości metali szkodliwych dla zdrowia należy wykonywać:

a) arsenu — wg PN-59/A-04010,
b) ołowiu — wg PN-59/A-04011,
c) miedzi — wg PN-59/A-04012,
d) cynku — wg PN-59/A-04013,
e) cyny — wg Roczników PZH: 1955, t, VI nr 3 str. 243,
f) żelaza — wg PN-59/A-04015.

5.3.3. Wykrywanie obecności cyjanowodoru w olejku migdałowym należy przeprowadzać w sposób następujący: 4÷5 kropli olejku dodać 10 cm³ wody, kilka kropli 30-procentowego wodorotlenku sodowego i skłócić. Następnie dodać kilka kryształków siarczanu żalazawego, kroplę 5-procentowego roztworu chlorku żalazowego, nieco ogrzać i zakwasić kwasem solnym.

Wytrącenie się (nawet po 12 godz.) niebieskiego osadu czy też pojawienie się niebieskozielonego zabarwienia świadczy o obecności cyjanowodoru.

5.3.4. Wykrywanie obecności nitrobenzenu w olejku migdałowym należy przeprowadzać wg PN-73/A-79529 p. 3.15, z tym że próbę wykonuje się w 5-procentowym spirytusowym roztworze olejku rozcieńczonym wodą do wystąpienia nieznacznego, lecz nie znikającego zmętnienia.

5.4. Interpretacja wyników badań. Wartości liczbowe występujące w normie należy interpretować wg PN-70/N-02120 p. 3.3.2 (Metoda Z).

5.5. Ocena partii. Partię należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli wyniki badań pełnych lub niepełnych spełniają wymagania podane w rozdz. 3 i 4.

6. POSTANOWIENIA PRZEJŚCIOWE

Dopuszcza się stosowanie etykiet z symbolem BN-71/8142-07 do czasu zużycia ich zapasu.

KONIEC

Informacje dodatkowe

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Przedsiębiorstwo Przemysłu Spirytusowego POLMOS, Warszawa.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-71/8142-07

a) wyeliminowano wyroby wycofane z produkcji,
b) uzupełniono wymagania dotyczące surowców stosowanych przy produkcji wódek słodkich,
c) zawężono dopuszczalne odchylenia od ekstraktu nominalnego,
d) zmieniono górną granicę zawartości ekstraktu w wódkach gatunkowych słodkich przyjmując kryterium podziału wódek na grupy wg PN-74/A-79021.

3. Normy i dokumenty związane

PN-59/A-04010 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości arsenu
PN-59/A-04011 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości ołowiu
PN-59/A-04012 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości miedzi
PN-59/A-04013 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości cynku
PN-59/A-04015 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości żelaza
PN-64/A-77604 Produkty owocowe. Owoce suszone
PN-75/A-77605 Przetwory owocowe. Owoce leśne suszone
PN-67/A-77626 Miód pszczeli
PN-74/A-79021 Wyroby spirytusowe, produkty i półprodukty. Nazwy i określenia
PN-73/A-79098 Piwo
PN-69/A-79122 Wino gronowe
PN-74/A-79522 Spirytus rektyfikowany
PN-73/A-79529 Wódki gatunkowe. Pobieranie próbek i metody badań
PN-76/A-79530 Wódki gatunkowe. Wspólne wymagania i badania
PN-66/A-79734 Kwas cytrynowy spożywczy
PN-76/A-86060 Kwas mlekowy spożywczy
PN-70/N-02120 Zasady zaokrąglania i zapisywania liczb
PN-72/R-75024 Owoce świeże. Jabłka
PN-73/R-75026 Owoce świeże. Śliwki
PN-72/R-75027 Owoce świeże. Czereśnie
PN-72/R-75028 Owoce świeże. Wiśnie
PN-72/R-75029 Owoce świeże. Truskawki
PN-73/R-75050 Owoce świeże. Borówka czernica
PN-73/R-75054 Owoce świeże. Borówka brusznica
BN-74/8094-02 Wyroby cukiernicze trwałe. Kakao. Wymagania wspólne
BN-64/8132-02 Przyprawy. Goździki
BN-64/8132-04 Przyprawy. Wanilia naturalna w laskach
BN-67/8132-09 Używki i przyprawy. Cynamon
BN-67/8132-11 Używki i przyprawy. Imbir
BN-75/8140-01 Wyroby przemysłu spirytusowego. Pakowanie, przechowywanie i transport
BN-66/8194-04 Owoce. Rodzynki
BN-73/9136-04 Owoce. Brzoskiwnie
BN-72/9136-05 Owoce. Maliny ogrodowe
BN-73/9136-06 Owoce. Morele
BN-72/9136-10 Owoce świeże. Porzeczki
BN-73/9231-14 Owoce świeże. Jeżyna
BN-73/9231-15 Owoce świeże. Maliny leśne
BN-73/9231-19 Owoce świeże. Żurawina
Roczniki Państwowego Zakładu Higieny: 1955, t. VI, nr 3
Zarządzenie Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 4 czerwca 1971 r. w sprawie wykazu dozwolonych substancji dodatkowych i zanieczyszczeń technicznych w środkach spożywczych i używkach oraz na ich powierzchni (Dz. U. MPSiSk. nr 14 z dnia 26. VII. 1971 r.)

4. Autorzy projektu normy — mgr E. Szczęśniak-Tymińska i inż. I. Balcerowska — Przedsiębiorstwo Przemysłu Spirytusowego POLMOS, Warszawa.

BN-77/8142-07	Na str. 1, p. 1.1, w 15 wierszu od dołu jest: Ratafia Stawberry ..., powinno być: Ratafia Strawberry ... a w p. 1.2.1, w 4 wierszu od dołu jest: destylatorów, pownino być: destylatów Na str. 2, p. 3.1.7.7, w ostatnim wierszu jest: *Rosae caninao*, powinno być: *Rosae caninae* Na str. 3, p. 3.1.10.4, w 7 wierszu od góry jest: *emara*, powinno być: *amara*

9. **BN-77/8142-07 Wódki gatunkowe słodkie** **zmiana 1**
1274 88.10.06

1. W punkcie **1.1** dopisuje się nazwę: Aronia słodka — Aronía Dessert Vodka.

2. W punkcie **3.1.5** dopisuje się: sok surowy z aronii:

— zawartość ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrem nie mniej niż 12,0% wag.,

— kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas jabłkowy nie mniej niż 0,8 g/100 cm^3,

— zawartość kwasów lotnych w przeliczeniu na kwas octowy nie więcej niż 0,05 g/100 cm^3,

— dopuszczalny osad na dnie naczynia nie więcej niż 5% obj.,

— zawartość alkoholu etylowego w morsie z aronii nie więcej niż 20,0% obj., w temp. 20°C,

— barwa intensywna, ciemnoczerwona,

— zapach: swoisty, bez obcych zapachów,

— smak: cierpko kwaśny, bez objawów zepsucia, obcego posmaku.

3. W punkcie **3.1.6** dopisuje się: aronia owoce świeże:

— wygląd: kształt okrągły lub lekko wydłużony o średnicy ca 8÷12 mm i masie 1÷1,5 g bez szypułek, jędrne nieuszkodzone, niezawilgocone, wolne od szkodników,

— barwa: czarna z odcieniem fioletu, całkowicie wybarwiona,

— zapach: swoisty słaby,

— smak: kwaśny cierpki.

Cechy dyskwalifikujące: zapleśnienie, zafermentowanie, nadgnicie obce zapachy.

4. Dopisuje się punkt **3.1.11.6.** Wanilina — wg BN-85/8142-12 p. 3.1.7.5.

5. Dopisuje się punkt **3.3.20. Aronia słodka — Aronia Dessert Vodka** — wg tabl. 20.

Tablica 20

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Rodzaj wyrobu	wódka owocowa, w skład której wchodzą jako surowce podstawowe: spirytus rektyfikowany zwykły, nalew i sok aroniowy
2	Klarowność i barwa	płyn klarowny, barwy czerwonej
3	Zapach	swoisty owocowy
4	Smak	słodki, owocowy
5	Mcc w temp. 20°C, % obj.	35,0 ±0,5
6	Ekstrakt ogólny g/dm^3	260 ±15

6. INFORMACJE DODATKOWE punkt **3. Normy i dokumenty związane** dopisuje się: BN-85/8142-12 Wódki gatunkowe niskoprocentowe Cocktaile.

(Biuletyn PKNMiJ nr 2/89 poz. 17)