

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	NORMA BRANŻOWA	
	Wódki gatunkowe półslodkie	
	BN-77 8142-08	
	Zamiast BN-72/8142-08	
Grupa katalogowa XII 74		

## 1. WSTĘP

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

Cherry na winiaku — Cherry Vodka blended with Brandy,

Cherry Vermouth,

Czarna porzeczka półslodka — Black Currant Flavoured Vodka,

Delmonico — Special Vodka Appetizer,

Gdańska żołądkowa — Special Herbs Vodka,

Miętówka — Peppermint Flavoured Vodka,

Poznańska Gorzka — Poznań Bitter,

Wiśniówka — Cherry Cordial,

Wódka żołądkowa gorzka — Special Herbs Vodka Bitter.

### 1.2. Określenia

**1.2.1. Wódki gatunkowe półslodkie** — wódki gatunkowe o nominalnej zawartości ekstraktu ogólnego od 121 do 220 g/dm<sup>3</sup>, sporządzone ze spirytusu rektyfikowanego i wody z dodatkiem soków (morsów) owocowych, nalewów na surowce roślinne świeże i suszone, destylatorów, spirytusów owocowych, olejków eterycznych, domieszek aromatyczno-smakowych, cukru.

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

## 2. OZNACZENIE

Przykład oznaczenia wódki gatunkowej półslodkiej Miętówki w butelce pojemności 0,5 dm<sup>3</sup>:

MIĘTÓWKA 0,5 BN-77/8142-08

## 3. WYMAGANIA

### 3.1. Wymagania dotyczące surowców

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

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

**3.1.3. Woda.** Należy stosować wodę destylowaną, odmineralizowaną lub zmięczoną odpowiadającą wymaganiom podanym w PN-76/A-79530.

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

**3.1.5. Owoce świeże** powinny odpowiadać wymaganiom: borówka czernica wg PN-73/R-75050, czereśnia 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, porzeczki wg BN-72/9136-10, śliwki wg PN-73/R-75026, wiśnie wg PN-72/R-75028.

### 3.1.6. Surowce zielarskie

**3.1.6.1. Wymagania ogólne.** Należy stosować suszone surowce zielarskie, w których niedopuszczalne jest występowanie pleśni, zapachów obcych, żywych szkodników, ponad 3 sztuk martwych szkodników w 100 g surowca, ekskrementów zwierzęcych i surowca nimi zanieczyszczonego oraz części innych gatunków roślin szkodliwych dla zdrowia.

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

**3.1.6.2. Arcydziałiel** (korzeń arcydziałegła — *Radix Archangelicae*). Należy stosować korzenie arcydziałegła lekarskiego (*Archangelica officinalis*) o następujących cechach:

- barwa — brudnoszara do czerwonobrunatnej,
- przełam kory — białawy, przełam rdzenia — żółtawy,
- zapach — swoisty, silnie aromatyczny,
- smak — początkowo słodkawy, następnie paląco-szczypiąco-gorzki,
- wilgotność — nie więcej niż 12%,
- zawartość olejku — nie mniej niż 0,35%.

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)

Ziele arcydzięgla (*Herba Archangelicae*) powinno odpowiadać następującym wymaganiom:

- barwa łodyg — siniozielona,
- barwa liści — ciemnozielona,
- zapach — swoisty, aromatyczny,
- smak — początkowo słodkawy, następnie gorzkawo-palący,
- wilgotność — nie więcej niż 15%.

**3.1.6.3. Arnika syn. Kupalnik** (koszyczek arniki — *Anthodium Arnicae*). Należy stosować koszyczki arniki (*Arnica montana*, *Arnica chamissonis* lub *Arnica foliosa*) o następujących cechach:

- a) barwa kwiatów — pomarańczowożółte, opatrzone szarym puchem kielichowym,
- b) zapach — swoisty, słabo aromatyczny,
- c) smak — gorzki, ostry, drapiący.

**3.1.6.4. Anyż gwiazdzisty** (owoc anyżu gwiazdzistego — *Fructus Anisi stellati*). Należy stosować owoce drzewa *Illicium verum* o następujących cechach:

- a) barwa — szarobrązowa do brązowej,
- b) zapach — swoisty, anyżowy,
- c) smak — słodkawo-palący, swoisty,
- d) zawartość olejku — nie mniej niż 4%.

Zanieczyszczenie owocu anyżem japońskim *Illicium regiosun*, jako silnie trującym, jest niedopuszczalne. Anyż japoński nie zawiera anetolu, jest mniejszy i lżejszy, w smaku bardziej terpenowy. Gotowany w rozcieńczonym ługu potasowym barwi ług na kolor pomarańczowobrązowy, podczas gdy anyż gwiazdzisty ma kolor krwistoczerwony.

**3.1.6.5. Bazylia** (ziele bazylii — *Herba Ocimi gratissimi*). Należy stosować ziele bazylii eugenolowej (*Ocimum basilicum*) o następujących cechach:

- a) barwa łodygi — brązowa,
- barwa liści — ciemnozielona,
- barwa kwiatów — biaława lub słabo różowa,
- b) zapach — aromatyczny, silny, przypominający goździki,
- c) smak — korzenny, gorzki,
- d) wilgotność — nie więcej niż 12%.

**3.1.6.6. Bobrek** (liść bobrka — *Folium Menyanthes trifoliatae*). Należy stosować liście bobrka trójlistkowego (*Menyanthes trifoliata*) o następujących cechach:

- a) barwa — zielona, niekiedy brązowa,
- b) zapach — niewyczuwalny,
- c) smak — gorzki,
- d) wilgotność — nie więcej niż 12%.

**3.1.6.7. Bez czarny** (kwiat bzu czarnego — *Flos Sambuci*). Należy stosować kwiaty bzu czarnego (*Sambucus nigra*) o następujących cechach:

- a) barwa — żółtawobiała lub szarawobiała,
- b) zapach — swoisty,
- c) smak — śluzowato-słodkawy,
- d) wilgotność — nie więcej niż 11%.

**3.1.6.8. Czeremcha** (owoc czeremchy — *Fructus Pruni padii*). 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 15%.

**3.1.6.9. Drapacz** (syn. kardobenedykt) — (ziele drapacza — *Herba Cinci benedicti* lub *Herba Cardini Benodicti*). Należy stosować ziele drapacza lekarskiego (*Cnicus benedictus*) o następujących cechach:

- a) barwa łodyg, liści i kwiatów — zielonożółta z odcieniem fioletowym,
- b) zapach — nieprzyjemny, swoisty,
- c) smak — bardzo gorzki,
- d) wilgotność — nie więcej niż 12%.

**3.1.6.10. Gałgant chiński** — kagan (kłącza galangi — *Rhizoma Galangae*). Należy stosować kłącze rośliny *Alpinia officinarum* w kawałkach nie dłuższych niż 2 cm, o barwie czerwono-brunatnej i matowej powierzchni.

- a) zapach — swoisty, bardzo aromatyczny,
- b) smak — korzenny, piekący.

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

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

**3.1.6.12. Gorczyca biała** (*Sinapis alba*). Należy stosować ziarna gorzycy białej odpowiadające wymaganiom PN-74/R-65653.

**3.1.6.13. Goryczka** (korzeń goryczki — *Radix Gentianae*). Należy stosować korzeń goryczki żółtej (*Gentiana lutea*) o następujących cechach:

- a) barwa — żółto-brunatna lub jasnożółta,
- b) przełam — gładki, jasnobrunatny lub jasnożółty; niedopuszczalny czerwono-brunatny,
- c) zapach — swoisty, nikły,
- d) smak — początkowo słodkawy, następnie gorzki długotrwały,
- e) wilgotność — nie więcej niż 11%.

**3.1.6.14. Jałowiec** (owoc jałowca — *Fructus Juniperi*). Należy stosować dojrzały owoc (szyszkojadogę) jałowca pospolitego (*Juniperus communis*) o następujących cechach:

- a) barwa — czarno-brunatna lub brązofioletowa z szarobłękitnym nalotem,
- b) zapach — aromatyczny,
- c) smak — słodkawo-korzenny,
- d) zawartość olejku — nie mniej niż 0,8%,
- e) wilgotność — nie więcej niż 18%.

**3.1.6.15. Kminek zwyczajny** (owoc kminku zwyczajnego — *Fructus Carvi*). Należy stosować dojrzały owoc kminku zwyczajnego (*Carum Carvi*) o następujących cechach:

- a) barwa — szarobrunatna z odcieniem zielonkawym,
- b) zapach — swoisty, aromatyczny,
- c) smak — piekący, korzenny,
- d) zawartość olejku — nie mniej niż 3,5%,
- e) wilgotność — nie więcej niż 12%.

**3.1.6.16. Kolendra** (owoc kolendry — *Fructus Coriandri*). Należy stosować owoc kolendry siewnej odmiany drobnoowocowej (*Coriandrum sativum*) o następujących cechach:

- a) barwa — szarawożółta lub szarobrunatna,
- b) zapach — swoisty, aromatyczny,
- c) smak — słodkavo-korzenny,
- d) wilgotność — nie więcej niż 12%,
- e) zawartość olejku — nie mniej niż 1%.

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

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

**3.1.6.18. Kubeba** (owoc kubeby — *Fructus Cubebae*). Należy stosować owoce rośliny *Piper cubebae* o następujących cechach:

- a) barwa — ciemnoszara do czarnobrazowej,
- b) zapach — swoisty, balsamiczny,
- c) smak — swoisty, gorzko-szczypiący,

**3.1.6.19. Lipa** (kwiatostan lipy — *Infloroscentia Tiliae*). Należy stosować kwiatostany lipy drobnolistnej (*Tilia cordata*) i wielkolistnej (*Tilia platyphyllos*) o następujących cechach:

- a) barwa — żółtawobiała,
- b) zapach — swoisty, słaby,
- c) smak — słodkawy, lekko ściągający,
- d) wilgotność — nie więcej niż 11%,
- e) kwiatów przekwitłych — nie więcej niż 14%.

**3.1.6.20. Melisa** (ziele melisy — *Herba Melissa*). Należy stosować ziele melisy lekarskiej (*Melissa officinalis*) o następujących cechach:

- a) barwa łodygi — zielona z odcieniem brunatno-fioletowym,  
barwa liści — zielona,  
barwa kwiatu — różowa lub biaława,
- b) zapach — cytrynowy,
- c) smak — gorzkawy,
- d) wilgotność — nie więcej niż 12%.

**3.1.6.21. Mięta kędzierzawa** (liść mięty kędzierzawej — *Folium Mentha crispae*). Należy stosować

liście mięty kędzierzawej (*Mentha crispae*) o następujących cechach:

- a) barwa — szarozielona,
- b) zapach — miętowy,
- c) smak — ostry,
- d) zawartość olejku — nie mniej niż 2,5%,
- e) wilgotność — nie więcej niż 12%.

**3.1.6.22. Orzech włoski** (kora orzecha włoskiego — *Cortex Juglandis*). Należy stosować korę orzecha włoskiego (*Juglans regia*) o następujących cechach:

- a) barwa — oliwkowozielona do brunatnozielonej,
- b) przełam — włóknisty,
- c) zapach — słaby, swoisty,
- d) smak — gorzki, cierpki,
- e) wilgotność — nie więcej niż 12%.

**3.1.6.23. Pięciornik kurze ziele** (kłącze pięciornika, syn. kłącze kurzego ziele). Należy stosować kłącze pięciornika — *Potentilla erecta*, o następujących cechach:

- a) barwa powierzchni — czerwona lub ciemnobrunatna,
- b) przełam — włóknisty, ciemnoczerwonobrunatny z widocznymi licznymi żółtymi punktami, twardy,
- c) zapach — bez zapachu,
- d) smak — silnie ściągający,
- e) wilgotność — nie więcej niż 12%.

**3.1.6.24. Rumianek** (koszyczek rumianku — *Anthodium Chamomillae*). Należy stosować koszyczki kwiatowe rumianku pospolitego (*Matricaria chamomilla*) o następujących cechach:

- a) barwa — listki żółtawozielonkawe, kwiaty zewnętrzne białe, w środkowej części kwiaty rurkowate żółte,
- b) zapach — silnie aromatyczny,
- c) smak — nieco gorzkawy,
- d) wilgotność — nie więcej niż 12%.

**3.1.6.25. Tatarak** (kłącze tataraku — *Rhizoma Calami*). Należy stosować nieokorowane kłącze tataraku zwyczajnego (*Acorus calamus*) o następujących cechach:

- a) barwa — jasnobrunatna lub żółtoczerwonobrunatna,
- b) przełam — żółtawobiały, ewentualnie z odcieniem różowawym lub zielonkawym,
- c) zapach — swoisty, aromatyczny,
- d) smak — lekko palący, gorzki,
- e) zawartość olejku — nie mniej niż 2,5%,
- f) wilgotność — nie więcej niż 12%.

**3.1.6.26. Topola** (pączki topoli — *Gemmae Populi*). Należy stosować pączki topoli czarnej (*Populus nigra*) o następujących cechach:

- a) barwa — brunatnooliwkowa na przekroju podłużnym — zielonobrunatna do brunatnej,
- b) zapach — charakterystyczny dla topoli,
- c) smak — gorzkawy,
- d) wilgotność — nie więcej niż 12%.

**3.1.6.27. Tysiącznik** (ziele tysiącznika — *Herba Centaurii*). Należy stosować ziele tysiącznika pospolitego (*Centaurium umbellatum*) o następujących cechach:

- a) barwa łodygi — zielona lub żółtozielona,  
barwa liści — zielona,  
barwa kwiatów — różowa,
- b) zapach — swoisty,
- c) smak — bardzo gorzki,
- d) wilgotność — nie więcej niż 12%.

### 3.1.7. Surowce roślinne pozostałe

**3.1.7.1. Jarzębina** — syn. jarzab (owoc jarzębiny — *Fructus Sorbi*). Należy stosować owoce jarzębiny gorzkiej (*Sorbus aucuparia*) lub jarzębiny słodkiej (*Sorbus aucuparia var moravica*) świeże wg BN-73/9231-07, suszone wg PN-75/A-77605 lub suszone o następujących cechach:

- a) barwa — czerwona, czerwonopomarańczowa lub pomarańczowa; niekiedy z odcieniem brunatnym,
- b) zapach — swoisty, słaby,
- c) smak — gorzkawo-kwaśny,
- d) wilgotność — nie więcej niż 14%.

**3.1.7.2. 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.

**3.1.7.3. Orzechy włoskie zielone.** Należy stosować niecałkowicie dojrzałe owoce orzecha włoskiego (*Juglans regia*), zdrowe, wolne od pleśni, zebrane w okresie, kiedy są miękkie i dają się łatwo krajać nożem. Po przekrojeniu orzecha nie powinno być wewnątrz płynu, lecz zagęszczona galaretowata masa.

**3.1.7.4. 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<sup>3</sup>/100 g,

f) wilgotność — nie więcej niż 11%.

Skórki powinny ponadto odpowiadać dodatkowym wymaganiom podanym w kontrakcie.

**3.1.7.5. Szyszki chmielu** powinny odpowiadać wymaganiom podanym w BN-71/9123-04 dla I klasy jakości.

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

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

**3.1.9. Olejki eteryczne.** Do produkcji wódek gatunkowych półsłodkich należy stosować następujące olejki eteryczne: anyżowy (*Oleum Anisi*), jałowcowy (*Oleum Juniperi*), kminkowy (*Oleum Carvi*) i mięty pieprzowej (*Oleum Menthae piperite*). Olejki powinny odpowiadać wymaganiom BN-73/8172-01 i odznaczać się następującymi własnościami:

a) przy wysalaniu nasyconym roztworem soli kuchennej w stosunku 1 cm<sup>3</sup> olejku na 4 cm<sup>3</sup> nasyconego roztworu soli powinno wydzielić się co najmniej 85% obj. olejku,

b) intensywność zapachu i smaku olejku powinna być taka, aby roztwór olejku w wodce czystej 40% w stosunku 1:4000, tj. 250 g olejku na 1000 dm<sup>3</sup> wódki miał czysty, wyraźny i charakterystyczny zapach i smak. Roztwór ten powinien być klarowny.

### 3.1.10. Domieszki aromatyczno-smakowe

**3.1.10.1. Wina gronowe.** Należy stosować wina gronowe odpowiadające wymaganiom PN-69/A-79122.

**3.1.10.2. 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.

**3.1.10.3. Cukier.\*** Należy stosować cukier odpowiadający wymaganiom podanym w PN-76/A-79530.

**3.1.10.4. Cukier palony (karmel)** należy sporządzać z cukru białego wg 3.1.10.3. Użycie syropu ziemniaczanego do sporządzania karmelu jest niedopuszczalne.

**3.2. Wymagania ogólne dotyczące wódek gatunkowych półsłodkich** — 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 cm<sup>3</sup>,

— zawartość fuzli w przeliczeniu na alkohol amylowy — nie więcej niż 1,5 g/dm<sup>3</sup> spirytusu 100%, z wyjątkiem wódek podanych w 3.3, w których dopuszczalna zawartość fuzli jest mniejsza,

— zawartość metali szkodliwych dla zdrowia, mg na 1 dm<sup>3</sup> wyrobu, nie więcej niż:

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

— dopuszczalna zawartość osadu po odwirowaniu w wódkach półsłodkich owocowych — nie więcej niż 0,35 dm<sup>3</sup>/dm<sup>3</sup>,

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

### 3.3. Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne dotyczące wódek gatunkowych półsłodkich

#### 3.3.1. Cherry na winiaku — Cherry Vodka blended with Brandy — wg tabl. 1.

Tablica 1

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Rodzaj wyrobu	wódka owocowo-winiakowa, w skład której wchodzi jako surowce podstawowe: spirytus rektyfikowany zwykły, morsy wiśniowy i jagodowy, nalew wiśniowy, destylat winny, cukier, woda
2	Klarowność i barwa	płyn klarowny barwy ciemnoczerwonej
3	Zapach i smak	wiśniowo-winiakowy
4	Moc w temperaturze 20 °C, % obj.	38,0 ± 0,5
5	Ekstrakt ogólny, g/dm <sup>3</sup>	135 ± 12
6	Zawartość fuzli w przeliczeniu na alkohol amyloowy, g/dm <sup>3</sup> spirytusu 100%, nie więcej niż	0,5
7	Zawartość cyjanowodoru, mg/dm <sup>3</sup> spirytusu 100%, nie więcej niż	3

#### 3.3.2. Cherry Vermouth — wg tabl. 2.

Tablica 2

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Rodzaj wyrobu	wódka owocowo-ziolowa, w skład której wchodzi jako surowce podstawowe: spirytus rektyfikowany wyborowy, mors i nalew wiśniowy, destylat winny, wino gronowe zielone, inne nalewy owocowe, cukier, woda
2	Klarowność i barwa	płyn klarowny barwy wiśniowobrazowej

cd. tabl. 2

Lp.	Cechy	Wymagania
3	Zapach i smak	wiśniowy, lekko zielony
4	Moc w temperaturze 20 °C, % obj.	40,0 ± 0,5
5	Ekstrakt ogólny, g/dm <sup>3</sup>	135 ± 12
6	Zawartość cyjanowodoru, mg/dm <sup>3</sup> spirytusu 100%, nie więcej niż	3

#### 3.3.3. Czarna porzeczka półsłodka — Black Currant Flavoured Vodka — wg tabl. 3.

Tablica 3

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Rodzaj wyrobu	wódka owocowa, w skład której wchodzi jako surowce podstawowe: spirytus rektyfikowany zwykły, mors i nalew z czarnej porzeczki, morsy: jabłkowy i jeżynowy, cukier, woda
2	Klarowność i barwa	płyn klarowny barwy brązowoczerwonej
3	Zapach i smak	owocowy, swoisty dla czarnej porzeczki
4	Moc w temperaturze 20 °C, % obj.	30,0 ± 0,5
5	Ekstrakt ogólny, g/dm <sup>3</sup>	220 ± 12

#### 3.3.4. Delmonico — Special Vodka Appetizer — wg tabl. 4.

Tablica 4

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Rodzaj wyrobu	wódka owocowo-ziolowa, w skład której wchodzi jako surowce podstawowe: spirytus rektyfikowany wyborowy, morsy i nalewy owocowe, wino gronowe zielone, cukier, woda
2	Klarowność i barwa	płyn klarowny barwy czerwobrazowej
3	Zapach	owocowy z wyczuwalnością ziół
4	Smak	owocowy, z wyczuwalnością ziół
5	Moc w temperaturze 20 °C, % obj.	30,0 ± 0,5
6	Ekstrakt ogólny, g/dm <sup>3</sup>	135 ± 12
7	Zawartość cyjanowodoru mg/dm <sup>3</sup> spirytusu 100%, nie więcej niż	3

#### 3.3.5. Gdańska żołądkowa — Special Herbs Vodka — wg tabl. 5.

Tablica 5

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Rodzaj wyrobu	wódka korzenno-ziółowa, w skład której wchodzi jako surowce podstawowe: spirytus rektyfikowany zwykły, mors jagodowy, nalewy owocowe i korzennoziółowe, cukier, woda
2	Klarowność i barwa	płyn klarowny barwy brązowej
3	Zapach	korzenno-ziółowy
4	Smak	gorzkawy, korzenno-ziółowy
5	Moc w temperaturze 20 °C, % obj.	45,0 ± 0,5
6	Ekstrakt ogólny, g/dm <sup>3</sup>	135 ± 12

### 3.3.6. Miętówka — Peppermint Flavoured Vodka — wg tabl. 6.

Tablica 6

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Rodzaj wyrobu	wódka zielona, w skład której wchodzi jako surowce podstawowe: spirytus rektyfikowany zwykły, olejek miętowy, cukier, woda
2	Klarowność i barwa	płyn klarowny bezbarwny lub z odcieniem żółtawym
3	Zapach i smak	miętowy
4	Moc w temperaturze 20 °C, % obj.	40,0 ± 0,5
5	Ekstrakt ogólny, g/dm <sup>3</sup>	125 ± 12

### 3.3.7. Poznańska gorzka — Poznań Bitter — wg tabl. 7.

Tablica 7

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Rodzaj wyrobu	wódka korzenno-ziółowa, w skład której wchodzi jako surowce podstawowe: spirytus rektyfikowany zwykły, nalewy korzenno-ziółowe, naturalne olejki eteryczne, morsy owocowe, cukier, woda
2	Klarowność i barwa	płyn klarowny barwy brązowej
3	Zapach	korzenno-ziółowy
4	Smak	korzenno-ziółowy, gorzkawy
5	Moc w temperaturze 20 °C, % obj.	45,0 ± 0,5
6	Ekstrakt ogólny, g/dm <sup>3</sup>	175 ± 12

### 3.3.8. Wiśniówka — Cherry Cordial — wg tabl. 8.

Tablica 8

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Rodzaj wyrobu	wódka owocowa, w skład której wchodzi jako surowce podstawowe: spirytus rektyfikowany wyborowy, mors i nalew wiśniowy, mors jagodowy, nalewy korzenne, cukier, woda
2	Klarowność i barwa	płyn klarowny barwy wiśniowej
3	Zapach i smak	wiśniowy
4	Moc w temperaturze 20 °C, % obj.	40,0 ± 0,5
5	Ekstrakt ogólny, g/dm <sup>3</sup>	210 ± 12
6	Zawartość cyjanowodoru, mg/dm <sup>3</sup> spirytusu 100%, nie więcej niż	3

### 3.3.9. Wódka żółdkowa gorzka — Special Herbs Vodka Bitter — wg tabl. 9.

Tablica 9

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Rodzaj wyrobu	wódka korzenna, w skład której wchodzi jako surowce podstawowe: spirytus rektyfikowany zwykły, nalewy na niedojrzały owoc pomarańczy i goździki, cukier, woda
2	Klarowność i barwa	płyn klarowny barwy ciemnobrązowej
3	Zapach	słabo korzenny
4	Smak	gorzkawo-korzenny
5	Moc w temperaturze 20 °C, % obj.	40,0 ± 0,5
6	Ekstrakt ogólny, g/dm <sup>3</sup>	135 ± 12

### 3.4. Napełnienie. Rzeczywista ilość płynu w butelkach w temperaturze 20 °C — wg PN-76/A-79550.

## 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:

- sprawdzanie wyglądu zewnętrznego i stanu opakowań,
- sprawdzanie klarowności i barwy,
- sprawdzanie zapachu i smaku,

- d) sprawdzanie napelnienia,
- 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 technologicznego.

**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 na bieżąco 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**

**5.3.1. 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.

**5.4. 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-72/8142-03 do czasu zużycia zapasu tych etykiet.

K O N I E C

## INFORMACJE DODATKOWE

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

### 2. Istotne zmiany w stosunku do BN-72/8142-08

- a) wyeliminowano wyroby wycofane z produkcji,
- b) uaktualniono wymagania dotyczące surowców stosowanych przy produkcji wódek półslodkich,
- c) ujednoczono dopuszczalne odchylenia od ekstraktu nominalnego,
- d) wyeliminowano wódki gatunkowe o ekstrakcie 51 ÷ 120 g/dm<sup>3</sup>, umieszczając je w grupie wódek gatunkowych półwytrawnych, zgodnie z kryteriami podanymi w 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-74/A-79021 Wyroby spirytusowe, produkty i półprodukty. Nazwy i określenia
- 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-74/R-65653 Rośliny oleiste. Ziarno gorczycy
  - PN-72/R-75024 Owoce świeże. Jabłka
  - PN-73/R-75026 Owoce świeże. Śliwki
  - PN-72/R-75027 Owoce świeże. Czerśnie
  - PN-72/R-75028 Owoce świeże. Wiśnie
  - PN-73/R-75050 Owoce świeże. Borówka czernica
  - BN-64/8132-02 Przyprawy. Goździki
  - BN-64/8132-04 Przyprawy. Wanilia naturalna w laskach
  - BN-67/8132-09 Przyprawy i używki. Cynamon
  - BN-75/8140-01 Wyroby przemysłu spirytusowego. Pakowanie, przechowywanie i transport
  - BN-73/8172-01 Olejki eteryczne gotowe
  - BN-71/9123-04 Chmiel piwowarski
  - BN-72/9136-05 Owoce. Maliny ogrodowe
  - BN-72/9136-10 Owoce świeże. Porzeczki
  - BN-73/9231-07 Owoce świeże. Jarzębina
  - BN-73/9231-14 Owoce świeże. Jeżyna
  - BN-73/9231-15 Owoce świeże. Maliny leśne
- 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 inż. M. Kulczak i mgr inż. G. Goś — Przedsiębiorstwo Przemysłu Spirytusowego POLMOS, Warszawa.

BN-77/8142-08

Na str. 1, p. 1.2.1, w 13 wierszu od dołu jest: destylatorów, powinno być: destylatów  
Na str. 2, p. 3.1.6.8 d) jest: wilgotność — nie więcej niż 15%, powinno być: — 16%  
a w p. 3.1.6.9, w 9 wierszu od góry jest: *Herba Cinci* ..., powinno być: *Herba Cnici* ...,  
a w 10 wierszu jest: ... *Benodicti*, powinno być: ... *Benedicti*  
Na str. 3, p. 3.1.6.19, w 21 wierszu od dołu jest: *Infloroscentia* ..., powinno być:  
*Inflorescentia* ...  
Na str. 4, p. 3.1.7.1, w 14 wierszu od góry jest: *Sorbus aucaparia*, powinno być:  
*Sorbus aucuparia*  
a w p. 3.1.9, w 18 wierszu od góry jest: *Cleum Carvi*, powinno być: *Oleum Carvi*