

WYROBY PRZEMYSŁU SPIRYTUSOWEGO	NORMA BRANŻOWA	BN-77
	Wódki gatunkowe półwytrawne	8142-13
		Grupa katalogowa XII 74

1. WSTĘP

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

- Cassivera owocowa wytrawna — Fruit Cordial Dry,
- Cherry Vodka Dry,
- Karolinka wódka półwytrawna — Semi-dry fruit vodka
- Pomarańczówka gorzka — Orange Flavoured Vodka Bitter,
- Śliwówka — Plum Cordial Dry,
- Śliwówka półwytrawna — Plum Vodka Medium Dry,
- Wódka gorzka Fidelio — Polish Bitter Fidelio,
- Wiśniówka wytrawna — Cherry Vodka.

1.2. Określenia

1.2.1. Wódki gatunkowe półwytrawne — wódki gatunkowe o nominalnej zawartości ekstraktu ogólnego $51 \div 120$ g/dm³, sporządzone ze spirytusu rektyfikowanego i wody z dodatkiem soków (morsów) owocowych, nalewów na surowce roślinne świeże i suszone, destylatów i spirytusów owocowych, olejków, 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 półwytrawnej Cherry Vodka Dry w butelce pojemności 0,5 dm³:

CHERRY VODKA DRY 0,5 BN-77/8142-13

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania dotyczące surowców

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

3.1.2. Spirytusy owocowe — wg PN-76/A-79530.

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

3.1.4. Woda. Należy stosować wodę destylowaną, odmineralizowaną lub zmiękczoną odpowiadającą wymaganiom 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 czernica wg PN-73/R-75050, czereśnie wg PN-72/R-75027, 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.

3.1.7. 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 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.

3.1.7.2. Arcydziałęgiel (korzeń arcydziałęgla *Radix Archangelicae*). Należy stosować korzenie arcydziałęgla lekarskiego (*Archangelica officinalis*) o następujących cechach:

- a) barwa — brunatnoszara do czerwobrunatnej,
- b) przełam kory — białawy, przełam rdzenia — żółtawy,
- c) zapach — swoisty, silnie aromatyczny,
- d) smak — początkowo słodkawy, następnie paląco-szczypiąco-gorzki,

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)

- e) wilgotność — nie więcej niż 12%,
- f) zawartość olejku — nie więcej niż 0,35%.

3.1.7.3. Drewno gorzkie (*Lignum Quassiae*). Należy stosować kawałki drewna *Quassia amara* lub *Picrasma excelsa* o następujących cechach:

a) wygląd zewnętrzny — kawałki drewna barwy żółtobiałej, łatwo łupiące się, pokryte szarawą gładką korą (drewno *Quassia amara*) lub szarobrunatną, pomarszczoną korą (drewno *Picrasma excelsa*),

- b) zapach — niewyczuwalny,
- c) smak — intensywnie gorzki, długotrwały.

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

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

3.1.7.5. Kora chinowa (*Cortex Cinchonae* syn. *Cortex Chinae*). Należy stosować korę drzewa *Cinchona succirubra* w postaci rurek lub rynienek twardych, dość kruchych, o grubości 2 ÷ 8 mm, o powierzchni wewnętrznej gładkiej lub delikatnie podłużnie prążkowanej. Kora chinowa powinna mieć następujące cechy:

- a) barwa powierzchni zewnętrznej — szarobrunatnawa, barwa powierzchni wewnętrznej — czerwobrunatnawa,
- b) przełam — przy powierzchni zewnętrznej gładki, przy powierzchni wewnętrznej grubowłóknisty,
- c) zapach — bardzo słaby, swoisty,
- d) smak — intensywnie gorzki, o lekko ściągającym posmaku,
- e) wilgotność — nie więcej niż 9%.

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

- a) barwa — jasnobrunatna lub żółtoczerwobrunatna,
- 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%.

3.1.8. Surowce roślinne pozostałe

3.1.8.1. Niedojrzały owoc pomarańczy (*Fructus Aurantii immaturs*). Należy stosować suszone niedojrzałe owoce drzewa pomarańczy (*Citrus Aurantium* subsp. *amara*), wolne od pleśni, stęchliz-

ny 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. 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.

3.1.8.3. Skórki pomarańczy (*Exocarpium Aurantii* syn. *Cortex Aurantii fructus*). Należy stosować suszone skórki dojrzałych, gorzkich pomarańczy, owoców drzewa *Citrus Aurantium* subs. *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 cm³/100 g,
- f) wilgotność — nie więcej niż 11%.

Skórki powinny ponadto odpowiadać dodatkowym wymaganiom podanym w kontrakcie.

3.1.8.4. 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, 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 półwytrawnych należy stosować olejki eteryczne o następujących właściwościach:

- a) przy wysalaniu nasyconym roztworem soli kuchennej w stosunku 1 cm³ olejku na 4 cm³ nasyconego roztworu soli powinno wydzielić się co najmniej 85% obj. olejku,
- b) intensywność zapachu i smaku olejku powinna być taka, aby roztwór olejku w wódce czystej o mocy 40% obj. w stosunku 1 : 4000, tj. 250 g olejku na 1000 dm³ wódki; miał czysty wyraźny i charakterystyczny zapach i smak. Roztwór ten powinien być klarowany.

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

a) wygląd zewnętrzny — ciecz klarowna, bezbarwna,

b) zapach — zbliżony do zapachu aldehydu benzooesowego,

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 benzooesowego, 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.

3.1.11. Domieszki aromatyczno-smakowe

3.1.11.1. Wino gronowe. Należy stosować wina gronowe odpowiadające wymaganiom PN-69/A-79122.

3.1.11.2. 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.

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

3.1.11.4. Cukier palony (karmel) należy sporządzić z cukru białego odpowiadającego wymaganiom wg 3.1.11.3. Użycie syropu ziemniaczanego do sporządzania karmelu jest niedopuszczalne.

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

3.2. Wymagania ogólne dotyczące wódek gatunkowych półwytrawnych — wg PN-76/A-79530 oraz według 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 amyłowy — nie więcej niż 1,5 g/dm³ spirytusu 100%, z wyjątkiem wódek podanych w 3.3, w których dopuszczalna zawartość fuzli jest mniejsza,

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

arsenu — 0,2,

ołowiu — 0,4,

miedzi — 3,5,

cynku — 5,

cyny — 50,

żelaza — 25,

— dopuszczalna zawartość osadu powstałego w czasie przechowywania wódek półwytrawnych owocowych, oznaczona po odwirowaniu — nie więcej niż 0,35 cm³/dm³,

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

3.3. Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne dotyczące wódek gatunkowych półwytrawnych

3.3.1 Cassivera owocowa wytrawna — Fruit Cordial Dry — wg tabl. 1.

Tablica 1

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Rodzaj wyrobu	wódka owocowa, w skład której wchodzi jako surowce podstawowe: spirytus rektyfikowany zwykły, mors z czarnej porzeczki, mors wiśniowy, nalew na śliwki, wino Vermouth, cukier, woda
2	Klarowność i barwa	płyn klarowny barwy ciemnoczerwonej
3	Zapach i smak	owocowy z wyczuwalnością czarnej porzeczki
4	Moc w temperaturze 20°C, % obj.	35,0 ± 0,5
5	Ekstrakt ogólny, g/dm ³	100 ± 8

3.3.2. Cherry Vodka Dry — wg tabl. 2.

Tablica 2

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Rodzaj wyrobu	wódka owocowa, w skład której wchodzi jako surowce podstawowe: spirytus rektyfikowany wyborowy, mors i nalew wiśniowy, spirytus wiśniowy, cukier, woda
2	Klarowność i barwa	płyn klarowny barwy ciemnoczerwonej
3	Zapach	wiśniowy
4	Smak	wiśniowy, cierpki
5	Moc w temperaturze 20°C, % obj.	40,0 ± 0,5
6	Ekstrakt ogólny, g/dm ³	100 ± 8

cd. tabl. 2

Lp.	Cechy	Wymagania
7	Zawartość fuzli w przeliczeniu na alkohol amylovowy, g/dm ³ spirytusu 100%, nie więcej niż	0,5
8	Zawartość cyjanowodoru, mg/dm ³ spirytusu 100%, nie więcej niż	3

3.3.3. Pomarańczówka gorzka — Orange Flavoured Vodka Bitter — wg tabl. 3.

Tablica 3

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Rodzaj wyrobu	wódka cytrusowa, w skład której wchodzi jako surowce podstawowe: spirytus rektyfikowany zwykły, nalewy na niedojrzałe owoce pomarańczy, skórki pomarańczy, drewno gorzkie i goryczkę, destylat pomarańczowy, cukier, woda
2	Klarowność i barwa	płyn klarowny barwy ciemnopomarańczowej
3	Zapach	pomarańczowy, lekko korzenny
4	Smak	gorzkawo-pomarańczowy
5	Moc w temperaturze 20°C, % obj.	40,0 ± 0,5
6	Ekstrakt ogólny, g/dm ³	61 ± 8

3.3.4. Śliwówka — Plum Cordial Dry — wg tabl. 4.

Tablica 4

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Rodzaj wyrobu	wódka owocowa, w skład której wchodzi jako surowce podstawowe: spirytus rektyfikowany zwykły, nalewy na śliwki świeże i suszone, mors śliwkowy, wino gronowe, destylat winny, cukier, woda
2	Klarowność i barwa	płyn klarowny barwy brązowej
3	Zapach i smak	śliwkowy
4	Moc w temperaturze 20°C, % obj.	40,0 ± 0,5
5	Ekstrakt ogólny, g/dm ³	80 ± 8
6	Zawartość cyjanowodoru, mg/dm ³ spirytusu 100%, nie więcej niż	3

3.3.5. Śliwówka półwytrawna — Plum Vodka Medium Dry — wg tabl. 5.

Tablica 5

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Rodzaj wyrobu	wódka owocowa, w skład której wchodzi jako surowce podstawowe: spirytus rektyfikowany zwykły, mors i nalew śliwkowy, nalew wiśniowy, spirytus śliwkowy, wino gronowe, cukier, woda
2	Klarowność i barwa	płyn klarowny barwy jasnobrażowej
3	Zapach i smak	śliwkowy
4	Moc w temperaturze 20°C, % obj.	40,0 ± 0,5
5	Ekstrakt ogólny, g/dm ³	55 ± 8
6	Zawartość cyjanowodoru, mg/dm ³ spirytusu 100%, nie więcej niż	3

3.3.6. Wódka gorzka Fidelio — Polish Bitter Fidelio — wg tabl. 6.

Tablica 6

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Rodzaj wyrobu	wódka korzenno-ziołowa, w skład której wchodzi jako surowce podstawowe: spirytus rektyfikowany zwykły, nalew korzenno-ziołowy, nalewy: na niedojrzałe owoce pomarańczy i na orzechy zielone, mors z czarnych jagód, wino gronowe, cukier, woda
2	Klarowność i barwa	płyn klarowny, barwy jasnobrażowej
3	Zapach	korzenno-ziołowy
4	Smak	korzenno-ziołowy, gorzkawy
5	Moc w temperaturze 20°C, % obj.	40,0 ± 0,5
6	Ekstrakt ogólny, g/dm ³	85 ± 8
7	Zawartość fuzli w przeliczeniu na alkohol amylovowy, g/dm ³ spirytusu 100%, nie więcej niż	0,5

3.3.7. Wiśniówka wytrawna — Cherry Vodka — wg tabl. 7.

Tablica 7

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Rodzaj wyrobu	wódka owocowa, w skład której wchodzi jako surowce podstawowe: spirytus rektyfikowany zwykły, mors wiśniowy, destylat wiśniowy, olejek migdałowy, cukier, woda

cd. tabl. 7

Lp.	Cechy	Wymagania
2	Klarowność i barwa	płyn klarowny barwy wiśniowej
3	Zapach	wiśniowo-migdałowy
4	Smak	wiśniowy
5	Moc w temperaturze 20°C, % obj.	40,0 ± 0,5
6	Ekstrakt ogólny, g/dm ³	110 ± 8
7	Zawartość cyjanowodoru mg/dm ³ spirytusu 100%, nie więcej niż	3

3.3.8. Karolinka wódka półwytrawna — Semi-dry fruit vodka — wg tabl. 8.

Tablica 8

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Rodzaj wyrobu	wódka owocowa, w skład której wchodzi jako surowce podstawowe: spirytus rektyfikowany zwykły, spirytus, mors i nalew śliwkowy, morsy owocowe, wino gronowe, nalewy aromatyczno-smakowe, cukier, woda
2	Klarowność i barwa	płyn klarowny barwy brązowej
3	Zapach i smak	śliwkowy
4	Moc w temperaturze 20°C, % obj.	38,0 ± 0,5
5	Ekstrakt ogólny, g/dm ³	100 ± 8
6	Zawartość cyjanowodoru, mg/dm ³ spirytusu 100%, nie więcej niż	3

3.4. Napełnianie — 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:

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

- sprawdzanie napełnienia,
- sprawdzanie ilości osadu,
- oznaczanie mocy,
- oznaczanie zawartości ekstraktu,
- oznaczanie zawartości fuzli,
- oznaczanie zawartości cyjanowodoru,
- oznaczanie zawartości alkoholu metylowego,
- 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 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:

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

5.3.3. Wykrywanie obecności cyjanowodoru w olejku migdałowym należy przeprowadzać w sposób następujący: do 4 ÷ 5 kropli olejku dodać 10 cm³ wody, kilka kropli 30-procentowego wodorotlenku sodowego i skłócić. Następnie dodać kilka kryształków siarczanu żelazawego, kroplę 5-procentowego roztworu chlorku żelazowego, 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-71/8142-06 i BN-72/8142-08 oraz etykiet do „Wiśniówki wytrawnej — Cherry Vodka” z napisem „Wiśniówka” — Cherry Vodka” i do „Śliwówki — Plum Cordial Dry” z napisem „Śliwówka” — Plum Cordial” do czasu wyczerpania zapasu tych etykiet.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

- 1. Instytucja opracowująca normę** — Przedsiębiorstwo Przemysłu Spirytusowego POLMOS, Warszawa.
- 2. Normy i dokumenty związane**
- | | | | | |
|---------------|--|-----|---------------|---|
| PN-59/A-04010 | Artykuły żywnościowe. Oznaczanie wartości arsenu | za- | PN-70/N-02120 | Zasady zaokrąglania i zapisywania liczb |
| PN-59/A-04011 | Artykuły żywnościowe. Oznaczanie wartości ołowiu | za- | PN-73/R-75026 | Owoce świeże. Śliwki |
| PN-59/A-04012 | Artykuły żywnościowe. Oznaczanie wartości miedzi | za- | PN-72/R-75027 | Owoce świeże. Czereśnie |
| PN-59/A-04013 | Artykuły żywnościowe. Oznaczanie wartości cynku | za- | PN-72/R-75028 | Owoce świeże. Wiśnie |
| PN-59/A-04015 | Artykuły żywnościowe. Oznaczanie wartości żelaza | za- | PN-73/R-75050 | Owoce świeże. Borówka czernica |
| PN-64/A-77604 | Produkty owocowe. Owoce suszone | | BN-64/8132-04 | Przyprawy. Wanilia naturalna w laskach |
| PN-74/A-79021 | Wyroby spirytusowe, produkty i półprodukty. Nazwy i określenia | | BN-67/8132-09 | Używk i przyprawy. Cynamon |
| PN-69/A-79122 | Wino gronowe | | BN-67/8132-11 | Używk i przyprawy. Imbir |
| PN-74/A-79522 | Spirytus rektyfikowany | | BN-75/8140-01 | Wyroby przemysłu spirytusowego. Pakowanie, przechowywanie i transport |
| PN-73/A-79529 | Wódki gatunkowe. Pobieranie próbek i metody badań | | BN-72/9136-05 | Owoce. Maliny ogrodowe |
| PN-76/A-79530 | Wódki gatunkowe. Wspólne wymagania i badania | | BN-72/9136-10 | Owoce świeże. Porzeczki |
| PN-66/A-79734 | Kwas cytrynowy spożywczy | | BN-73/9231-14 | Owoce świeże. Jeżyna |
| PN-76/A-86060 | Kwas mlekowy spożywczy | | 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 użytkach oraz na ich powierzchni (Dz. U. MPSiSk. nr 14 z dnia 26.VII.1971 r.).
- 3. Autorzy projektu normy** — mgr E. Szczęśniak-Tymińska i inż. I. Balcerowska — Przedsiębiorstwo Przemysłu Spirytusowego POLMOS, Warszawa.

BN-77/8142-13

Na str. 2, p. 3.1.7.3, w 8 wierszu ,od góry, jest: (*Quassia amora*), powinno być:
(*Quassia amara*)

1. W punkcie 1.1 dodaje się: Dzika róża — Fruit Vodka.

2. W **ROZDZIALE 3** dodaje się punkty: **3.1.8.5**, **3.1.11.5** i **3.3.9** następującej treści:

3.1.8.5. Róża dzika (owoc dzikiej róży — Fructus Rosae Canina). Należy stosować owoce krzewu dzikiej róży (*Rosa canina*) o następujących cechach:

- a) kształt — kulisty, jajowaty, lub wrzecionowaty,
- b) barwa — żółtopomarańczowa do ciemnoczerwonej z odcieniem brunatnym.
- c) zapach — swoisty, słaby,
- d) smak — słodkavo-kwaskowaty, lekko ściągający,
- e) wilgotność — nie więcej niż 12%.

3.1.11.5. Wanilina powinna odpowiadać następującym wymaganiom:

- a) wygląd zewnętrzny — kryształki o barwie białej lub kremowej,
- b) zapach i smak — intensywny waniliowy,
- c) punkt topliwości — 80—82°C.

Dopuszcza się również stosowanie etylowaniny (burbonalu) o następujących cechach:

- a) wygląd zewnętrzny — proszek krystaliczny o barwie białej lub kremowej,
- b) zapach — czterokrotnie intensywniejszy niż waniliny,
- c) punkt topliwości — 77÷78°C.

Wanilinę i etylowaninę stosuje się w postaci roztworu spirytusowego.

3.3.9. Dzika róża — Fruit Vodka — wg tabl. 9.

Tablica 9

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Rodzaj wyrobu	wódka owocowa, w skład której wchodzi jako surowce podstawowe: spirytus rektyfikowany zwykły, nalewy na: dziką różę, czarną porzeczkę, wiśnie i wanilię, mory owocowe, spirytus jabłkowy, cukier, woda
2	Klarowność i barwa	płyn klarowny barwy brązowo wiśniowej
3	Zapach i smak	owocowy, z wyczuwalnym posmakiem dzikiej róży i czarnej porzeczki.
4	Moc w temperaturze 20°C, % obj.	40,0 ± 0,5
5	Ekstrakt ogólny, g/dm ³	115 ± 5