wycof. 29.12.95
N. 1/96

ob. PN-A-79530 : 1995

UKD 663.87

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	NORMA BRANŻOWA Aperitify	BN-82 8142-14 Grupa katalogowa 1274

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są napoje alkoholowe — aperitify o nazwach:

— Capri Bitter,

— Aperitif Vistula.

1.2. Zakres stosowania normy. Norma obowiązuje w zakresie produkcji i obrotu.

1.3. Określenia

1.3.1. aperitif — napój alkoholowy w mocy 18 ÷ 35 % obj., charakteryzujący się słodko-gorzkim smakiem.

1.3.2. Pozostałe określenia — wg PN-74/A-79021.

2. OZNACZANIE

Przykład oznaczenia aperitifu Capri Bitter w butelce pojemności 0,75 dm^3:

CAPRI BITTER 0,75 BN-82/8142-14

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania dotyczące surowców

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

3.1.2. Woda. Należy stosować wodę odpowiadającą wymaganiom podanym w PN-77/A-79530.

3.1.3. Surowce zielarskie

3.1.3.1. 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 wg wymagań odpowiednich norm przedmiotowych dla każdej partii surowca zielarskiego.

3.1.3.2. Anyż (anyżek) — (owoc anyżu — *Fructus Anisi*). Należy stosować owoce biedrzeńca anyżu (*Pimpinella Anisi*) o następujących cechach:

a) barwa — szara, zielonoszara lub brunatnoszara,

b) zapach — swoisty, aromatyczny,

c) smak — słodkawy, korzenny, nieco palący,

d) zawartość olejku — nie mniej niż 2 %,

e) wilgotność — nie więcej niż 11 %.

3.1.3.3. Drapacz — kardobenedykt (ziele drapacza — *Herba Cnici Benedicti* lub *Herba Cardui Benedicti*). 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 — gorzki, nieco ostry,

d) wilgotność — nie więcej niż 12 %.

3.1.3.4. Drewno gorzkie (*lignum Quassiae*). Należy stosować kawałki drewna *Quassia amara* lub *Pierasama excelsa* o następujących cechach:

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

b) zapach — niewyczuwalny,

c) smak — intensywnie gorzki, długotrwały.

3.1.3.5. Gałgant chiński — kałgan (kłącze galangi — *Rhizoma Galangae*). Należy stosować kłącze rośliny *Alpinia officinarum* w kawałkach nie dłuższych niż 2 cm, o barwie czerwonobrunatnej i matowej powierzchni o następujących pozostałych cechach:

a) zapach — swoisty, bardzo aromatyczny,

b) smak — korzenny, piekący.

3.1.3.6. 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 czerwonobrunatny,

Zgłoszona przez Przedsiębiorstwo Przemysłu Spirytusowego POLMOS
Ustanowiona przez Dyrektora Przedsiębiorstwa Przemysłu Spirytusowego POLMOS dnia 15 stycznia 1982 r.
jako norma obowiązująca od dnia 1 lipca 1982 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 5/1982 poz. 11)

WYDAWNICTWA NORMALIZACYJNE 1982. Druk. Wyd. Norm. W-wa, Ark. wyd. 0,50 Nakł. 2000+55 Zam. 344/82 Cena zł 8,00

c) zapach — swoisty, nikły,

d) smak — początkowo słodkawy, następnie gorzki, długotrwały,

e) wilgotność — nie więcej niż 11 %.

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

a) barwa — szarożółta lub szarobrunatna,

b) zapach — swoisty, aromatyczny,

c) smak — gorzkawy, lekko palący,

d) wilgotność — nie więcej niż 12 %,

e) zawartość olejku — nie mniej niż 1 %.

3.1.3.8. Mięta pieprzowa (liść mięty pieprzowej — *Folium Menthae piperitae*). Należy stosować liście mięty pieprzowej (*Mentha piperita*) o następujących cechach:

a) barwa — ciemnozielona, niekiedy brunatnawa,

b) zapach — mentolowy,

c) smak — początkowo piekący, następnie długotrwale chłodzący,

d) zawartość olejku — nie mniej niż 1,5 %,

e) wilgotność — nie więcej niż 12 %.

3.1.3.9. Pączki sosny (*Gemmae Pini*). Należy stosować nierozwinięte pączki sosny zwyczajnej (*Pinus silvestris*) o następujących cechach:

a) barwa zewnętrzna — różowobrunatna, barwa przełamu — jasnozielona do jasnożółtobrunatnej,

b) zapach — żywiczny, silnie aromatyczny,

c) smak — gorzki,

d) wilgotność — nie więcej niż 13 %,

e) zawartość pączków z odchylonymi łuskami — nie więcej niż 15 %.

3.1.3.10. Piołun (ziele piołunu — *Herba Absinthii*). Należy stosować ziele bylicy piołunu (*Artemisia absinthium*) o następujących cechach:

a) barwa — szarozielona,

b) zapach — aromatyczny, silny,

c) smak — gorzki, długotrwały,

d) wilgotność — nie więcej niż 13 %.

3.1.4. Domieszki aromatyczno-smakowe

3.1.4.1. Esencja ziołowa Bitter (gorzka). Należy stosować esencję naturalną Bitter o następujących cechach:

a) wygląd zewnętrzny — ciecz klarowna, barwy ciemnopomarańczowej do pomarańczowoczerwonej,

b) zapach i smak — swoisty, korzenno-ziołowy, bez ubocznego zapachu i smaku landrynkowego,

c) wyczuwalność goryczy w roztworze wodnym w proporcji 1 : 2000,

d) próg rozpoznania w roztworze wodnym w proporcji 1 : 1000.

3.1.4.2. Olejek pomarańczowy gorzki (*Oleum Aurantii amarii*). Należy stosować olejek uzyskany ze skórek gorzkiej pomarańczy, owoców drzewa *Citrus Aurantium* subs. *amara*, o następujących cechach:

a) wygląd zewnętrzny — ciecz barwy żółtej do 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 90 % daje roztwór ze zmętnieniem.

3.1.4.3. Wino owocowe. Należy stosować wino owocowe białe, deserowe, półsłodkie lub słodkie odpowiadające wymaganiom PN-80/A-79121 otrzymane z jabłek i odleżakowane co najmniej 3 miesiące. Należy stosować wino klarowane, przy czym dopuszcza się nieprzeprowadzanie końcowej filtracji.

3.1.4.4. Wino gronowe. Należy stosować wino gronowe Vermouth półsłodkie, słodkie lub bardzo słodkie odpowiadające wymaganiom PN-69/A-79122.

3.1.5. Cukier. Należy stosować cukier biały — sortyment kryształ lub grysik wg PN-72/A-74850.

3.1.6. Barwniki. Dopuszcza się stosowanie barwników naturalnych i syntetycznych wg Zarządzenia Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 4 czerwca 1971 r. odpowiadających wymaganiom BN-72/6043-02.

3.2. Wymagania ogólne dotyczące aperitifów

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

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

3.2.3. Zawartość metali szkodliwych dla zdrowia w mg/dm³ wyrobu — nie więcej niż:

— arsenu — 0,2,

— ołowiu — 0,4,

— miedzi — 3,5,

— cynku — 5,

— cyny — 50,

— żelaza — 25.

3.2.4. Cechy dyskwalifikujące poszczególne butelki z aperitifem. Butelki z uszkodzonym zamknięciem lub zabezpieczeniem, z obcymi ciałami, z obwódkami i plamami na powierzchni wewnętrznej, z etykietami nieprawidłowo naklejonymi podlegają zwrotowi do producenta.

3.2.5. Napełnienie — wg PN-77/A-79530 p. 3.2.2.

3.3. Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne dotyczące aperitifów

3.3.1. Capri Bitter — wg tabl. 1.

Tablica 1

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Rodzaj wyrobu	aperitif, w skład którego wchodzą jako surowce podstawowe: spirytus rektyfikowany zwykły, wino gronowe, nalew korzenno-ziołowy, domieszki aromatyczno-smakowe, cukier, woda
2	Klarowność i barwa	płyn klarowny barwy czerwonej
3	Zapach	swoisty, korzenno-ziołowy
4	Smak	piekący, korzenno-ziołowy
5	Moc w temperaturze 20 °C, % obj.	28,0 ±0,5
6	Ekstrakt ogólny, g/dm³	210 ±12

3.3.2. Aperitif Vistula — wg tabl. 2.

Tablica 2

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Rodzaj wyrobu	aperitif, w skład którego wchodzą jako surowce podstawowe: spirytus rektyfikowany zwykły, wino jabłkowe, nalewy ziołowe, cukier, woda
2	Klarowność i barwa	płyn klarowny barwy jasnobrązowej
3	Zapach	ziołowo-owocowy
4	Smak	gorzkawy, ziołowo-owocowy
5	Moc w temperaturze 20 °C, % obj.	25,0 ±0,5
6	Ekstrakt ogólny, g/dm³	350_{-15} odchyłek dodatnich nie normalizuje się

3.4. Wymagania dla wyrobów eksportowych — wg PN-77/A-79530 p. 3.2.4.

4. PAKOWANIE, PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT

Pakowanie, przechowywanie i transport — jak dla wódek gatunkowych wg BN-75/8140-01.

5. BADANIA

5.1. Program badań

5.1.1. Badania pełne obejmują:

a) sprawdzanie wyglądu zewnętrznego i stanu opakowań,

b) sprawdzanie klarowności i barwy,

c) sprawdzanie zapachu i smaku,

d) sprawdzanie napełnienia,

e) oznaczanie mocy,

f) oznaczanie zawartości ekstraktu,

g) oznaczanie zawartości fuzli,

h) oznaczanie zawartości alkoholu metylowego,

i) 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 5.1.1a), b), c), d) i e). Badania niepełne każdego wyrobu powinny być wykonywane przez producenta 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-80/A-79529.

5.3. Opis badań

5.3.1. Badania — wg 5.1.1a) ÷ h) należy wykonywać zgodnie z PN-80/A-79529.

5.3.2. Oznaczanie zawartości metali szkodliwych dla zdrowia należy wykonywać:

a) arsenu — wg PN-59/A-04010,

b) ołowiu — wg PN-80/A-04011,

c) miedzi — wg PN-80/A-04012,

d) cynku — wg PN-59/A-04013,

e) cyny — wg PN-80/A-04014,

f) żelaza — wg PN-59/A-04015.

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

5.5. Ocena partii — wg PN-80/A-79529 p. 2.4. Partię należy uznać za zgodną z wymaganiami normy, jeżeli wyniki badań pełnych lub niepełnych spełniają wymagania podane w rozdz. 3 i 4.

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 zawartości arsenu

PN-59/A-04011 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości ołowiu

PN-80/A-04012 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości miedzi

PN-59/A-04013 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości cynku

PN-80/A-04014 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości cyny

PN-59/A-04015 Artykuły żywnościowe. Oznaczanie zawartości żelaza

PN-72/A-74850 Cukier biały

PN-74/A-79021 Wyroby spirytusowe, produkty i półprodukty. Nazwy i określenia

PN-80/A-79121 Wino owocowe

PN-69/A-79122 Wino gronowe

PN-74/A-79522 Spirytus rektyfikowany

PN-80/A-79529 Wódki gatunkowe. Pobieranie próbek i metody badań

PN-77/A-79530 Wódki gatunkowe. Wspólne wymagania i badania

PN-70/N-02120 Zasady zaokrąglania i zapisywania liczb

BN-72/6043-02 Syntetyczne barwniki spożywcze

BN-75/8140-01 Wyroby przemysłu spirytusowego. Pakowanie, przechowywanie i transport

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 lipca 1971 r.).

3. Symbol wg SWW — 2443-9.

4. Autorzy projektu normy — mgr inż. Maria Kulczak, mgr inż. Grażyna Gos, mgr inż. Bożena Cisek — Przedsiębiorstwo Przemysłu Spirytusowego POLMOS, Warszawa.

13. **BN-82/8142-14 Aperitify** **zmiana 2**
1274 88.10.06

W punkcie 3.3.2, tabl. 2, lp. 6, zamiast: 350, powinno być: 270.

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 3/88 poz. 37 (Biuletyn PKNMiJ nr 2/89 poz. 17)

4. **BN-82/8142-14 Aperitify** **zmiana 1**
1274 87.10.14

1. W punkcie **1.1**, zamiast wyrazy: Aperitif Vistula, powinno być: Herbs Aperitif.
2. **W punkcie** 3.3.2, zamiast wyrazy: Aperitif Vistula, powinno być: Herbs Aperitif.
3. Dopisuje się punkt **6. Postanowienia przejściowe.** Dopuszcza się stosowanie etykiet z nazwą wyrobu Aperitif Vistula do czasu wyczerpania zapasu, jednak nie dłużej niż do dnia 31 grudnia 1988 r.

(Biuletyn PKNMiJ nr 3/88 poz. 37)

40. **BN-82/8142-14 Aperitify** **zmiana 3**
1274 89.12.29

1. W punkcie **1.1** dopisuje się: Aperitif Bianco.
2. Dopisuje się punkt **3.1.4.5. Kwasy organiczne:**
— kwas cytrynowy spożywczy wg PN-81/A-79734,
— kwas mlekowy spożywczy wg PN-76/A-86060.
3. Dopisuje się punkt **3.1.7. Surowce roślinne pozostałe:**
— jarzębina syn. jarząb, owoc jarzębiny (Fructus sorbi) wg BN-81/8142-06 p. 3.1.9.4,
— owoc pomarańczowy niedojrzały (Fructus Auranti immaturus) wg BN-77/8142-07, p. 3.1.8.1.
4. Dopisuje się punkt **3.1.8. Przyprawy korzenne:**
— cynamon wg BN-68/8132-09,
— goździki wg BN-64/8132-02.
5. Dopisuje się punkt **3.3.3. Aperitif Bianco** — wg tabl. 3.

Tablica 3

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Rodzaj wyrobu	aperitif, sporządzony z następujących surowców podstawowych: spirytus rektyfikowany zwykły, wino gronowe Vermouth, nalewy korzenno-ziołowe i owocowe, cukier, woda
2	Klarowność i barwa	płyn klarowny, barwy słomkowej
3	Zapach	korzenno-ziołowy
4	Smak	słodko-gorzki, korzenno-ziołowy
5	Moc w temperaturze 20°C, % obj.	25,0 ±0,5
6	Ekstrakt ogólny g/dm^3	120 ±12

6. W INFORMACJACH DODATKOWYCH dopisuje się następujące normy związane:
PN-81/A-79734 Kwas cytrynowy spożywczy,
PN-76/A-86060 Kwas mlekowy spożywczy,
BN-64/8132-02 Przyprawy. Goździki,
BN-68/8132-09 Używki i przyprawy. Cynamon,
BN-81/8142-06 Wódki gatunkowe wytrawne stołowe,
BN-77/8142-07 Wódki gatunkowe słodkie.

zmiana 1 — Biuletyn PKNMiJ nr 3/88 poz. 37
zmiana 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 2/89 poz. 17