

WYROBY PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO	NORMA BRANŻOWA	BN-77 8142-09
	Wódki gatunkowe wytrawne naturalne i naturalne mieszane	Zamiast BN-72/8142-09
		Grupa katalogowa XII 74

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są wódki gatunkowe wytrawne naturalne i naturalne mieszane o następujących nazwach:

Faworytka gruszkowa wytrawna — Favorite pear flavoured dry vodka,

Golden Rum — Finest blended West Indies rum, Ognisty Ptak — Fire bird,

Podlaska wytrawna — Dry vodka,

Rum Seniorita — Special quality,

Starka — Very fine vodka,

Starka jubileuszowa — Very fine vodka,

Starka krakowska — Starka of Krakow,

Starka piastowska — Very fine vodka,

Śliwowica — Plum brandy,

Śliwowica nowosądecka — Plum brandy of Nowy Sącz,

Śliwowica paschalna — Passover slivovitz,

Śliwowica specjalna — Special plum brandy Whisky,

Whisky zamkowa — Royal castle whisky,

Winiak jubileuszowy — Jubilee brandy,

Winiak klubowy — Club brandy blended,

Winiak luksusowy — Polish speciality,

Winiak pałacowy — Palace brandy,

Winiak „Senior” — Senior brandy,

Winiak specjalny — Four stars selected brandy,

Złota Jesień — Special apple brandy dry.

1.2. Określenia

1.2.1. Wódki gatunkowe wytrawne naturalne — wódki gatunkowe, w których podstawowym składnikiem są spirytusy surowe: owocowe, zbożowe lub rumy z dodatkiem lub bez dodatku spirytusu rektyfikowanego, składników aromatyczno-smakowych i wody.

1.2.2. Wódki gatunkowe wytrawne naturalne mieszane — wódki gatunkowe, w których podstawowym składnikiem jest spirytus rektyfikowany z dodatkiem spirytusów surowych: owocowego, zbożowego lub rumu oraz ze składników aromatyczno-smakowych i wody.

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

2. PODZIAŁ I OZNACZENIE

2.1. Podział

2.1.1. Wódki gatunkowe wytrawne naturalne w zależności od udziału rodzajów użytych spirytusów (w przeliczeniu na spirytus 100%) dzieli się na:

a) wódki gatunkowe naturalne owocowe o zawartości 100% spirytusów owocowych; do produkcji wódek Śliwowica specjalna i Śliwowica nowosądecka dopuszcza się stosowanie nie mniej niż 70% spirytusu śliwkowego,

b) wódki gatunkowe naturalne zbożowe o zawartości nie mniej niż 65% spirytusu surowego zbożowego,

c) winiaki o zawartości nie mniej niż 30% destylatu (spirytusu) winnego,

d) rumy o zawartości nie mniej niż 30% rumu.

2.1.2. Wódki gatunkowe wytrawne naturalne mieszane w zależności od udziału rodzajów użytych spirytusów (w przeliczeniu na spirytus 100%) dzieli się na:

a) wódki gatunkowe naturalne mieszane owocowe o zawartości nie mniej niż 10% spirytusów owocowych,

b) wódki gatunkowe naturalne mieszane zbożowe o zawartości nie mniej niż 10% spirytusu surowego zbożowego,

c) winiaki o zawartości nie mniej niż 10% destylatu (spirytusu) winnego,

d) rumy o zawartości nie mniej niż 5% rumu.

2.2. Przykład oznaczenia wódki gatunkowej wytrawnej naturalnej Winiak luksusowy w butelce pojemności 0,5 dm³:

WINIAK LUKSUSOWY 0,5 BN-77/8142-09

3. WYMAGANIA

3.1. Wymagania dotyczące surowców

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

3.1.2. Spirytus surowy zbożowy — wg PN-74/A-79523 odpowiednio uszlachetniony przez leżakowanie w naczyniach dębowych lub maderyzację. Spirytus surowy zbożowy powinien być produkowany ze

Zgłoszona przez Przedsiębiorstwo Przemysłu Spirytusowego POLMOS

Ustanowiona przez Dyrektora Przedsiębiorstwa Przemysłu Spirytusowego POLMOS dnia 10 października 1977 r. jako norma obowiązująca od dnia 1 kwietnia 1978 r.

(Dz. Norm. i Miar nr 1/1978 poz. 3)

zdrowych ziarn żyta, pszenicy, jęczmienia, owsa, kukurydzy lub z mieszaniny tych zbóż, bądź ich mąki, kasz i śruty o czystości konsumpcyjnej. Zawartość alkoholu metylowego w przeliczeniu na spirytus 100% w g/100 cm³ powinna wynosić nie więcej niż 0,08.

3.1.3. Spirytusy owocowe — wg PN-77/A-79530. Dopuszcza się stosowanie spirytusów owocowych nieleżakowanych.

3.1.4. Spirytus (destylat) winny — wg PN-77/A-79530.

3.1.5. Woda. Należy stosować wodę destylowaną, odmineralizowaną lub zmiękczoną odpowiadającą wymaganiom podanym w PN-77/A-79530.

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, martwych szkodników w liczbie ponad 3 sztuki w 100 g surowca, ekskrementów zwierzęcych i surowca nimi zanieczyszczonego oraz części innych 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. Drewno dębowe (*Quercus robur* lub *Quercus pedunculata*). Należy stosować wióry z drewna dębowego lub małe kawałki drewna grubości nie większej niż 0,3 cm. Drewno, z którego będą przygotowane wióry, powinno być sezonowane dwa lata. Zawartość wilgoci w wiórach nie powinna przekraczać 9%. Wióry nie mogą zawierać trocin, wiórów lub kawałków innego gatunku drewna, np. sosnowego, świerkowego, brzoźowego. W celu odróżnienia wiórów drewna dębowego od pozostałych gatunków drewna należy zwilżyć wióry 2-procentowym roztworem chloru żelazowego. Wióry dębowe barwią się (głównie na obrzeżu) na kolor intensywnie czarnozielony, wióry innych gatunków drewna np. sosny, świerku, brzozy, buku dają zabarwienie żółtawe. Zabarwienie wiórów należy porównać po kilkunastu minutach.

3.1.7. Surowce roślinne pozostałe

3.1.7.1. Łupiny migdałowe. Należy stosować łupiny pestkowe owoców drzewa migdałowego *Amygdalus communis*, niezleżałe, wolne od obcych zapachów, pleśni, stęchlizny i szkodników.

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

3.1.7.3. Rodzynki powinny odpowiadać wymaganiom wg BN-66/8194-04.

3.1.7.4. Śliwki suszone powinny odpowiadać wymaganiom wg PN-64/A-77604.

3.1.8. Domieszki aromatyczno-smakowe

3.1.8.1. Aromat jabłkowy. Należy stosować kondensat naturalny aromatów jabłkowych o następujących cechach:

- wygląd zewnętrzny — ciecz bezbarwna,
- zapach — bardzo intensywny, charakterystyczny dla danego gatunku jabłek,
- zawartość alkoholu etylowego, % wag./obj. — nie więcej niż 10.

3.1.8.2. Esencja rumowa powinna odpowiadać następującym wymaganiom:

- wygląd zewnętrzny — ciecz klarowna barwy jasnożółtej do brązowej,
- zapach i smak — zbliżony do naturalnego rumu bez ubocznego zapachu i smaku landrynkowego,
- zawartość estrów w przeliczeniu na octan etylu — co najmniej 30 g/dm³ spirytusu 100%,
- wyraźna wyczuwalność aromatu w wodzie w proporcji 1:100.

3.1.8.3. Koncentrat whisky (Malt Whisky) powinien odpowiadać wymaganiom wg PN-77/A-79530.

3.1.8.4. Romy powinny odpowiadać wymaganiom wg PN-77/A-79530.

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

3.1.8.6. Cukier. Należy stosować cukier odpowiadający wymaganiom wg PN-77/A-79530.

3.1.8.7. Cukier palony (karmel) należy sporządzać z cukru białego wg 3.1.8.6. Użycie syropu ziemniaczanego do sporządzania karmelu jest niedopuszczalne.

3.1.9. Wanilia naturalna w laskach powinna odpowiadać wymaganiom wg BN-64/8132-04.

3.2. Wymagania ogólne dotyczące wódek gatunkowych wytrawnych naturalnych i naturalnych mieszanych — wg PN-77/A-79530 oraz według Zarządzenia Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej, z tym że:

a) zawartość alkoholu metylowego w przeliczeniu na spirytus 100% — nie więcej niż 0,4 g/100 cm³ z wyjątkiem

— wódek podanych w 3.3, w których dopuszczalna zawartość alkoholu metylowego jest mniejsza,

— śliwowic naturalnych oraz wódki „Ognisty Ptak”, w których dopuszczalna zawartość alkoholu metylowego wynosi 0,8 g/100 cm³,

b) zawartość fuzli w przeliczeniu na mieszaninę alkoholu izoamylowego i izobutyloвого — nie więcej niż 4,0 g/dm³ spirytusu 100%, z wyjątkiem wódek podanych w 3.3, w których dopuszczalna zawartość fuzli jest mniejsza,

c) zawartość metali szkodliwych dla zdrowia, mg/1 dm³ wyrobu, nie więcej niż:

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

d) 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

3.3.1. Faworytka gruszkowa wytrawna — Favorite pear flavoured dry vodka — wg tabl. 1.

Tablica 1

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Rodzaj wyrobu	wódka gatunkowa naturalna mieszana owocowa, w skład której wchodzi jako surowce podstawowe: spirytus rektyfikowany zwykły, spirytus gruszkowy, wino gronowe, cukier, woda
2	Klarowność i barwa	płyn klarowny barwy jasnobrązowej
3	Zapach i smak	owocowy z wyczuwalnym zapachem i posmakiem spirytusu gruszkowego
4	Moc w temperaturze 20 °C, % obj.	40,0 ± 0,5
5	Ekstrakt ogólny, g/dm ³ , nie więcej niż	6
6	Zawartość alkoholu metylowego, w przeliczeniu na spirytus 100%, g/100 cm ³ , nie więcej niż	0,25

3.3.2. Golden Rum — Finest blended West Indies rum — wg tabl. 2.

Tablica 2

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Rodzaj wyrobu	wódka gatunkowa naturalna — rum, w skład której wchodzi jako surowce podstawowe: rum co najmniej 30% ogólnej ilości alkoholu, domieszki aromatyczno-smakowe, cukier, woda
2	Klarowność i barwa	płyn klarowny barwy żółtej
3	Zapach i smak	rumowy
4	Moc w temperaturze 20 °C, % obj.	43,0 ± 0,5

cd. tabl. 2

Lp.	Cechy	Wymagania
5	Ekstrakt ogólny, g/dm ³	10 ± 5
6	Zawartość estrów w przeliczeniu na octan etylu, g/dm ³ spirytusu 100%, nie więcej niż	0,65
7	Zawartość alkoholu metylowego w przeliczeniu na spirytus 100%, g/100 cm ³ , nie więcej niż	0,25
8	Liczba Lusson-Girarda, nie więcej niż	100

3.3.3. Ognisty Ptak — Fire bird — wg tabl. 3.

Tablica 3

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Rodzaj wyrobu	wódka gatunkowa naturalna mieszana owocowa, w skład której wchodzi jako surowce podstawowe: spirytus rektyfikowany zwykły, spirytus jabłkowy co najmniej 75% ogólnej ilości alkoholu, wino gronowe, domieszki aromatyczno-smakowe, woda
2	Klarowność i barwa	płyn klarowny barwy jasnobrązowej
3	Zapach	owocowy, z wyraźnie wyczuwalnym zapachem spirytusu jabłkowego
4	Smak	owocowy z wyraźnie wyczuwalnym posmakiem spirytusu jabłkowego
5	Moc w temperaturze 20 °C, % obj.	40,0 ± 0,5
6	Ekstrakt ogólny, g/dm ³	15 ± 5

3.3.4. Podlaska wytrawna — Dry vodka — wg tabl. 4.

Tablica 4

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Rodzaj wyrobu	wódka gatunkowa naturalna mieszana owocowa, w skład której wchodzi jako surowce podstawowe: spirytus rektyfikowany zwykły, spirytusy owocowe i surówka zbożowa leżakowana lub maderyzowana, wino gronowe, domieszki aromatyczno-smakowe, woda
2	Klarowność i barwa	płyn klarowny barwy jasnobrązowej
3	Zapach i smak	swoisty dla wódek naturalnych owocowo-zbożowych
4	Moc w temperaturze 20 °C, % obj.	40,0 ± 0,5

cd. tabl. 4

Lp.	Cechy	Wymagania
5	Ekstrakt ogólny, g/dm ³ , nie więcej niż	6
6	Zawartość alkoholu metylowego w przeliczeniu na spirytus 100%, g/100 cm ³ , nie więcej niż	0,25

3.3.5. Rum Seniorita — Special quality — wg tabl. 5.

Tablica 5

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Rodzaj wyrobu	wódka gatunkowa naturalna — rum, w skład której wchodzi jako surowce podstawowe: rum co najmniej 30% ogólnej ilości alkoholu, spirytus rektyfikowany zwykły, esencja rumowa, domieszki aromatyczno-smakowe, cukier, woda
2	Klarowność i barwa	płyn klarowny barwy brązowej
3	Zapach i smak	rumowy
4	Moc w temperaturze 20°C, % obj.	40,0 ± 0,5
5	Ekstrakt ogólny, g/dm ³	10 ± 5
6	Zawartość alkoholu metylowego w przeliczeniu na spirytus 100%, g/100 cm ³ , nie więcej niż	0,25
7	Zawartość estrów w przeliczeniu na octan etylu, g/dm ³ spirytusu 100%, nie więcej niż	1,2
8	Liczba Lusson-Girarda, nie mniej niż	200

3.3.6. Starka — Very fine vodka — wg tabl. 6.

Tablica 6

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Rodzaj wyrobu	wódka gatunkowa naturalna zbożowa, w skład której wchodzi jako surowce podstawowe: spirytus surowy żytni leżakowany, spirytus rektyfikowany zwykły zbożowy, wino gronowe, woda
2	Klarowność i barwa	płyn klarowny barwy jasno-brązowej
3	Zapach	charakterystyczny dla leżakowanej naturalnej wódki żytniej
4	Smak	zharmonizowany, charakterystyczny dla leżakowanej wódki żytniej

cd. tabl. 6

Lp.	Cechy	Wymagania
5	Moc w temperaturze 20°C, % obj.	50,0 ± 0,5
6	Ekstrakt ogólny, g/dm ³	10 ± 5

3.3.7. Starka jubileuszowa — Very fine vodka — wg tabl. 7.

Tablica 7

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Rodzaj wyrobu	wódka gatunkowa naturalna zbożowa, w skład której wchodzi jako surowce podstawowe: spirytus surowy żytni leżakowany, spirytus rektyfikowany zwykły zbożowy, destylat winny, wino gronowe, nalew na rodzynki, woda
2	Klarowność i barwa	płyn klarowny barwy jasno-brązowej
3	Zapach i smak	charakterystyczny dla leżakowanej naturalnej wódki żytniej
4	Moc w temperaturze 20°C, % obj.	50,0 ± 0,5
5	Ekstrakt ogólny, g/dm ³	10 ± 5

3.3.8. Starka krakowska — Starka of Krakow — wg tabl. 8.

Tablica 8

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Rodzaj wyrobu	wódka gatunkowa naturalna zbożowa, w skład której wchodzi jako surowce podstawowe: spirytus surowy żytni maderyzowany, spirytus rektyfikowany zwykły, wino gronowe, domieszki aromatyczno-smakowe, woda
2	Klarowność i barwa	płyn klarowny barwy jasno-brązowej
3	Zapach	charakterystyczny dla naturalnej wódki żytniej
4	Smak	swoisty, charakterystyczny dla naturalnej wódki żytniej
5	Moc w temperaturze 20°C, % obj.	45,0 ± 0,5
6	Ekstrakt ogólny, g/dm ³ , nie więcej niż	10

3.3.9. Starka piastowska — Very fine vodka — wg tabl. 9.

Tablica 9

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Rodzaj wyrobu	wódka gatunkowa naturalna zbożowa, w skład której wchodzi jako surowce podstawowe: spirytus surowy żytni leżakowany, wino gronowe, woda
2	Klarowność i barwa	płyn klarowny barwy jasnobrązowej
3	Zapach i smak	charakterystyczny dla leżakowanej naturalnej wódki żytniej
4	Moc w temperaturze 20°C, % obj.	50,0 ± 0,5
5	Ekstrakt ogólny, g/dm ³	15 ± 5

3.3.10. Śliwowica — Plum brandy — wg tabl. 10.

Tablica 10

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Rodzaj wyrobu	wódka gatunkowa naturalna mieszana owocowa, w skład której wchodzi jako surowce podstawowe: spirytus rektyfikowany zwykły, spirytus śliwkowy w ilości co najmniej 12%, cukier, woda
2	Klarowność i barwa	płyn klarowny barwy żółtej
3	Zapach i smak	śliwkowy charakterystyczny dla śliwowicy
4	Moc w temperaturze 20°C, % obj.	45,0 ± 0,5
5	Ekstrakt ogólny, g/dm ³ , nie więcej niż	6
6	Zawartość fuzli w przeliczeniu na mieszaninę alkochołu izoamylowego i izobutyloвого, g/dm ³ spirytusu 100%, nie więcej niż	2,0
7	Zawartość cyjanowodoru, mg/dm ³ spirytusu 100%, nie więcej niż	3

3.3.11. Śliwowica nowosądecka — Plum brandy of Nowy Sącz — wg tabl. 11.

Tablica 11

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Rodzaj wyrobu	wódka gatunkowa naturalna owocowa, w skład której wchodzi jako surowce podstawowe: spirytus śliwkowy nieleżakowany, woda
2	Klarowność i barwa	płyn bezbarwny lub z odcieniem żółtawym i dopuszczalna nieznaczna opalizacja
3	Zapach i smak	swoisty, charakterystyczny dla śliwowicy

cd. tabl. 11

Lp.	Cechy	Wymagania
4	Moc w temperaturze 20°C, % obj.	65,0 ± 0,5
5	Ekstrakt ogólny, g/dm ³ , nie więcej niż	2
6	Zawartość cyjanowodoru, mg/dm ³ spirytusu 100%, nie więcej niż	3

3.3.12. Śliwowica paschalna — Passover śli-vovitz — wg tabl. 12.

Tablica 12

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Rodzaj wyrobu	wódka gatunkowa naturalna owocowa, sporządzona ze spirytusu śliwkowego leżakowanego
2	Klarowność i barwa	płyn klarowny barwy żółtej
3	Zapach i smak	śliwkowy, charakterystyczny dla śliwowicy
4	Moc w temperaturze 20°C, % obj.	70,0 ± 3,0
5	Ekstrakt ogólny, g/dm ³ , nie więcej niż	3
6	Zawartość cyjanowodoru, mg/dm ³ spirytusu 100%, nie więcej niż	3

3.3.13. Śliwowica specjalna — Specjal plum brandy — wg tabl. 13.

Tablica 13

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Rodzaj wyrobu	wódka gatunkowa naturalna owocowa, w skład której wchodzi jako surowce podstawowe: spirytus śliwkowy leżakowany, spirytus rektyfikowany zwykły, cukier, woda
2	Klarowność i barwa	płyn klarowny barwy żółtej
3	Zapach i smak	śliwkowy charakterystyczny dla śliwowicy
4	Moc w temperaturze 20°C, % obj.	60,0 ± 0,5
5	Ekstrakt ogólny, g/dm ³ , nie więcej niż	6
6	Zawartość cyjanowodoru, mg/dm ³ spirytusu 100%, nie więcej niż	3

3.3.14. Whisky — wg tabl. 14.

Tablica 14

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Rodzaj wyrobu	wódka gatunkowa naturalna mieszana zbożowa, w skład której wchodzi jako surowce podstawowe: koncentrat whisky co najmniej 35% ogólnej ilości alkoholu, spirytus surowy zbożowy leżakowany, spirytus rektyfikowany zwykły zbożowy, wino gronowe, woda
2	Klarowność i barwa	płyn klarowny barwy jasnobrażowej
3	Zapach i smak	swoisty właściwy dla whisky
4	Moc w temperaturze 20 °C, % obj.	43,0 ± 0,5
5	Ekstrakt ogólny, g/dm ³	10 ± 5

3.3.15. Whisky zamkowa — Royal castle whisky — wg tabl. 15.

Tablica 15

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Rodzaj wyrobu	wódka gatunkowa naturalna zbożowa, w skład której wchodzi jako surowce podstawowe: spirytus surowy żytni i jęczmienny leżakowany, co najmniej 80% ogólnej ilości alkoholu, spirytus rektyfikowany zwykły zbożowy, wino gronowe, woda
2	Klarowność i barwa	płyn klarowny barwy jasnobrażowej
3	Zapach i smak	swoisty właściwy dla whisky
4	Moc w temperaturze 20 °C, % obj.	43,0 ± 0,5
5	Ekstrakt ogólny, g/dm ³ , nie więcej niż	10

3.3.16. Winiak jubileuszowy — Jubilee brandy — wg tabl. 16.

Tablica 16

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Rodzaj wyrobu	wódka gatunkowa naturalna — winiak, w skład której wchodzi jako surowce podstawowe: destylat winny co najmniej 40% ogólnej ilości alkoholu, spirytus rektyfikowany wyborowy, wino gronowe, woda
2	Klarowność i barwa	płyn klarowny barwy brązowej
3	Zapach	winnokoniakowy
4	Smak	koniakowy
5	Moc w temperaturze 20 °C, % obj.	40,0 ± 0,5
6	Ekstrakt ogólny, g/dm ³	15 ± 5
7	Liczba Lusson-Girarda, nie mniej niż	150

3.3.17. Winiak klubowy — Club brandy blended — wg tabl. 17.

Tablica 17

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Rodzaj wyrobu	wódka gatunkowa naturalna mieszana — winiak, w skład której wchodzi jako surowce podstawowe: destylat winny co najmniej 20% ogólnej ilości alkoholu, spirytus rektyfikowany zwykły, wino gronowe, domieszki aromatyczno-smakowe, woda
2	Klarowność i barwa	płyn klarowny barwy jasnobrażowej
3	Zapach	winnokoniakowy
4	Smak	koniakowy
5	Moc w temperaturze 20 °C, % obj.	40,0 ± 0,5
6	Ekstrakt ogólny, g/dm ³ , nie więcej niż	5
7	Zawartość fuzli w przeliczeniu na mieszaninę alkoholu izoamylowego i izobutyłowego, g/dm ³ spirytusu 100%, nie więcej niż	2,0
8	Liczba Lusson-Girarda, nie mniej niż	70

3.3.18. Winiak luksusowy — Polish speciality — wg tabl. 18.

Tablica 18

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Rodzaj wyrobu	wódka gatunkowa naturalna — winiak, w skład której wchodzi jako surowce podstawowe: destylat winny co najmniej 30% ogólnej ilości alkoholu, spirytus rektyfikowany zwykły, wino gronowe, domieszki aromatyczno-smakowe, woda
2	Klarowność i barwa	płyn klarowny barwy jasnobrażowej
3	Zapach	winnokoniakowy
4	Smak	koniakowy
5	Moc w temperaturze 20 °C, % obj.	43,0 ± 0,5
6	Ekstrakt ogólny, g/dm ³	15 ± 5
7	Zawartość fuzli w przeliczeniu na mieszaninę alkoholu izoamylowego i izobutyłowego, g/dm ³ spirytusu 100%, nie więcej niż	2,0
8	Liczba Lusson-Girarda, nie mniej niż	90

3.3.19. Winiak pałacowy — Palace brandy — wg tabl. 19.

Tablica 19

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Rodzaj wyrobu	wódka gatunkowa naturalna — winiak, w skład której wchodzi jako surowce podstawowe: destylat winny co najmniej 60% ogólnej ilości alkoholu, spirytus rektyfikowany zwykły, wino gronowe, woda
2	Klarowność i barwa	płyn klarowny barwy jasnobrązowej
3	Zapach	winnokoniakowy
4	Smak	koniakowy
5	Moc w temperaturze 20 °C, % obj.	40,0 ± 0,5
6	Ekstrakt ogólny, g/dm ³	10 ± 5
7	Liczba Lusson-Girarda, nie mniej niż	350

cd. tabl. 21

Lp.	Cechy	Wymagania
3	Zapach	winnokoniakowy
4	Smak	koniakowy
5	Moc w temperaturze 20 °C, % obj.	43,0 ± 0,5
6	Ekstrakt ogólny, g/dm ³	18 ± 5
7	Liczba Lusson-Girarda, nie mniej niż	275

3.3.22. Złota Jesień — Special apple brandy dry — wg tabl. 22.

Tablica 22

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Rodzaj wyrobu	wódka gatunkowa naturalna mieszana owocowa, w skład której wchodzi jako surowce podstawowe: spirytus jabłkowy co najmniej 30% ogólnej ilości alkoholu, spirytus rektyfikowany zwykły, domieszki aromatyczno-smakowe, woda
2	Klarowność i barwa	płyn klarowny barwy żółto-brązowej
3	Zapach	owocowy z wyczuwalnym zapachem spirytusu jabłkowego
4	Smak	owocowy, z wyczuwalnym posmakiem spirytusu jabłkowego
5	Moc w temperaturze 20 °C, % obj.	43,0 ± 0,5
6	Ekstrakt ogólny, g/dm ³	9 ± 5

3.3.20. Winiak „Senior” — Senior brandy — wg tabl. 20.

Tablica 20

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Rodzaj wyrobu	wódka gatunkowa naturalna — winiak, w skład której wchodzi jako surowce podstawowe: destylat winny co najmniej 95% ogólnej ilości alkoholu, wino gronowe, woda
2	Klarowność i barwa	płyn klarowny barwy jasnobrązowej
3	Zapach	winnokoniakowy
4	Smak	koniakowy
5	Moc w temperaturze 20 °C, % obj.	40,0 ± 0,5
6	Ekstrakt ogólny, g/dm ³ , nie więcej niż	10
7	Liczba Lusson-Girarda, nie mniej niż	450

3.4. Napełnienie. Rzeczywista ilość płynu w butelkach w temperaturze 20 °C — wg PN-77/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 zewnętrznego i stanu opakowań,
- sprawdzanie klarowności i barwy,
- sprawdzanie zapachu i smaku,
- sprawdzanie napełnienia,
- oznaczanie mocy,
- oznaczanie zawartości ekstraktu,
- oznaczanie zawartości fuzli,
- oznaczanie zawartości cyjanowodoru,

3.3.21. Winiak specjalny — Four stars selected brandy — wg tabl. 21.

Tablica 21

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Rodzaj wyrobu	wódka gatunkowa naturalna — winiak, w skład której wchodzi jako surowce podstawowe: destylat winny co najmniej 50% ogólnej ilości alkoholu, spirytus rektyfikowany zwykły, wino gronowe, woda
2	Klarowność i barwa	płyn klarowny barwy jasnobrązowej

- i) oznaczanie zawartości alkoholu metylowego,
- j) 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), e) oraz f).

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-73/A-79529.

5.3. Opis badań

5.3.1. Badania wg 5.1.1 a)÷i) 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 PHZ: 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-72/8142-09 do czasu zużycia ich zapasu.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

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

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-72/8142-09

- a) wyeliminowano wyroby wycofane z produkcji, a wprowadzono nowe,
- b) podano wymagania dotyczące surowców stosowanych przy produkcji nowych wyrobów,
- c) zawężono dopuszczalne odchylenia od ekstraktu nominalnego większości wódek.

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-74/A-79021 Wyroby spirytusowe, produkty i półprodukty Nazwy i określenia
- PN-69/A-79122 Wino gronowe
- PN-74/A-79522 Spirytus rektyfikowany
- PN-74/A-79523 Spirytus surowy
- PN-73/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-64/8132-04 Przyprawy. Wanilia naturalna w łaskach
- BN-75/8140-01 Wyroby przemysłu spirytusowego. Pakowanie, przechowywanie i transport
- BN-66/8194-04 Owoce. Rodzynki

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 lipca 1971 r.)

4. Autorzy projektu normy — mgr inż. M. Kulczak i inż. I. Balcerowska — Przedsiębiorstwo Przemysłu Spirytusowego POLMOS, Warszawa.

1. W punkcie 1.1 dopisuje się wyrazy: Sliwiak jubileuszowy — Jubilee Blended Plum Brandy.
2. W punkcie 3.1.7.6, treść zmienia się następująco: Tarnina suszona wg PN-73/A-77605.
3. W punkcie 3.1.10. **Owoce świeże** dopisuje się: i mirabelki.
4. Dopisuje się: p. 3.3.29. **Sliwiak jubileuszowy** — Jubilee Blended Plum Brandy wg tabl. 29.

Tablica 29

Lp.	Cechy	Wymagania
1.	Rodzaj wyrobu	Wódka naturalna mieszana owocowa, w skład której wchodzi jako surowce podstawowe: spirytus rektyfikowany zwykły, spirytus śliwkowy, co najmniej 25% ogólnej ilości alkoholu, nalewy na owoce świeże i suszone, nalewy na wióry dębowe, wino gronowe, cukier, woda
2.	Klarowność i barwa	Płyn klarowny, barwy żółcistej
3.	Zapach i smak	Owocowy, wyraźnie wyczuwalny zapach i smak spirytusu śliwkowego
4.	Moc w temperaturze 20°C, % obj.	38,0 ±0,5
5.	Ekstrakt ogólny, g/dm ³ , nie więcej niż	30 ±5

5. W INFORMACJACH DODATKOWYCH dopisuje się następujące normy związane:

PN-75/A-77605 Produkty owocowe. Owoce leśne suszone

PN-73/R-75026 Owoce świeże. Śliwki.

zmiana 1 — Biuletyn PKNiM nr 4/79 poz. 37
 zmiana 2 — Biuletyn PKNiM nr 11—12/79 poz. 99
 zmiana 3 — Biuletyn PKNMiJ nr 10/80 poz. 75
 zmiana 4 — Biuletyn PKNMiJ nr 5/85 poz. 50
 zmiana 5 — Biuletyn PKNMiJ nr 7/86 poz. 64

(Biuletyn PKNMiJ nr 6/88 poz. 81)

Zmiany obowiązują od 1 lipca 1986 r.

Zmiany ustanowione przez Ministra Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej

1 BN-77/8142-09 Wódki gatunkowe wytrawne naturalne i naturalne mieszane
1274

Zmiana 5
85.05.16

W punkcie 1.1 dopisuje się: Złota Reneta — Fine Apple Brandy.

W rozdziale 3 dopisuje się punkty 3.1.7.6; 3.1.11; 3.1.12; 3.3.28 następującej treści:

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

- barwa — czarne z błękitnym nalotem,
- zapach — swoisty słaby,
- smak — kwaśny ściągający,
- wilgotność — nie więcej niż 14%.

3.1.11. Owoce świeże — jabłka wg PN-77/R-75024.

3.1.12. Soki owocowe surowe — moszcze; jabłkowy wg PN-64/A-75952; konserwowany spirytusem rektyfikowanym (spirytusowany sok owocowy — mors).

3.3.28. Złota Reneta — Fine Apple Brandy

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Rodzaj wyrobu	Wódka gatunkowa naturalna mieszana owocowa w skład której wchodzi jako surowce podstawowe: spirytus jabłkowy co najmniej 20% ogólnej ilości alkoholu, spirytus rektyfikowany zwykły, mors jabłkowy, nalewy na składniki aromatyczno-smakowe, cukier, woda
2	Klarowność i barwa	płyn klarowny barwy jasnobrazowej
3	Zapach i smak	owocowy z wyczuwalnym zapachem i smakiem spirytusu jabłkowego
4	Moc w temp. 20°C, % obj.	40,0 ± 0,5
5	Ekstrakt ogólny g/dm ³	10 ± 5

zmiana 1 Biuletyn PKNMiJ nr 4/49 poz. 37
zmiana 2 Biuletyn PKNMiJ nr 11-12/79 poz. 99
zmiana 3 Biuletyn PKNMiJ nr 10/80 poz. 75
zmiana 4 Biuletyn PKNMiJ nr 5/85, poz. 50

(Biuletyn PKNMiJ nr 7/86, poz. 64)

przez Ministra Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej

2 BN-77/8142-09 Wódki gatunkowe wytrawne naturalne i naturalne mieszane
1274

zmiana 4
23.11.84 r.

W punkcie 1.1 dodaje się: Wódka kasztelańska — Castellan's Vodka

W rozdziale 3 dodaje się 3.3.27 w brzmieniu: 3.3.27. Wódka kasztelańska — Castellan's Vodka — wg tabl. 27.

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Rodzaj wyrobu	wódka naturalna mieszana zbożowa, w skład której wchodzi jako surowce podstawowe: spirytus surowy zbożowy leżakowany, co najmniej 25% ogólnej ilości alkoholu, spirytus rektyfikowany, zwykły, zbożowy, nalewy owocowe, wino gronowe, woda
2	Klarowność i barwa	płyn klarowny barwy jasnobrazowej
3	Zapach i smak	swoisty, charakterystyczny dla naturalnej wódki zbożowej
4	Moc w temperaturze 20°C, % obj.	40,0 ± 0,5
5	Ekstrakt ogólny, g/dm ³ , nie więcej niż	10

zmiana 1 — Biuletyn PKNiM nr 4/79 poz. 37
zmiana 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 11—12/79 poz. 99
zmiana 3 — Biuletyn PKNMiJ nr 10/80 poz. 75

(Biuletyn PKNMiJ nr 5/85 poz. 50)

1. W punkcie 1.1, dodaje się: Śliwiak Łowicki — Blended Plum Brandy.
2. W ROZDZIALE 3 dodaje się punkty 3.1.7.5, 3.1.10 i 3.3.24 treści następującej:
3.1.7.5. Gruszki suszone powinny odpowiadać wymaganiom podanym w PN-64/A-77604.

3.1.10. Owoce świeże brzoskwinie i renklody powinny odpowiadać wymaganiom podanym w PN-75/R-75026.

3.3.26. Śliwiak Łowicki — Blended Plum Brandy

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Rodzaj wyrobu	wódka gatunkowa naturalna, mieszana, owocowa, w skład której wchodzi jako surowce podstawowe: spirytus rektyfikowany zwykły, spirytusy owocowe: śliwkowy i jabłkowy, nalewy na: śliwki suszone, brzoskwinie i renklody, cukier, woda
2	Klarowność i barwa	płyn klarowny barwy jasnobrązowej
3	Zapach i smak	owocowy z wyczuwalnym zapachem i smakiem spirytusu śliwkowego
4	Moc w temperaturze 20°C, % obj.	40,0 ± 0,5
5	Ekstrakt ogólny, G/dm ³	15 ± 5

zmiana 1 — Biuletyn PKNiM nr 4/79 poz. 37
zmiana 2 — Biuletyn PKNMiJ nr 11-12/79 poz. 99

(Biuletyn PKNMiJ nr 10/80 poz. 75)

znaleźć się w następnym wierszu, jako odrębny gatunek wódki;
na str. 8, w p. 5.1.1 należy dodać poz. k) obliczanie liczby Lusson-Girarda;
na str. 8, p. 5.3.1, powinien brzmieć: **Badania** — wg 5.1.1 a) ÷ i) oraz k).

1. W punkcie 1.1 dodaje się: — Winiak Zielonogórski — Brandy of Zielona Góra.
2. W rozdziale 3, w p. 3.3.5, w tabl. 5, lp. 5, treść zmienia się następująco:
Ekstrakt ogólny, g/dm³, nie więcej niż 7 — oraz dodaje się p. 3.3.23 o treści:
3.3.23. Winiak Zielonogórski — Brandy of Zielona Góra

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Rodzaj wyrobu	wódka gatunkowa naturalna — winiak, w skład której wchodzi jako surowce podstawowe: destylat winny co najmniej 90% ogólnej ilości alkoholu, wino gronowe, nalewy na śliwki suszone i wióry dębowe, woda
2	Klarowność i barwa	płyn klarowny barwy jasnobrązowej
3	Zapach	winnokoniakowy
4	Smak	koniakowy
5	Moc w temperaturze 20°C, % obj.	40,0 ± 0,5
6	Ekstrakt ogólny, g/dm ³	18 ± 5
7	Liczba Lusson — Girarda, nie mniej niż	380

(Biuletyn PKNiM nr 4/79 poz. 37)

Nr normy	Sprostowanie
BN-77/8142-09	na str. 1, p. 1.1, w wierszu 17 niepotrzebnie umieszczono: Wisky, która powinna znaleźć się w następnym wierszu, jako odrębny gatunek wódki; na str. 8, w p. 5.1.1 należy dodać poz. k) obliczanie liczby Lusson-Girarda; na str. 8, p. 5.3.1, powinien brzmieć: Badania — wg 5.1.1 a) ÷ i) oraz k).