



Radosław Froń

PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW

PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

Publikacja opracowana przez Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Krakowie

Institucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Publikacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich”

Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020

**PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW
PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA**



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

Publikacja opracowana przez Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Krakowie

Institucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Publikacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020

Publikacja bezpłatna przygotowana w zakresie operacji pn. „Przydomowe winnice jako sposób na dodatkowe dochody małych gospodarstw” w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020.

Tekst:

Radosław Froń

Fotografie:

Radosław Froń

Bartosz Wilczyński

Opracowanie graficzne:

Radosław Froń

Wydawca:



CENTRUM DORADZTWA ROLNICZEGO w BRWINOWIE

ODDZIAŁ w KRAKOWIE

ul. Meiselsa 1, 31-063 Kraków

tel.: +48 12 424-05-00, fax.: +48 12 424-05-05

e-mail: krakow@cdr.gov.pl

© Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie Oddział w Krakowie

ISBN: 978-83-63313-30-2

Kraków 2022



**Odwiedź portal KSOW – www.ksow.pl
Zostań Partnerem Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich**

Spis treści

1.	WSTĘP.....	8
2.	REGULACJE RYNKU WINA W POLSCE I UNII EUROPEJSKIEJ.....	13
	Zezwolenia na nasadzenia.....	19
3.	DEFINICJE.....	21
	Plantacja winorośli i produkcja wina.....	21
	Czy winiarz jest rolnikiem?.....	22
4.	STATUS DROBNEGO PRODUCENTA WINA.....	26
	Przywileje drobnego producenta wina z upraw własnych.....	28
	Produkcja wina na użytek własny.....	29
5.	CZYM JEST WINO?.....	31
	Definicja wina.....	33
	Odmiany dopuszczone do produkcji wina w Unii Europejskiej.....	34
	Oznaczanie odmian na etykiecie wina.....	35
	Paszporty winorośli.....	35
	Zawartość alkoholu w winie.....	36
6.	WINA SPECJALNE.....	38
	Wino likierowe.....	38
	Wina musujące.....	39
	Wino z suszonych winogron.....	40
	Wino z przejrziałych winogron.....	41
7.	DOZWOLONE PRAKTYKI ENOLOGICZNE.....	43
	Proces wzbogacania.....	43
	Regulacja poziomu kwasowości.....	44
	Mieszanie i kupażowanie win.....	45
	Stosowanie kawałków drewna dębowego.....	45
	Zawartość dwutlenku siarki w winie.....	45

**PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW
PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA**

Usuwanie produktów ubocznych	46
Dosładzanie wina	47
8. PRODUKCJA WIN LIKIEROWYCH.....	49
Czym jest wino likierowe?	49
Wymogi prawne	50
Wymogi sanitarne	52
Odrębny reżim akcyzowy	52
Zbiorniki miarowe.....	54
Odstępstwa w zakresie dopuszczalnych praktyk enologicznych.....	55
Zezwolenia na sprzedaż win likierowych	56
9. WINA EKOLOGICZNE I BIODYNAMICZNE	57
Winiarstwo ekologiczne	58
Wina biodynamiczne	62
Wina naturalne.....	62
10. WPIS DO EWIDENCJI WINNIC	63
Informacja o zamiarze wyrobu wina	65
11. PAŃSTOWA INSPEKCJA SANITARNA.....	66
Wymagania sanitarne dla zakładów produkcji spożywczej.....	66
Kiedy zatwierdzenie zakładu nie jest konieczne.	69
Wpis do rejestru zakładów podlegających kontroli	69
Uzyskanie zezwolenia na sprzedaż detaliczną wina	71
HACCP w winiarni	73
12. CERTYFIKACJA ODMIANY I ROCZNIKA	79
Nazwy odmian i rocznika wina na etykiecie	79
Koszty certyfikacji	80
13. PODATKI WINIARZA.....	81
Podatek dochodowy i forma prawna działalności.....	81
Podatek VAT	82

**PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW
PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA**

Podatek od nieruchomości.....	83
14. FORMY DZIAŁALNOŚCI GOSPODARCZEJ.....	84
Indywidualna działalność gospodarcza osoby fizycznej.....	84
Spółka cywilna.....	85
Spółka jawna.....	86
Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością.....	87
Spółka komandytowa.....	88
Spółka akcyjna.....	88
15. WINIARZ JAKO PŁATNIK AKCYZY.....	90
Rejestracja płatnika akcyzy.....	90
Akta weryfikacyjne i urzędowe sprawdzenie.....	91
Zgłoszenie oraz dokumentacja winiarni.....	91
Ogólny reżim akcyzowy produkcji napojów alkoholowych.....	94
Nadzór nad produkcją wina.....	95
Ogólne zasady prowadzenia dokumentacji.....	95
Dokumentacja prowadzona przez producenta wina.....	96
Właściwości organów celno-skarbowych.....	101
16. PODATEK AKCYZOWY.....	102
Ulgi dla małego producenta.....	102
Banderole.....	104
Jak uzyskać banderole?.....	105
Jak naklejać banderole?.....	108
Kiedy winiarz płaci akcyzę?.....	109
Nomenklatura scalona.....	110
17. ZNAKOWANIE WINA.....	112
Czym jest etykieta?.....	112
Ogólne zasady dotyczące znakowania żywności.....	112
Elementy obowiązkowe etykiety wina.....	113

**PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW
PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA**

Dane umieszczane dobrowolnie	119
Jednostki miary.....	121
Butelka miarowa	122
18. REJESTRACJA W BDO	124
19. SPRZEDAŻ WINA Z WŁASNEJ WINNICY.....	127
Rodzaje zezwoleń na sprzedaż napojów alkoholowych.....	127
Zezwolenie na sprzedaż wina dla drobnego producenta wina z upraw własnych.....	128
Hurtowy handel winem	129
Wydanie zezwolenia detalicznego	130
Sprzedaż wina w sklepie internetowym.....	132
Problem dostawy napojów alkoholowych	133
Pozostałe problemy sprzedaży za pośrednictwem sklepu internetowego	136
Odpowiedzialność prawna	138
Optymalizacja ryzyka podejmowanej działalności	139
Podsumowanie	140
20. REKLAMA, PROMOCJA WINA	142
Organizacja degustacji.....	143
21. MARKETING GOSPODARSTWA WINIARSKIEGO	145
Bariery rozwoju rynku polskiego wina	145
Czym jest marketing wina?.....	148
Profil klienta	152
Trendy w świecie wina i wybrane grupy docelowe.....	154
22. ZNAKI TOWAROWE I WZORY PRZEMYSŁOWE.....	160
Znaki towarowe	160
Wzory przemysłowe	163
23. ENOTURYSTYKA JAKO FORMA AKTYWNOŚCI WINIARSKIEJ	165
Sprawdzone strategie gospodarstwa enoturystycznego	165
Formy prawne działalności enoturystycznej	167

**PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW
PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA**

Nocleg w winnicy	170
Degustacje w gospodarstwie winiarskim	171
Żywnienie winiarskich turystów	174
24. EKONOMIKA GOSPODARSTWA WINIARSKIEGO.....	178
Profil polskiego winiarza.....	178
Ryzyka i bariery biznesowe działalności winiarskiej w Polsce.....	179
Szanse i podstawy sukcesu.....	181
Być wielkim czy nie być?.....	183
Model biznesowy małej winnicy	185
Koszt założenia winnicy	188
Zakup działki	188
Przygotowanie gleby	189
Zakup sadzonek	190
Rusztowania	191
Co będzie nam niezbędnie potrzebne?	192
Koszt wyposażenia winiarni.....	193
Bieżące koszty prowadzenia działalności winiarskiej	197
Koszty sprzedaży wina.....	198
Opłacalność produkcji wina.....	199
Sprzedaż wina w poszczególnych kanałach dystrybucji	200
Analiza progu rentowności.....	200
25. ZAKOŃCZENIE	205
26. BIBLIOGRAFIA	206
Wspólnotowe akty prawne:	206
Polskie akty prawne:	206
Publikacje i opracowania:.....	206
Witryny internetowe:.....	207

1. WSTĘP

Prace badawcze nad historią polskiego winiarstwa nieustannie trwają. Wiemy już jednak, że nasze dzisiejsze zaangażowanie w tworzenie winnic i produkcję krajowego wina to nie nowa moda ale próba przywrócenia naszego kraju do rodziny państw winiarskich. Wiemy doskonale, że w Polsce średniowiecznej winnice istniały i stanowiły w niektórych częściach kraju (jak Sandomierz) istotną część życia gospodarczego lokalnej społeczności. Znane są nam także dane dotyczące produkcji wina na ziemiach dziś polskich. Niemałymi winnicami dysponowało bowiem państwo Zakonu Krzyżackiego. Rozwój rodzimego winogrodnictwa i winiarstwa zatrzymał dopiero wiek XVII – czas niepokoju i wojen, które pozostawiały za sobą spaloną ziemię. Na domiar nieszczęścia, w tym samym czasie zmieniły się też klimatyczne i ekonomiczne uwarunkowania dla winiarskich przedsięwzięć. Tak zwana „mała epoka lodowcowa” i wzrost znaczenia konkurencji win Węgierskich, sprawiły w istocie, iż nie było już opłacalnym odbudowywanie większości winnic zniszczonych w czasach wojen. Polskie winiarstwo dalekie było jednak zupełnego upadku. Winnice funkcjonowały w różnych częściach kraju aż do wybuchu II wojny światowej. Ostatni, duży region winiarski Rzeczypospolitej mieścił się nad Dniestrem i skupiony był wokół miasta Zaleszczyki. Stamtąd też, przeniosły się polskie tradycje winiarskie na „ziemie odzyskane” i zasiedliły się w dawnym, niemieckim Grünbergu (dziś oczywiście Zielonej Górze), by mierzyć się z nową, nieprzychylną winiarstwu rzeczywistością jeszcze przez kilkanaście lat po wojnie. Odrodzenie polskiego winiarstwa musiało poczekać jeszcze trzy dekady. Na początku lat osiemdziesiątych, Roman Myśliwiec rozpoczął w Jaśle eksperymenty z odmianami winorośli przydatnymi do produkcji wina w naszych warunkach klimatycznych. Wyniki swoich prac i zebrane doświadczenia publikował ochoczo, tworząc bazę wiedzy na której oparła się winiarska rewolucja w kolejnych dekadach. Opracował także jedyną dziś, rodzimą odmianę przerobową – Jutrzenkę – nazwaną na część gwiazdy porannej, będącą faktycznie jutrzejką polskiego winiarstwa. Przerwa w historii polskiego wina nie trwała zatem zbyt długo. Wystarczająco jednak aby koniecznym było odbudowanie kultury winiarskiej, zarówno w zakresie uprawy i produkcji jak i samego modelu konsumpcji wina, które po dziś dzień jest najniższym w Europie (*per capita*).

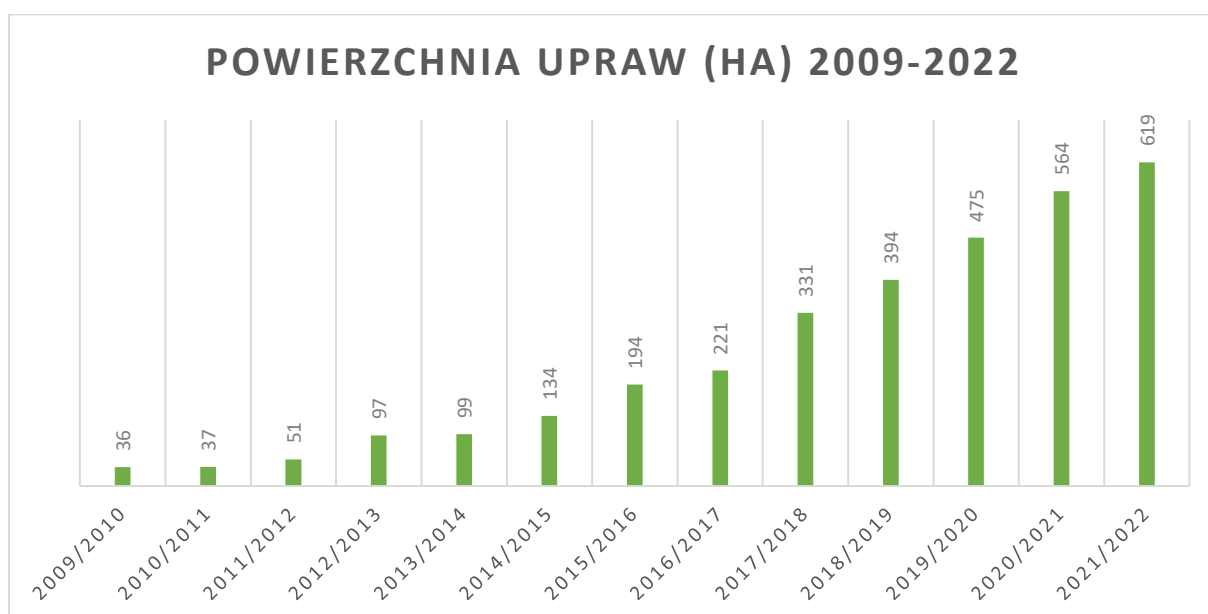
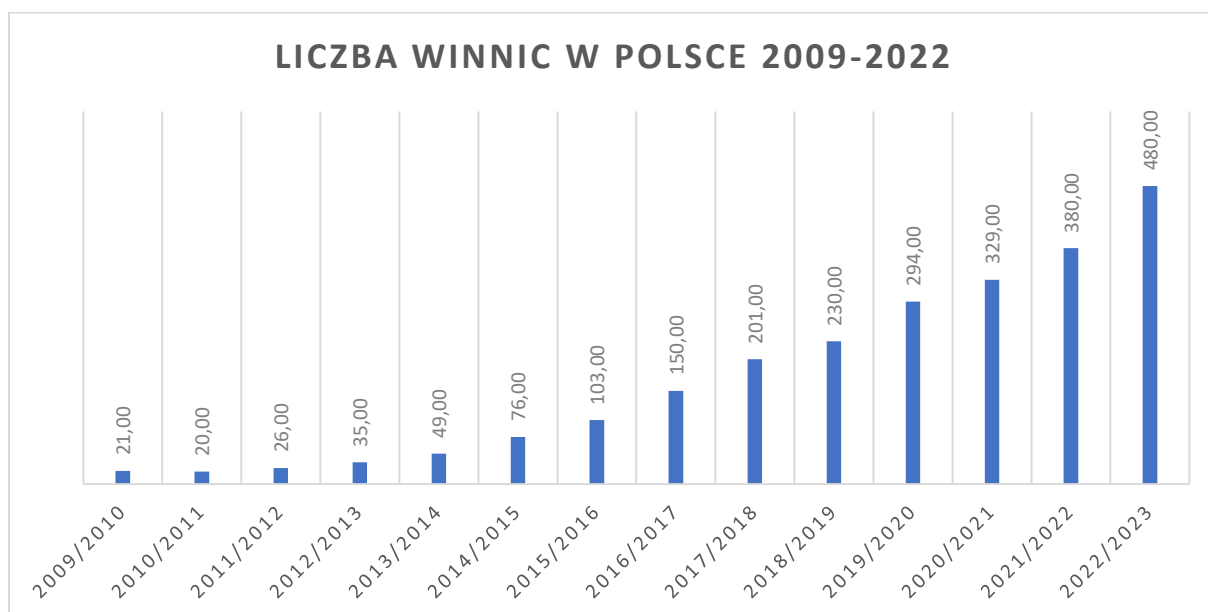
PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA

Współczesne, polskie winiarstwo ma za sobą blisko dwie dekady niezwykle intensywnego rozwoju. Czas prawdziwego odrodzenia przyjęliśmy liczyć od roku 2008 w którym uchwalono przełomowe jak się okazało, zmiany w ustawie o *wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina*. Kluczowym motywem dla uchwalenia tej nowelizacji było wstąpienie Polski do Unii Europejskiej i przystąpienie tym samym do europejskiej rodziny narodów winiarskich. Wraz z wejściem naszego kraju do Unii Europejskiej przyjęliśmy wspólnotowy porządek prawny a razem z nim europejskie zasady uprawy winorośli i produkcji wina. Sama produkcja wina przez małych winiarzy, z owoców pochodzących z ich własnych upraw, stała się prosta jak nigdy dotąd. Stan ten utrzymał się do dnia dzisiejszego a liczba winiarskich przywilejów nawet wzrosła ostatnim czasem. Możliwość rzemieślniczej wina produkcji z własnych owoców do 1000 hl (100 000 litrów) rocznie, bez konieczności prowadzenia skomplikowanego i w efekcie kosztownego składu podatkowego, bez potrzeby spełnienia szeregu wymagań technicznych, posiadania odpowiedniego, certyfikowanego sprzętu czy też wyposażonego laboratorium, zniesienie obowiązku zatwierdzania winiarni przez Państwową Straż Pożarną, Państwową Inspekcję Sanitarną, Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych czy Inspekcję Ochrony Środowiska, a nawet brak konieczności prowadzenia działalności gospodarczej przez najmniejszych winiarzy (do 100 hl, tj. 10 000 litrów wina rocznie) – złożyły się na całokształt przywilejów, które spowodowały wybuch prawdziwej winiarskiej rewolucji. Dziś, gdy zapisuję te słowa, mogę donieść z największą radością o blisko pięciuset (480 podmiotów w Ewidencji Winnic oraz 425 zgłoszonych producentów wina) zarejestrowanych winnicach. Jest to wynik okazały jak na czas, który upłynął od momentu zgłoszenia pierwszej, oficjalnej produkcji wina w naszym kraju. Potwierdza także olbrzymią dynamikę rynku polskiego wina, które wpisuje się ogólną tendencję do wzrostu tego sektora w Polsce. Przełomowa ustawa nie stała też w miejscu.

Kolejne nowelizacje zbliżały polskie winiarstwo do wzorca europejskiego. Ostatnia, niezwykle ważna zmiana wiązała się z uchwaleniem nowej ustawy o *wyrobach winiarskich* w grudniu 2021 roku, która służy nam od marca bieżącego, 2022 roku. Jest to ustawa, która zbliża nas do wzorca europejskiego – odróżniając przede wszystkim plantatorów winorośli od producentów wina, a zatem tworząc ramy prawne do tej powszechnej w krajach winiarskich specjalizacji. Wprowadza nadto inne przywileje, z których najbardziej doniosłe jest zniesienie

PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOŚÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA

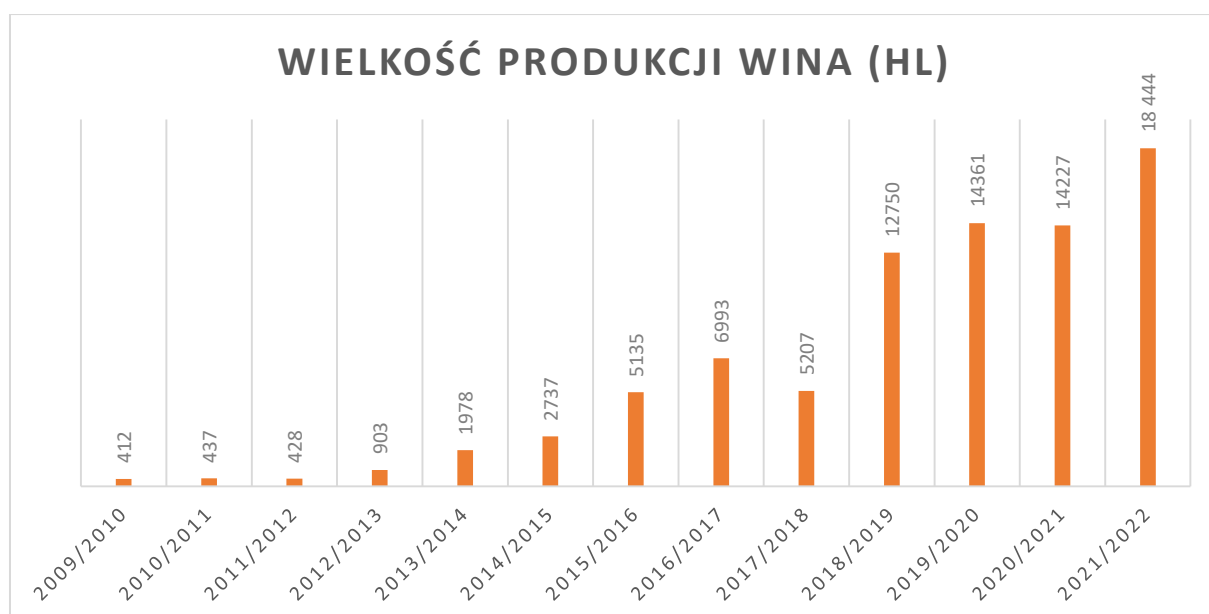
obowiązku posiadania zezwolenia hurtowego przez drobnych producentów wina. Zbliża też sytuację producentów wybranych, fermentowanych napojów winiarskich do tej jaką cieszyli się dotąd wyłącznie winiarze.



Jak widać na przedstawionych wykresach przyrost ilości winnic jest imponujący (na tę chwilę brak jeszcze dokładnych statystyk za rok 2022/2023). Sytuacja ta cieszy wszystkich wielbicieli polskiego wina. Warto zauważyć, że konsekwentnie rośnie też obszar uprawy winorośli w naszym kraju oraz produkcja i co szalenie istotne, sprzedaż krajowego wina. Oczywiście

PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA

znamy wyłącznie statystyki dotyczące winnic, które zgłoszone zostały do Ewidencji Winnic prowadzonej przez Dyrektora Generalnego Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa. W związku z powyższym trudno oszacować jak wielki jest realny obszar uprawy winorośli w Polsce. Wiele winnic nie rejestruje się bowiem do momentu uzyskania odpowiedniej dojrzałości czy też minimalnego obszaru upraw uzasadniającego komercjalizację produkcji. Wiele też winnic (także niemałych) nie ma ambicji sprzedaży wina. Właściciele traktują je za prywatne projekty na potrzeby rodziny, przyjaciół i gości. Szacuje się jednak intuicyjnie, że liczba posadzonych lecz nieujawnionych lub nieowocujących wciąż winnic przekracza liczbę tych już zgłoszonych.



Bez wątpienia jednak, w znakomitej większości rodzime winnice, od małych, przydomowych projektów organizowanych po godzinach przez grono nielicznych pasjonatów, rozrosły się do wymiarów, które znane są nam ze starych krajów winiarskich. Kilkuarowe parcele zamieniły się w siedliska na których rośnie kilka czy kilkanaście hektarów (największe polskie projekty winiarskie mają dziś przeszło 30 hektarów). Ogrody ampelograficzne z 40 odmianami na ar zamieniły się w racjonalnie projektowane przedsięwzięcia skupione na przerobie winogron i w efekcie produkcji wina w wybranej stylistyce. Z domowych piwnic i garażowych winiarni, polskie winiarstwo przeszło zaś do profesjonalnych przetwórni, często specjalnie projektowanych i budowanych pod zamierzoną produkcję wina, nierzadko też z artystycznym zamysłem architektonicznym. Stanowczo zmieniła się też przez lata jakość polskich win. Konwenty

PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA

Polskich Winiarzy przekształciły się z przeglądu technicznego wad i chorób wina w spotkania profesjonalistów, podczas których prezentowane są wina na możliwie równym, ogólnie jednak wysokim poziomie technologicznym. Polskie wina zdobywają medale na międzynarodowych konkursach, stając w szranki ze swoimi konkurentami ze świata – bez większych kompleksów w swojej kategorii klimatycznej, czyli z winnic Europy Środkowej. Ambicje i pracowitość polskich winiarzy przynoszą już wyraźne owoce, które pozwalają nam cieszyć się dobrym, lokalnym winem – doskonałym produktem lokalnym, także wyśmienitym dodatkiem do lokalnej kuchni. Ponad wszelkie oczekiwania rozwija się krajowa enoturystyka – forma aktywności turystycznej skupiona w regionach winiarskich, wokół winnic i samego wina. Polskim turystom spodobała się współczesność w której by wypocząć wśród winnych krzewów, zwiedzać tajemnicze winiarnie i degustować wino wprost z beczki, nie trzeba już opuszczać kraju. Dla zagranicznych turystów, zwłaszcza tych z winiarskich krajów, możliwość zwiedzenia winnic w nowym i wciąż oryginalnym kraju, jest oczywistą ciekawostką. Kilka regionów winiarskich oferuje zwarte szklaki enoturystyczne a lokalne winnice coraz częściej oferują szereg atrakcji. Do wina przyciągają także niezliczone już dziś festiwale i winiarskie wydarzenia. Od wiosny do późnej jesieni odbywają się rozliczne imprezy przyciągające tysiące fanów polskiego wina, popularyzując winiarstwo i budując świadomość konsumencką. Prym wiodą stolice winiarskich regionów ale mniejszych projektów popularyzujących wino możemy szukać także w mniej oczywistych ośrodkach. Do niezwykle ciekawych projektów zaliczyć trzeba koncerty w winnicach Choćby koncerty jazzowe w Winnicy De Sas (Dolny Śląsk) czy festiwal muzyczny Vitis Music Sfera Festival w Winnicy Janowice (Małopolska). Zorganizowana forma turystyki winiarskiej wymaga niekiedy szczególnych środków. Wielką popularnością cieszy się widowiskowy „pociąg do wina”, zabierający spragnionych polskiego wina turystów z Krakowa do Jasła, w dzień odbywających się tam Dni Wina. Samo wino zdobywa nowe rynki. Punktem honoru najlepszy restauracji i hoteli jest nie tylko mieć polskie wino w ofercie ale wpisywać w swoje karty produkty lokalne. Wino zdobywa zatem oczywiste przyczółki. Staje się jednak dostępne także w większości sklepów specjalistycznych, a nawet w szerszej dystrybucji w sieciach handlowych – w tym w supermarketach. Zjawisko, które jeszcze kilkanaście lat temu wydawało się lokalnym kuriozum, domeną hobbystów, staje się dziś aktywnością zyskującą nawet jeśli nie powszechną wciąż popularność, to do szeroką znajomość i akceptację.

2. REGULACJE RYNKU WINA W POLSCE I UNII EUROPEJSKIEJ

Z niemałym powodzeniem, winorośl uprawia się w Europie od kilku tysięcy lat. Choć tradycję uprawy tego szlachetnego pnącza sami przejęliśmy od starszych cywilizacji wschodu, to jednak właśnie Europejczykom zawdzięcza wino swoją światową sławę i niemalże boską cześć. Także obecnie, wino jest jednym z najważniejszych produktów spożywczych produkowanych w Unii Europejskiej a przez to dla wspólnoty kluczowym. Jego produkcja jest niezwykle ważną częścią gospodarki wielu państw członkowskich i stanowi jedną z najbardziej charakterystycznych części europejskiego rolnictwa. Także spora część pracowników w Unii Europejskiej jest zatrudniona w sektorze – zarówno uprawie, produkcji jak i dystrybucji wina. Jest to obszar szczególnej wrażliwości zwłaszcza, że dotyczy przede wszystkim terenów wiejskich Europy południowej. Tak niezwykle znaczenie tego szczególnego produktu, wiąże się z koniecznością znaczącej ochrony rynku wina. Ta zaś przejawia się w jego ścisłej regulacji i harmonizacji. Od samego początku swojego istnienia, Unia Europejska a wcześniej Wspólnota Europejska, podejmowały szereg działań zmierzających do ujednoczenia przepisów winiarskich w najważniejszych obszarach. Była to przede wszystkim definicja samego wina, graniczne parametry produktu czy technologie dopuszczone przy produkcji wina. Winiarska Europa od lat wprowadza w związku z powyższym reformy, których zasadniczym celem jest harmonizacja przepisów rynku wina.

Unia Europejska jest wiodącym na świecie producentem wina. W latach 2016–2020 średnio produkowano w Unii rocznie 165 mln hektolitrów wina. W 2020 r. stanowiło to 64% światowej produkcji i 48% konsumpcji i było produkowane na obszarze stanowiącym 45% światowych obszarów uprawy winorośli. Wino to największy unijny sektor rolno-spożywczy pod względem eksportu (7,6% eksportu w tym sektorze w 2020 r.). Europa zostaje z ogromnymi ilościami wina, na które nie ma rynku zbytu. W rezultacie UE wydaje zbyt duże sumy – około pół miliarda euro rocznie – na pozbywanie się i składowanie nadwyżek wina oraz jego destylację w alkohol. W obliczu sporych nadwyżek produkcji wina w Europie, regulacje objęły też warunki uprawy i sadzenia winnic – przyjmując w praktyce politykę zmierzającą do zmniejszenia obszaru nasadzeń winorośli. Nie bez znaczenia pozostaje też ochrona Chronionych Określeń Geograficznych, Chronionych Nazw Pochodzenia czy ochrony produktów tradycyj-

PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA

nych. Od czasu powstania w 1962 r. pierwszej wspólnej organizacji rynków rolnych w 1962 r. rynek wina znacznie się rozwinął. Ostatnia reforma sektora wina przyjęta w 2008 r. została mieniona i włączona do jednolitej wspólnej organizacji rynku z 2013 r.

Zmiany te przewidywały następujące cele:

- zwiększenie konkurencyjności producentów wina w UE - poprawa reputacji win europejskich i odzyskanie udziału w rynku zarówno w UE, jak i poza nią
- uproszczenie, bardziej przejrzyste i efektywne zasady zarządzania rynkiem - w celu osiągnięcia lepszej równowagi między popytem a podażą
- zachowanie najlepszych tradycji europejskiej uprawy winorośli i zwiększenie jego roli społecznej i środowiskowej na obszarach wiejskich.

Unia Europejska dąży do zagwarantowania, że reforma rynku wina zmniejszy szkodliwy wpływ produkcji wina na środowisko, w szczególności w zakresie erozji i zanieczyszczenia gleby, stosowania produktów fitosanitarnych oraz gospodarki odpadami. Kolejnym ważnym aspektem jest zminimalizowanie wpływu na środowisko, jaki wywiera proces karczowania winorośli. Wstrzymanie produkcji powinno być zgodne z normami ochrony środowiska, a równocześnie zapewniać, że grunty rolne podlegają ochronie i utrzymywane są zgodnie z zasadami kultury rolnej.

Oprócz ogólnych celów harmonizacji, usprawnienia i uproszczenia prawodawstwa, najnowsze prawo UE zastąpiło system praw do sadzenia w 2015 r. Systemem zezwoleń na sadzenie winorośli w latach 2016–2030, umożliwiając konkurencyjnym producentom zwiększenie produkcji w określonych granicach.

Organizacja rynku wina w UE rozpoczęła się w sposób zdecydowanie otwarty. U jej zarania nie było ograniczeń dotyczących wielkości nasadzeń winorośli i istniało stosunkowo niewiele wspólnych instrumentów regulacji rynku. Miało to na celu przede wszystkim dostosowanie się do rocznych wahań w produkcji. W późniejszym czasie istotnie ograniczono swobodę

PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA

nasadzeń oraz wprowadzono gwarantowaną sprzedaż, co doprowadziło do powstania poważnej nadwyżki strukturalnej.

Punkty milowe reform rynku wina można przedstawić następująco:

1962

Pierwsza wspólna organizacja rynku

1976-78

W związku z zakazem nasadzania i obowiązkiem destylacji nadwyżki organizacja rynku stała się bardzo interwencyjna.

1980

Pod koniec lat 80. zwiększono zachęty finansowe do rezygnacji z prowadzenia winnic w celu zmniejszenia produkcji.

1999

Reforma miała na celu osiągnięcie lepszej równowagi między podażą a popytem po przez umożliwienie producentom dostosowania produkcji do rynku wymagającego wyższej jakości produktów oraz zwiększenie konkurencyjności w perspektywie długo terminowej – zwłaszcza w obliczu rosnącej globalnej konkurencji w wyniku międzynarodowych negocjacji w sprawie umów handlowych – poprzez finansowanie restrukturyzacji dużej części istniejących winnic.

2008

Reforma przyjęta przez UE obejmowała cele dotyczące zwiększenia konkurencyjności i poprawy reputacji win produkowanych w UE, uproszczenia zasad zarządzania rynkiem oraz ochrony unijnych tradycyjnych metod uprawy winorośli, a także zwiększenia ich roli społecznej i środowiskowej na obszarach wiejskich.

2013

PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA

Reforma przyjęta przez UE miała na celu ujednoczenie, usprawnienie i uproszczenie przepisów WPR wprowadzonych w trakcie poprzednich reform

Polska, przystępując do Unii Europejskiej, była dalece odległa od problemów dojrzałych państw winiarskich. Oczywistym było jednak, że polityka ograniczająca produkcję wina w Europie, nie może funkcjonować w kraju zasadniczo nie posiadającym winnic. Nasz kraj nie ma zatem żadnego limitu ograniczającego sadzenie winnic. Kosztem tego jest brak udziału w tej części europejskiej polityki, która zamianę ilości wina na jego jakość wynagradza niemałymi dotacjami. Musimy też pamiętać, że naszemu członkostwu w Unii Europejskiej zawdzięczamy istnienie polskich przepisów pozwalających na produkcję wina. Przystępując do wspólnoty i wiążąc się traktatami akcesyjnymi, Polska przyjęła cały dorobek prawny wspólnoty, wraz ze wszystkimi przepisami dotyczącymi regulacji rynku produktów rolnych, w tym rynku wina. Część przepisów (jak choćby rozporządzenia) obowiązuje bezpośrednio w krajach członkowskich i ma pierwszeństwo nad aktami prawa krajowego. Nie wymaga zatem powtarzania zapisów w polskich ustawach. Inne akty prawne (jak dyrektywy) określają jedynie ramy prawne i muszą zostać implementowane w naszym systemie prawnym, tj. zapisane precyzyjnie w polskich ustawach i rozporządzeniach. Rynek wina jako podlegający regulacji aktami prawnymi UE w randze rozporządzenia, pozostaje zatem w znakomitej większości poza polską suwerennością. Rodzime akty prawne, które są wobec rozporządzeń UE aktami prawnymi niższej rangi nie mogą zmienić przepisów wspólnotowych, nie ma zatem potrzeby by je powtarzać. z takim mechanizmem mamy do czynienia choćby w przypadku samej definicji wina, której polska ustawa winiarska nie określa odsyłając do ww. regulacji unijnych.

Trzeba też pamiętać, że Europa jest kontynentem klimatycznie dość rozległym. Uwarunkowania do uprawy winorośli a zatem i produkcji wina jakościowego nie są jednakowe dla wszystkich członków Unii Europejskiej. z innymi wyzwaniem i problemami mierzyć się musi bowiem Sycylia czy południe Hiszpanii, z innymi Morawy lub Palatynat, z jeszcze innymi zaś Polska i Dania. Dla skompensowania niekorzystnego położenia regionów winiarskich leżących w obszarach o trudniejszym klimacie, Unię Europejską podzielono na strefy uprawy winorośli. Strefy te obejmują poszczególne kraje członkowskie Unii Europejskiej lub ich regiony

PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA

i cechują się odrębnym porządkiem prawnym regulującym zasady uprawy winorośli i produkcji wina. Różnice pomiędzy strefami wynikają oczywiście z różnych warunków klimatycznych w poszczególnych krajach i regionach. Celowość takiego podziału to przede wszystkim wspieranie winiarstwa w krajach, gdzie trwa walka o każdy kilogram dojrzałych winogron i ograniczenie nadmiernej produkcji (z troski o zachowanie jakości) w krajach o znacznie lepszych warunkach klimatycznych. Przepisy unijne przewidują szerszy zakres technologii i praktyk dopuszczonych przy produkcji win gronowych w krajach o stosunkowo gorszym klimacie i jednocześnie środki ograniczające produkcję wina w „tradycyjnych krajach winiarskich”.

W związku z powyższym wyróżniono w Europie trzy zasadnicze strefy uprawy winorośli – A, B i C (strefa C jest podzielona wewnętrznie, co pozostaje jednak poza obszarem zainteresowań niniejszej publikacji). Kraje w których uprawa winorośli jest najtrudniejsza, wpisane zostały do strefy A, te najbardziej predestynowane do uprawy winorośli, stosownie do strefy C. Ze względu na bliskość i niewielką pojemność, warto wymienić przede wszystkim kraje strefy A.

Do tej, najchłodniejszej części winiarskiej Europy zaliczono następujące państwa:

- Belgię
- Danię
- Irlandię
- Niderlandy
- Polskę
- Szwecję

oraz regiony:

- w Luksemburgu – luksemburski region uprawy winorośli
- w Czechach – region uprawy winorośli Čechy
- w Niemczech – wszystkie obszary przeznaczone pod uprawę winorośli, które nie zostały objęte strefą B uprawy winorośli.

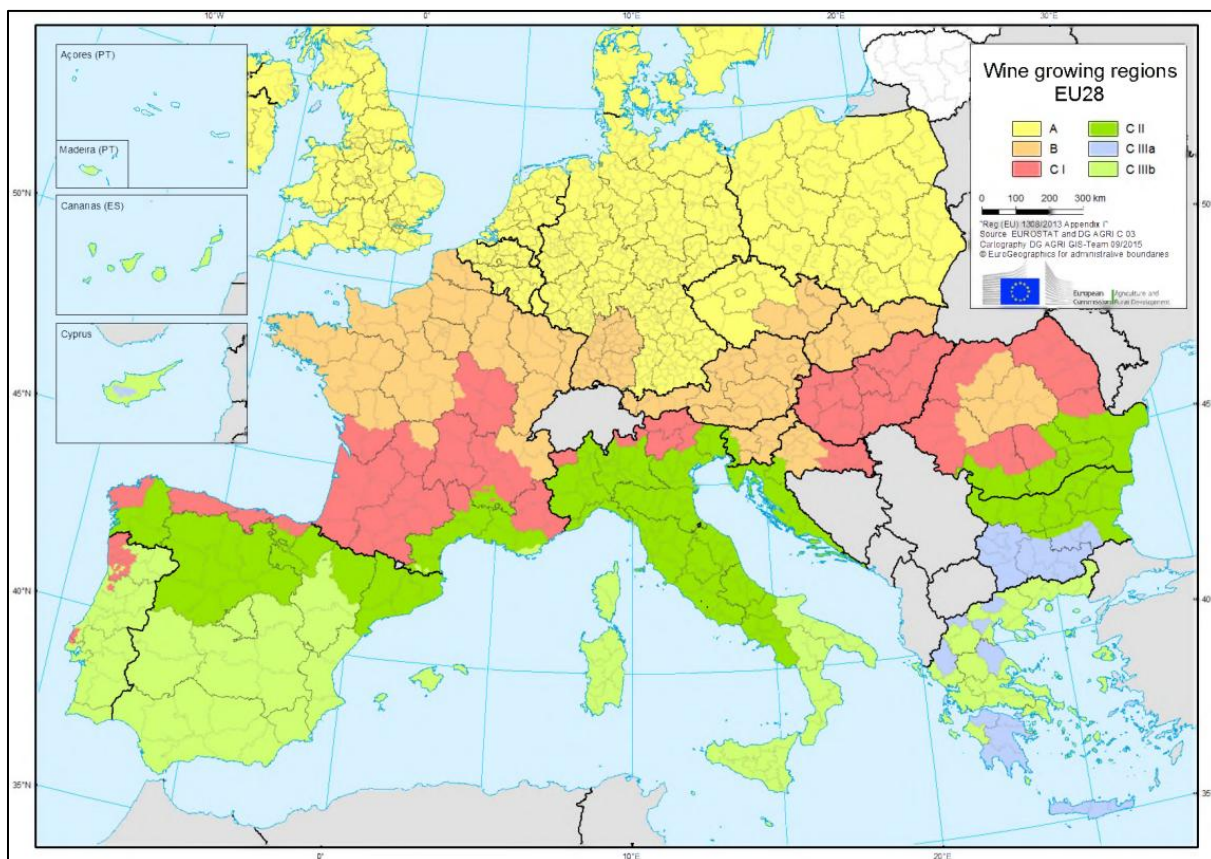
Zaliczenie kraju do strefy uprawy winorośli jest szczególnie istotne z punktu widzenia producentów działających w oparciu o przepisy wspólnotowe, regulujące organizację rynku wina.

PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA

Kraje członkowskie UE, które nie są objęte strefą, nie mogą bowiem produkować wina z własnych upraw. Prawo unijne pozwala winiarzom z państw UE pozostającym poza strefami uprawy winorośli, na produkcję wina jedynie z surowców zakupionych w państwach członkowskich, które taką strefą są objęte. Świadomość przynależności do danej strefy uprawy winorośli jest też niezwykle ważna z uwagi na konieczność właściwej absorpcji przepisów technicznych, dotyczących choćby dozwolonych praktyk enologicznych (zakresu technologii dopuszczonych przy produkcji wina) – które uregulowane zostały odrębnie dla różnych stref uprawy winorośli (niektóre praktyki zostały wyłączone w określonych strefach, określone zostały też granice interwencji technologicznej w poszczególnych strefach uprawy).

Warto przy tej okazji przypomnieć, że Polska złożyła wniosek do Komisji Europejskiej o zaliczenie naszego kraju do strefy A, 20 kwietnia 2004 roku – działając w oparciu o zapisy traktatu akcesyjnego wynegocjowane w Kopenhadze. Taką też decyzję podjęto nieco ponad rok po akcesji, zgodnie z intencją polskiego wnioskodawcy. Rozporządzeniem Rady (WE) z 20 grudnia 2005 roku (2165/2005), także i obszar naszego kraju zaliczony został do strefy uprawy winorośli w Unii Europejskiej. Polska stała się zatem pełnoprawnym, europejskim krajem winiarskim i przyjęła na siebie wszelkie wynikające z tego tytułu prawa i obowiązki. Od tego czasu polscy winiarze, podlegają wszystkim procedurom, ograniczeniom i uprawnieniom, które dotyczą winiarzy z innych krajów strefy A. Przede wszystkim zdjęto jednak ograniczenia dotyczące możliwości produkcji i sprzedaży wina w Unii Europejskiej.

PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA



Strefy uprawy winorośli w UE, https://agriculture.ec.europa.eu/system/files/2019-09/wine-growing-regions_en_0.pdf

Zezwolenia na nasadzenia

Pula nasadzeń winorośli w Unii Europejskiej jest znacząco ograniczona (poza Polską jak już ustaliliśmy). Zezwolenia na nasadzenia winorośli obowiązują w UE od początku 2016 roku. Kraje członkowskie mogą zarządzać systemem darmowych, niezbywalnych zezwoleń na nasadzenia na poziomie krajowym.

Zasady określone w tym zakresie obejmują również mechanizm ochronny dla nowych nasadzeń. Wzrost liczby zezwoleń na nowe nasadzenia w winnicach kraju UE musi zostać ograniczony do maksymalnie 1% rocznie. W odpowiednio uzasadnionych przypadkach kraje mogą stosować ograniczenia wzrostu liczby zezwoleń na poziomie krajowym lub regionalnym lub w zależności od tego, czy dany obszar stosuje nazwy pochodzenia lub oznaczenia geograficzne. Jeśli liczba wniosków plantatorów winorośli jest większa niż możliwości obszarów udostępnionych przez dany kraj UE, przyznawanie zezwoleń może odbywać się proporcjonalnie lub na podstawie kryteriów wybranych przez ten kraj. Po 31 grudnia 2022 r. kraje UE mogą udo-

**PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW
PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA**

stępniać obszary odpowiadające pozostałym, niezamienionym na zezwolenia prawom do sadzenia na dodatkowe zezwolenia na nasadzenia.

3. DEFINICJE

Plantacja winorośli i produkcja wina

Wielu początkującym producentom alkoholu wydaje się, że rejestracja winnicy sprowadza się do pewnej, zamkniętej procedury administracyjnej, którą należy wykonać by otrzymać stosowne, mityczne „zezwolenie na produkcję wina”. w praktyce sprawa jest jednak nieco bardziej złożona (co nie oznacza, że trudna w realizacji). Sam proces rejestracji wiąże się z koniecznością realizacji kilku, zasadniczo niezależnych od siebie procedur, powiązanych z różnymi reżimami prawnymi w jakich funkcjonować będzie musiał przyszły plantator winorośli i producent wina.

Musimy pamiętać, że wino pozostaje jednocześnie:

- **produktem spożywczym** – musi zatem spełniać wymagania prawa sanitarnego związanego z produkcją spożywczą,
- **wyroblem akcyzowym** – obciążonym szczególnie ważnym dla skarbu państwa podatkiem oraz
- **napojem alkoholowym** – którego sprzedaż, reklama i promocja są znacząco ograniczone przez przepisy stojące na straży trzeźwości społeczeństwa.

Faktyczne uruchomienie produkcji wina będzie się wiązać przede wszystkim z koniecznością spełnienia szeregu warunków narzucanych przez powyższe reżimy prawne. Nie można też zapominać, że do tych kluczowych wymagań dochodzą też sprawy poboczne jak przepisy przeciwpożarowe, przepisy dotyczące sprzedaży detalicznej, wymagania związane z paczkowaniem towarów czy wprowadzaniem odpadów, wreszcie – ogólne przepisy dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej, zagadnień podatkowych czy też prawa pracy, jeśli zatrudniamy pracowników. Wobec wyzwań tych należy jednak zachować właściwy powadze sprawy spokój. Całokształt działań niezbędnych dla formalnego uruchomienia produkcji wina zostanie możliwie wyczerpująco określony w niniejszym opracowaniu. Należy też mieć na uwadze, że sporo wymagań przewidzianych standardowo dla produkcji wina czy innych napojów alkoholowych, wyłączone lub znacząco ograniczone w stosunku do drobnych producentów wina z upraw własnych. Niniejsza publikacja, jako dotycząca w głównej

mierze winnic przydomowych, w zakresie rejestracji winnicy i produkcji wina skupi się właśnie na tej, najbardziej popularnej w Polsce kategorii „małych winiarzy”. Im to przysługiwał będzie szereg przywilejów i wyłączeń od ogólnego reżimu produkcji wina i fermentowanych napojów winiarskich.

Czy winiarz jest rolnikiem?

Wydaje się, że pojęcie producenta wina jest jednoznaczne. w praktyce sprawia jednak niesamowicie wiele problemów. Warto rozprawić się z tym kim jest „winiarz”. Jest to bowiem absolutnie niezbędne dla zrozumienia obowiązków jakie stoją przed właścicielami winnic i producentami wina oraz co niezwykle istotne – zasad stosowania przywilejów, które jak już wspomniano przysługują niektórym winiarzom.

Nade wszystko należy zauważyć, że wino jest wyrobem swoistym. Stanowi ono niewątpliwie produkt spożywczy pochodzenia rolniczego. łączy zatem działalność rolniczą – uprawę winnicy i produkcję owoców z działalnością przetwórczą – jaką jest sama produkcja wina. Znakomita większość polskich winiarzy produkuje wino z owoców uprawianych we własnej winnicy. z uwagi na relatywnie krótki czas rozwoju polskiego winiarstwa nie wytworzył się jeszcze wyraźny podział na rolników dostarczających owoce i ich przetwórców – choć organizacja taka jest właściwa większości starych krajów winiarskich a polskie przepisy zawierają od 2022 roku niezbędne ramy prawnej takiej specjalizacji.

Niniejsze opracowanie dotyczy w swojej intencji głównie przydomowych winnic, które mają stanowić dodatkowe źródło przychodów dla właścicieli małych gospodarstw rolnych. Warto przypomnieć zatem samą definicję **gospodarstwa rolnego**, przez które w rozumieniu przepisów unijnych rozumiemy *wszystkie jednostki wykorzystywane do działalności rolniczej i zarządzane przez rolnika, znajdujące się na terytorium tego samego państwa członkowskiego*.¹

¹ art. 4 ust. 1 lit. b Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1307/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające przepisy dotyczące płatności bezpośrednich dla rolników na podstawie systemów wsparcia w ramach wspólnej polityki rolnej oraz uchylające rozporządzenie Rady (WE) nr 637/2008 i rozporządzenie Rady (WE) nr 73/2009.

Rolnikiem na potrzeby tego przepisu, nazywać będziemy natomiast *każą osobę fizyczną lub prawną bądź grupę osób fizycznych lub prawnych, bez względu na status prawny takiej grupy i jej członków w świetle prawa krajowego, których gospodarstwo rolne jest położone na obszarze objętym zakresem terytorialnym Traktatów... która prowadzi działalność rolniczą*².

Działalność rolnicza jest na poziomie unijnym definiowana przede wszystkim jako *produkcja, hodowla lub uprawa produktów rolnych, w tym zbiory, dojenie, hodowlę zwierząt oraz utrzymywanie zwierząt do celów gospodarskich*³. Produktem rolnym zaś (definiowanym w załączniku i do Traktatu o funkcjonowaniu Unii Europejskiej) jest między innymi *wino ze świeżych winogron*, oznaczone w nomenklaturze brukselskiej numerem 22.05. **Nie ma zatem wątpliwości, że plantator winorośli, będący właścicielem winnicy położonej na terenie Unii Europejskiej będzie rolnikiem.**

By nie komplikować sprawy proponuję pozostać przy tak zarysowanym statusie winiarza (plantatora winorośli) jako rolnika. Sama definicja rolnika w prawie polskim nie jest już jednak tak prosta do ustalenia. Rodzime przepisy formułują bowiem pojęcia rolnika nieco odmiennie w zależności od kontekstu. w efekcie definicji rolnika czy też producenta rolnego mamy kilka, i choć nie wykluczają się wzajemnie to dotyczą zupełnie innych okoliczności. i choć zgodnie z tym co ustaliliśmy wcześniej, **osoba posiadająca winnicę na terenie Unii Europejskiej, z której owoców wytarza wino, będzie jednoznacznie rolnikiem – nie oznacza to, że będą jej automatyczne przysługiwać konkretne uprawnienia przewidziane dla rolników w prawie polskim.** Nie musi bowiem spełniać wymagań przewidzianych choćby przez przepisy o ubezpieczeniach społecznych rolników⁴ (a zatem być uprawnioną do ubezpieczenia w KRUS) czy też zasad wprowadzonych przez przepisy o ustroju rolnym⁵ (choćby w zakresie podmiotów uprawnionych do zakupu ziemi rolnej).

² Tamże, art. 4 ust. 1 lit. a

³ Tamże, art. 4 ust. 1 lit. c

⁴ art. 6 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 20 grudnia 1990 r. o *ubezpieczeniu społecznym rolników* - pod pojęciem rolnika rozumie się pełnoletnią osobę fizyczną, zamieszkujejącą i prowadzącą na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, osobiście i na własny rachunek, działalność rolniczą w pozostającym w jej posiadaniu gospodarstwie rolnym, w tym również w ramach grupy producentów rolnych, a także osobę, która przeznaczyła grunty prowadzonego przez siebie gospodarstwa rolnego do zalesienia.

⁵ Art. 6 ust. 1 ustawy z dnia 11 kwietnia 2003 r. o *kształtowaniu ustroju rolnego* - za rolnika indywidualnego uważa się osobę fizyczną będącą właścicielem, użytkownikiem wieczystym, samoistnym posiadaczem lub dzier-

Sprawa komplikuje się jeszcze bardziej jeśli na problem spojrzemy z perspektywy polskich przepisów podatkowych, które definiują **działalność rolniczą** nieco precyzyjniej niż te wspólnotowe, jako *działalność polegającą na wytwarzaniu produktów roślinnych lub zwierzęcych w stanie nieprzetworzonym (naturalnym) z własnych upraw albo hodowli lub chowu, w tym również produkcja materiału siewnego, szkółkarskiego, hodowlanego oraz reprodukcyjnego, produkcja warzywnicza gruntowa, szklarniowa i pod folią, produkcja roślin ozdobnych, grzybów uprawnych i sadownicza, hodowla i produkcja materiału zarodowego zwierząt, ptactwa i owadów użytkowych, produkcja zwierzęca typu przemysłowo-fermowego oraz hodowla ryb [...]*.

Za **działalność rolniczą** w interesującym nas kontekście można zatem uznać **bezsportnie uprawę winnicy, czyli produkcję winogron ale równie zdecydowanie nie może zmieścić się w niej produkcja samego wina** – które choć jest produktem roślinnym, to jednak dalekim od stanu nieprzetworzonego. Kluczowe jest więc przyjęcie jednej z najważniejszych dla winiarza zasad.

PRODUKCJA WINA NIE STANOWI DZIAŁALNOŚCI ROLNICZEJ!

Zasada ta jest bardzo ważna a jej właściwe zrozumienie uchroni nas od potencjalnych kłopotów – zwłaszcza tych podatkowej a zatem niezbyt przyjemnej natury. Wystarczy przyjąć, że w zakresie produkcji wina, **działalność rolnicza** kończy się na etapie przetwórstwa czyli zasadniczo młynka czy też odszypułkowarki. Od tej chwili bowiem, nasza aktywność będzie stanowiła już **działalność przetwórczą**, która to będzie co do zasady **działalnością gospodarczą**. Zdradzając nieco ukryte wciąż tajemnice winiarskich przywilejów, w pewnych sytuacjach możliwe będzie prowadzenie produkcji wina bez statusu przedsiębiorcy – nigdy jednak **produkcja wina nie będzie mogła być prowadzona a przez to i rozliczana jako działalność rolnicza**.

zawcą nieruchomości rolnych, których łączna powierzchnia użytków rolnych nie przekracza 300 ha, posiadającą kwalifikacje rolnicze oraz co najmniej od 5 lat zamieszkałą w gminie, na obszarze której jest położona jedna z nieruchomości rolnych wchodzących w skład gospodarstwa rolnego i prowadzącą przez ten okres osobiście to gospodarstwo.

PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA

Jest to spore rozczarowanie dla większości małych winiarzy, dla wielu być może nawet niemiła niespodzianka. Należy jednak brać pod uwagę konsekwencje takiego stanu rzeczy. Jeśli produkcja wina nie stanowi działalności rolniczej to producent wina nie może też korzystać z zasad rozliczeń dla rolników przewidzianych. Najważniejsza różnica to brak podstaw do rozliczania się wyłącznie podatkiem rolnym. Jak omówimy w szczegółach nieco poniżej, producent wina zawsze będzie płacił od jego sprzedaży, także podatek dochodowy. W stosunku do winiarzy, którzy nie prowadzą działalności gospodarczej, będzie to przychód z tzw. innych źródeł, opodatkowany na zasadach ogólnych.



Marek Grubka w Winnicy Św. Jakuba w Sandomierzu. Fot. Radosław Froń

4. STATUS DROBNEGO PRODUCENTA WINA

Europejskie regulacje rynku wina, a za nimi także polskie przepisy, dzielą winiarzy na dwie zasadnicze kategorie: plantatorów winorośli i producentów wina.

Oczywiście nic nie stoi na przeszkodzie (w Polsce jest wręcz normą) aby plantator winorośli produkował jednocześnie wino z własnych owoców. Warto jednak scharakteryzować obie te kategorie i ustalić.

Plantator winorośli oznacza formalnie *osobę fizyczną lub prawną bądź grupę osób fizycznych lub prawnych, bez względu na status prawny takiej grupy i jej członków w świetle prawa krajowego, których gospodarstwo znajduje się na terytorium Unii oraz, które posiadają obszar upraw winorośli, jeżeli produkt pochodzący z tego obszaru jest wykorzystywany do komercyjnej produkcji produktów sektora wina [...].* Jest to zatem w uproszczeniu winogrodnik, który posiada swoją winnicę na terenie kraju, zgłasza ją w stosownej ewidencji a owoce przeznacza do produkcji wina (własnej lub poprzez sprzedaż).

Producentem wina jest formalnie osoba, która *przetwarza na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej świeże winogrona, moszcz winogronowy lub młode wino w trakcie fermentacji na wino lub moszcz.* Jako, że produkcja wina z moszczu czy też samego moszczu nie są w Polsce popularne, możemy w pewnym uproszczeniu przyjąć, że producentem wina jest zatem osoba, która po prostu przetwarza świeże winogrona na wino.

Definicje powyższe są bardzo szerokie. Mieszczą się w niej wszelkie podmioty, niezależnie od swojej formy prawnej, które produkują wino na terenie kraju. Nie ma tu znaczenia czy posiadają własną winnicę ani też ile wina rocznie produkują. Unia Europejska nadała jednak szczególny charakter pewnej kategorii producentów wina. Mowa tu o tzw. **drobnym producencie wina**, który oznacza producenta wina wytwarzającego **średnio mniej niż 1 000 hl wina na rok winiarski**, opierając się na średniej rocznej produkcji z co najmniej trzech kolejnych lat winiarskich⁶.

⁶ art. 2 ust. 3 rozporządzenia 2018/273

Trzecim uszczegółowieniem jest wyróżnienie już przez polską ustawę winiarską, **drobnego producenta wina z upraw własnych**. Dotyczy ono producenta wina spełniającego wymagania określone dla drobnego producenta o którym mowa powyżej, który *wyrabia w danym roku winiarskim, biorąc pod uwagę średnią roczną produkcję co najmniej z trzech kolejnych lat winiarskich, średnio mniej niż 1000 hektolitrów wina z surowców pochodzących z upraw własnych winorośli, upraw winorośli położonych na obszarze województwa, w którym jest zlokalizowane miejsce wyrobu wina, lub powiatów sąsiadujących z tym województwem, w ilości nie większej niż 50% wagowo wszystkich surowców pochodzących z upraw winorośli.*

PRODUCENT WINA	
	PRODUCENT WINA osoba, która przetwarza świeże winogrona, moszcz winogronowy lub młode wino w trakcie fermentacji na wino lub moszcz
	DROBNY PRODUCENT WINA producent wina, który wytwarza średnio mniej niż 1 000 hl wina na rok winiarski, opierając się na średniej rocznej produkcji z co najmniej trzech kolejnych lat winiarskich
	DROBNY PRODUCENT WINA Z UPRAW WŁASNYCH drobny producent wina, który wytwarza wino z surowców pochodzących z upraw własnych winorośli lub upraw winorośli położonych na obszarze województwa, w którym jest zlokalizowane miejsce wyrobu wina, lub powiatów sąsiadujących z tym województwem, w ilości nie większej niż 50% wagowo wszystkich surowców pochodzących z upraw winorośli

Definicje producentów wina, R. Froń

To właśnie ta ostatnia definicja – drobnego producenta wina z upraw własnych – będzie interesowała nas najbardziej. Obejmować będzie bowiem znakomitą większość przydomowych winnic w Polsce. z nią też będą związane praktycznie wszystkie przywileje jakie dla małych winiarzy w Polsce przewidziano. Podsumowując raz jeszcze dla porządku:

DROBNY PRODUCENT WINA Z UPRAW WŁASNYCH
Osoba fizyczna lub prawna, która przetwarza świeże winogrona na wino
Produkuje średnio mniej niż 1 000 hl (100 000 l) wina na rok winiarski
Winogrona pochodzą z własnych upraw winorośli
Opcjonalnie winogrona można kupić od innych plantatorów pod warunkiem, że znajdują się na obszarze województwa, w którym jest zlokalizowane miejsce wyrobu wina, lub powiatów sąsiadujących z tym województwem
Ilość zakupionych winogron nie może być większa niż 50% wagowo wszystkich owoców

Przywileje drobnego producenta wina z upraw własnych

Dbłość o jakość wina z Unii Europejskiej wiąże się nierozzerwanie z polityką, której celem jest zmniejszanie ilości nasadzeń winorośli i wolumenu produkcji wina. Zamiast wielkich, przemysłowych winnic produkujących poślednie produkty, promuje się małe, lokalne, często rodzinne winnice, które wytwarzają stosunkowo niewielkie ilości win, reprezentatywnych dla regionu, bogatych stylistycznie i reprezentujących wysoki poziom jakości. Promocja ta realizowana jest przez szereg działań, do których należy między innymi liberalizacja pewnych przepisów związanych z rejestracją i nadzorem nad produkcją wina. Takie przywileje, dyrektywnie dopuszczone przez Unię Europejską, zostały też wprowadzone przez polskie przepisy winiarskie (głównie ustawę o *wyrobach winiarskich*). Wprowadzają one szereg odstępstw od ogólnych przepisów i wiążą się ze statusem *drobnego producenta wina z upraw własnych*. Wszystkie zostaną omówione dokładnie w rozdziale dotyczącym bezpośrednio rejestracji winnicy i produkcji wina. w formie zapowiedzi i podsumowania wątku, należy wymienić te najważniejsze do których należą:

PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA

- wyłączenie produkcji wina z zakresu działalności regulowanej a przez to zwolnienie producentów wina z obowiązków związanych z uzyskaniem wpisu do rejestru działalności regulowanej (takich jak konieczność spełnienia przez obiekty budowlane i urządzenia techniczne przeznaczone do wykonywania działalności gospodarczej w zakresie wyrobu lub rozlewu wyrobów winiarskich wymagań określonych w przepisach o ochronie przeciwpożarowej, sanitarnych i o ochronie środowiska)
- możliwość zapłaty akcyzy od wyrobu gotowego (bez konieczności organizowania składu podatkowego)
- obniżona stawka akcyzy (50% normalnej stawki)
- zwolnienie z obowiązku zatwierdzania winiarni przez Państwową Inspekcję Sanitarną
- możliwość prowadzenia sprzedaży własnego wina w miejscu jego wytworzenia
- zwolnienie z obowiązku posiadania zezwolenia hurtowego na sprzedaż własnego wina na pośrednikom handlowym .

	DZIAŁALNOŚĆ REGULOWANA	SKŁAD PODATKOWY LUB PRZEDPŁATA	ODBIÓR SANEPIDU	ZEZWOLENIE HURTOWE	DZIAŁALNOŚĆ GOSPODARCZA
DO 100 HL WYŁĄCZNIE Z UPRAW WŁASNYCH	✗	✗	✗	✗	✗
DO ŚREDNIO 1000 HL ROCZNIE Z UPRAW WŁASNYCH*	✗	✗	✗	✗	✓
POWYŻEJ 1000 HL ORAZ ZAKUP WINOGRON**	✓	✓	✓	✓	✓

* winogrona zakupione od innych plantatorów znajdujących się na obszarze tego samego województwa, lub powiatów sąsiadujących do 50% wagowo
** zakup powyżej 50% wagowo lub od plantatorów z innych województw

Przywileje drobnych producentów wina z upraw własnych

Produkcja wina na użytek własny

Oczywistą pokusą jest częstowanie swoim winem zanim to uzyska swój w pełni legalny status. Co oczywiste, wprowadzanie wina do obrotu wiąże się nierozdzielnie z koniecznością

PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA

zgłoszenia produkcji wina produkowanego z winogron z winnicy ujętej oficjalnie w ewidencji winnic, w winiarni która spełnia wymagania w zakresie produkcji żywności oraz nadzoru nad produkcją akcyzy. Kwestie zwolnień z obowiązku uzyskiwania stosownych wpisów oraz rejestracji w zakresie akcyzy określone są w prawie wspólnotowym. **Państwa członkowskie mają prawo zwolnić od podatku akcyzowego piwo, wino oraz inne napoje przefermentowane, niemusujące i musujące produkowane przez osoby fizyczne i konsumowane przez producenta, członków jego rodziny lub jego gości, pod warunkiem że nie dokonuje się ich sprzedaży.**

Polską implementacją tej dyrektywy są przepisy, które znajdziemy w stosownych regulacjach dotyczących podatku akcyzowego – ***zwalnia się od akcyzy piwo, wino i napoje fermentowane, wytworzone domowym sposobem przez osoby fizyczne na własny użytek i nieprzeznaczone do sprzedaży*** oraz przepisach dotyczących działalności regulowanej – przepisów ustawy o wyrobach winiarskich nie stosuje się do wyrobów winiarskich, które zostały ***wyrobione domowym sposobem na użytek własny i które nie są przeznaczone do wprowadzenia do obrotu.***

Uproszczenie to jednak komplikuje proces podstawowej wykładni językowej tego prostego i konkretnego przepisu. Precyzyjny zapis „*konsumowane przez producenta, członków jego rodziny lub jego gości*” w polskim prawie odnalazł się w dość kłopotliwej formie na „*własny użytek*”. Dodano także zapis – *wytworzone domowym sposobem*. Zasady wykładni prawa są dawno określone i jasne a w kontekście implementacji dyrektyw wspólnotowych do porządku prawnego państw członkowskich ich interpretacja wydaje się wręcz prostsza.

Pamiętajmy jednak, że zwolnienie z obowiązków w zakresie rejestracji i zapłaty akcyzy wiąże się ze spełnieniem kilku przesłanek łącznie. Bezprawność domowej produkcji będzie zatem zapewniona jeśli nasze wyroby będą jednocześnie:

- wytworzone przez osobę fizyczną
- wytworzone domowym sposobem
- nieprzeznaczone na sprzedaż
- wykorzystywane wyłącznie na własny użytek twórcy, członków jego rodziny lub jego gości.

5. CZYM JEST WINO?

Udało się dokładnie scharakteryzować pojęcie „winiarza”, który jak już wiemy może być plantatorem winorośli, producentem wina lub (co w praktyce polskiego winiarstwa jest przypadkiem najczęstszym) jednocześnie uprawiać winnicę i z jej owoców produkować wino. Właściwej charakterystyki czy formalnego zdefiniowania wymaga też jednak samo wino. Produkt rozumiany w dość oczywisty sposób ma bowiem także swoje ścisłe, technologiczne granice. Definicji wina oraz wymaganiom dotyczącym jego produkcji poświęcimy zatem nieco więcej uwagi.

Zapatrzeni w szczęśliwie odrodzone winiarstwo zapominamy często, że wino w naszym ulubionym wydaniu, stanowi wyjątek w świecie licznych, fermentowanych napojów winiarskich, których produkcja została uregulowana w polskiej ustawie o *wyrobach winiarskich*.

Ustawa zwana przez nas winiarską, już w pierwszym artykule nakreśla jasno, iż reguluje zasady:

- wyrobu fermentowanych napojów winiarskich,
- znakowania fermentowanych napojów winiarskich nazwami, pod którymi są wprowadzane do obrotu,
- wykonywania działalności gospodarczej w zakresie wyrobu i rozlewu wyrobów winiarskich,
- organizację rynku wina w zakresie nieuregulowanym w przepisach unijnych.

Wyrobami winiarskimi w rozumieniu wspomnianej ustawy są:

- fermentowane napoje winiarskie,
- wyroby określone w rozporządzeniu nr 251/2014,
- wyroby określone w rozporządzeniu nr 1308/2013 w załączniku VII w części II w pkt 1–9, 11, 15 i 16.

Wyrobami ukrytymi w rozporządzeniu nr 251/2014 będą aromatyzowane produkty sektora wina, czyli:

- wina aromatyzowane,

PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA

- aromatyzowane napoje na bazie wina,
- aromatyzowane koktajle na bazie wina.

Produkcja win aromatyzowanych w Polsce dopiero raczkuje ale niewątpliwie będzie jedną z form niezbędnych dla dywersyfikacji oferty produktów dostępnych na rynku. Polskie wermuty czy grzańce w praktyce już istnieją i to z nimi właśnie mamy do czynienia w powyższej kategorii.

Wyrobami winiarskimi omawianymi w kolejnym, wspomnianym wyżej rozporządzeniu – nr 1308/2013, będą znacznie dla nas ciekawsze:

- wino
- młode wino w trakcie fermentacji
- wino likierowe
- wino musujące
- gatunkowe wino musujące
- gatunkowe aromatyzowane wino musujące
- gazowane wino musujące
- wino półmusujące
- gazowane wino półmusujące
- moszcz winogronowy
- częściowo sfermentowany moszcz winogronowy
- częściowo sfermentowany moszcz winogronowy uzyskiwany z suszonych winogron
- zagęszczony moszcz winogronowy
- rektyfikowany zagęszczony moszcz winogronowy
- wino z suszonych winogron
- wino z przejrziałych winogron
- ocet winny.

Regulacje fermentowanych napojów winiarskich pozostawić należy w obszarach zainteresowań publikacji dotyczących takich napojów jak cydr, perry, wina owocowe czy miody pitne. Równie ciekawych, nie mieszczących się jednak w pojemności naszego opracowania.

Pośród produktów sektora wina, wymienionych powyżej znajdziemy kilka kategorii produktów charakterystycznych dla dużych producentów w dojrzałych krajach winiarskich (zagęszczone moszcz winogronowy, rektyfikowany moszcz gronowy, itp.). Większość pozostałych kategorii jednak nie tylko nie odstaje już od możliwości produkcyjnych czy lokalnych uwarunkowań ale i w lokalnej praktyce winiarskiej ma już liczne grono swoich przedstawicieli. Do tych kluczowych należy zaliczyć **wino likierowe, wino musujące, wino z przejrzanych winogron** czy też **wino z suszonych winogron**.

Definicja wina

Najważniejszym produktem na tej liście będzie jednak bezprzymiotnikowe „wino” w swojej najczystszej postaci, które w myśl prawa unijnego oznacza [...] **produkt otrzymywany wyłącznie w drodze całkowitej lub częściowej fermentacji alkoholowej świeżych winogron, rozgniatanych lub nie lub moszczu winogronowego** [...].

Należy zwrócić uwagę na lapidarność tej definicji. Wino jest według niej naturalnym produktem, powstałym na drodze fermentacji alkoholowej świeżych winogron ewentualnie moszczu winogronowego – czyli nieprzetworzonego w żaden sposób soku z winogron, pozyskanego bezpośrednio z ich tłoczenia.

Ponadto wino musi zmieścić się w granicach wyznaczonych parametrów:

- posiadać **rzeczywistą zawartość alkoholu nie mniejszą niż 8,5 % obj.** (jeśli było wyprodukowane wyłącznie z winogron zebranych w strefach uprawy winorośli a i B – a zatem także w Polsce) oraz nie mniejszą niż 9 % obj., jeśli było wyprodukowane z winogron zebranych w innych strefach uprawy winorośli,
- posiadać **naturalną objętościową zawartość alkoholu nie większą niż 15 % obj.**
- posiada **całkowitą zawartość kwasowości wyrażonej jako kwas winowy nie mniejszą niż 3,5 grama na litr.**

Jedynie w pewnych uzasadnionych historią czy tradycją sytuacjach pozwala się winu posiadać rzeczywistą zawartość alkoholu nie mniejszą niż 4,5 % obj. czy też większą niż 15% (a nawet 20%) – są to jednak wyjątki, które polskich win zasadniczo nie dotyczą.

Odmiany dopuszczone do produkcji wina w Unii Europejskiej

Warto przypomnieć, że regulacje rynku wina pozostają przede wszystkim w gestii Unii Europejskiej. Nasze lokalne przepisy mogą jedynie precyzować pewne zagadnienia czy ustalać zasady wykonywania przepisów wspólnotowych. Faktem jest, iż co do zasady, państwa członkowskie Unii Europejskiej dokonują klasyfikacji odmian winorośli, które mogą być sadzone, sadzone ponownie lub szczepione na ich terytoriach dla celów produkcji wina. Warunkiem koniecznym jest aby odmiany takie należały do gatunku *Vitis vinifera* lub ewentualnie pochodziły z krzyżówki gatunku *Vitis vinifera* z innymi gatunkami rodzaju *Vitis*. Przepisy dopuszczają zatem do produkcji na terenie UE zarówno stare odmiany winorośli właściwej jak też popularne w Polsce odmiany hybrydowe. Wykluczają jednak możliwość klasyfikowania odmian bez szlachetnej domieszki czyli czystych odmianowo przedstawicieli *Vitis labrusca*, *Vitis riparia*, itp. Klasyfikacji nie mogą też bezwzględnie podlegać konkretnie wymienione odmiany: *noah*, *othello*, *isabelle*, *jacquez*, *clinton* i *herbemont*.

Co jest istotne dla polskich producentów, obowiązek klasyfikacji odmian dotyczy wyłącznie państw członkowskich, których roczna produkcja wina – obliczana na podstawie średniej produkcji w ciągu ostatnich 5 lat winiarskich – nie przekracza 50 000 hektolitrow. w państwach takich, w tym w Polsce, można zatem dla celów produkcji wina sadzić, sadzić ponownie lub szczepić wszystkie odmiany winorośli spełniające warunki o których mowa powyżej, tj. odmiany winorośli właściwej lub z tą mieszane hybrydy (poza odmianami wykluczonymi). Inne odmiany mogą być sadzone wyłącznie do celów badań i eksperymentów naukowych a obszary obsadzone winoroślą, która nie spełnia powyższych warunków, jeśli nie jest przeznaczona do badań naukowych lub spożycia przez rodzinę winiarza, podlega wykarzowaniu!

Oznaczanie odmian na etykiecie wina

Jak wiemy, nazwy lub synonimy nazw odmian winorośli, mogą być umieszczane na etykiecie wina, po przeprowadzeniu certyfikacji na wniosek producenta. Co do zasady, w przypadku win wyprodukowanych w Unii Europejskiej, nazwami odmian winorośli lub ich synonimami są nazwy i synonimy wymienione w omówionej wyżej, klasyfikacji odmian winorośli, ustalonej odrębnie przez każdy kraj członkowski. Państwa, które tak jak Polska, zwolnione są czasowo z obowiązku tworzenia takiej klasyfikacji, mogą bazować na „*Międzynarodowym wykazie odmian winorośli i ich synonimów*” prowadzonym przez Międzynarodową Organizację ds. Winorośli i Wina (OIV). Niezależnie od tego zatem czy winorośl spełnia wymagania, pozwalające na jej uprawę w celu wytworzenia wina, możliwość umieszczenia jej nazwy na etykiecie, będzie uzależniona od jej obecności w tym wykazie.

Paszporty winorośli

Paszport rośliny to najczęściej etykieta dołączona do sadzonek. Fakt załączenia paszportu roślin stanowi poświadczenie, że rośliny, którym on towarzyszy:

- zostały wyprodukowane przez podmiot zarejestrowany w rejestrze przedsiębiorców prowadzonym przez Państwową Inspekcję Ochrony Roślin i Nasiennictwa lub służbę ochrony roślin innego Państwa Członkowskiego,
- są wolne od organizmów kwarantannowych oraz spełniają wszystkie wymagania specjalne
- podczas wprowadzania na terytorium Unii Europejskiej zostały poddane granicznej kontroli fitosanitarnej na podstawie której zostały uznane za spełniające wymagania specjalne obowiązujące we Wspólnocie, a podmiot je importujący jest zarejestrowany w rejestrze przedsiębiorców prowadzonym przez Państwową Inspekcję Ochrony Roślin i Nasiennictwa lub służbę ochrony roślin innego Państwa Członkowskiego.

Interesujący nas materiał szkółkarski winorośli, powinien podlegać pełnej kontroli, zarówno pod względem czystości odmianowej jak też zdrowotności i jakości, co mieści się w zakresie obowiązków Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa. Materiał szkółkarski przeznaczony do obrotu powinien być zaopatrzony w etykiety lub paszport rośliny.

Zawartość alkoholu w winie

Już przy samej definicji wina spotkaliśmy się z określeniem dopuszczalnych granic zawartości alkoholu. Zanim dokładniej omówimy tę kwestię, warto zauważyć, że poza mierzalną, rzeczywistą zawartością alkoholu mamy jeszcze kilka kategorii pomocniczych z którymi spotykamy się w przepisach.

<p>RZECZYWISTA ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</p> <p>oznacza liczbę jednostek objętości czystego alkoholu zawartego w temperaturze 20°C w 100 jednostkach objętości danego produktu w tej temperaturze (w ten sposób oznaczamy zawartość alkoholu w winie gotowym, np. na etykiecie)</p>	<p>POTENCJALNA ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</p> <p>oznacza liczbę jednostek objętości czystego alkoholu w temperaturze 20°C, który może być wyprodukowany na drodze całkowitej fermentacji cukrów zawartych w 100 jednostkach objętości danego produktu w tej temperaturze</p>
<p>CAŁKOWITA ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</p> <p>oznacza sumę rzeczywistej i potencjalnej zawartości alkoholu</p>	<p>NATURALNA ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</p> <p>oznacza całkowitą objętościową zawartość alkoholu produktu przed jego wzbogaceniem</p>

Definicje zawartości alkoholu

Wielokrotnie w przepisach znajdziemy odniesienia do różnych sposobów oznaczania zawartości alkoholu w winie. Będą to:

- **rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu** – oznacza liczbę jednostek objętości czystego alkoholu zawartego w temperaturze 20°C w 100 jednostkach objętości danego produktu w tej temperaturze (w ten sposób oznaczamy zawartość alkoholu w winie gotowym, np. na etykiecie).
- **potencjalna objętościowa zawartość alkoholu** – oznacza liczbę jednostek objętości czystego alkoholu w temperaturze 20°C, który może być wyprodukowany na drodze całkowitej fermentacji cukrów zawartych w 100 jednostkach objętości danego produktu w tej temperaturze (inaczej mówiąc – jaką rzeczywistą zawartość alkoholu uzyskalibyśmy odfermentowując cały, dostępny cukier).
- **całkowita objętościowa zawartość alkoholu** – oznacza sumę rzeczywistej i potencjalnej zawartości alkoholu.
- **naturalna objętościowa zawartość alkoholu** – oznacza całkowitą objętościową zawartość alkoholu produktu przed jego wzbogaceniem (o samej praktyce wzbogacania napiszę nieco niżej).

Zrozumienie i odróżnienie od siebie powyższych pojęć będzie kluczowe dla poprawnej interpretacji przede wszystkim przepisów dotyczących granic dopuszczalności poszczególnych praktyk enologicznych oraz pojemności definicji poszczególnych rodzajów wina specjalnych.

6. WINA SPECJALNE

Znany brzegowe parametry dotyczące wina jako takiego. Trzeba jednak pamiętać, że zupełnie inne wymagania będą związane z tzw. **winami specjalnymi** czyli winami uzyskiwanymi dzięki specjalnym technologiom. Wina takie stanowią wyróżnik każdej winnicy i znajdują wielu zwolenników. Wymagające technologie, nietypowa sensoryka i ciekawa opowieść to kluczowe warunki sukcesu. z całą pewnością warto rozważyć wykorzystanie tych możliwości w swojej własnej winnicy.

Wino likierowe

Wina likierowe, inaczej nazywane wzmocnianymi czyli takie w których fermentację alkoholową przerwano zewnętrznym dodatkiem alkoholu. Mają one swoją uznaną sławę i niemałą tradycję. Do najstynniejszych win tego typu należy zaliczyć choćby porto, maderę czy sherry. Niestety z uwagi na wyzwania natury formalnej i wyższą akcyzę nie mają wielu polskich odpowiedników (przynajmniej w komercyjnej wersji).

Wino likierowe formalnie oznacza produkt:

- rzeczywistej zawartości alkoholu nie mniejszej niż 15% obj. i nie większej niż 22% obj.;
- posiadający całkowitą zawartość alkoholu nie mniejszą niż 17,5% obj.
- otrzymywany z:
 - moszczu winogronowego w czasie fermentacji
 - wina
 - połączenia wyżej wymienionych produktów
- posiadający początkową naturalną zawartość alkoholu nie mniejszą niż 12% obj.
- do którego dodano indywidualnie lub w połączeniu:
 - alkohol neutralny pochodzenia winnego, w tym alkohol wyprodukowany w drodze destylacji suszonych winogron, mający rzeczywistą zawartość alkoholu nie mniejszą niż 96% obj. (wyróżniono jako podstawowy surowiec przy produkcji wina likierowego)
 - wino lub destylat z suszonych winogron mający rzeczywistą zawartość alkoholu nie mniejszą niż 52% obj. i nie większą niż 86% obj.

PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA

w stosownych przypadkach, w połączeniu z jednym lub kilkoma następującymi produktami:

- zagęszczony moszcz winogronowy
- połączeniem jednego z produktów, z moszczem winogronowym
- alkohol winny lub alkohol z suszonych winogron o rzeczywistej zawartości alkoholu nie mniejszej niż 95% obj. i nie większej niż 96% obj.
- napój spirytusowy destylowany z wina lub z wytlóków z winogron o rzeczywistej zawartości alkoholu nie mniejszej niż 52% obj. i nie większej niż 86% obj.
- napój spirytusowy destylowany z suszonych winogron o rzeczywistej zawartości alkoholu nie mniejszej niż 52% obj. i mniejszej niż 94,5% obj.
- częściowo sfermentowany moszcz winogronowy otrzymany z suszonych winogron — zagęszczony moszcz winogronowy otrzymany przez zastosowanie nagrzania bezpośredniego, zgodny, z wyjątkiem tej operacji, z definicją zagęszczonego moszczu winogronowego
- zagęszczony moszcz winogronowy.

Wina musujące

Wino musujące, ze względu na niewygórowane wymagania dotyczące dojrzałości winogron, są szczególnie godne polecenia. Także wielka i wciąż rosnąca popularność win musujących (wina *prosecco* są jednymi z najlepiej sprzedających się win w Polsce) potwierdza jednoznacznie sens inwestowania w technologię produkcji win musujących właśnie.

Wino musujące oznacza produkt:

- otrzymywany z pierwszej lub drugiej fermentacji alkoholowej:
 - ze świeżych winogron
 - z moszczu winogronowego
 - z wina
- który przy otwarciu zbiornika wydziela dwutlenku węgla powstały wyłącznie w wyniku fermentacji

PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA

- który charakteryzuje się spowodowanym obecnością dwutlenku węgla w roztworze nadciśnieniem, nie mniejszym niż 3 bary, gdy znajduje się w zamkniętych zbiornikach w temperaturze 20°C
- w przypadku którego całkowita zawartość alkoholu *cuvées* przeznaczonych dla jego przygotowania jest nie mniejsza niż 8,5% obj.

Gatunkowe wino musujące zasadniczo nie odstaje od wina musującego niczym, poza bardziej wymagającymi warunkami narzuconymi dla zawartości alkoholu w *cuvées* (9% obj.) oraz nadciśnieniem, które musi osiągać poziom 3,5 bara.

Wino o niższym nadciśnieniu może być nazywane **winem półmusującym** ale nawet dla tej kategorii musi wynosić ono minimum 1 bar (nie więcej jednak niż 2,5 bara), przy rzeczywistej zawartości alkoholu nie mniejszej niż 7% obj.

Całkowicie należy natomiast odróżnić od wina musującego **gazowane wino musujące**, przez które rozumiemy produkt wydzielający przy otwarciu zbiornika dwutlenek węgla powstały wyłącznie lub częściowo w wyniku dodania do wina tego gazu oraz charakteryzujące się nadciśnieniem spowodowanym obecnością dwutlenku węgla w roztworze, nie mniejszym niż 3 bary, gdy znajduje się w zamkniętych zbiornikach w temperaturze 20°C.

Wino z suszonych winogron

Słodkie i ekstraktywne wino, które w środkowej części Europy występuje najczęściej jako tzw. *wino słomkowe*. Warunkiem zakwalifikowania do tej kategorii, poza technologią produkcji polegającej na odwodnieniu owoców poprzez ich suszenie oznacza produkt:

- produkowany bez wzbogacania z winogron pozostawionych na słońcu lub w cieniu w celu częściowej dehydratacji
- o naturalnej zawartości alkoholu wynoszącej co najmniej 16% obj. (lub 272 gramów cukru na litr),
- całkowita zawartości alkoholu wynosząca co najmniej 16% obj., a rzeczywista zawartości alkoholu co najmniej 9% obj.

Z formalnego punktu widzenia nie istnieją czynniki odróżniające produkcję wina z suszonych winogron od produkcji samego wina w swojej podstawowej postaci. Istotnym jest jedynie prawidłowe oznaczenie wina – tj. umieszczenie na etykiecie wina prawidłowej nazwy środka spożywczego *wino z suszonych winogron* – po spełnieniu warunków technologicznych o których mowa wyżej.

Wino z przejrziałych winogron

Codzienna walka winiarza o dojrzałość winnych owoców może kontrastować z nazwą tej kategorii ale także w Polsce, w dobrych rocznikach, zwłaszcza w przypadku odmian hybrydowych, można uzyskać *winogrona przejrziałe*.

Wino z przejrziałych winogron oznacza produkt:

- produkowany bez wzbogacania
- o naturalnej objętościowej zawartości alkoholu większej niż 15% obj.
- o całkowitej zawartości alkoholu nie mniejszej niż 15% obj. i rzeczywistej zawartości alkoholu nie mniejszej niż 12% obj.

Winem z przejrziałych winogron będą zatem wina, które mają potencjał dojrzałości cukrowej, pozwalający odfermentować wino do ponad 15% a które faktycznie odfermentowały do przynajmniej 12%. Przy spełnieniu powyższych wymagań technicznych, wino takie powinniśmy oznaczać jako *wino z przejrziałych winogron* – co stanowi wymóg formalny w zakresie prawidłowego znakowania. Do kategorii tej należeć będą także wina, których wyższa, potencjalna zawartość alkoholu wynika z przyczyn naturalnych i środowiskowych, takich jak wina botrytyzowane oraz wina lodowe – nie posiadające swojej odrębnej kategorii na liście produktów sektora wina.



Pupitre z winem musującym w trakcie procesu remuage – Piwnica na wodnej, fot. Bartosz Wilczyński

7. DOZWOLONE PRAKTYKI ENOLOGICZNE

Jak ustaliliśmy już nieco wcześniej, wino, zgodnie ze swoją definicją jest produktem możliwie naturalnym, powstałym wyłącznie w wyniku fermentacji alkoholowej świeżych winogron lub moszczu winogronowego. Niezwykle ważne jest zatem żeby ograniczyć wpływ technologii na ostateczny kształt wina jako produktu gotowego. Przepisy unijne przewidują w trudniejszych dla winorośli regionach, szerszy zakres technologii i praktyk dopuszczonych przy produkcji win gronowych dla celów zapewnienia właściwej fermentacji winiarskiej lub odpowiedniej ich konserwacji. Służące temu celowi zabiegi technologiczne nazywane są zbiorczo *praktykami enologicznymi*. Należy pamiętać, że przy produkcji wina dopuszczalne są wyłącznie te praktyki, które wymienione zostały wprost we właściwych przepisach. Kategorycznie zabronione jest stosowanie innych, nieautoryzowanych procesów przy produkcji wina lub przekraczanie zasad stosowania konkretnych technologii. Niezależnie od szczegółowej listy dopuszczalnych procesów należy pamiętać, że ogólna zasada stanowi wyraźnie, iż wszelkie praktyki enologiczne mogą być stosowane tylko dla celów zapewnienia właściwej fermentacji winiarskiej lub ich odpowiedniej konserwacji. Praktyki te nie mogą zatem służyć wyłącznie poprawianiu parametrów jakościowych wina. We wszystkich czynnościach technologicznych co do zasady wykluczone jest nadto dodawanie do wina wody oraz alkoholu. Szeroka lista dozwolonych praktyk (ponad 50 pozycji⁷) nie pozwala na ich szczegółowe omówienie w konwencji niniejszej publikacji. Warto jednak przyrzeć się tym, które wydają się być kluczowe z perspektywy rodzimego winiarza.

Proces wzbogacania

Wzbogacanie (często mylnie nazywane dosładzaniem lub co najmniej nieprecyzyjnie szaptalizacją) stanowi, zgodnie z formalną definicją, proces polegający na uzupełnieniu naturalnej objętościowej zawartości alkoholu świeżych winogron, moszczu winogronowego, moszczu winogronowego w trakcie fermentacji, młodego wina w trakcie fermentacji oraz wina. Gdy

⁷ Dopuszczalne są wyłącznie praktyki enologiczne zatwierdzone, zgodnie z załącznikiem VIII Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiającego wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE)

zawartość cukru w gronach jest niższa niż pozwalająca na uzyskanie niezbędnej dla bezpieczeństwa wina zawartości alkoholu, mamy prawo uzupełnić ten niedobór poprzez dodatek cukru (wyłącznie jednak na zasadach ściśle określonych!). Zwiększenie naturalnej objętościowej zawartości alkoholu może być dokonywane wyłącznie:

- poprzez dodanie sacharozy, zagęszczonego moszczu gronowego lub rektyfikowanego zagęszczonego moszczu gronowego – w przypadku świeżych winogron, moszczu gronowego w trakcie fermentacji oraz młodego wina w trakcie fermentacji;
- poprzez dodanie sacharozy, zagęszczonego moszczu gronowego lub rektyfikowanego zagęszczonego moszczu gronowego lub poprzez częściowe zagęszczenie łącznie z osmozą odwrotną – w przypadku moszczu gronowego;
- poprzez częściowe zagęszczenie w wyniku schłodzenia.

Należy zauważyć, że zainteresowane państwa członkowskie mogą zezwolić na wzbogacanie wyłącznie w przypadku gdy taką konieczność stworzyły panujące w danym roku warunki klimatyczne. Zwiększenie naturalnej objętościowej zawartości alkoholu nie może jednak nawet wówczas przekroczyć poziomu 3% (w strefie A). w latach, w których warunki klimatyczne byłyby wyjątkowo niekorzystne, państwa członkowskie mogą zwrócić się do Komisji Europejskiej o prawo na zwiększenie limitów o kolejne 0,5%.

Wzbogacanie takie nie może jednak zwiększyć całkowitej objętościowej zawartości alkoholu o więcej niż 11,5% (w strefie A). Oznacza to, że w gorszych latach możemy wzbogacić nasz moszcz poprzez dodatek cukru o ilość na jaką wyrażono zgodę, nie więcej jednak niż do poziomu 11,5% obj. Zgoda na wzbogacanie nie ma bowiem służyć produkcji wina o zaplanowanych parametrach mimo niekorzystnych warunków lecz ratowaniu wina, gdy poziom naturalnego cukru (a zatem potencjalnego alkoholu) może zagrozić jego stabilności.

Regulacja poziomu kwasowości

Świeże winogrona, moszcz gronowy, moszcz gronowy w trakcie fermentacji, młode wino w trakcie fermentacji oraz wino, mogą być poddawane wyłącznie procesowi **odkwaszania**.

nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007. Pełny tekst rozporządzenia dostępny na stronie internetowej: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/?uri=celex%3A32013R1308>

Zakwaszanie wina w strefie A jest co do zasady niedozwolone. Jedynie w latach, w których wystąpią szczególne warunki klimatyczne, państwa członkowskie mogą zezwolić na zakwaszanie wina w także strefach uprawy winorośli A i B.

Mieszanie i kupażowanie win

Wino można uzyskiwać przez mieszanie lub kupażowanie tylko jeżeli składniki przeznaczone do mieszania lub kupażowania mają cechy umożliwiające uzyskanie wina. Nie można zatem otrzymywać wina różowego przez kupażowanie wina białego bez ChNP/ChOG⁸ z winem czerwonym bez ChNP/ChOG (z wyjątkiem dla win półmusujących). Całkowicie zakazane w UE jest kupażowanie wina pochodzącego z państw trzecich z winem pochodzącym ze Wspólnoty oraz kupażowanie win pochodzących z państw trzecich.

Stosowanie kawałków drewna dębowego

Kawałki dębowego drewna są stosowane w produkcji i dojrzewaniu wina, w tym do fermentacji świeżych winogron i moszczu gronowego, oraz w celu przekazania mu pewnych składników pochodzących z drewna. Kawałki drewna muszą pochodzić wyłącznie z odmian należących do rodzaju *Quercus*. Pozostawia się je w stanie naturalnym lub podgrzewa w stopniu określonym jako lekki, średni lub mocny, ale bez spalania. Opiekane kawałki dębu nie powinny być zwęglone ani kruche w dotyku. Nie wolno poddawać ich innym niż podgrzanie procesom. Nie należy też dodawać do nich żadnego produktu, który mógłby zwiększyć ich naturalną moc aromatyzującą lub ich fenolowe składniki ekstraktywne. Zręby drewna muszą mieć nadto takie wymiary, aby wagowo co najmniej 95% pozostało na sicie o oczkach o wielkości 2 mm.

Zawartość dwutlenku siarki w winie

Siarka jest naturalnym konserwantem, koniecznym by wino zachowało swoje wartości. Mimo że jej obecność jest bezpieczna (dla każdego kto nie jest uczulony) i raczej nikt nie stosuje jej w nadmiarze, to należy pamiętać że przepisy bardzo ściśle określają zawartość dwutlenku

⁸ ChNP – chroniona nazwa pochodzenia, ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

**PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW
PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA**

siarki w winach w chwili wprowadzania do obrotu w celu bezpośredniego spożycia przez ludzi.

RODZAJ WINA	inne niż musujące i likierowe		z zawartością cukru (suma glukozy i fruktozy) większą lub równą 5 gramów na litr	
	czerwone	białe i różowe	czerwone	białe i różowe
CAŁKOWITA ZAWARTOŚĆ DWUTLENKU SIARKI –podana w miligramach na litr	150	200	200	250

RODZAJ WINA	wina likierowe		musujące	
	Mniejsza niż 5 gr/l	większa lub równa niż 5 gr/l	wszystkie kategorie win musujących	pozostałe wina musujące
CAŁKOWITA ZAWARTOŚĆ DWUTLENKU SIARKI –podana w miligramach na litr	150	200	185	235

Usuwanie produktów ubocznych

Producenci wina wyrabiający poniżej 50 hektolitrów wina lub moszczu winogronowego w roku winiarskim są zwolnieni, zgodnie z art. 14 ust. 3 rozporządzenia 2019/934, z obowiązku wycofywania wytlóków i osadu drożdżowego powstałych przy wyrobie wina. Pozostali producenci wina przekazują, nie później niż na 2 dni robocze przed planowanym terminem przeprowadzenia wycofania produktów ubocznych przez przeznaczenie do destylacji, Wojewódzkiemu Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych właściwemu ze względu na miejsce wyrobu wina, zgłoszenie zamiaru takiego wycofania, w którym wskazują:

- 1) ilość produktów ubocznych przeznaczonych do wycofania;
- 2) zawartość alkoholu w wycofywanych produktach ubocznych;
- 3) datę przeprowadzenia wycofania produktów ubocznych.

Informacje te, zamieszcza się w rejestrze przychodów i rozchodów. w przypadku wycofywania produktów ubocznych w sposób inny niż w drodze destylacji, w rejestrze przychodów i rozchodów zamieszcza się następujące informacje:

- przeznaczenie wycofywanych produktów ubocznych;
- ilość produktów ubocznych przeznaczonych do wycofania;
- zawartość alkoholu w wycofywanych produktach ubocznych;
- datę przeprowadzenia wycofania produktów ubocznych.

Zawartość alkoholu w produktach ubocznych powinna być wyższa niż 0,4% objętościowych i wynosi co najmniej 5% w odniesieniu do objętości alkoholu w wyrabianym winie.

Dosładzanie wina

Brak możliwości zachowania naturalnego cukru resztkowego w winie może kompensować w procesie technologicznym, nazywanym „dosładzaniem”. Stanowczo należy jednak oddzielić tę praktykę enologiczną od mylonego z nią często wzbogacania wina. Praktyka wzbogacania ma na celu zwiększenie naturalnej objętościowej zawartości alkoholu, podczas gdy dosładzanie, służy już wyłącznie słodzeniu wina.

Należy pamiętać, że wino można słodzić wyłącznie za pomocą jednego lub kilku następujących produktów:

- moszcz gronowy
- zagęszczony moszcz gronowy
- oczyszczony zagęszczony moszcz gronowy.

Pamiętając przy tym, że całkowita objętościowa zawartość alkoholu danego wina nie może wzrosnąć o więcej niż 4%. Trzeba również pamiętać, że dosładzanie wina jest dozwolone jedynie na etapie produkcji oraz handlu hurtowego i musi odbywać się z poszanowaniem następujących szczegółowych przepisów administracyjnych:

PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA

- każda osoba fizyczna lub prawna przeprowadzająca dosładzanie zgłasza to właściwemu organowi państwa członkowskiego, na którego terytorium czynność ma być przeprowadzana;
- zgłoszenia mają formę pisemną; właściwe organy powinny je otrzymać co najmniej 48 godzin przed dniem przeprowadzenia procesu dosładzania.
- Jeżeli przedsiębiorstwo dokonuje dosładzania regularnie lub zawsze, możliwe jest skierowanie zgłoszenia ważnego dla kilku procesów lub na określony czas. Zgłoszenie takie dopuszcza się wyłącznie, jeżeli przedsiębiorstwo prowadzi pisemny rejestr, w którym wpisuje każdy proces dosładzania oraz rejestr informacji wymaganych przepisami.
- Zgłoszenia o których mowa powyżej zawierają następujące informacje:
 - ilość oraz całkowita i rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu odnośnego wina,
 - odpowiednio ilość oraz całkowita i rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu moszczu gronowego lub ilość i gęstość zagęszczonego moszczu gronowego lub oczyszczonego zagęszczonego moszczu gronowego, który będzie dodawany
 - całkowita i rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu, którą będzie miało wino po dosłodzeniu.

Przy okazji omawiania dozwolonych praktyk enologicznych warto podkreślić raz jeszcze że wino z przejrziałych winogron oraz wino z suszonych winogron to produkty wytwarzane bez wzbogacania.



Degorżowanie wina musującego. Zajęcia Podkarpackiej Akademii Wina w Winnicy Chodorowa. Fot. Radosław Froń

8. PRODUKCJA WIN LIKIEROWYCH

Czym jest wino likierowe?

Wspomnieliśmy, że z uwagi na wyzwania natury formalnej i wyższą akcyzę wina likierowe rządzą się trochę innymi prawami. w swoim zasadniczym znaczeniu jest to wino, którego fermentację przerwano poprzez dodatek alkoholu mocnego (znacznie bardziej jednoznaczne wydaje się określenie „wino wzmacniane”, choć przepisy wymieniają tu jako nazwę środka spożywczego „wino likierowe”).

Wino likierowe jest produktem pośrednim w rozumieniu przepisów akcyzowych i będzie podlegać przewidzianemu dla tej kategorii produktów nadzorowi oraz wyższej stawce akcyzy.

Przypomnijmy, że wino to także produkt akcyzowy, którego produkcja oznacza konieczność spełnienia wymagań związanych z nadzorem nad produkcją wyrobu akcyzowego oraz samą zapłatą podatku. Polskie przepisy regulujące tę kwestię, znajdziemy w *Ustawie z dnia 6 grudnia 2008 r. o podatku akcyzowym (Dz.U. 2009 nr 3 poz. 11)*⁹. Rzeczoną ustawą bardzo dokładnie definiuje czym jest wino niemusujące (art. 95. Ust. 1) i wino musujące (art. 95. Ust. 2), oraz wskazuje podstawę opodatkowania wina – liczba hektolitrów gotowego wyrobu. Obecna stawka akcyzy na wino wynosi 245,00 zł od 1 hektolitra gotowego wyrobu.

W definicji przytoczonej w ustawie: *wyrób o rzeczywistej objętościowej mocy alkoholu przekraczającej 1,2% objętości, lecz nieprzekraczającej 15% objętości, pod warunkiem że cały alkohol etylowy zawarty w gotowym wyrobie pochodzi wyłącznie z procesu fermentacji, albo o rzeczywistej objętościowej mocy alkoholu przekraczającej 15% objętości, lecz nieprzekraczającej 18% objętości, pod warunkiem że nie zawierają żadnych dodatków wzbogacających oraz że cały alkohol etylowy zawarty w gotowym wyrobie pochodzi wyłącznie z procesu fermentacji* mieszczą się zatem typowe wina spokojne, ale także wina z przejrzałych winogron. Poza pojemnością definicji znajdują się jednak wina, których poziom alkoholu będzie wynikiem dodatku wyrobów spirytusowych, tj. omawiane tu wina likierowe. Te będą w rozumieniu ustawy, tzw. wyrobami pośrednimi, do których zaliczymy *wszelkie wyroby o rzeczywistej objętościowej mocy alkoholu przekraczającej 1,2% objętości, lecz nieprzekraczającej 22% objętości, niebędące piwem, winem ani też innym napojem fermentowanym*.

Stawka akcyzy na wyroby pośrednie wynosi 490,00 zł od 1 hektolitra gotowego wyrobu.

Wymogi prawne

Technologia produkcji win likierowych zakłada przede wszystkim, przerwanie fermentacji alkoholowej wina lub moszczu poprzez dodatek alkoholu mocnego. Oznacza to, że poza typową i powszechnie znaną procedurą związaną z produkcją wina jako takiego, mamy do czynienia z czynnością, polegającą także na rozlewie wyrobów spirytusowych. Ta czynność wymaga natomiast spełnienia osobnych, ściśle określonych warunków.

⁹ <https://isap.sejm.gov.pl/isap.nsf/download.xsp/WDU20090030011/U/D20090011Lj.pdf>

PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA

Działalność gospodarczą w zakresie wyrobu lub rozlewu napojów spirytusowych może wykonywać przedsiębiorca:

- 1) posiadający tytuł prawny do obiektów budowlanych, w których ma być wykonywana taka działalność;
- 2) niekarany za przestępstwa przeciwko mieniu, wiarygodności dokumentów, obrotowi pieniędzmi i papierami wartościowymi, przeciwko obrotowi gospodarczemu lub za przestępstwo skarbowe, a w przypadku przedsiębiorcy będącego osobą prawną – którego członek zarządu nie był karany za te przestępstwa.

Przedsiębiorca wykonujący działalność gospodarczą w zakresie wyrobu lub rozlewu napojów spirytusowych jest nadto obowiązany:

- 1) wdrożyć system wewnętrznej kontroli wyrobu lub rozlewu napojów spirytusowych obejmujący w szczególności określenie:
 - częstotliwości i sposobu pobierania próbek do badań jakościowych,
 - metody badań jakościowych,
 - sposobu postępowania z napojami spirytusowymi nieodpowiadającymi wymaganiom jakościowym.
- 2) Dysponować planem zakładu obejmującym w szczególności pomieszczenia produkcyjne, magazynowe, socjalne i sanitarne, z zaznaczeniem:
 - linii technologicznych,
 - dróg przemieszczania surowców i produktów gotowych,
 - stanowisk pracy.
- 3) Wyznaczyć osobę odpowiedzialną za kontrolę jakości napojów spirytusowych

Przedsiębiorca ubiegający się o wpis do rejestru przedsiębiorców po uprzednim spełnieniu przesłanek materialnych, składa wniosek (wraz z załącznikami) odpowiadający wymogom ustawowym, bezpośrednio do Dyrektora Generalnego KOWR.

Wymogi sanitarne

Zgodnie z przepisami *Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia*¹⁰, zakłady produkcyjne, które produkują lub wprowadzają do obrotu żywność pochodzenia niezwierzęcego, mogą rozpocząć działalność po zatwierdzeniu lub warunkowym zatwierdzeniu zakładu przez inspekcję sanitarną. Niektóre zakłady produkcyjne, przy zachowaniu szczegółowych warunków określonych w przepisach, mogą jednak rozpocząć działalność bez wspomnianego powyżej a kłopotliwego w praktyce zatwierdzenia, jedynie na podstawie samego wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Jeden z takich przypadków dotyczy podmiotów prowadzących działalność w zakresie produkcji win gronowych przez drobnego producenta wina z upraw własnych, zgodnie z zasadami określonymi w przepisach *o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina*¹¹. Wyjątek ten nie dotyczy jednak działalności polegającej na rozlewie wyrobów pośrednich jakimi są wina likierowe. Konieczne będzie zatem spełnienie warunków sanitarnych, przewidzianych dla produkcji spożywczej oraz zatwierdzenie winiarni przez Państwową Inspekcję Sanitarną.

Odrębny reżim akcyzowy

Produkcja wyrobów akcyzowych, odbywa się co do zasady w składzie podatkowym. Zgodnie z art. 47 ust. 1 *ustawy z 6 grudnia 2008 roku o podatku akcyzowym: Produkcja wyrobów akcyzowych [...] może odbywać się wyłącznie w składzie podatkowym, z wyłączeniem produkcji:*

- mniej niż 1000 hektolitrów w ciągu roku kalendarzowego, win uzyskanych z winogron pochodzących z upraw własnych, o których mowa w art. 17 ust. 3 *ustawy z dnia 12 maja 2011 r. o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina*;
- wyrobów akcyzowych, od których została zapłacona przedpłata akcyzy.

Wyłączona z kłopotliwego obowiązku została jednak produkcja win uzyskanych z winogron pochodzących z upraw własnych, w ilości mniejszej niż 1000 hektolitrów w ciągu roku kalen-

¹⁰ <https://isap.sejm.gov.pl/isap.nsf/download.xsp/WDU20061711225/U/D20061225Lj.pdf>

¹¹ Nowa nazwa: *Ustawa z dnia 12 maja 2011 r. o oznaczeniach geograficznych win oraz aromatyzowanych produktów sektora wina*; <https://isap.sejm.gov.pl/isap.nsf/DocDetails.xsp?id=WDU20111200690>

PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA

darzowego. Producent wina, który spełnia powyższe wymagania, może zatem wytwarzać i rozlewać wino poza składem podatkowym. Producenci wina z własnych upraw rozliczający się poza składem podatkowym, są zobowiązani na zasadach ogólnych deklaruować akcyzę od wyprodukowanego wina w miesięcznej deklaracji akcyzowej oraz obliczać i wpłacać należną akcyzę do 25 dnia miesiąca następującego po miesiącu, w którym powstał obowiązek podatkowy. Podstawą opodatkowania wina, podobnie jak w przypadku innych napojów alkoholowych, jest ilość tego wyrobu wyrażona w hektolitrach. Obowiązek podatkowy powstaje zaś dopiero z chwilą gdy wino staje się wyrobem gotowym a zatem w praktyce, z chwilą oznaczenia wina podatkowymi znakami akcyzy.

Zupełnie inną będzie jednak sytuacja w przypadku produkcji win likierowych, będących wyrobami pośrednimi. Zgodnie z przytoczonymi wyżej definicjami ustawowymi, wino likierowe nie jest w rozumieniu prawa akcyzowego winem – nie przysługuje mu zatem przywilej produkcji poza składem podatkowym, przewidziany dla drobnych producentów wina z upraw własnych. w przypadku produkcji wina likierowego, będącego produktem pośrednim, konieczne jest zastosowanie ogólnych zasad opodatkowania akcyzą. Wino likierowe powinno być zatem co do zasady produkowane w składzie podatkowym a jedynym wyjątkiem od tego reżimu produkcji jest wcześniejsza zapłata podatku akcyzowego.

W tak przyjętym systemie rozliczeń, producent wina produkujący jednocześnie wino oraz produkty pośrednie (jak przedmiotowe wina likierowe), zmuszony jest rozliczać akcyzę „z dołu”, od wyprodukowanego i gotowego do sprzedaży wina oraz „z góry” w procedurze przedpłaty akcyzy dla wyrobów pośrednich wytwarzanych poza składem podatkowym.

Podatnik, chcąc produkować wyroby pośrednie poza składem podatkowym zobowiązany jest do:

- obliczania przedpłaty akcyzy
- wpłacania przedpłaty akcyzy na rachunek właściwej izby celnej
- składania właściwemu naczelnikowi urzędu celnego deklaracji w sprawie przedpłaty akcyzy, według ustalonego wzoru

PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA

Powyższe obowiązki wykonuje się za miesięczne okresy rozliczeniowe, w terminie do ostatniego dnia miesiąca poprzedzającego miesiąc, w którym wyroby akcyzowe zostaną wyprodukowane. Kwota przedpłaty równa jest wysokości akcyzy, jaka będzie należna od wyprodukowanych wyrobów akcyzowych w danym miesiącu. Kwotę przedpłaty zalicza się na poczet akcyzy należnej i wykazuje się w miesięcznych deklaracjach podatkowych, składanych do dnia 25 kolejnego miesiąca,

W takim przypadku ustawodawca nie nakłada na producenta obowiązku prowadzenia szczególnych ewidencji, niemniej powinien on posiadać stosowną dokumentację produkcyjną na podstawie, której będzie możliwe ustalenie ilości wytworzonych dóbr. Powyższe powinno służyć ustaleniu i sprawdzeniu czy przedpłata akcyzy została dokonana w odpowiedniej wysokości.

Zbiorniki miarowe

Zgodnie z art. 8 ust. 1 *ustawy z dnia 11 maja 2001 r. prawo o miarach*¹² (Dz. U. z 2016 r. poz. 884 i poz. 1948 oraz z 2017 r. poz. 976), przyrządy pomiarowe, które mogą być stosowane przy pobieraniu opłat, podatków i innych należności budżetowych oraz ustalaniu opustów, kar umownych, wynagrodzeń i odszkodowań, a także przy pobieraniu i ustalaniu podobnych należności i świadczeń, przy dokonywaniu kontroli celno-skarbowej – podlegają prawnej kontroli metrologicznej.

Prawna kontrola metrologiczna przyrządów pomiarowych jest wykonywana przez:

- zatwierdzenie typu przyrządu pomiarowego na podstawie badania typu – przed wprowadzeniem typu przyrządu pomiarowego do obrotu lub
- legalizację pierwotną albo legalizację jednostkową – przed wprowadzeniem danego egzemplarza przyrządu pomiarowego do obrotu lub użytkowania, a także
- legalizację ponowną – w stosunku do przyrządów pomiarowych wprowadzonych do obrotu lub użytkowania.

¹² <https://isap.sejm.gov.pl/isap.nsf/download.xsp/WDU20010630636/U/D20010636Lj.pdf>

Zatwierdzenie typu jest potwierdzeniem, że typ przyrządu pomiarowego spełnia wymagania określone prawem, natomiast legalizacja stanowi zespół czynności obejmujących sprawdzenie i stwierdzenie w drodze decyzji poświadczonej wyłącznie dowodem legalizacji, że przyrząd pomiarowy spełnia wymagania.

Wymagania, którym powinny odpowiadać podlegające prawnej kontroli metrologicznej zbiorniki pomiarowe do cieczy określa rozporządzenie Ministra Gospodarki z *dnia 22 stycznia 2008 r. w sprawie wymagań, którym powinny odpowiadać zbiorniki pomiarowe, oraz szczególnego zakresu badań i sprawdzeń wykonywanych podczas prawnej kontroli metrologicznej tych przyrządów pomiarowych* (Dz. U. z 2014 r. poz. 1094).

Przez zbiornik pomiarowy do cieczy rozumie się zbiornik pomiarowy służący do pomiaru objętości cieczy, posadowiony na stałe albo zainstalowany na stałe na pojeździe drogowym, wyposażony w urządzenie do pomiaru wysokości napełnienia oraz opcjonalnie w przelicznik lub urządzenie do pomiaru temperatury cieczy i urządzenie do pomiaru gęstości cieczy, stanowiący wraz z zainstalowanymi w nim urządzeniami jednolity układ pomiarowy.

[Odstępstwa w zakresie dopuszczalnych praktyk enologicznych](#)

Wytwarzanie win likierowych wymaga — oprócz odrębnie dopuszczonych praktyk enologicznych — szeregu szczególnych praktyk związanych ze specyfiką produkcji. Zasadniczym odstępstwem jest oczywiście prawo do dodania alkoholu. w przypadku win likierowych, przewidziano także odrębne limity dla zawartości dwutlenku siarki oraz soli miedzi, stosowanych w trakcie winifikacji a także prawo do stosowania, zabronionych co do zasady, praktyk.

Zawartość siarczanu lub cytrynianu miedzi:

Stosowanie siarczanu miedzi lub cytrynianu miedzi w celu wyeliminowania defektów w smaku lub zapachu wina ograniczona jest przepisami do 1 g/hl oraz pod warunkiem że zawartość miedzi w poddawanym obróbce produkcie nie przekracza 1 mg/l. Wyjątkiem są jednak wina likierowe z moszczu winogronowego z winogron niesfermentowanych lub nieznacznie sfermentowanych, dla którego zawartość miedzi nie może przekraczać 2 mg/l.

Stosowanie karmelu:

Co szczególnie praktyczne, w przypadku win likierowych, wyłączony jest też ogólny zakaz stosowania karmelu. Dodatek karmelu do win likierowych w celu wzmocnienia koloru – jest wyjątkowo dopuszczalne.

Dosładzanie win likierowych:

Dopuszczalne jest również dosładzanie, pod warunkiem zgłoszenia i prowadzenia rejestrów, gdy wytworzone produkty nie były poddane wzbogacaniu przy użyciu zagęszczonego moszczu gronowego.

Dosładzania win likierowych można dokonywać jedynie przy użyciu zagęszczonego moszczu gronowego lub oczyszczonego zagęszczonego moszczu gronowego, pod warunkiem że całkowita objętościowa zawartość alkoholu omawianego wina nie wzrośnie o więcej niż 3%.

Zezwolenia na sprzedaż win likierowych

Zgodnie z ustawą z dnia 26 października 1982 r. o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi¹³, sprzedaż napojów alkoholowych wymaga wcześniejszego uzyskania zezwolenia. Zezwolenia takie wydawane są odrębnie dla sprzedaży detalicznej (na rzecz końcowego odbiorcy) i sprzedaży hurtowej (dla podmiotów handlowych). Nadto zezwolenia kategoryzowane są stosownie do zawartości objętościowej alkoholu w oferowanym napoju.

Zezwolenia obu typów wydawane są odrębnie, w zależności od rodzaju napoju alkoholowego i dzielą się kolejno na następujące kategorie:

- do 4,5% zawartości alkoholu oraz na piwo
- powyżej 4,5% do 18% zawartości alkoholu (z wyjątkiem piwa)
- powyżej 18% zawartości alkoholu

Legalna sprzedaż detaliczna czy hurtowa win likierowych, które zawierają więcej niż 18% obj. będzie wymagała uzyskania odrębnych zezwoleń na sprzedaż tego typu napojów alkoholowych. Warto zauważyć, że zezwolenie hurtowe w tym zakresie wydawane jest odmiennie od zezwoleń wydawanych na napoje o niższej zawartości alkohole. Zezwolenie na obrót hurto-

PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA

wy alkoholem powyżej 18% zawartości alkoholu, nie jest wydawane przez Marszałka Województwa. Wniosek o jego wydanie należy złożyć do Ministra Przedsiębiorczości i Technologii. Dodatkowym kłopotem praktycznym w zakresie sprzedaży win likierowych, zawierających powyżej 18% alkoholu jest ograniczenie puli odbiorców hurtowych i detalicznych, jedynie do podmiotów posiadających stosowne zezwolenia na sprzedaż napojów alkoholowych powyżej 18%. Oczywiście w przypadku sprzedaży wina likierowego do odbiorcy hurtowego posiadającego zezwolenie hurtowe, nie jest konieczne posiadanie własnego zezwolenia hurtowego.



Prawdziwy bursztyn z Winnicy Wieliczka. Fot. Radosław Froń

9. WINA EKOLOGICZNE I BIODYNAMICZNE

Chęć powrotu do natury, unikania szkodliwych środków chemicznych znanych z przemysłowego rolnictwa czy proekologiczne podejście do organizacji produkcji to dziś wyraźne trendy, których nie można ignorować także w świecie wina.

¹³ <https://isap.sejm.gov.pl/isap.nsf/download.xsp/WDU19820350230/U/D19820230Lj.pdf>

PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA

Dla większość konsumentów problematyczne jest jednak rozróżnienie statusów podawanych przez producenta na etykiecie wina. Pomijając szczególne efekty kreatywności producentów czy ekspertów od marketingu, wyróżnić możemy trzy zasadnicze kategorie produktów:

- wina ekologiczne
- wina biodynamiczne
- wina naturalne



Bioróżnorodność w Winnicy Dwór Sanna. Fot. Radosław Froń

Winiarstwo ekologiczne

Zagadnienie regulowane prawem powszechnym. Wina ze statusem ekologicznym powstają wyłącznie z owoców pochodzących z ekologicznych upraw winorośli. Wyróżnikiem w takiej uprawie jest fakt, iż nie używa się sztucznych nawozów ani pestycydów. Dozwolone jest

PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA

opryskiwanie winorośli siarczanem miedzi przeciwko pleśni i stosowanie środków pochodzenia roślinnego. Przy produkcji wina można też używać dwutlenku siarki. Zasadnicze zasady uprawy ekologicznej zakładają przede wszystkim poszanowanie naturalnych systemów i cykli oraz utrzymanie i polepszanie stanu gleby, wody i powietrza, zdrowia roślin i zwierząt oraz równowagi pomiędzy nimi, ochronę elementów naturalnego krajobrazu, korzystanie w odpowiedzialny sposób z energii i zasobów naturalnych, ograniczenie stosowania środków zewnętrznych czy zakaz stosowania GMO. Całe gospodarstwo jest zarządzane zgodnie z wymogami mającymi zastosowanie do produkcji ekologicznej, której nadrzędnym celem jest utrzymywanie i poprawa życia w glebie i naturalnej żyzności gleby, ograniczenie do minimum stosowania dodatków do żywności, składników nieekologicznych pełniących głównie funkcje technologiczne i sensoryczne, jak również mikroelementów oraz substancji pomocniczych w przetwórstwie i tylko w przypadku istotnej potrzeby technologicznej lub do szczególnych celów żywieniowych. Nie bez znaczenia pozostaje także staranne przetwarzanie żywności ekologicznej, najlepiej przy zastosowaniu metod biologicznych, mechanicznych i fizycznych.

Główne cele produkcji ekologicznej to:

- przyczynianie się do ochrony środowiska i klimatu
- utrzymywanie długotrwałej żyzności gleby
- przyczynianie się do wysokiego poziomu różnorodności biologicznej
- znaczne przyczynianie się do utrzymania nietoksycznego środowiska
- przyczynianie się do wysokich norm dobrostanu zwierząt oraz – w szczególności – do zaspokajania potrzeb behawioralnych charakterystycznych dla danego gatunku zwierząt
- zachęcanie do stosowania krótkich łańcuchów dostaw i produkcji lokalnej w różnych obszarach Unii
- zachęcanie do zachowania ras rzadkich lub lokalnych ras zagrożonych wyginięciem;
- przyczynianie się do rozwoju podaży materiału genetycznego roślin dostosowanego do szczególnych potrzeb i celów rolnictwa ekologicznego
- przyczynianie się do wysokiego poziomu różnorodności biologicznej, w szczególności poprzez stosowanie zróżnicowanego materiału genetycznego roślin, takiego jak eko-

PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA

logiczny materiał heterogeniczny i odmiany ekologiczne nadające się do produkcji ekologicznej

- wspieranie rozwoju ekologicznej hodowli roślin, aby przyczynić się do sprzyjających perspektyw gospodarczych dla sektora ekologicznego.

Oznaczania wina jako ekologiczne wiąże się oczywiście ze stosowną, państwową certyfikacją. Wina tego typu oznaczane są rozpoznawalnym i charakterystycznym „zielonym listkiem”.



Rysunek 1 – europejskie logo żywności ekologicznej

Przejęcie z produkcji konwencjonalnej do ekologicznej następuje w **procesie konwersji**. Okres trwa 36 miesięcy, podczas których uprawa odbywa się zgodnie z zasadami ekologicznymi. Okres konwersji rozpoczyna się z chwilą, gdy rolnik poinformuje o swojej działalności właściwe organy. Produkty wytworzone podczas okresu konwersji nie są wprowadzane do obrotu jako produkty ekologiczne ani jako produkty w okresie konwersji. Możliwe jest funkcjonowanie gospodarstw prowadzących różne rodzaje produkcji pod warunkiem że poszczególne jednostki produkcyjne są od siebie wyraźnie i faktycznie oddzielone.

Elementami procesu samej certyfikacji są:

- kontrola u producenta ubiegającego się o certyfikat, określenie i pobranie próbek i badanie próbek wyrobu
- przegląd dokumentacji
- decyzja dotycząca certyfikacji
- udzielenie zezwolenia,
- nadzór w okresie ważności certyfikatu obejmujący kontrole doraźne, badania próbek i ocenę procesu produkcyjnego

PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA

Certyfikacje przeprowadzają funkcjonujące na terenie kraju jednostki certyfikujące.

Zgłoszenie podjęcia działalności w zakresie rolnictwa ekologicznego na adres korespondencyjny wybranej przez siebie jednostki certyfikacyjnej. Wniosek składa się z części ogólnej oraz aneksu będącego umową pomiędzy Jednostką Certyfikującą a Wnioskodawcą. Zawiera on:

- opis jednostki,
- plan produkcji roślinnej,
- plan produkcji zwierzęcej,
- umowę o dokonanie rejestracji gospodarstwa rolnego

Do wniosku należy też dołączyć:

- kopię wypisu z ewidencji gruntów rolnych,
- kopię map lub ortofotomapę z zaznaczonymi granicami działek rolnych,
- umowę dzierżawy, jeśli taka dotyczy danego gospodarstwa,
- pełnomocnictwo, w przypadku gdy osoba składająca wniosek nie jest właścicielem lub dzierżawcą przedsiębiorstwa,
- kopię dokumentu potwierdzającego dokonanie wpłaty opłaty wstępnej określonej w cenniku jednostki Certyfikującej.

Złożony wniosek podlega ocenie formalnej. Poprawnie wypełniony i kompletny wniosek zostaje zarejestrowany z datą wpływu. Po dokonaniu rejestracji gospodarstwa Jednostka Certyfikująca przeprowadza kontrolę gospodarstwa w uzgodnionym z producentem rolnym terminie. Rolnik podczas kontroli winien przedstawić Roczny Plan Produkcji na dany rok. Ma też obowiązek przestać w terminie do końca kwietnia każdego roku do Jednostki Certyfikującej Roczny Plan Produkcji. Osoba prowadząca działalność w rolnictwie ekologicznym i pozostająca pod nadzorem Jednostki Certyfikującej jest zobowiązana zgłaszać wszystkie zmiany dotyczące opisu jednostki do Dyrektora ds. Certyfikacji. Zmiany te powinny być zgłaszane w formie pisemnej w terminie nieprzekraczającym 2 tygodni od chwili wystąpienia zmian.

PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA

Gospodarstwo rolne w trakcie konwersji podlega co najmniej raz w roku, kontroli pełnej w zakresie realizacji programu przestawiania gospodarstwa na prowadzenie produkcji metodami ekologicznymi. Rolnik powinien zapewnić Inspektorowi Jednostki Certyfikującej warunki do przeprowadzenia dokładnej kontroli, udzielić informacji na temat sposobu prowadzenia produkcji i udostępnić do wglądu pomieszczenia i sprzęt gospodarski oraz przygotować niezbędną dokumentację według planu kontroli jaki otrzymał z Jednostki Certyfikującej.

Każdy producent rolny prowadzący uprawę metodami ekologicznymi zobowiązany jest do prowadzenia dokumentacji:

- ewidencję użycia nawozów lub środków poprawiających właściwości gleby,
- ewidencję użycia środków ochrony roślin,
- ewidencję księgową – zakup środków produkcji,
- ewidencję zbioru,
- ewidencję produktów magazynowanych,
- ewidencję księgową – odbiorców produktów z gospodarstwa,
- ewidencję księgową – rozchodów produkcji w gospodarstwie,
- ewidencję zwierząt przybywających do gospodarstwa,
- ewidencję zwierząt opuszczających gospodarstwo,
- ewidencję zwierząt padłych,
- ewidencję użycia pasz,
- ewidencję leczenia chorób i zapobiegania im oraz opiekę weterynaryjną,
- ewidencję odstępstw uzyskanych z WIJHAR-S i GIJHAR-S oraz decyzji WiORIN.

Wina biodynamiczne

Wina biodynamiczne powstają zgodnie z zasadami rolnictwa biodynamicznego, tj. zakładają minimalną, niezbędną interwencję w winnicy i winiarni, całkowite odrzucenie sztucznych środków ochrony roślin, zgodność prac winiarskich z rytmem natury, cyklami słońca i księżyca oraz bioróżnorodność w winnicy. Status ten nadawany jest przez prywatne organizacje zajmujące się uprawą i produkcją biodynamiczną.

Wina naturalne

Jest to przede wszystkim marketingowy slogan, który nie ma swoje oparcia w powszechnych regulacjach i może wiązać się z szeregiem rozlicznych praktyk związanych z uprawą winorośli

PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA

i produkcją wina. Nie ma wszak „win sztucznych” jako oczywistego tu przeciwieństwa. Brak tu też jednolitych zasad choć można wyróżnić kilka cech charakterystycznych dla win powszechnie uważanych za „naturalne”:

- produkowane są najczęściej z lokalnych szczepów
- króluje tu spontaniczna fermentacja
- wina produkowane są najczęściej bez dodatku siarki lub przy jej minimalnym udziale
- wina nie są zwykle filtrowane a przy produkcji naturalnych win musujących nie usuwa się zwykle drożdżowego osadu



Wino wytwarzane w kvevri. Winnica De Sas, Fot. Radosław Froń

10. WPIS DO EWIDENCJI WINNIC

PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA

Podniesiono już wcześniej, że działalność gospodarcza w zakresie wyrobu lub rozlewu wyrobów winiarskich jest co do zasady działalnością regulowaną i jako taka wymaga wpisu do rejestru przedsiębiorców wykonujących działalność w zakresie wyrobu lub rozlewu wyrobów winiarskich. Wpis do takiego rejestru ma charakter sformalizowany i musi zostać poprzedzony sporządzeniem stosownej dokumentacji i dostosowaniem samej winiarni do złożonych wymogów prawa. Co jednak niezwykle doniosłe, **działalność gospodarcza w zakresie wyrobu wina przez znanego nam już drobnego producenta wina z upraw własnych nie jest działalnością regulowaną i nie podlega wpisowi do rejestru**. Producenci tacy, nie muszą zatem spełniać szeregu wymagań stawianych innym podmiotom produkcyjnym a jak już wiemy, w pewnych przypadkach, nie muszą nawet rejestrować działalności gospodarczej.

Należy jednak pamiętać, że zgodnie z art. 40 ust. 1 nowej ustawy winiarskiej, Kto:

- 1) wyrabia lub rozlewa wyroby winiarskie bez uzyskania wpisu do rejestru,
- 2) wyrabia wino z winogron pozyskanych z upraw winorośli niewpisanych do ewidencji winnic,
- 3) wyrabia wino mimo nieprzekazania informacji, o której mowa w art. 21 ust. 2, w terminie określonym w tym przepisie

– **podlega karze grzywny.**

Ograniczenie to nie dotyczy oczywiście wina wytwarzanego przez osobę fizyczną, domowym sposobem na użytek własny i nieprzeznaczonych do wprowadzenia do obrotu.

Wraz ze zmianą ustawy winiarskiej w 2021 roku, powstał zupełnie nowy rejestr – Ewidencja winnic – prowadzona przez Dyrektora Generalnego KOWR, dla rejestracji upraw winorośli położonych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej. Do ewidencji winnic wpisuje się wyłącznie uprawy winorośli położone na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, które spełniają wymagania określone w art. 81 ust. 2 akapicie drugim rozporządzenia nr 1308/2013, tj.:

- dana odmiana należy do gatunku *Vitis vinifera* lub pochodzi z krzyżówki gatunku *Vitis vinifera* z innymi gatunkami rodzaju *Vitis*
- dana odmiana nie jest jedną z następujących odmian: *Noah*, *Othello*, *Isabelle*, *Jacquez*, *Clinton* i *Herbemon*.

PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA

Każdy plantator, który posiada tytuł prawny do gruntu rolnego, na którym prowadzona jest uprawa winorośli wchodząca w skład winnicy, może ubiegać się o wpis uprawy do ewidencji winnic. Aby uzyskać wpis, plantator winorośli jest zobowiązany złożyć Wniosek o wpis do ewidencji winnic, udostępniony na stronie internetowej KOWR. **Wpis winnicy do ewidencji ma charakter jednorazowy.** w razie potrzeby mamy też dostępną procedurę wykreślenia winnicy. Dokonanie wpisu uprawy winorośli do ewidencji winnic Dyrektor Generalny KOWR potwierdza, wydając plantatorowi winorośli zaświadczenie o dokonaniu tego wpisu, w terminie 14 dni od jego dokonania, które jednocześnie nadaje plantatorowi tzw. numer identyfikacyjny plantatora winorośli.

Informacja o zamiarze wyrobu wina

Producent wina, który wyrabia wino lub moszcz winogronowy z winogron pozyskanych z upraw winorośli położonych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, ma obowiązek wykorzystywać do wyrobu wina lub moszczu winogronowego wyłącznie winogrona pozyskane z upraw winorośli wpisanych do ewidencji winnic. Każdy producent wina, który zamierza wyrabiać wino w danym roku winiarskim, przekazuje Dyrektorowi Generalnemu KOWR informację o tym zamiarze corocznie **nie później niż na 2 tygodnie przed rozpoczęciem produkcji wina, lecz nie później niż do dnia 15 września danego roku winiarskiego**, na formularzu udostępnionym na stronie internetowej KOWR.

Termin ten nie podlega przywróceniu!

11. PAŃSTOWA INSPEKCJA SANITARNA

Państwowa Inspekcja Sanitarna, nazywana też sanepidem, jest instytucją powołaną między innymi, do realizacji zadań z zakresu nadzoru nad higieną w zakładach produkujących żywność. Nie ma wątpliwości, że wino jest produktem spożywczym a co za tym idzie, producenci wina muszą się liczyć z koniecznością uwzględnienia istnienia tejże instytucji w swoich produkcyjnych planach.

Wymagania sanitarne dla zakładów produkcji spożywczej

Producent zamierzający otworzyć nowy zakład, w którym będzie prowadzona działalność żywnościowa powinien wykonać projekt technologiczny zakładu a jeśli istnieje konieczność zmiany sposobu użytkowania lokalu, projekt budowy/adaptacji lokalu celem dostosowania funkcji pomieszczeń do prowadzenia zamierzonej działalności a następnie przygotować i wyposażyć lokal zgodnie z projektem i obowiązującymi przepisami.

Dokumentacja projektowa

Dokumentacja projektowa obejmuje:

- 1) układ funkcjonalny pomieszczeń spełniający aktualne wymogi przepisów SANEPID i BHP
- 2) lokalizację i dobór wyposażenia technologicznego
- 3) wytyczne i bilanse dla branż projektowych (jeśli dotyczą)

Dokumentacja przedkładana do uzgodnienia winna być sporządzona zgodnie z wymogami zawartymi w rozporządzeniu Ministra Transportu, Budownictwa i Gospodarki Morskiej z dnia 25 kwietnia 2012 r. w sprawie szczegółowego zakresu i formy projektu budowlanego (Dz.U. z 2015 r., poz. 1554 ze zm.).

Sporządzony projekt zaleca się uzgodnić (nie jest to obowiązkowe) pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych. Uzgodnienia może dokonać Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny lub rzeczoznawca do spraw sanitarno – higienicznych.

Po wykonaniu prac budowlanych zgodnie z uzgodnioną dokumentacją projektową, należy zgłosić obiekt do odbioru do właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej. W przypadku, gdy wydane było pozwolenie na budowę obiektu należy powiadomić o zakończeniu robót budowlanych i zamiarze przystąpienia do użytkowania obiektu.

Wymagania ogólne

1. Pomieszczenia żywnościowe muszą być utrzymywane w czystości i zachowane w dobrym stanie i kondycji technicznej.
2. Wyposażenie, wystrój, konstrukcja, rozmieszczenie i wielkość pomieszczeń żywnościowych:
 - a. pozwala na odpowiednie utrzymanie, czyszczenie i/lub dezynfekcję, zapobieganie lub minimalizowanie dostawania się zanieczyszczeń pochodzących z powietrza, oraz zapewnia odpowiednią przestrzeń roboczą pozwalającą na higieniczne przeprowadzanie wszelkich działań;
 - b. ma chronić przed gromadzeniem się brudu, kontaktem z materiałami toksycznymi, strąsaniem cząstek brudu do żywności i tworzeniem się kondensacji niepożądanego pleśni na powierzchni;
 - c. umożliwia dobrą praktykę higieny, włącznie z ochroną przed zanieczyszczeniem oraz, w szczególności, ze zwalczaniem szkodników;
 - d. w miarę potrzeby, zapewnia warunki przetwarzania i składowania o odpowiednich warunkach termicznych wystarczające do odpowiedniego utrzymywania środków spożywczych we właściwej temperaturze oraz zaprojektowane w ten sposób, aby temperatura ta mogła być monitorowana i, w razie potrzeby, zapisywana.
3. Musi być dostępna odpowiednia ilość ubikacji spłukiwanych wodą, podłączonych do sprawnego systemu kanalizacyjnego. Ubikacje nie mogą łączyć się bezpośrednio z pomieszczeniami, w których pracuje się z żywnością.
4. Musi być dostępna odpowiednia liczba umywalek, właściwie usytuowanych i przeznaczonych do mycia rąk. Umywalki do mycia rąk muszą mieć ciepłą i zimną bieżącą wodę, muszą być zaopatrzone w środki do mycia rąk i do higienicznego

ich suszenia. W miarę potrzeby należy stworzyć takie warunki, aby stanowiska do mycia żywności były oddzielone od umywalek.

5. Muszą istnieć odpowiednie i wystarczające systemy naturalnej lub mechanicznej wentylacji. Trzeba unikać mechanicznego przepływu powietrza z obszarów skażonych do obszarów czystych. Systemy wentylacyjne muszą być tak skonstruowane, aby umożliwić łatwy dostęp do filtrów i innych części wymagających czyszczenia lub wymiany.
6. Wszelkie węzły sanitarne powinny być zaopatrzone w odpowiednią naturalną bądź mechaniczną wentylację.
7. Pomieszczenia żywnościowe muszą posiadać odpowiednie naturalne i/lub sztuczne oświetlenie.
8. Urządzenia kanalizacyjne muszą odpowiadać zamierzonym celom. Muszą być zaprojektowane i skonstruowane tak, aby unikać ryzyka zanieczyszczenia. W przypadku gdy kanały kanalizacji są częściowo lub całkowicie otwarte, muszą być tak zaprojektowane, aby zapewnić, że odpady nie przedostają się z obszarów skażonych do obszarów czystych, w szczególności do obszarów, gdzie pracuje się z żywnością, która może stanowić wysokie ryzyko dla konsumenta końcowego.
9. W miarę potrzeby, muszą być zapewnione odpowiednie warunki do przebierania się przez personel. 10. Środki czyszczące i odkażające nie mogą być przechowywane w obszarach, gdzie pracuje się z żywnością

Należy zwrócić uwagę, że wymagania sanitarne dotyczą nie tylko pomieszczeń ale też pojazdów oraz samych pracowników. Osoba pracująca w styczności z żywnością powinna uzyskać określone przepisami o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby (zwane potocznie „książeczkami sanepidowskimi”).

Podmioty działające na rynku spożywczym lub na rynku materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością mogą rozpocząć działalność po zatwierdzeniu lub warunkowym zatwierdzeniu. Składają one w tym celu wniosek o zatwierdzenie zakładu i o wpis do

PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA

rejestru zakładów, w terminie co najmniej 14 dni przed dniem rozpoczęcia planowanej działalności, w formie pisemnej.

Kiedy zatwierdzenie zakładu nie jest konieczne.

Jak już ustaliliśmy, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, zakłady produkcyjne (mowa tu także o naszej małej winiarni), które produkują lub wprowadzają do obrotu żywność pochodzenia niezwierzęcego, mogą rozpocząć działalność po zatwierdzeniu lub warunkowym zatwierdzeniu zakładu przez inspekcję sanitarną.

Niektóre zakłady produkcyjne, przy zachowaniu szczegółowych warunków określonych w przepisach, mogą jednak rozpocząć działalność bez wspomnianego powyżej a kłopotliwego w praktyce zatwierdzenia, jedynie na podstawie samego wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Jeden z takich przypadków dotyczy podmiotów będących drobnymi producentami wina z upraw własnych

w ilości mniejszej niż 1000 hektolitrów w roku winiarskim.

W stosunku do drobnego winiarza, który mieści się w limicie produkcji wina na poziomie do 1000 hl rocznie, zatwierdzenie zakładu nie jest zatem wymagane!

Wpis do rejestru zakładów podlegających kontroli

Brak konieczności zatwierdzania zakładu nie zwalnia nas jednak z obowiązku wpisu do samego rejestru czy też nie stoi na przeszkodzie do dalszych kontroli. Rejestr prowadzony przez Państwową Inspekcję Sanitarną, zawiera podmioty, które tej kontroli podlegają. Zakłady które nie podlegają zatwierdzeniu mogą starać się o uzyskanie samego wpisu, składając w powiatowym inspektoracie właściwym ze względu na miejsce produkcji, pisemny wniosek o wpis do rejestru zakładów w terminie co najmniej 14 dni przed dniem rozpoczęcia planowanej działalności.

PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA

Wnioskodawca powinien wcześniej uzyskać wpis prowadzonej przez siebie działalności w CEiDG/KRS (w przypadku prowadzenia działalności gospodarczej) lub uzyskać numer identyfikacyjny w ewidencji gospodarstw rolnych.

Wniosek zawiera:

- imię, nazwisko i numer PESEL, miejsce zamieszkania i adres albo nazwę, siedzibę i adres wnioskodawcy, numer identyfikacyjny REGON, jeżeli taki numer posiada, oraz numer identyfikacji podatkowej (NIP) lub numer w rejestrze przedsiębiorców w Krajowym Rejestrze Sądowym, o ile wnioskodawca taki numer posiada;
- numer identyfikacyjny w ewidencji gospodarstw rolnych;
- określenie rodzaju i zakresu działalności, która ma być prowadzona w zakładzie (produkcja i sprzedaż win gronowych z winogron pochodzących z upraw własnych), oraz rodzaju żywności, która ma być przedmiotem produkcji lub obrotu (wg. klasyfikacji PKD – co najmniej kod 11.02.Z – produkcja win gronowych);
- określenie lokalizacji zakładu lub miejsca prowadzenia działalności gospodarczej (adres).

Do wniosku załączamy także zaświadczenie potwierdzające nadanie właściwego numeru identyfikacyjnego i ewentualnie, w przypadku zgłoszenia urzędzeń dystrybucyjnych do sprzedaży żywności, wykaz tych urzędzeń. Żądanie przedstawienia dodatkowych dokumentów, takich jak plan zagospodarowania przestrzennego, decyzja środowiskowa, zezwolenie na budowę czy decyzja o zmianie sposobu użytkowania jest zatem bezpodstawne a ich niedostarczenie nie może spowodować wydania decyzji odmownej.

Po złożeniu wniosku, państwowy powiatowy inspektor sanitarny sprawdza jedynie, czy prawidłowo wypełniliśmy wniosek oraz złożyliśmy wszystkie niezbędne dokumenty konieczne dla poprawnego przeprowadzenia procedury. Po pozytywnym zweryfikowaniu wniosku i załączników, inspektor dokonuje wpisu zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz wydaje z urzędu zaświadczenie o dokonaniu wpisu. w omawianej procedurze, nie dochodzi do kontroli zakładu ubiegającego o wpis do rejestru. Kontrola taka następuje wyłącznie w przypadku zatwierdzania lokalu.

z koniecznością uzyskania takiego zatwierdzenia a zatem kontrolą muszą się więc liczyć jedynie ci producenci wina, którzy skupują winogrona lub przekraczają produkcyjny limit 1000 hl rocznie.

Uzyskanie zezwolenia na sprzedaż detaliczną wina

Jak wiemy, sprzedaż napojów alkoholowych przeznaczonych do spożycia w miejscu lub poza miejscem sprzedaży może być prowadzona tylko na podstawie zezwolenia wydanego przez wójta (burmistrza, prezydenta miasta), właściwego ze względu na lokalizację punktu sprzedaży. Zezwolenie takie wydane zostaje na podstawie wniosku po uzyskaniu pozytywnej opinii gminnej komisji rozwiązywania problemów alkoholowych o zgodności lokalizacji punktu sprzedaży z uchwałami lokalnej rady gminy. Wniosek taki zawierać musi jednak decyzję właściwego państwowego inspektora sanitarnego o zatwierdzeniu zakładu.

Pewne uzasadnione wątpliwości budzi zatem kwestia, czy niezależnie od wpisania naszej winiarni jako zakładu produkcyjnego (jak już wiemy, bez konieczności zatwierdzania zakładu i bez kontroli), nie powinniśmy traktować naszej winiarni będącej najczęściej jednocześnie miejscem sprzedaży detalicznej wina, jako sklepu branżowego ze sprzedażą napojów alkoholowych w rozumieniu art. 9⁶ ust. 1 pkt 1 ustawy o wychowaniu w trzeźwości.

Twierdzenie takie wydaje się jednak nieuprawnione zważywszy, iż zgodnie jednak z art. 9⁶ ust 2 tejże ustawy, producenci, którzy wyłącznie wyrabiają i rozlewają wino uzyskane z winogron pochodzących z upraw własnych, mogą prowadzić sprzedaż detaliczną win gronowych pochodzących z upraw własnych, przeznaczonych do spożycia w miejscu lub poza miejscem sprzedaży w punkcie sprzedaży, którym jest miejsce wytworzenia wina, a zatem w samym zakładzie, który wpis do rejestru już uzyskał.

Jest to zatem przepis szczególny, stanowiący wyłączenie od ogólnej zasady, według której sprzedaż detaliczna alkoholu może się odbywać wyłącznie w sklepach branżowych ze sprzedażą napojów alkoholowych, w wydzielonych stoiskach sklepów wielometrażowych i pozostałych placówkach samoobsługowych oraz innych placówkach handlowych, w których

PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA

sprzedawca prowadzi bezpośrednią sprzedaż napojów alkoholowych a których wpis do rejestru wymaga faktycznie wcześniejszego zatwierdzenia i kontroli.

Nawet jeśli przyjąć, iż doszło w omawianej sytuacji do kolizji przepisów intencja ustawodawcy o potraktowaniu producenta wina jako podmiotu innego niż inne uprawnione do sprzedaży alkoholu, wydaje się być oczywistą. Należy też podnieść, że polskie prawo przewiduje procedury w przypadku kolizji przepisów prawa. w omawianym przypadku potencjalnej kolizji przepisów równorzędnych aktów prawnych trzeba zatem przyjąć, że bezwzględnie obowiązują później wprowadzone, korzystne dla producentów wina, przepisy specjalne. Przepis uchwalony później uchyla bowiem w razie kolizji przepis uchwalony wcześniej. Podobnie też, przepis specjalny deroguje przepis ogólny.

Niezależnie od wyjaśnionych zasadniczo wątpliwości w zakresie konieczności zatwierdzenia lokalu sprzedażowego, całkowicie nieuprawnione jest choćby prewencyjne rozważanie tej kwestii przez SANEPID, w obliczu wpisywania do rejestru samego zakładu produkcyjnego. o zezwolenie na sprzedaż alkoholu, producent wina może bowiem nigdy nie wystąpić.



Degustacja komentowana w Podkarpackiej Akademii Wina. Fot. Roman Myśliwiec

HACCP w winiarni

W każdym nowo powstałym zakładzie przetwórstwa spożywczego (którym niewątpliwie jest zakład wytwarzający napoje spirytusowe) w UE musi być wdrożony system zarządzania jakością HACCP. Skrót HACCP oznacza *Hazard Analyse and Critical Control Point*, czyli analiza zagrożeń i krytycznych punktów kontroli. Celem systemu jest zapewnienie bezpieczeństwa żywności przez identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń z punktu widzenia wymagań zdrowotnych żywności oraz ryzyka wystąpienia zagrożeń podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji i obrotu żywnością, określenie metod eliminacji lub ograniczania zagrożeń oraz ustalenie działań korygujących.

Etapy wdrażania HACCP

- Powołać zakładowy zespół ds. HACCP
- Opisać produkt
- Określić przeznaczenie produktu
- Sporządzić schemat technologiczny
- Zweryfikować schemat technologiczny
- Przeprowadzić analizę zagrożeń. Przygotować listę etapów procesu, w których występują istotne zagrożenia.
- Zidentyfikować krytyczne punkty kontrolne (CCP)
- Ustalić granice krytyczne dla działań zapobiegawczych związanych z każdym zidentyfikowanym CCP
- Ustalić wymagania dotyczące monitoringu CCP. Opracować procedury przywracania procesu i utrzymania kontroli, w oparciu o wyniki monitoringu.
- Ustalić działania korygujące, które muszą być podjęte, gdy monitoring wykaże iż CCP są poza kontrolą.
- Opracować procedury dotyczące weryfikacji poprawności funkcjonowania.
- Opracować dokumentację zawierającą wszystkie procedury i zapisy odpowiednie dla wymienionych zasad ich zastosowania.

PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA

ad. 1 – W małych, rzemieślniczych zakładach, wystarczą dwie osoby (lub w razie braku innych możliwości jedna), które zostaną wyznaczone jako odpowiedzialne za HACCP. Naturalnie mogą to być większe zespoły ale nie ma takiego obowiązku. Osoby odpowiedzialne za HACCP powinny mieć przede wszystkim wiedzę z zakresu systemu HACCP, zagrożeń zdrowotnych żywności, technologii żywności, mikrobiologii żywności, aparatury i maszyn przemysłu spożywczego, higieny produkcji żywności, mycia i dezynfekcji.

Właścicielom przetwórci, pełniącym samodzielnie obowiązku zespołu HACCP zaleca się skorzystanie z dodatkowych szkoleń w zakresie wdrożenia i prowadzenia systemu HACCP. Z uwagi na powszechność problemu, organizowane są one przez rozliczne ośrodki kształcenia ustawicznego (koszty ok. 500 zł).

Powołanie zespołu powinno mieć pisemną formę decyzji podjętej przez zarząd lub właściciela firmy. W dokumencie powołującym zespół należy jasno określić:

- cel powołania zespołu
- zakres jego kompetencji
- zobowiązanie pracowników zakładu do udzielania niezbędnych informacji (pisemnych i ustnych)
- Okres na jaki zespół został powołany

Członkami zespołu HACCP nie muszą być pracownicy, jeśli w zakładzie nie ma osób o odpowiednich kwalifikacjach, można też skorzystać z usług ekspertów z zewnątrz.

ad. 2 – Opis produktów to dokument opracowany dla każdego produktu lub grupy produktów, dla których będzie opracowany system HACCP. W omawianym przypadku będzie to opis wytwarzanych wyrobów spirytusowych. Powinien zawierać wszystkie ważne z punktu widzenia bezpieczeństwa zdrowotnego informacje:

- skład surowcowy
- właściwości fizykochemiczne: pH, aktywność wody, zawartość soli lub cukru
- kryteria mikrobiologiczne lub chemiczne
- wymagany okres trwałości

PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA

- krótka charakterystyka produkcji
- opis pakowania
- opis warunków magazynowania
- metody dystrybucji
- sposób użycia

ad. 3 – Zespół powinien określić wykorzystanie lub zastosowanie produktu przez konsumenta. Należy przewidzieć niekonwencjonalne zastosowanie produktu, jak też określić grupę konsumentów, do których produkt jest skierowany, czy jest to cała populacja bez ograniczeń, czy tylko określona grupa. Warto wyodrębnić grupy konsumenckie, które nie mogą spożywać danego produktu, co ma znaczenie w przypadku napojów alkoholowych. Należy też podać ewentualne przeciwwskazania oraz ostrzeżenia o obecności w produkcie składników alergicznych (np. dwutlenek siarki). Punkty 2 i 3 mogą być zrealizowane w ramach jednego dokumentu: Opis i przeznaczenie produktu.

ad. 4 – Zespół powinien przygotować też schematy procesu technologicznego (w formie diagramów blokowych) obejmującego:

- stosowane surowce
- produkcję
- przetwórstwo
- pakowanie
- przechowywani
- dystrybucję

ad. 5 – Po rozpoczęciu produkcji należy dokonać weryfikacji procesu technologicznego. Celem weryfikacji jest potwierdzenie diagramu przepływu ze stanem faktycznym i ewentualne naniesienie poprawek. Czynność ta powinna być wykonana przez członków zespołu w warunkach produkcji. Nie może być rozbieżności między stanem faktycznym a dokumentacją. Po weryfikacji sporządza się dokument – Oświadczenie zgodności procesu wytwarzania z praktyką.

ad. 6 – Analiza zagrożeń to proces zbierania i oceniania informacji o zagrożeniach i warunkach prowadzących do ich obecności, w celu zdecydowania które są istotne dla bezpieczeństwa żywności i zatem powinny być uwzględnione w planie HACCP. Analiza powinna zostać przeprowadzona w kilku etapach:

- sporządzenie listy wszystkich potencjalnych zagrożeń
- opisanie, czyli charakterystyka zagrożeń
- wskazanie źródeł zagrożeń
- oszacowanie ryzyka wystąpienia zagrożeń
- określenie środków kontrolnych dla oszacowanych zagrożeń
- opracowanie działań zapobiegawczych dla opisanych zagrożeń

Zagrożenie to biologiczny, chemiczny lub fizyczny czynnik w żywności albo w warunkach produkcji tej żywności mogący niekorzystnie wpływać na zdrowie (ciała obce, włosy, szkło, wirusy, bakterie, pozostałości higienizacyjne, pestki, itp.).

ad. 7 – Etap, w którym może być zastosowana dana kontrola, niezbędna do zapobiegnięcia lub wyeliminowania zagrożenia bezpieczeństwa żywności lub do zredukowania tego zagrożenia do poziomu akceptowalnego. Krytyczny Punkt Kontrolny, ang. Critical Control Point (KPK, CCP) to krok, w którym kontrola (sterowanie, opanowanie) może być zastosowane i jest niezbędna do zapobieżenia lub wyeliminowania zagrożenia bezpieczeństwa żywności lub zredukowania go do akceptowanego poziomu. Krytyczne Punkty Kontrolne są to miejsca procesu, które muszą być kontrolowane w czasie całego procesu produkcyjnego. Jeśli nie są one dostatecznie nadzorowane, mogą przyczynić się do wystąpienia zagrożenia zdrowotnego lub zepsucia produktu.

Zaleca się dążyć do ustalenia jak najmniejszej liczby CCP w danym procesie, ale takiej, która pozwoli nad nimi panować.

ad. 8 – Ustalenie limitów krytycznych sprowadza się do przyjęcia bezpiecznych widełek poziomów dla czynników istotnych w procesie produkcyjnym (np. temperatura leżakowania).

PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA

ad. 9 – Monitoring to zaplanowana sekwencja obserwacji lub pomiarów w celu oszacowania czy CCP jest pod kontrolą i otrzymania dokładnych zapisów potrzebnych w przyszłości do weryfikacji. Wyniki monitoringu muszą być: szybkie, wiarygodne, wykonywane bezpośrednio na linii produkcyjnej a uzyskane wyniki muszą zostać udokumentowane. Wszystkie dokumenty i zapisy związane z monitorowaniem muszą być podpisane przez: osobę wykonującą monitoring oraz osobę odpowiedzialną za nadzór nad realizacją HACCP.

ad. 10 – Dla każdego CCP zespół HACCP powinien zaplanować z wyprzedzeniem działania korygujące w taki sposób, aby mogły być podjęte bez wahania, jeśli monitoring wskaże na odchylenie od limitu krytycznego.

ad. 11 – Weryfikacja systemu HACCP ma na celu wykazanie, że system HACCP działa zgodnie z ustalonym planem HACCP oraz, że jest on skuteczny (efektywny) w zapewnieniu odpowiedniej jakości zdrowotnej żywności. Weryfikacja może obejmować takie czynności, jak badanie gotowego już produktu, analizę wyników, przegląd rejestrów, ustalenie poziomów tolerancji. Zasadniczo powinna ona obejmować przegląd całego systemu i wszystkich związanych z nim zapisów. Jej celem jest wykazanie, że system w praktyce działa zgodnie ze swoją dokumentacją oraz skutecznie zapewnia bezpieczeństwo zdrowotne żywności. Można ją przeprowadzać różnymi metodami, np. poprzez kontrolę wewnętrzną, testy losowo pobranych próbek, przeglądy punktów krytycznych, ocenę działań korygujących. Weryfikacja musi być przeprowadzana przez inne osoby niż te, które są odpowiedzialne za wykonanie danych czynności podlegających weryfikacji.

ad. 12 – Tworząc dokumentację wykorzystuje się istniejące już zbiory dokumentów, np. faktury, specyfikacje, certyfikaty, atesty etc. Zaleca się, aby zapisy związane z monitorowaniem i weryfikacją były przechowywane przez okres nie krótszy niż okres przydatności produktu do spożycia. Dokumentacja HACCP składa się z: księgi HACCP, procedur i instrukcji, dokumentów opisujących funkcjonowanie systemu HACCP, nie ma jednak narzuconej formy. Struktura, układ dokumentów powinien być ujednolicony w ramach zakładu a dokumentacja, w tym wszystkie arkusze zapisów, powinna być opracowana w sposób czytelny i zrozumiały dla pracowników.

**PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW
PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA**

Księga HACCP/ Plan HACCP – dokument ustalający politykę jakości zdrowotnej i opisujący system HACCP w zakładzie

Procedury – dokumenty, opisujące cele, odpowiedzialności i przebieg realizacji odpowiednich elementów systemu HACCP

Instrukcje – dokumenty, opisujące szczegółowo jak elementy systemu HACCP ustanowione w procedurach są realizowane przez pracowników

Zapisy HACCP – dowód wykonywania zadań wskazanych w dokumentacji systemowej.



Oferta polskich win staje się wyróżnikiem wielu restauracji. SPOT Poznań. Fot. Radosław Froń

12. CERTYFIKACJA ODMIANY I ROCZNIKA

Co powinno cieszyć wszystkich wielbicieli wina, powoli lecz systematycznie rośnie w naszym kraju świadomość konsumentów co do swoich własnych winiarskich upodobań. Co naturalne wraz ze wzrostem takiej świadomości mniejszą rolę odgrywa kolorowa etykieta, chwytliwa, dobrze wypromowana na rynku nazwa a górę biorą argumenty podyktowane rosnącymi jednocześnie wiedzą i osobistym doświadczeniem. Obiektem konsumenckich poszukiwań stają się zatem produkty wyróżnione nazwami poznanych już apelacji czy ulubionych szczepów. Ku radości autora i polskich winiarzy rozwija się także rynek wina polskiego. Rodzimy konsument coraz częściej podchodzi do polskich win nie jak to swoistej ciekawostki lecz dobrego, rzemieślniczego a przede wszystkim godnego spożycia trunku. Także i w tym przypadku, bardziej zaprawieni w degustacyjnych bojach odbiorcy kierują się poza nazwą lubianej winnicy także zawartością samej butelki.

Nazwy odmian i rocznika wina na etykiecie

Wbrew temu co wielu się wydaje certyfikacja nie jest jedynie wymysłem naszego lokalnego prawa ale implementacją wymogów stawianych krajom winiarskim przez Unię Europejską. Możliwość umieszczenia rocznika i nazwy odmiany (lub odmian) winorośli na etykiecie wina z winogron pozyskanych z krajowych upraw winorośli jest dozwolona po stosownej certyfikacji w tym zakresie.

Wnioskować o taką certyfikację może jedynie producent wina wyrabiającego wina z winogron pozyskanych z upraw winorośli położonych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej w terminie do 15 września danego roku gospodarczego, bezpośrednio do siedziby Wojewódzkiego Inspektoratu JHARS właściwego ze względu na miejsce wyrobu wina.

Wniosek taki zawiera imię i nazwisko, miejsce zamieszkania i adres albo firmę, siedzibę i adres producenta albo przedsiębiorcy niebędącego producentem wyrabiającego wina z winogron pozyskanych z upraw winorośli położonych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, a w przypadku gdy przedsiębiorca nie posiada uprawy winorośli, z której wyrabia się

PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA

wino przeznaczone do wprowadzenia do obrotu – również imię i nazwisko, miejsce zamieszkania i adres albo firmę, siedzibę i adres właściciela uprawy winorośli;
określenie miejsca wyrobu wina z określonego rocznika lub wina z określonej odmiany;
informację o lokalizacji uprawy winorośli, z której wyrabia się wino z określonego rocznika lub wino z określonej odmiany winorośli, w danym roku gospodarczym, zawierającą wskazanie:

- województwa, powiatu i gminy,
- nazwy oraz numeru obrębu ewidencyjnego,
- numeru i wielkości działek ewidencyjnych oraz wielkości powierzchni w hektarach, z dokładnością do drugiego miejsca po przecinku, uprawy winorośli, z której będą pozyskiwane winogrona do wyrobu wina z określonego rocznika lub wina z określonej odmiany winorośli, w danym roku gospodarczym,
- nazwy lub nazw odmian winorośli, w przypadku wyrobu wina z określonej odmiany winorośli.

Koszty certyfikacji

Za przeprowadzenie certyfikacji pobierana jest oczywiście opłata, określona w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 15 grudnia 2011 r. w sprawie stawek opłat za przeprowadzenie certyfikacji wina z określonego rocznika lub wina z określonej odmiany winorośli (Dz.U. 2012 poz. 3). Opłata stanowi dochód budżetu państwa i należy ją wnieść na rachunek bankowy Wojewódzkiego Inspektoratu JHARS właściwego ze względu na miejsce wyrobu wina. Składają się na nią:

- opłata w wysokości 28,00 zł za każdą rozpoczętą godzinę kontroli
- koszty dojazdu do miejsca wyrobu produktów sektora wina
 - a) 8,40 zł, jeżeli odległość wynosi do 10 kilometrów,
 - b) 21,00 zł, jeżeli odległość wynosi powyżej 10 kilometrów do 50 kilometrów,
 - c) 63,00 zł, jeżeli odległość wynosi powyżej 50 kilometrów do 100 kilometrów,
 - d) 104,00 zł, jeżeli odległość wynosi powyżej 100 kilometrów do 150 kilometrów,
 - e) 146,00 zł, jeżeli odległość wynosi powyżej 150 kilometrów do 200 kilometrów,
 - f) 167,00 zł, jeżeli odległość wynosi powyżej 200 kilometrów.

13. PODATKI WINIARZA

Mali winiarze bardzo często pozwalają się ponieść entuzjazmowi wynikającemu z przyznanych im szczególnych uprawnień i przywilejów. Jednym z błędów jaki może się pojawić przy bezzasadnie optymistycznym podejściu to błędne uznanie producenta wina za rolnika i niewłaściwe zrozumienie w związku z tym, jego sytuacji podatkowej. Jak zauważono już wcześniej, producent wina może być rolnikiem (posiadać status rolnika) ale nie oznacza to automatycznie, że produkcja wina stanowi działalność rolniczą. w pewnych przypadkach (produkując do 100 hl wina rocznie, wyłącznie z własnych upraw) producent wina może nie być też przedsiębiorcą. **Żadna z tych sytuacji nie wyklucza go jednak z grona podmiotów płacących podatki.**

Oczywiste podatki płacone przez producenta wina to podatek dochodowy, czyli tzw. podatek PIT (lub stosownie CIT w przypadku podjęcia działalności w formie spółki prawa handlowego czy innej formy osoby prawnej), podatek od towarów i usług, czyli tzw. podatek VAT oraz szczególna forma podatku, charakterystyczna dla napojów alkoholowych, jakim jest akcyza.

Podatek dochodowy i forma prawna działalności

Warto raz jeszcze rozliczyć się ze szkodliwym przekonaniem o braku podstaw do opodatkowania dochodu nieprowadzących działalności gospodarczej, winiarzy wytwarzających do 100 hl wina rocznie z upraw własnych. Faktycznie obowiązującą zasadą jest, że rolnicy zwolnieni są z obowiązku odprowadzania podatku dochodowego od działalności rolniczej. Jak już jednak ustaliliśmy, **odstępstwo to dotyczy jednak wyłącznie rolników wytwarzających, a następnie sprzedających produkty roślinne lub zwierzęce w stanie nieprzetworzonym.** Odprowadzenie podatku dochodowego w przypadku produkcji wina, będącego produktem roślinnym ale dość istotnie przetworzonym, jest zatem naszym obowiązkiem. Nie jest także możliwe w przypadku produkcji wina, skorzystanie z podatku dochodowego w zryczałtowanej formie. Ta forma opodatkowania dotyczy bowiem wyłącznie niektórych przychodów osiągniętych przez osoby fizyczne. Opodatkowane w ten sposób mogą być między innymi przychody ze sprzedaży przetworzonych w sposób inny niż przemysłowy produktów roślinnych i zwierzęcych, z wyjątkiem jednak przetworzonych produktów roślinnych

i zwierzęcych uzyskanych w ramach prowadzonych działań specjalnych produkcji rolnej oraz **produktów opodatkowanych podatkiem akcyzowym.**

Przychody uzyskane ze sprzedaży wina wyprodukowanego przez osoby fizyczne, które nie prowadzą działalności gospodarczej, obciążone będą zatem podatkiem dochodowym naliczanym według skali podatkowej w wysokości 12% lub 32% (po przekroczeniu progu podatkowego). Wobec wyraźnie widocznego braku szerszych możliwości optymalizacji podatkowej w tym przypadku, warto rozważyć prowadzenie działalności gospodarczej nawet jeśli mieścimy się w limitach produkcyjnych pozwalających na skorzystanie ze zwolnienia z tego obowiązku.

Działalność w zakresie produkcji wina może być prowadzona, bądź to osobiście, bądź też w formie spółki prawa handlowego, stowarzyszenia, fundacji czy też spółdzielni. Atrakcyjna wydaje się możliwość opodatkowania podatkiem liniowym, który wynosi obecnie 19% niezależnie od uzyskiwanym przez nas przychodów. Przedsiębiorcy dysponować mogą szerszymi możliwościami stosowania odliczeń a w przypadku spółek prawa handlowego dodatkowymi zaletami mogą być także: bezpieczeństwo (wynikające z różnych form ograniczania odpowiedzialności), możliwość skalowalności biznesu (transparentność, możliwość pozyskiwania kapitału i przyjmowania wspólników, proste zasady wyceny i sprzedaży udziałów) oraz przygotowanie do sukcesji w nieuchronnej sztafecie pokoleń. Jak mówi porzekadło – winnice tworzymy dla naszych wnuków – warto zadbać o ten aspekt zawczasu.

Podatek VAT

Nieuchronnym podatkiem, którego płatnikiem jest każdy producent wyrobów akcyzowych, a zatem także i producent wina, jest oczywiście podatek VAT. Zgłoszenia w tym zakresie należy dokonać przed pierwszą czynnością podlegającą opodatkowaniu. Sama rejestracja dla celów VAT jest bezpłatna. Czynny podatnik VAT, który dokonuje wewnątrzwspólnotowego nabycia towarów lub wewnątrzwspólnotowej dostawy towarów powinien też zadbać o rejestrację jako podatnik VAT–UE, po której uzyskuje numer VAT–UE (który w praktyce jest jego numerem NIP poprzedzonym przedrostkiem PL).

Podatek od nieruchomości

Produkcja wina w Polsce odbywa się najczęściej w zaadoptowanych przez winiarzy, przydomowych pomieszczeniach gospodarczych. Kłopotliwym w praktyce okazuje się rozstrzygnięcie, czy pomieszczenia winiarni powinny podlegać opodatkowaniu podatkiem od nieruchomości. Dokumentem wypowiadającym się w tym przedmiocie jest ustawa o podatkach i opłatach lokalnych. Stwierdza ona w sposób bezpośredni, że budynki gospodarcze lub ich części położone na gruntach gospodarstw rolnych są zwolnione z obowiązku opłacania podatku od nieruchomości. Dla skorzystania z przywołanego zwolnienia, konieczne jest jednak spełnienie także drugiej przesłanki przytoczonego powyżej przepisu – budynki takie mogą służyć wyłącznie działalności rolniczej. Działalność rolnicza natomiast, obejmuje w rozumieniu ustawy *produkcję roślinną i zwierzęcą, w tym również produkcję materiału siewnego, szkółkarskiego, hodowlanego oraz reprodukcyjnego, produkcję warzywniczą, roślin ozdobnych, grzybów uprawnych, sadownictwo, hodowlę i produkcję materiału zarodowego zwierząt, ptactwa i owadów użytkowych, produkcję zwierzęcą typu przemysłowego fermowego oraz chów i hodowlę ryb*. Działalność prowadzona przez winiarza produkującego wino nie stanowi zatem działalności rolniczej w rozumieniu przepisów o podatkach lokalnych. Konieczne jest zatem opłacanie podatku od pomieszczeń gospodarczych służących wyłącznie produkcji wina.



Pomysł na dodatkową ofertę. Plantacja lawendy przy Winnicy Silesian. Fot. Radosław Froń

14. FORMY DZIAŁALNOŚCI GOSPODARCZEJ

Produkcja alkoholu w Polsce stanowi regulowaną działalność gospodarczą. Wyjątkiem od tej zasady jest jedynie produkcja wina wykonywana przez drobnego producenta wina. Stanowi ona jednak nadal działalność gospodarczą. Przywilej nierejestrowania działalności gospodarczej przysługuje jedynie tym producentom, którzy produkują wino z upraw własnych w ilości do 100 hl wina rocznie. W innych przypadkach konieczna jest rejestracja wybranej formy aktywności gospodarczej. Działalność taka może być prowadzona w dowolnej, dogodnej dla producenta formie, przewidzianej przez polski system prawny. Z uwagi na obszerność tej tematyki jak i powszechną dostępność opracowań przedmiotu, w niniejszym dokumencie przedstawiamy wyłącznie krótką informację na temat popularnych form aktywności gospodarczej w branży alkoholowej.

[Indywidualna działalność gospodarcza osoby fizycznej](#)

Działalność gospodarcza prowadzona osobiście przez przedsiębiorcę będącego osobą fizyczną stanowi niewątpliwie najprostszą i najbardziej powszechną formę aktywności biznesowej.

PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA

Jej niewątpliwą zaletą jest brak większych formalizmów i kosztów związanych z rejestracją oraz relatywnie prosta księgowość. Należy jednak pamiętać, że działalność regulowana niesie za sobą pewne obszary ryzyka, którego nie są w stanie zminimalizować najprostsze formy prawne.

Zalety:

- brak kosztów rejestracji
- prosta a w związku z tym tania księgowość
- możliwość skorzystania z podatku liniowego PIT w wysokości 19%

Wady:

- brak osobowości prawnej
- konieczność samodzielnego prowadzenia przedsiębiorstwa
- pełna odpowiedzialność osobista
- brak możliwości optymalizacji podatkowej
- brak możliwości pozyskania inwestora
- poważne ograniczenia w zbywalności przedsiębiorstwa
- utrudniona sukcesja
- konieczność opłacania składek ZUS

Spółka cywilna

Popularna spółka cywilna pojawia się tu wyłącznie w formie przestrogi jako wyjątkowo niedoskonała forma wspólnego prowadzenia przedsiębiorstwa przez kilka osób. Kuszące zalety nie są w stanie przy żadnym poważniejszym biznesie naprawić niezwykle ryzykownych nieoptymalności tego podmiotu, który w praktyce nie jest spółką prawa handlowego lecz jedynie cywilno-prawną umową zawieraną pomiędzy przedsiębiorcami. W umowie spółki cywilnej, indywidualani przedsiębiorcy podejmują decyzję o wspólnym prowadzeniu przedsiębiorstwa, wspólnym rozliczaniu podatków oraz wspólnej odpowiedzialności za zobowiązania. Decyzję o prowadzeniu działalności w tej formie należy dokładnie rozważyć.

Zalety:

PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA

- brak kosztów rejestracji
- relatywnie prosta księgowość
- możliwość skorzystania z podatku liniowego PIT w wysokości 19%
- najprostsza możliwość prowadzenia wspólnego przedsiębiorstwa przez kilka osób

Wady:

- brak osobowości prawnej
- brak poważniejszych regulacji w prawie powszechnym
- brak możliwości pozyskania inwestora
- pełna odpowiedzialność osobista każdego ze wspólników za wszelkie zobowiązania spółki
- brak możliwości optymalizacji podatkowej
- współwłasność łączna (jak w przypadku współwłasności samochodu, współwłaściciel nie posiada swojej odrębnej części na własność).
- poważne ograniczenia w zbywalności (z uwagi na współwłasność łączną tym poważniejsze)
- konieczność opłacania składek ZUS
- utrudniona sukcesja
- skomplikowane i drogie przekształcenie

Spółka jawna

Spółka jawna to osobowa spółka prowadząca przedsiębiorstwo pod własną firmą a nie jest inną spółką handlową. Nie posiada jednak osobowości prawnej. Jest to najprostsza, poważna forma prowadzenia spółki w naszym kraju. Z uwagi, że jest pełnoprawną spółką prawa handlowego, jej potencjalnych wspólników chronią zapisy Kodeksu Spółek Handlowych. Co oczywiste z uwagi na swoją prostotę ma jednak pewne wady.

Zalety:

- stosunkowo niskie koszty rejestracji
- brak obowiązku prowadzenia pełnych ksiąg rachunkowych

Wady:

- konieczność rejestracji w Rejestrze Przedsiębiorców KRS
- solidarna odpowiedzialność wspólników za zobowiązania spółki z pozostałymi wspólnikami i z samą spółką bez ograniczeń, całym majątkiem własnym (zarówno obecnym jak i przyszłym)
- powstaje dopiero z chwilą wpisania do KRS
- brak możliwości pozyskania inwestora
- ograniczone możliwości w zakresie sprzedaży i sukcesji spółki
- konieczność opłacania składek ZUS

Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością

Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością jest najpopularniejszą formą spółki prawa handlowego. Zalety spółki kapitałowej posiadającej osobowość prawną, łączą się ze stosunkowo prostymi zasadami jej prowadzenia. Głównymi zaletami tej spółki w kontekście produkcji alkoholu jest jej osobowość prawna do której przynależą wszystkie decyzje administracyjne, zezwolenia, umowy i kontrakty. Jest to zatem sprawne narzędzie zarówno w razie potrzeby sprzedaży biznesu jak i w przypadku jego przekazywania w sztafecie pokoleń.

Zalety:

- osobowość prawna (spółka jest podmiotem praw i obowiązków)
- odpowiedzialność wspólników ograniczona do wysokości wkładu (ryzyko wyłącznie inwestycyjne)
- pełna transparentność wynikająca z prowadzonych ksiąg rachunkowych
- możliwość optymalizacji podatkowej
- łatwa sprzedaż i sukcesja spółki
- brak obowiązku opłacania składek ZUS
- liniowy podatek CIT

Wady:

- konieczność rejestracji w Rejestrze Przedsiębiorców KRS
- opodatkowanie dywidend (ich wypłata nie jest jednak konieczna)

- droższa księgowość

Spółka komandytowa

Pewną popularnością cieszy się spółka komandytowa, łącząca zalety spółek osobowych z ograniczoną odpowiedzialnością wspólników. Od czasu opodatkowania spółek komandytowych podatkiem CIT, popularność ta została istotnie ograniczona.

Zalety:

- odpowiedzialność komandytariuszy ograniczona do wysokości wkładu (ryzyko wyłącznie inwestycyjne)
- pełna transparentność wynikająca z prowadzonych ksiąg rachunkowych
- możliwość dalszej optymalizacji podatkowej
- łatwa sprzedaż i sukcesja spółki

Wady:

- konieczność rejestracji w Rejestrze Przedsiębiorców KRS
- droższa księgowość
- obowiązek opłacania składek ZUS
- w przypadku spółki kapitałowej jako komplementariusza możliwe podwójne opodatkowanie

Spółka akcyjna

Spółka akcyjna (oraz jej najnowsza odmiana, tzw. Prosta Spółka Akcyjna) to najpoważniejsze formy prawne dla spółek handlowych w Polsce. Są to przede wszystkim podmioty przeznaczone do poszukiwania inwestorów. Transparentne i wygodne w pozyskiwaniu kapitału.

Zalety:

- osobowość prawna
- wyłączona odpowiedzialność akcjonariuszy
- łatwość kumulacji i pozyskiwania kapitału
- ułatwiony obrót akcjami

PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA

- możliwość przeprowadzenia oferty publicznej akcji (np. crowdfunding)
- możliwość działalności na dużą skalę

Wady:

- sformalizowane prowadzenie spraw spółki
- konieczność specjalistycznej obsługi prawnej
- opodatkowanie dywidend (ich wypłata nie jest jednak konieczna)
- droższa księgowość
- sprawozdanie finansowe z opinią biegłego rewidenta

15. WINIARZ JAKO PŁATNIK AKCYZY

Akcyza jest szczególnym podatkiem, który związany jest z produkcją wszystkich napojów alkoholowych zawierających więcej niż 1,2% alkoholu objętościowo. Drobni producenci wina z upraw własnych są niezwykle uprzywilejowani zarówno w zakresie przepisów dotyczących sposobu naliczania i poboru przedmiotowego podatku jak i jego wysokości. Produkcja win uzyskanych z winogron pochodzących z upraw własnych, w ilości mniejszej niż 1000 hektolitrow w ciągu roku winiarskiego, w przypadku win, biorąc pod uwagę średnią roczną produkcję z co najmniej trzech kolejnych lat winiarskich, wyłączona została bowiem z obowiązku produkcji w składzie podatkowym¹⁴. Dla producentów tego rodzaju przewidziano wyjątek, który pozwala na zapłatę akcyzy od produktu gotowego.

Rejestracja płatnika akcyzy

Każdy **producent wina jest obowiązany, przed dniem wykonania pierwszej czynności podlegającej opodatkowaniu akcyzą złożyć zgłoszenie rejestracyjne**. Pierwszą czynnością akcyzową związaną z produkcją wina jest nastaw, którego początek wyznacza najczęściej dodanie drożdży. Jeśli drożdży nie dodajemy to moment rozpoczęcia fermentacji alkoholowej (technicznie moment w którym nasz nastaw osiągnie minimum 1,2% alkoholu).

Zgłoszenie rejestracyjne jest dokonywane do właściwego dyrektora izby administracji skarbowej przez platformę PUESC. Zgłoszenie rejestracyjne podpisuje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym, podpisem osobistym albo zaawansowanym podpisem elektronicznym weryfikowanym za pomocą certyfikatu celnego albo zapewnia się w inny sposób możliwość potwierdzenia pochodzenia oraz integralności danych w postaci elektronicznej.

Proces rejestracji podmiotu dokonywany jest w tzw. Centralnym Rejestrze Podmiotów Akcyzowych (CRPA), jest kilkietapowy i wymaga:

¹⁴ art. 47 ust. 1 ustawy o podatku akcyzowym

PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA

- założenia konta na PUESC przez osobę fizyczną (właściciela, pracownika lub pełnomocnika podmiotu),
- rejestracji reprezentacji na PUESC, aby uzyskać możliwość aktualizacji danych podmiotu,
- rejestracji w CRPA lub aktualizacji danych firmy, aby zostać zarejestrowanym w CRPA.

Akta weryfikacyjne i urzędowe sprawdzenie

Zanim winiarz rozpocznie produkcję wina powinien przygotować swoją winiarnię na potrzeby kontroli w zakresie produkcji akcyzowej. Poza stosownym wyposażeniem i oznaczeniem winiarni konieczne jest też przygotowanie dokumentacji, zwanej zbiorczo aktami weryfikacyjnymi. Sprawdzenie, czy zawartość akt weryfikacyjnych pokrywa się z zastaną rzeczywistością jest dokonywane podczas kontroli nazywanej urzędowym sprawdzeniem.

Urzędowe sprawdzenie polega na ustaleniu, czy w miejscu prowadzenia działalności podlegającej kontroli celno-skarbowej są zapewnione warunki i środki do sprawnego przeprowadzenia kontroli celno-skarbowej. Kontrolę przeprowadza się między innymi przed rozpoczęciem działalności polegającej na prowadzeniu produkcji poza składem podatkowym produkcji wina z winogron pochodzących z upraw własnych, jeśli wielkość produkcji nie przekracza 1000 hektolitrow w ciągu roku kalendarzowego.

Zgłoszenie oraz dokumentacja winiarni

Wniosek o urzędowe sprawdzenie jesteśmy zobowiązani zgłosić w dwóch egzemplarzach przed rozpoczęciem tejże działalności, mając na uwadze, że na odpowiedź możemy czekać nawet 3 miesiące. Niestety w omawianej procedurze nie obowiązują formularze, które ułatwiłyby niewątpliwie nasze życie. Mamy jednak określone wytyczne, których spełnienie jest konieczne aby nasze zgłoszenie odniosło skutek.

Zgłoszenie powinno zawierać:

- dane identyfikacyjne podmiotu, w tym pełną nazwę podmiotu, a w przypadku osoby fizycznej imię i nazwisko

PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA

- numer identyfikacji podatkowej (NIP)
- adres siedziby lub zamieszkania podmiotu kontrolowanego
- dane kontaktowe podmiotu wraz z podaniem adresu poczty elektronicznej
- określenie rodzaju działalności podlegającej kontroli
- określenie miejsca prowadzenia działalności podlegającej kontroli

Dokumentami mającymi znaczenie dla przeprowadzania kontroli celno-skarbowej, które stanowić powinny załączniki do naszego zgłoszenia są:

- plan miejsca produkcji, magazynowania, przeładowywania, wprowadzania, wyprowadzania i zużycia wyrobów akcyzowych (wystarczy rysunek pomieszczeń przeznaczonych do produkcji, wraz z wykazem które pomieszczenia, lub ich części stanowiąc będą miejsce przerobu, fermentownię, magazyn produktu gotowego, itp.)
- wykaz miejsc z wyszczególnieniem lokalizacji produkcji, magazynowania, przeładowywania, wprowadzania, wyprowadzania i zużycia wyrobów akcyzowych, zawierający nazwy i numerację znajdujących się w tych miejscach pomieszczeń, urządzeń i naczyń służących do wykonywania czynności podlegających kontroli celno-skarbowej (w praktyce legenda do wymienionego wyżej szkicu sytuacyjnego, zawierająca oznaczenia naszych pomieszczeń oraz przyrządów, takich jak tanki czy fermentory)
- wykaz legalizowanych przyrządów pomiarowych z podaniem zakresu ich użytkowania oraz pozostałego wyposażenia stosowanego do przeprowadzania kontroli celno-skarbowej wyrobów akcyzowych
- skrócony opis procesu technologicznego, sposobu magazynowania, przeładowywania, wprowadzania, wyprowadzania i zużycia wyrobów akcyzowych oraz instrukcje wewnętrznego obiegu dokumentacji dotyczącej tych czynności i przeprowadzania inwentaryzacji wyrobów akcyzowych, a w przypadku prowadzenia dokumentacji w postaci elektronicznej – instrukcja obsługi programu komputerowego (czyli opis procesu produkcji wina w naszej winiarni)
- dokument potwierdzający tytuł prawny do korzystania z miejsca, w którym ma być prowadzona działalność
- dokumenty wymagane na podstawie przepisów odrębnych, związane z działalnością gospodarczą podlegającą kontroli celno-skarbowej, w szczególności koncesje lub ze-

PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA

zwolnienia, zaświadczenia o dokonaniu wpisu do rejestru działalności regulowanej (wpis do ewidencji producentów KOWR, posiadanie zezwolenia na sprzedaż alkoholu nie jest konieczne);

- wykaz obejmujący imiona i nazwiska upoważnionych przez podmiot osób odpowiedzialnych za wykonywanie powierzonych im obowiązków w zakresie objętym kontrolą

Załączniki podobnie jak sam wniosek mogą być przygotowane w dowolny sposób. Musimy jedynie pamiętać, by znalazły się w dokumentacji wszystkie elementy o których mowa powyżej. Urzędowe sprawdzenie przeprowadza się w obecności osoby podlegającej urzędowemu sprawdzeniu albo osoby upoważnionej.

W toku urzędowego sprawdzenia w podmiocie dokonuje się sprawdzenia:

- zgodności zgłoszenia i załączonej dokumentacji ze stanem faktycznym;
- prawidłowości oznaczenia, w sposób trwały i w widocznym miejscu pomieszczeń – odpowiednimi napisami określającymi ich przeznaczenie i urządzeń, aparatów oraz przyrządów pomiarowych – numerami, a w przypadku gdy służą one do pomiaru ilości wyrobów – również napisami określającymi ich zakres użytkowania;
- wymaganych dowodów legalizacji – w przypadku przyrządów pomiarowych podlegających legalizacji;
- sposobu i formy prowadzenia dokumentacji, wymaganej na podstawie odrębnych przepisów.

Z urzędowego sprawdzenia sporządza się protokół, który wraz ze zgłoszeniem oraz dokumentacją dotyczącą działalności podlegającej kontroli, stanowią akta weryfikacyjne. w przypadku gdy nie są zapewnione warunki i środki o których tu mowa, naczelnik urzędu celno-skarbowego wyznacza termin do ich spełnienia, a po jego upływie przeprowadza powtórne urzędowe sprawdzenie. Dopiero w wypadku braku powodzenia powtórnej kontroli wydaje decyzję odmowną.

Ogólny reżim akcyzowy produkcji napojów alkoholowych

Nie ma wątpliwości, iż wino jest produktem akcyzowym, co przesądza punkt 14 załącznika nr 2 do ustawy z dnia 6 grudnia 2008 r. o podatku akcyzowym (Dz.U. 2009 nr 3 poz. 11). Zgodnie z jej zapisami, produkcja wyrobów akcyzowych może odbywać się co do zasady, wyłącznie w składzie podatkowym.

Przewidziany ustawą tryb produkcji w składzie podatkowym, ma niestety pewne wady, do których zaliczyć należy choćby konieczność uzyskania zezwolenia na prowadzenie składu podatkowego (a zatem spełnienia dodatkowych wymogów formalnych, organizacyjnych i technicznych), większy zakres kontroli ze strony urzędów celno-skarbowych czy konieczność złożenia zabezpieczenia akcyzowego w kwocie pokrywającej powstałe albo mogące powstać zobowiązanie podatkowe. Zaletą jest oczywiście możliwość skorzystania z procedury zawieszenia poboru akcyzy zwłaszcza na przemieszczanie tych wyrobów i ich magazynowanie po zakończeniu produkcji lub oznaczeniu znakami akcyzy.

Ustawodawca przewidział jednak pewne wyjątki od tej ogólnej zasady, wyłączając od niej alkohole produkowane na własny użytek (*...wina i napojów fermentowanych, wytwarzanych domowym sposobem przez osoby fizyczne na własny użytek i nieprzeznaczonych do sprzedaży...*). Obowiązek produkcji w składzie podatkowym nie dotyczy też produkcji – mniej niż 1000 hektolitrów w ciągu roku winiarskiego, w przypadku win, biorąc pod uwagę średnią roczną produkcję z co najmniej trzech kolejnych lat winiarskich

Drobny producent wina z upraw własnych rocznie może zatem produkować wino bez konieczności organizacji składu podatkowego lub korzystania z innych wyjątków, jak choćby przedpłata akcyzy – **płacąc jednocześnie akcyzę dopiero na etapie produktu gotowego.**

Do zasadniczych obowiązków winiarza jako płatnika podatku akcyzowego należy:

- składania w urzędzie skarbowym deklaracji dla podatku akcyzowego za miesięczne okresy rozliczeniowe, w terminie do 25 dnia miesiąca następującego po miesiącu, w którym powstał obowiązek podatkowy

PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA

- obliczania i zapłaty akcyzy za okresy miesięczne w terminie do 25 dnia miesiąca następującego po miesiącu, w którym powstał obowiązek podatkowy

Co niezwykle istotne dla producentów, podstawą opodatkowania wina jest liczba hektolitrow gotowego wyrobu. Najbardziej praktycznym jest założenie, że w przypadku produkcji win poza składem podatkowym przyjmuje się, że momentem powstania zobowiązania podatkowego jest przekazanie wyrobu do magazynu wyrobów gotowych po uprzednim oznaczeniu znakami akcyzy.

Nadzór nad produkcją wina

Podmiot wytwarzający wyroby winiarskie poza składem podatkowym jest obowiązany co najmniej na jeden dzień przed planowanymi czynnościami produkcyjnymi lub technologicznymi pisemnie poinformować naczelnika właściwego urzędu celno-skarbowego o planowanych działaniach, takich jak:

- nastaw moszczu do fermentacji
- obciąż wina
- kupaż w tym – alkoholizowanie, dosładzanie, doprawianie
- przekazanie wyrobów do przerobu
- rozlew wyrobów

Zgłoszeniom takim podlegają:

- określenie wyrobów winiarskich, ich ilość i jakim procesom będą poddawane
- datę i planowaną godzinę rozpoczęcia procesów produkcyjnych
- ilość i rodzaj surowców użytych w procesach produkcyjnych
- numery i pojemność naczyń, w których będą prowadzone procesy
- przewidywaną ilość otrzymanych wyrobów winiarskich

Ogólne zasady prowadzenia dokumentacji

Podmioty prowadzące działalność w zakresie produkcji piwa lub wina są obowiązane do prowadzenia dokumentacji zawierającej informacje o czynnościach produkcyjnych dotyczą-

PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA

cych tych wyrobów. Ewidencje i inne dokumentacje, producent wina prowadzi się w formie papierowej lub formie elektronicznej. w przypadku prowadzenia dokumentacji w formie papierowej, ewidencja i księgi są przeszywane, plombowane, oznaczane pieczęcią i rejestrowane przez naczelnika urzędu celno-skarbowego.

Dokumentacja w formie elektronicznej prowadzona jest zgodnie z pisemną instrukcją obsługi programu komputerowego wykorzystywanego do prowadzenia tej dokumentacji i w taki sposób, aby:

- umożliwia wgląd w treść dokonywanych wpisów oraz zapewniała ochronę przechowywanych danych przed zniekształceniem lub utratą
- umożliwia dokonywanie korekty danych wyłącznie przy opatrzeniu jej adnotacją osoby dokonującej tej korekty oraz daty jej dokonania
- pozwalała na drukowanie wpisów i raportów, o których mowa w § 7, w porządku chronologicznym
- uniemożliwiała usuwanie wpisów

Niezależnie od wybranej formy prowadzenia dokumentacji, wpisów należy dokonywać w sposób trwały i wyraźny. Zmiany i poprawki powinny być dokonywane w taki sposób, aby przekreślony pierwotny tekst pozostał czytelny. Każda zmiana lub poprawka powinna zostać potwierdzona podpisem osoby dokonującej zmiany lub poprawki z podaniem daty wprowadzenia, oraz w razie potrzeby opisana w rubryce „uwagi”. Ewidencje prowadzone muszą być nadto w sposób ciągły i umożliwiający identyfikację poszczególnych rodzajów wyrobów akcyzowych oraz podlegających wpisaniu czynności lub stanów faktycznych związanych z wyrobami akcyzowymi, znakami akcyzy lub dokumentami handlowymi towarzyszącymi przemieszczaniu wyrobów akcyzowych. Wpisów do dokumentacji dokonuje się oczywiście niezwłocznie po zakończeniu czynności lub zaistnieniu stanu faktycznego, podlegających wpisaniu, nie później jednak niż następnego dnia roboczego

Dokumentacja prowadzona przez producenta wina

Winiarz, produkujący jedynie wino prowadzi znacznie uproszczoną dokumentację, na którą składają się jedynie:

PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA

- dokumentacja nastawu
- dokumentacja kupażu lub wytwarzania wyrobu winiarskiego
- dokumentacja kontroli rozlewu wyrobów winiarskich
- ewidencja banderol

Dokumentacja nastawu zawiera:

1. numer pojemnika, w którym sporządza się nastaw
 2. datę sporządzenia nastawu
 3. rodzaj wyrobu winiarskiego
 4. ilość zużytych składników wyrażoną w litrach lub kilogramach
 5. ekstrakt użytych składników wyrażony w procentach i kilogramach
 6. rozliczenie nastawów przyjętych na leżakowni, w tym ilość, datę i numery pojemników leżakowych
 7. wysokość strat rzeczywistych stwierdzonych po fazie fermentacji wyrażoną w litrach.
- Wszystkie dokumenty zawierają określone przepisami informacje.

Dokumentacja kupażu lub wytwarzania wyrobu winiarskiego zawiera:

1. numer pojemnika, w którym sporządza się kupaż lub wytwarza się wyrób winiarski
2. datę kupażu lub wytwarzania wyrobu winiarskiego
3. rodzaj i typ wyrobu winiarskiego
4. ilość zużytych składników wyrażoną w litrach lub kilogramach
5. zawartość alkoholu i ekstraktu całkowitego
6. rozliczenie otrzymanych wyrobów winiarskich, w tym datę, numer dowodu, miejsce, w którym znajdują się otrzymane wyroby winiarskie, numery pojemników, rozchód litrów i stan litrów
7. wysokość strat rzeczywistych

Dokumentacja kontroli rozlewu wyrobów winiarskich zawiera:

1. datę wykonania czynności podlegającej wpisaniu
2. przychody wyrobów winiarskich, w tym ilości wyrobów winiarskich otrzymanych z leżakowni lub kupażowni, zwróconych z produkcji lub magazynu, wyrażone w litrach

PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA

3. rozchody wyrobów winiarskich, w tym ilości wyrobów winiarskich rozlanych w opakowania jednostkowe i przekazanych do magazynu wyrażone w sztukach opakowań jednostkowych o określonej pojemności i razem ilość wyrobów winiarskich rozlanych i przekazanych do magazynu wyrażoną w litrach
4. stan wyrobów winiarskich wyrażony w litrach
5. wysokość strat rzeczywistych stwierdzonych po fazie rozlewu wyrobu winiarskiego wyrażoną w litrach
6. ilość wyrobu winiarskiego wyrażoną w litrach, w odniesieniu do której powstaje zobowiązanie podatkowe.

Ewidencja banderol zawiera:

1. rodzaj banderol podatkowych nanoszonych na opakowania jednostkowe wyrobów akcyzowych lub wyroby akcyzowe:
 - a. importowane,
 - b. nabywane wewnątrzspółnotowo,
 - c. wyprodukowane na terytorium kraju;
2. rodzaj wyrobu akcyzowego, który jest oznaczany banderolami podatkowymi\
3. rodzaj i zawartość opakowania jednostkowego
4. informacje o banderolach podatkowych wydanych przez właściwego naczelnika urzędu skarbowego w sprawach znaków akcyzy lub wytwórcę znaków akcyzy:
 - a. datę wydania banderol podatkowych,
 - b. nazwę organu lub wytwórcy znaków akcyzy, który wydał banderole podatkowe,
 - c. serię, zakres numerów ewidencyjnych i rok wytworzenia banderol podatkowych,
 - d. liczbę banderol podatkowych wydanych, liczbę banderol podatkowych wydanych za banderole podatkowe zwrócone niewykorzystane i nieuszkodzone oraz liczbę banderol podatkowych wydanych w ramach dopuszczalnej normy strat;
5. informacje o banderolach podatkowych otrzymanych z innego miejsca prowadzenia działalności przez podmiot, o którym mowa w art. 138l ust. 1 pkt 1 ustawy:
 - a) datę otrzymania banderol podatkowych,

**PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW
PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA**

- b) dane identyfikacyjne miejsca, z którego otrzymano banderole podatkowe,
 - c) serię, zakres numerów ewidencyjnych i rok wytworzenia banderol podatkowych,
 - d) liczbę otrzymanych banderol podatkowych;
6. informacje o banderolach podatkowych wysłanych przez podmiot poza terytorium kraju:
- a) datę wysłania banderol podatkowych,
 - b) nazwę i adres podmiotu zagranicznego,
 - c) liczbę wysłanych banderol podatkowych,
 - d) liczbę banderol podatkowych naniesionych na opakowania jednostkowe wyrobów akcyzowych lub wyroby akcyzowe i nieuszkodzonych,
 - e) liczbę banderol podatkowych uszkodzonych:
 - w procesie oznaczania wyrobów akcyzowych,
 - poza procesem oznaczania wyrobów akcyzowych,
 - f) liczbę banderol podatkowych utraconych:
 - w procesie oznaczania wyrobów akcyzowych,
 - poza procesem oznaczania wyrobów akcyzowych,
 - g) liczbę banderol podatkowych zniszczonych:
 - w procesie oznaczania wyrobów akcyzowych,
 - poza procesem oznaczania wyrobów akcyzowych,
 - h) liczbę banderol podatkowych pozostałych z datą określenia tej liczby;
7. informacje o banderolach podatkowych wykorzystanych w procesie oznaczania na terytorium kraju:
- a) datę naniesienia banderol podatkowych na opakowania jednostkowe wyrobów akcyzowych lub wyroby akcyzowe,
 - b) liczbę banderol podatkowych wydanych do oznaczania,

**PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW
PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA**

- c) liczbę banderol podatkowych naniesionych na opakowania jednostkowe wyrobów akcyzowych lub wyroby akcyzowe i nieuszkodzonych,
 - d) d) liczbę banderol podatkowych uszkodzonych:
 - w procesie oznaczania wyrobów akcyzowych,
 - poza procesem oznaczania wyrobów akcyzowych,
 - e) liczbę banderol podatkowych utraconych:
 - w procesie oznaczania wyrobów akcyzowych,
 - poza procesem oznaczania wyrobów akcyzowych,
 - f) liczbę banderol podatkowych zniszczonych:
 - w procesie oznaczania wyrobów akcyzowych,
 - poza procesem oznaczania wyrobów akcyzowych;
8. informacje o banderolach podatkowych przekazanych do innego miejsca prowadzenia działalności przez podmiot, którym mowa w art. 138l ust. 1 pkt 1 ustawy:
- a) datę przekazania banderol podatkowych,
 - b) dane identyfikacyjne miejsca, do którego przekazano banderole podatkowe,
 - c) serię, zakres numerów ewidencyjnych i rok wytworzenia banderol podatkowych,
 - d) liczbę banderol podatkowych przekazanych;
9. informacje o banderolach podatkowych nieuszkodzonych i niewykorzystanych, które zostały zwrócone właściwemu naczelnikowi urzędu skarbowego w sprawach znaków akcyzy lub wytwórcy znaków akcyzy:
- a) datę zwrotu,
 - b) liczbę zwróconych banderol podatkowych;
10. informacje o banderolach podatkowych uszkodzonych, które zostały zwrócone właściwemu naczelnikowi urzędu skarbowego w sprawach znaków akcyzy lub wytwórcy znaków akcyzy:
- a) datę zwrotu,
 - b) liczbę zwróconych banderol podatkowych uszkodzonych w procesie oznaczania,

- c) liczbę zwróconych banderol podatkowych uszkodzonych poza procesem oznaczania;
11. informacje o banderolach podatkowych pozostających na stanie:
- a) datę,
 - b) liczbę banderol podatkowych

Właściwości organów celno-skarbowych

Po reformie wprowadzającej Krajową Administrację Skarbową, zmienił się zakres przedmiotowy kompetencji urzędów skarbowych oraz urzędów celno-skarbowych, które zastąpiły urzędy celne. Ważnym staje się przez to rozróżnienie, jakie procedury realizujemy przed urzędami skarbowymi właściwymi miejscowo, które zaś przed urzędami celno-skarbowymi.

W zakresie kompetencji **URZĘDÓW SKARBOWYCH** pozostaje:

- rejestracja podatnika podatku akcyzowego
- wydawanie banderol
- pobór podatku akcyzowego
- kontrola podatku akcyzowego

URZĄD CELNO-SKARBOWY jest natomiast właściwym w następujących sprawach:

- urzędowe sprawdzenie (weryfikacja)
- przyjmowanie zgłoszeń produkcyjnych
- kontrola i nadzór nad czynnościami
- ewidencja i zabezpieczanie dokumentów

16. PODATEK AKCYZOWY

Stawka akcyzy dla wina, wynosząca obecnie (2022 r.) 191 zł za 1hl produktu gotowego – czyli 1,91 zł za 1l wina – nie robi większego wrażenia. Nawet ta wysokość nie pozostaje też ostateczną. Dla małych producentów przewidziano bowiem dodatkowy upust w wysokości 50% zasadniczej stawki.

Stawki akcyzy będą ponoszone konsekwentnie w kolejnych latach według przyjętego już kalendarza¹⁵:

- 2022 r. – 191,00 zł od 1 hektolitra gotowego wyrobu
- 2023 r. – 201,00 zł od 1 hektolitra gotowego wyrobu
- 2024 r. – 211,00 zł od 1 hektolitra gotowego wyrobu
- 2025 r. – 222,00 zł od 1 hektolitra gotowego wyrobu
- 2026 r. – 233,00 zł od 1 hektolitra gotowego wyrobu

Ulgi dla małego producenta

Zgodnie ze zmianami wprowadzonymi ustawą z dnia 9 grudnia 2021 r. o zmianie ustawy o podatku akcyzowym oraz niektórych innych ustaw, stawka akcyzy na wino wyprodukowane przez małego producenta wina wynosi 50% stawki akcyzy.

Przez małego producenta wina rozumie się producenta wina, który jest prawnie i ekonomicznie niezależny od innych producentów wina, posiada miejsce prowadzenia działalności gospodarczej w odrębnym miejscu niż inni przedsiębiorcy zajmujący się produkcją wina, nie produkuje wina na podstawie licencji uzyskanych od innych przedsiębiorców i wielkość jego produkcji wina w roku winiarskim nie przekracza 1000 hektolitrów. w większości przypadków definicja ta obejmie zatem polskich, małych winiarzy.

Dla rodzących się w Polsce kooperacji warto zauważyć, że w przypadku gdy dwóch lub więcej małych producentów wina współpracuje ze sobą na podstawie pisemnej umowy, a łączna

¹⁵ art. 165a ust. 1 pkt 3 ustawy o podatku akcyzowym

PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA

wielkość ich produkcji wina w roku winiarskim nie przekracza 1000 hektolitrow, są oni traktowani jako jeden mały producent wina.

Przy obliczaniu wielkości produkcji, o której podatnik rozlewający wina nie uwzględnia ilości rozlanego wina wytworzonego przez innych producentów, przemieszczonego od tych producentów do podmiotu rozlewającego w procedurze zawieszenia poboru akcyzy, jeżeli wina to po rozlaniu zostanie przemieszczone między podmiotem dokonującym jego rozlewu i podmiotem wytwarzającym wina w tej procedurze.

Warunkiem zastosowania do napojów alkoholowych pomniejszych o 50% stawek akcyzy jest bowiem posiadanie przez producenta tych napojów certyfikatu małego producenta.

Certyfikat taki wydaje właściwy naczelnik urzędu skarbowego na sporządzony na piśmie wniosek podmiotu, który w poprzednim roku kalendarzowym spełniał warunki, o których mowa w konkretnych przepisach. Wniosek ten powinien zawierać dane dotyczące samego podmiotu oraz prowadzonej przez niego działalności gospodarczej, w szczególności:

- imię i nazwisko lub nazwę podmiotu, adres jego siedziby lub zamieszkania, adres poczty elektronicznej;
- numer identyfikacji podatkowej (NIP);
- w przypadku podmiotu prowadzącego skład podatkowy: jego numer akcyzowy oraz numer akcyzowy składu podatkowego.

Wniosek zawiera także oświadczenie o spełnieniu warunków upoważniających do skorzystania z ulgi. przypadku podmiotu rozpoczynającego działalność oświadczenie takie dotyczy danego roku kalendarzowego. Sam certyfikat dotyczy produkcji w danym roku kalendarzowym i jest wydawany na rok kalendarzowy, którego dotyczy. Podmiot, któremu wydano certyfikat, jest obowiązany do powiadamiania właściwego naczelnika urzędu skarbowego o zmianie danych zawartych we wniosku w terminie 7 dni, licząc od dnia, w którym nastąpiła zmiana. w przypadku gdy w danym roku kalendarzowym podmiot, któremu wydano certyfikat przestaje spełniać warunki, jest obowiązany poinformować o tym właściwego naczelnika urzędu skarbowego w terminie 7 dni od dnia, w którym przestał spełniać te warunki. Wyda-

ny certyfikat traci ważność z dniem następującym po dniu, w którym podmiot przestał spełniać te warunki, w zakresie objętym informacją.

Banderole

Szczególną niedogodnością dla producentów i importerów wina w naszym kraju, jest obowiązek oznaczania napojów alkoholowych znakami akcyzy czyli popularnymi banderolami. Mimo wielu hucznych zapowiedzi i rozlicznych obietnic, obowiązek banderolowania nadal istnieje, choć nie lubiane przez winiarzy banderole nieco zmieniły swoją niepraktyczną formę w ostatnich latach. Wyprodukowane przez winiarza wino wprowadzane na rynek polski, podlega obowiązkowi oznaczania znakami akcyzy, a czynność ta powinna być dokonana przed sprzedażą wyrobu lub przekazaniem do magazynu wyrobów gotowych

W 2021 roku doczekaliśmy się nowej, samoprzylepnej formy banderol, których naklejanie – zwłaszcza to automatyczne za pomocą etykietciarek – jest znacznie prostsze. Obecne wzory wyglądają następująco:

IX. Wzory banderol podatkowych samoprzylepnych na opakowania jednostkowe wyprodukowanych na terytorium kraju wyrobów winiarskich

1. Opakowania o pojemności do 0,5 l włącznie



Rys. 1

2. Opakowania o pojemności powyżej 0,5 l



Rys. 2

X. Wzory banderol podatkowych bez warstwy samoprzylepnej na opakowania jednostkowe wyprodukowanych na terytorium kraju wyrobów winiarskich

1. Opakowania o pojemności do 0,5 l włącznie



Rys. 1

2. Opakowania o pojemności powyżej 0,5 l



Rys. 2

Rysunek 2 – wzory banderol podatkowych, Rozporządzenie Ministra Finansów z dnia 7 czerwca 2019 r. w sprawie oznaczania wyrobów akcyzowych znakami akcyzy

Jak uzyskać banderole?

W celu otrzymania znaków akcyzy producent składa wstępne zapotrzebowanie na znaki akcyzy do Ministerstwa Finansów (Ministerstwo Finansów Świętokrzyska 12, 00-916 Warszawa) w terminie do dnia 30 października roku poprzedzającego rok, na który składane jest wstępne zapotrzebowanie. Jeśli w trakcie roku okaże się, że potrzebujemy mniej lub więcej banderol, musimy złożyć w Ministerstwie Finansów zmianę zapotrzebowania lub wniosek o cofnięcie zapotrzebowania.

Warto zapamiętać, że: podmiot, który nie odebrał znaków akcyzy, objętych ostateczną zmianą wstępnego zapotrzebowania na znaki akcyzy, do końca danego roku kalendarzowego, wpłaca kwotę na pokrycie kosztów wytworzenia znaków akcyzy.

Producent składa w dogodnym dla siebie momencie, wniosek o wydanie banderol podatkowych oraz o wydanie upoważnienia do odbioru banderol do urzędu skarbowego właściwego w sprawach znaków akcyzy. Właściwość urzędu skarbowego w zakresie spraw dotyczących znaków akcyzy, ustala się ze względu na adres siedziby lub zamieszkania producenta właściwość przedmiotową samego urzędu. Wykaz urzędów skarbowych i izb administracji skarbowej właściwych w sprawach znaków akcyzy określa rozporządzenie Ministra Rozwoju

**PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW
PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA**

i Finansów z dnia 17 lutego 2017 r. w sprawie właściwości urzędów skarbowych i izb administracji skarbowej w zakresie spraw dotyczących znaków akcyzy – wykaz.

Do wniosków o wydanie banderol oraz o wydanie upoważnienia do odbioru banderol załączamy także szereg dokumentów, przede wszystkim:

- zaświadczenie organu podatkowego o niezaleganiu lub stwierdzeniu zaległości w podatkach dochodowych, podatku od towarów i usług oraz podatku akcyzowym
- kopię odpisu z rejestru przedsiębiorców w Krajowym Rejestrze Sądowym albo kopię zaświadczenia o wpisie do Ewidencji Działalności Gospodarczej lub o wpisie do Ewidencji Producentów
- kopię potwierdzenia przyjęcia zgłoszenia rejestracyjnego podatnika podatku akcyzowego

Dokumentów powyższych nie załącza się, jeżeli naczelnik urzędu skarbowego do którego składany jest wniosek dysponuje tymi dokumentami i dane w nich zawarte są aktualne lub gdy urząd skarbowy jest w stanie sam sprawdzić te dane. Wniosek o wydanie banderol można złożyć także elektronicznie w systemie PUESC. Wraz z wnioskiem niesiona musi zostać także opłata za podatkowe znaki akcyzy oraz opłata na pokrycie kosztów ich wytworzenia:

Lp.	Pojemność w litrach/rodzaj opakowania jednostkowego	Kwota stanowiąca wartość banderol podatkowych w zł
1	do 0,5 włącznie	0,02
2	powyżej 0,5	0,08
3	puszka	0,02

Rysunek 3 – Wysokość kwot stanowiących wartość banderol podatkowych, Rozporządzenie Ministra Finansów z dnia 7 czerwca 2019 r. w sprawie oznaczania wyrobów akcyzowych znakami akcyzy

**PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW
PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA**

WYSOKOŚĆ KWOT WPLACANYCH NA POKRYCIE KOSZTÓW WYTWORZENIA BANDEROL PODATKOWYCH

**Tabela 3. Importowane, nabywane wewnątrzspółnotowo i wyprodukowane na terytorium kraju
wyroby winiarskie – dla banderol samoprzylepnych**

Lp.	Wymiar banderoli w mm	Wysokość kwot wpłacanych na pokrycie kosztów wytworzenia banderol w rolkach za 1000 szt. w zł
1	50 x 16	42,80

**Tabela 4. Importowane, nabywane wewnątrzspółnotowo i wyprodukowane na terytorium kraju
wyroby winiarskie – dla banderol bez warstwy samoprzylepnej**

Lp.	Wymiar banderoli w mm	Wysokość kwot wpłacanych na pokrycie kosztów wytworzenia banderol w arkuszach za 1000 szt. w zł	Wysokość kwot wpłacanych na pokrycie kosztów wytworzenia banderol pokrojonych za 1000 szt. w zł
1	50 x 16	18,77	21,59

Rysunek 4 – Wysokość kwot wpłacanych na pokrycie kosztów wytworzenia banderol podatkowych, Rozporządzenie Ministra Finansów z dnia 7 czerwca 2019 r. w sprawie oznaczania wyrobów akcyzowych znakami akcyzy

Pieniądze wpłać należy na rachunek bankowy Urzędu Skarbowego w Nowym Targu, który jako jedyny w Polsce obsługuje te należności. Należy też pamiętać, że mamy **dwa odrębne rachunki bankowe** – jeden dla wpłaty kwoty za wartość banderol, drugi dla wpłaty kwoty za wytworzenie banderol.

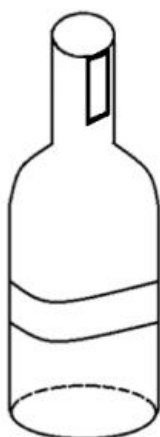
Po otrzymaniu decyzji w sprawie wydania banderol podatkowych oraz upoważnienia do odbioru banderol podatkowych możemy dokonać samego odbioru. Znaki akcyzy są wydawane na wniosek podmiotu obowiązującego do oznaczania wyrobów akcyzowych znakami akcyzy przez właściwego w sprawach znaków akcyzy naczelnika urzędu skarbowego lub bezpośrednio przez wytwórcę znaków akcyzy, tj. Polską Wytwórnę Papierów Wartościowych S.A.

Ważność znaków akcyzy w przypadku wina i wyrobów winiarskich wynosi 24 miesięcy. w tym okresie podmiot, który otrzymał te znaki zobowiązany jest je nanieść na te wyroby. Po upływie 24 miesięcy znaki te tracą ważność i podlegają zwrotowi.

Podmioty obowiązujące do oznaczania wyrobów akcyzowych znakami akcyzy, **zobowiązane są do prowadzenia ewidencji znaków akcyzy.**

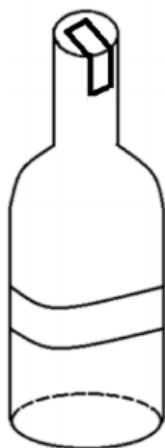
Jak naklejać banderole?

Jak już ustaliliśmy, znaki akcyzy na wina mają postać banderol – czyli znakowanych pasków papieru – i muszą być nanoszone na opakowanie jednostkowe wyrobu akcyzowego. Do niedawna, były one nanoszone w taki sposób, aby zdjęcie znaku lub otwarcie opakowania w miejscu przeznaczonym do jego otwierania albo użycie wyrobu powodowały trwałe i widoczne uszkodzenie znaku w sposób uniemożliwiający jego powtórne użycie. Wprowadzone w 2021 roku zmiany w przepisach dotyczących banderol wprowadziły nowe, dopuszczalne miejsca umieszczenia znaków akcyzy.



Rys. 5a

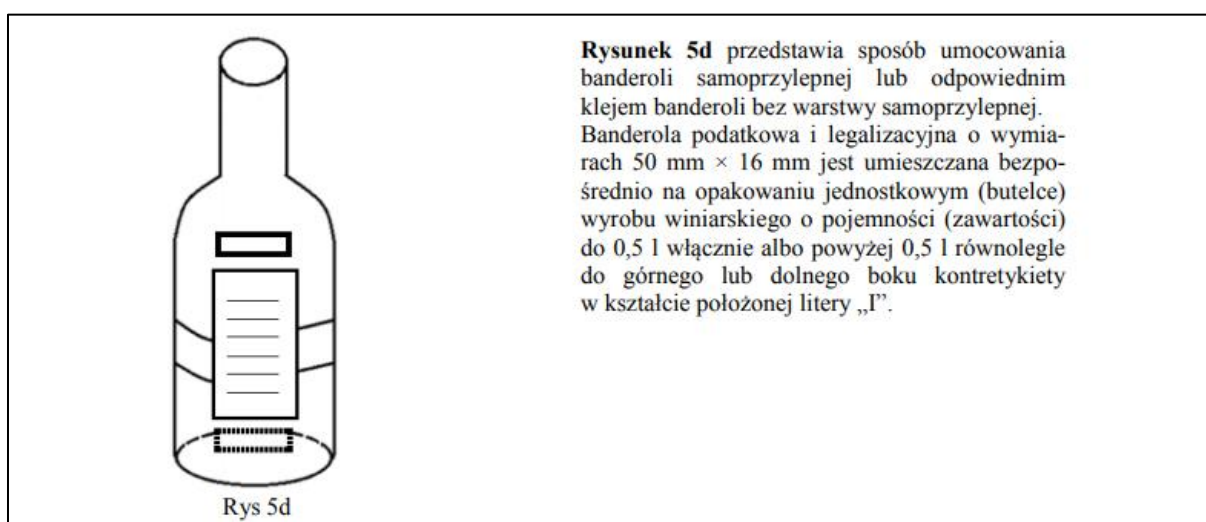
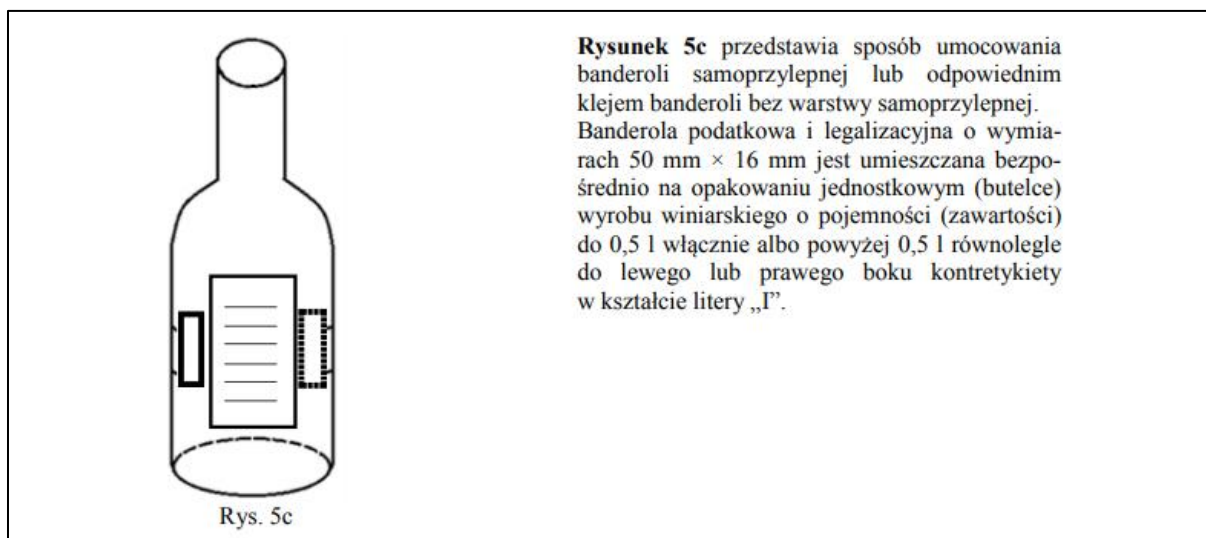
Rysunek 5a przedstawia sposób umocowania banderoli samoprzylepnej lub odpowiednim klejem banderoli bez warstwy samoprzylepnej. Banderola podatkowa i legalizacyjna o wymiarach 50 mm × 16 mm jest umieszczana bezpośrednio na opakowaniu jednostkowym (butelce) wyrobu winiarskiego o pojemności (zawartości) do 0,5 l włącznie albo powyżej 0,5 l na zamknięciu i szyjce opakowania, w kształcie litery „I”.



Rys. 5b

Rysunek 5b przedstawia sposób umocowania banderoli samoprzylepnej lub odpowiednim klejem banderoli bez warstwy samoprzylepnej. Banderola podatkowa i legalizacyjna o wymiarach 50 mm × 16 mm jest umieszczana bezpośrednio na opakowaniu jednostkowym (butelce) wyrobu winiarskiego o pojemności (zawartości) do 0,5 l włącznie albo powyżej 0,5 l od góry na zamknięciu i szyjce opakowania, w kształcie odwróconej litery „L”.

**PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW
PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA**



Rysunek 5 – Sposoby naklejania banderol, Rozporządzenie Ministra Finansów z dnia 7 czerwca 2019 r. w sprawie oznaczania wyrobów akcyzowych znakami akcyzy

Kiedy winiarz płaci akcyzę?

Producenci win z własnych upraw rozliczający się poza składem podatkowym są zobowiązani na zasadach ogólnych deklarować akcyzę od wyprodukowanego wina w miesięcznej deklaracji akcyzowej oraz **obliczać i wpłacać należną akcyzę do 25 dnia miesiąca następującego po miesiącu, w którym powstał obowiązek podatkowy.**

Deklaracje dla podatku akcyzowego składamy drogą elektroniczną w systemie PUESC. w sytuacji gdy wino będzie przeznaczone do obrotu i oznaczone podatkowymi znakami akcyzy, kwotę akcyzy obniża się o kwotę stanowiącą wartość podatkowych znaków akcyzy prawidłowo naniesionych na wyroby akcyzowe nie wcześniej jednak niż po powstaniu obowiązku

podatkowego. z uwagi na swoistą technologię produkcji wina, gotowość produktu do sprzedaży a zatem moment powstania obowiązku podatkowego jest indywidualną decyzją samego winiarza. w praktycznym ujęciu można przyjąć roboczo, że **obowiązek podatkowy powstaje z chwilą oznaczenia wyrobów winiarskich podatkowymi znakami akcyzy**. Jeśli po kilku latach leżakowania wina w beczce będziemy zadowoleni z efektów dojrzewania naszej rezerwy, dokonamy butelkowania i nakleimy banderole, to powstanie wówczas obowiązek zapłaty akcyzy, która musi zostać opłacona w terminie do 25 dnia kolejnego miesiąca. Pamiętajmy jednak aby proces dojrzewania przewidzieć i opisać wcześniej w aktach weryfikacyjnych, które obejmują w procesie technologicznym podobne praktyki.

Nomenklatura scalona

Różnego rodzaju dokumenty związane z wprowadzaniem do obrotu produktów akcyzowych, wymagają od nas podania właściwego kodu CN. Czym on właściwie jest?.Tzw. nomenklatura scalona (*Combined Nomenclature*) pozwala na sklasyfikowanie towarów w obrocie międzynarodowym, tworząc system umożliwiający dokonanie identyfikacji towarów. w możliwie prosty sposób, możliwe jest ustalenie z jakim rodzajem towaru mamy do czynienia, niezależnie od jego nazwy i opakowania. Warto zapoznać się dość długą i szczegółową listą produktów ujętych w spisie.

Najważniejsze z nich to:

Wina spokojne wyprodukowane w Unii Europejskiej, w pojemnikach o objętości 2 litry lub mniejszej, o rzeczywistej objętościowej mocy alkoholu nieprzekraczającej 15 % obj.:

(w tym polskie wina spokojne do 15% obj.)

- wina białe bez apelacji z określonego szczepu – 2204 21 81
- pozostałe wina bez apelacji z określonego szczepu – 2204 21 82
- nieodmianowe wina białe bez apelacji – 2204 21 83
- pozostałe nieodmianowe wina bez apelacji – 2204 21 84

Wina spokojne wyprodukowane w Unii Europejskiej, w pojemnikach o objętości 2 litry lub mniejszej, w rzeczywistej objętościowej mocy alkoholu przekraczającej 15 % obj.:

**PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW
PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA**

- wina białe bez apelacji z określonego szczepu – 2204 21 95
- pozostałe wina bez apelacji z określonego szczepu – 2204 21 96
- nieodmianowe wina białe bez apelacji – 2204 21 97
- pozostałe nieodmianowe wina bez apelacji – 2204 21 98

Wina musujące:

wina musujące bez apelacji z określonego szczepu – 2204 1096

pozostałe wina musujące bez apelacji – 2204 1098

17. ZNAKOWANIE WINA

Czym jest etykieta?

Etykieta oznacza jakąkolwiek metkę, znak firmowy, znak handlowy, ilustrację lub inny opis pisany, drukowany, tłoczony, odbity lub w inny sposób naniesiony na opakowanie lub pojemnik z żywnością lub załączony do opakowania lub pojemnika z żywnością.

Etykietowaniem będziemy zaś nazywali wszelkie napisy, dane szczegółowe, znaki handlowe, nazwy marek, ilustracje lub symbole odnoszące się do danego środka spożywczego i umieszczone na wszelkiego rodzaju opakowaniu, dokumencie, ulotce, etykiecie, opasce lub pierścieniu towarzyszącym takiej żywności lub odnoszącym się do niej

Ogólne zasady dotyczące znakowania żywności

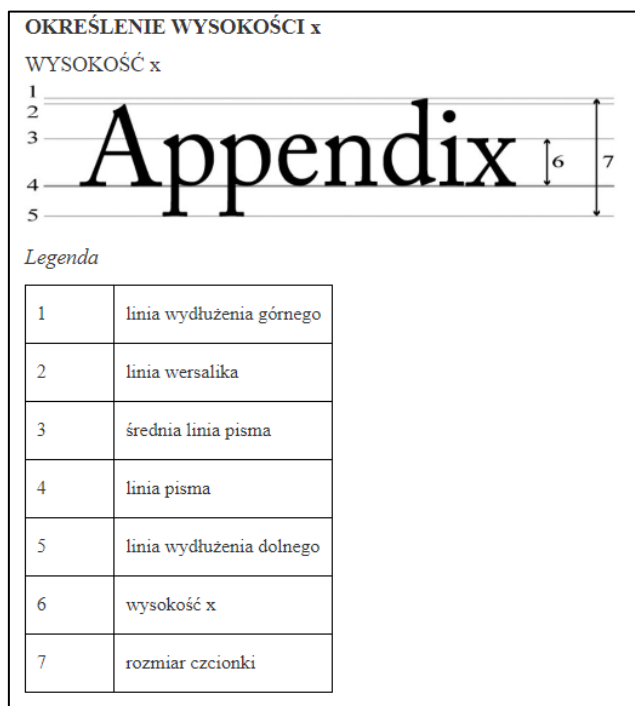
Zanim przejdziemy do wymienienia i omówienia konkretnych elementów etykiety wina, należy przyswoić sobie kilka zasad, którymi musimy się kierować opracowując etykietę. Przede wszystkim **informacje które są obowiązkowe muszą być zawsze łatwo dostępne i znajdować bezpośrednio na opakowaniu lub na załączonej do niego etykiecie** w taki sposób, aby były dobrze widoczne, wyraźnie czytelne oraz, w stosownych przypadkach, nieusuwalne. Nie mogą być też w żaden sposób ukryte, zasłonięte, pomniejszone ani przzerwane jakimikolwiek innymi nadrukami, ilustracjami czy innym materiałem.

Co oczywiste, **na etykietach muszą znaleźć się informacje obowiązkowo wymagane przez przepisy**. Inne informacje mogą być umieszczane tylko wtedy jeśli przepisy pozwalają na ich fakultatywne umieszczenie. Obowiązkowe **informacje na temat żywności muszą być podawane nadto w języku łatwo zrozumiałym dla konsumentów** z państw członkowskich, w których dany środek spożywczy jest wprowadzany na rynek.

Obowiązkowe dane szczegółowe umieszcza się w tym samym polu widzenia na pojemniku, by były jednocześnie czytelne w takim samym stopniu bez konieczności odwracania pojemnika, w formie nieusuwalnych znaków, a dane te muszą być wyraźnie wyodrębnione z otaczającego je tekstu lub obrazów graficznych.

PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA

Wysokość czcionki użytej do zapisu danych szczegółowych musi wynosić co najmniej 1,2 mm, niezależnie od zastosowanego formatu czcionki. Warto zapamiętać, że wysokością czcionki nie jest jej pełny rozmiar ale wyrażona w milimetrach wysokość małej litery. w przedstawionym poniżej przykładzie zapożyczonym z właściwych regulacji, będzie to wysokość litery „x” w słowie „Appendix”.



Załącznik IV do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 Tekst mający znaczenie dla EOG

Elementy obowiązkowe etykiety wina

Producent wina jest obowiązany do umieszczania na etykiecie wina konkretnych informacji.

Muszą mieć one charakter widoczny, czytelny i trwałe a są nimi:

1. oznaczenie kategorii produktu winiarskiego
2. informacja o chronionej nazwie pochodzenia lub chronionym oznaczeniu geograficznym
3. zawartość alkoholu
4. miejsce wytworzenia

5. wskazanie podmiotu butelkującego
6. informacja o importerze
7. zawartość cukru
8. zawartość potencjalnych alergenów
9. numer partii
10. ilość produktu netto
11. numer identyfikacyjny partii win

Z uwagi na istotne znacznie poszczególnych elementów oraz konkretne wymagania dotyczące sposobu ich zapisu, warto omówić każdy z nich szczegółowo.

1. Kategoria produktu

Jako kategorię należy tu wskazać oznaczenie przyjęte dla kategorii produktu winiarskiego zgodnie z definicjami podanymi w załączniku IV rozporządzenia NR 479/2008. Odstąpić od takiej praktyki można jedynie w przypadku win oznaczonych na etykiecie chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym.

Kategorie produktów winiarskich:

- wino
- młode wino w trakcie fermentacji
- wino likierowe
- wino musujące
- gatunkowe wino musujące
- gatunkowe aromatyczne wino musujące
- wino musujące gazowane
- wino półmusujące
- wino półmusujące gazowane
- częściowo sfermentowany moszcz winogronowy
- częściowo sfermentowany moszcz gronowy uzyskiwany z suszonych winogron
- zagęszczony moszcz winogronowy
- rektyfikowany zagęszczony moszcz winogronowy
- wino z suszonych winogron
- wino z przejrziałych winogron

- ocet winny

2. Informacja o chronionej nazwie pochodzenia lub chronionym oznaczeniu geograficznym

Jeśli wino może identyfikować się którymś z tych oznaczeń, etykieta powinna zawierać oznaczenie terminu chroniona nazwa pochodzenia lub chronione oznaczenie geograficzne oraz przedmiotową chronioną nazwę pochodzenia lub stosownie chronione oznaczenie geograficzne.

3. Zawartość alkoholu

Mowa tu o rzeczywistej zawartości alkoholu na objętość. Rzeczywistą objętościową zawartość alkoholu, wyraża się w pełnych jednostkach procentowych lub w jednostkach połówkowych.

Po liczbie wyrażającej rzeczywistą objętościową zawartość alkoholu następuje symbol „% obj.” który mogą poprzedzać słowa rzeczywista zawartość alkoholu, rzeczywisty alkohol lub skrót alk. – np. alk. 12 % obj. Dopuszczone odchylenie to 0,5 % obj. dla win spokojnych oraz 1% obj. dla win musujących przy pomiarze dokonywanym w 20 °C.

Nie naruszając tolerancji ustalonych w odniesieniu do stosowanej referencyjnej metody analizy, wykazana zawartość alkoholu nie może różnić się od zawartości wynikającej z analizy o więcej niż 0,5 % obj. Zawartość alkoholu w produktach sektora wina o chronionych nazwach pochodzenia lub o chronionych oznaczeniach geograficznych przechowywanych w butelkach przez ponad trzy lata, winach musujących, gatunkowych winach musujących, gazowanych winach musujących, winach półmusujących, gazowanych winach półmusujących, winach likierowych i winach z przejrziałych winogron, nie naruszając tolerancji ustalonych dla stosowanej referencyjnej metody analizy, nie może jednak różnić się od zawartości określonej w drodze analizy o więcej niż 0,8 % obj.

Minimalna wysokość czcionki dla oznaczenia zawartości alkoholu dla typowej butelki 0,75 l to 3mm.

4. Miejsce wytworzenia

Jako miejsce wytworzenia podaje się dokładną nazwę miejscowości oraz nazwę kraju pochodzenia. Poprawny zapis powinien przyjąć, któryś z następujących wariantów:

- wino z Polski
- wyprodukowane w Polsce
- produkt Polski

5. Wskazanie podmiotu butelkującego

Nazwę i adres butelkującego uzupełnia się: słowami butelkujący lub butelkowane przez [...], które można uzupełnić określeniami odnoszącymi się do gospodarstwa producenta. w żadnym wypadku nie są dopuszczalne modyfikacje tego zapisu, typu ~~„zabutelkowane w”~~.

W przypadku butelkowania na zlecenie, wskazanie butelkującego uzupełnia się słowami butelkowane dla [...] lub, gdy wskazuje się nazwę i adres osoby, która przeprowadziła butelkowanie w imieniu osoby trzeciej, słowami butelkowane dla [...] przez [...].

Jeśli butelkowanie odbywa się w innym miejscu niż siedziba butelkującego, dokładnym danym, o których mowa w niniejszym ustępie, towarzyszy odniesienie do dokładnego miejsca, w którym miała miejsce czynność, oraz, jeśli butelkowanie przeprowadza się w innym państwie członkowskim, nazwa tego państwa. Wymogi te nie mają zastosowania, w przypadku gdy butelkowanie odbywa się w bezpośrednim sąsiedztwie butelkującego.

W przypadku pojemników innych niż butelki słowa butelkujący i butelkowane przez [...] zastępuje się odpowiednio słowami pakujący i pakowane przez [...], o ile użyty język sam nie wskazuje na taką różnicę.

6. Informacja o importerze

Jeśli wino jest importowane należy wskazać w sposób wyraźny także oznaczenie samego importera. Importerem jest jedynie podmiot, który sprowadza wina spoza UE.

7. Zawartość cukru

Oznaczenie to będzie obligatoryjne tylko dla wina musującego, gatunkowego wina musującego, gatunkowego aromatycznego wina musującego i wina musującego gazowanego. Przyjęte do tego celu oznaczenia wskazują określony poziom cukru resztkowego w gotowym winie:

- brut nature, pas dosé lub dosage zéro (0– 3 g/l)
- ekstra brut lub extra brut (0–6 g/l)
- bardzo wytrawne lub brut (0–12 g/l)
- wytrawne, extra sec lub extra dry (12–17 g/l)
- półwytrawne, sec lub dry (17–32 g/l)
- półsłodkie, demi-sec, lub medium dry (33–50 g/l)
- słodkie, doux lub sweet (ponad 50 g/l)

Z uwagi na mylące wręcz oznaczenia w języku polskim, zaleca się stosowanie oznaczeń pochodzących z języka francuskiego lub angielskiego.

Dla win spokojnych podawanie zawartości cukru nie ma charakteru obowiązkowego jest jednak dobrą praktyką. Tabelę oznaczeń dla win spokojnych umieszczono w dalszej części niniejszego rozdziału, przy omawianiu informacji fakultatywnych.

8. Zawartość potencjalnych alergenów

Z uwagi na bezpieczeństwo konsumentów koniecznym jest podawanie na etykiecie zawartości alergenów. Alergenem nie są oczywiście wszystkie substancje, które mogą wywoływać reakcję alergiczną ale jedynie te, które określono wprost w przepisach wspólnotowych:

boża zawierające gluten, tj. pszenica (w tym orkisz i pszenica khorasan), żyto, jęczmień, owies lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne (ze wskazanymi wyjątkami),

- skorupiaki i produkty pochodne,
- jaja i produkty pochodne,
- ryby i produkty pochodne (ze wskazanymi wyjątkami),
- orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne,
- soja i produkty pochodne (ze wskazanymi wyjątkami),
- mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą) (ze wskazanymi wyjątkami),
- orzechy, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzeszki pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzechy pistacjowe, orzechy makadamia lub orzechy Queensland, a także produkty pochodne (ze wskazanymi wyjątkami),
- seler i produkty pochodne,
- gorczyca i produkty pochodne,
- nasiona sezamu i produkty pochodne,

- dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO₂ dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców,
- łubin i produkty pochodne,
- mięczaki i produkty pochodne.

W praktyce na butelce powinna pojawić się przede wszystkim informacja o zawartości dwutlenku siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO₂ dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia. z uwagi na fakt, iż siarczyny powstają naturalnie w wyniku fermentacji i autolizy drożdży, należy przyjąć to oznaczenie jako rutynowe dla większości win – także tych przy których produkcji nie używano dodatków dwutlenku siarki. w przypadku stosowania do stabilizacji wina środków naturalnych takich jak białko kurze czy rybie pęcherze, informację o tych substancjach, które zaliczają się do alergenów powinniśmy podać na etykiecie.

9. Numer partii

Oznaczenie produktów numerem partii jest wymagane przepisami prawa krajowego. Zasady znakowania produktu numerem partii określa Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 13 kwietnia 2004 r. w sprawie szczegółowego zakresu i sposobu znakowania niektórych grup i rodzajów artykułów rolno-spożywczych kodem identyfikacyjnym partii produkcyjnej (Dz.U. 2004 nr 83 poz. 772). Artykuły rolno-spożywcze wprowadzane do obrotu znakuje się widocznym, czytelnym i nieusuwalnym kodem identyfikacyjnym partii produkcyjnej, umożliwiającym identyfikację artykułu rolno-spożywczego z danej partii produkcyjnej. Środki spożywcze w opakowaniach jednostkowych znakuje się kodem identyfikacyjnym partii produkcyjnej na opakowaniu albo etykiecie. w przypadku opakowań zbiorczych, kod identyfikacyjny partii produkcyjnej umieszcza się na opakowaniu albo pojemniku lub podaje w dokumentach przewozowych lub innych dokumentach towarzyszących. Środki spożywcze w opakowaniach jednostkowych znakuje się kodem identyfikacyjnym partii produkcyjnej na opakowaniu albo etykiecie. Jeżeli nie jest możliwe jednoznaczne odróżnienie kodu identyfikacyjnego od innych informacji zawartych w oznakowaniu, kod identyfikacyjny należy poprzedzić literą „L”, np. L 123 2020.

10. Objętość netto

To nic innego jak zawartość wina w butelce wyrażona mililitrach, centylitrach lub litrach, np. 750 ml zgodnie z pisownią poszczególnych jednostek miar.

Nie ma potrzeby umieszczania przed liczbą żadnego oznaczenia. Jeśli już, to stosujemy pełną nazwę:

- objętość netto
- masa netto
- zawartość netto

W żadnym wypadku nie może to być jednak oznaczenie typu „poj.” – nie pojemność butelki a ilość wina jest tu bowiem oznaczana, ani też „obj.” – skrót odnoszący się do objętościowej metody pomiaru zawartości alkoholu.

Minimalna wysokość czcionka dla typowej butelki 0,75 l to 4 mm.

Dane umieszczane dobrowolnie

1. Rocznik
2. Nazwy odmian winorośli
3. Informacje o zawartości cukru resztkowe (poza sytuacjami kiedy jest to obowiązkowe, patrz wyżej)
4. Określenie tradycyjne (dla win o chronionej nazwie pochodzenia lub oznaczeniu geograficznym)
5. Wspólnotowy symbol określający chronioną nazwę pochodzenia lub chronione oznaczenie geograficzne

1. Rocznik

Jako rocznik wina podaje się rocznik zbioru winogron (minimum 85% winogron zebranych w danym roku). Dla win lodowych zebranych zimą po 1 stycznia, podaje się jako rok zbiorów rok poprzedni (czyli rok w którym grona dojrzały).

2. Nazwy odmian winorośli

PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA

Jedna dana odmiana stanowi minimum 85% zawartości kupażu, może zostać umieszczona na etykiecie. w przypadku użycia większej ilości odmian, jeśli stanowią łącznie 100% zawartości kupażu, oznaczamy je od początku od tej której zawartość jest największa. Jeśli odmian jest więcej niż 3, to kolejne odmiany powinny zostać ujęte już poza główną etykietą.

3. Informacje o zawartości cukru resztkowego

Poza sytuacjami kiedy jest to obowiązkowe (czyli dla „win musujących”). Zawartość cukru oznaczana jest poprzez zastosowanie określeń takich jak:

wytrawne – jeżeli zawartość cukru nie przekracza 4 gramów na litr lub 9 gramów na litr, pod warunkiem że całkowita kwasowość wyrażona w gramach kwasu winowego na litr wynosi nie więcej niż 2 gramy poniżej zawartości cukru resztkowego

półwytrawne – jeżeli zawartość cukru przekracza maksymalne ilości określone powyżej, ale nie przekracza 12 gramów na litr lub 18 gramów na litr, pod warunkiem że całkowita kwasowość wyrażona w gramach kwasu winowego na litr wynosi nie więcej niż 10 gram poniżej zawartości cukru resztkowego.

półsłodkie – jeżeli zawartość cukru jest wyższa niż maksymalne ilości określone powyżej, ale nie wynosi więcej niż 45 gramów na litr

słodkie – jeżeli zawartość cukru wynosi co najmniej 45 gramów na litr.

4. **Określenie tradycyjne** (dla win o chronionej nazwie pochodzenia lub oznaczeniu geograficznym) jeśli danemu winu przysługuje taka ochrona.
5. **Wspólnotowy symbol** określający chronioną nazwę pochodzenia lub chronione oznaczenie geograficzne



Jednostki miary

Nie pozostaje bez znaczenia jakich jednostek miar używamy na naszej etykiecie. Kluczowa jest też ich prawidłowa pisownia. Obowiązek stosowania legalnych jednostek miar dotyczy zarówno użytkownika przyrządów pomiarowych, wykonywania pomiarów i wyrażania wartości wielkości fizycznych i wynika z art. 6 ustawy z dnia 11 maja 2001 r. – Prawo o miarach. Dopuszczalne jest stosowanie dodatkowych oznaczeń wyrażonych w jednostkach miar innych niż legalne jednostki miar (np. w calach lub uncjach). Oznaczenie wyrażone w legalnej jednostce miary ma charakter nadrzędny, w szczególności musi być wyrażane znakami nie mniejszymi niż znaki wyrażające inną jednostkę miary. Legalnymi jednostkami miar są:

- jednostki Międzynarodowego Układu Jednostek Miar (SI);
- jednostki nienależące do Międzynarodowego Układu Jednostek Miar (SI), dopuszczone do stosowania na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej;
- dziesiętne podwielokrotności i wielokrotności jednostek, o których mowa wyżej

Ponadto w rozporządzeniu Rady Ministrów z dnia 5 czerwca 2020 r. w sprawie legalnych jednostek miar, określono:

- legalne jednostki miar nienależące do Międzynarodowego Układu Jednostek Miar (SI), które mogą być stosowane na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej,
- nazwy, definicje i oznaczenia legalnych jednostek miar,
- przedrostki i ich oznaczenia przeznaczone do tworzenia dziesiętnych podwielokrotności i wielokrotności legalnych jednostek miar,
- zasady pisowni oznaczeń legalnych jednostek miar – przy uwzględnieniu zobowiązań wynikających z wiążących Rzeczpospolitą Polską umów międzynarodowych.

PRZYDOMOWE W Winnice jako sposób na dodatkowe dochody małych gospodarstw Prawne aspekty uprawy winorośli i produkcji wina

W celu poprawnego zapisywania przez producentów towarów paczkowanych ilości nominalnej, opracowano zasady stosowania oznaczeń i nazw jednostek miar, które wynikają z doświadczeń kontrolnych organów administracji miar.

Nazwa jednostki miary	Oznaczenie jednostki miary
Masa: miligram	mg
gram	g
kilogram	kg
Objętość: litr	l lub L
centylitr	cl lub cL
mililitr	ml lub mL

Nie jest zatem bez znaczenia czy na ilość wina na naszej etykiecie zwieńczona zostanie skrótem „mL” czy „ML” – przyjmując, że ten drugi zarezerwowany jest raczej wbrew intencji autora do megalitrów (**750 megalitrów to 750 metrów sześciennych wina!**)

Butelka miarowa

Butelka miarowa - to pojemnik oznaczony znakiem "3", zamykany lub przystosowany do zamykania, przeznaczony do przechowywania, transportu lub dostarczania cieczy, o pojemności nominalnej od 50 ml do 5 l włącznie, posiadający charakterystykę konstrukcyjną i jednolitość wytwarzania zapewniającą odpowiednią dokładność pomiaru zawartej w nim cieczy przez napełnienie do określonego poziomu lub w określonym procencie jego pojemności całkowitej, bez konieczności wykonywania niezależnego pomiaru ilości nalewanej do niego cieczy, wykonany ze szkła lub innego materiału posiadającego taką sztywność i stabilność, która zapewnia pojemnikowi zachowanie takich samych właściwości metrologicznych, jakie zapewnia szkło.

W zakresie do 50 kg lub 50 l towary paczkowane mogą być wprowadzane do obrotu w opakowaniach jednostkowych o dowolnej ilości nominalnej. Wyjątek ten dotyczy tylko sześciu produktów, które w podanym zakresie można wprowadzać do obrotu tylko w ściśle określonych ilościach nominalnych. Są to wina niemusujące, wina żółte, wina musujące, wina likierowe, wina aromatyzowane oraz napoje spirytusowe.

Prawidłowe pojemności butelek miarowych

Dla wina niemusującego:

- 100 ml
- 187 ml
- 250 ml
- 375 ml
- 500 ml
- 750 ml
- 1000 ml
- 1500 ml

Dla win musujących:

- 125 ml
- 200 ml
- 375 ml
- 750 ml
- 1500 ml

Dla win likierowych:

- 100 ml
- 200 ml
- 375 ml
- 500 ml
- 750 ml
- 1000 ml
- 1500 ml

18. REJESTRACJA W BDO

Przez skrót BDO rozumie się „*Bazę danych o produktach i opakowaniach oraz o gospodarce odpadami*”. W praktyce BDO to system teleinformatyczny, który dysponuje bazą danych o podmiotach wprowadzających do obrotu produkty i produkty w opakowaniach oraz gospodarujących odpadami. **Do podmiotów takich zaliczyć musimy także producentów wina, którzy niewątpliwie wprowadzają swoje produkty w opakowaniach (butelki, kartony).** Dzięki rejestracji do BDO możliwe jest gromadzenie danych związanych z gospodarką odpadami oraz spełnienie przez przedsiębiorców dodatkowych obowiązków.

Obowiązkiem wpisu do BDO objęte są podmioty, które:

- wytwarzają odpady i prowadzą ewidencję odpadów
- **wprowadzają na rynek krajowy produkty w opakowaniach**
- producenci, importerzy i wewnątrzspółnotowi nabywcy opakowań

W przypadku BDO nie ma znaczenia wielkość firmy. Do Rejestru muszą się wpisać także firmy jednoosobowe, które wytwarzają odpady i mają w związku z tym obowiązek prowadzenia ewidencji odpadów. Za prowadzenie działalności, bez wymaganego wpisu, grozi kara pieniężna od 5 000 zł do nawet 1 000 000 zł.

Przedsiębiorca zobowiązany jest do złożenia wniosku o wpis do Rejestru BDO przed rozpoczęciem działalności, która wymaga uzyskania wpisu na wniosek podmiotu. Wniosek rejestrowy należy złożyć przy użyciu formularza elektronicznego za pośrednictwem indywidualnego konta w Bazie danych o produktach i opakowaniach oraz o gospodarce odpadami, po zalogowaniu się na stronie internetowej: <https://rejestr-bdo.mos.gov.pl>.

W zależności od kategorii MŚP (sektor małych i średnich przedsiębiorstw), opłata roczna wynosi stosownie:

- 100 zł – mikroprzedsiębiorcy,
- 300 zł – pozostali przedsiębiorcy.

PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA

Każdy przedsiębiorca który wytwarza, transportuje lub przetwarza odpady, wprowadza na terytorium kraju produkty w opakowaniach, opony, oleje smarowe, pojazdy, baterie lub akumulatory, sprzęt elektryczny i elektroniczny, produkuje lub importuje opakowania albo kupuje je w ramach transakcji wewnątrzspółnotowych, musi prowadzić ewidencję elektroniczną w systemie BDO oraz wystawiać Kartę Przekazania Odpadów (KPO) oraz często także Kartę Ewidencji Odpadów (KEO).

Do składania rocznych sprawozdań o produktach, opakowaniach i o gospodarowaniu odpadami z nich powstającymi oraz rocznych sprawozdań o wytworzonych odpadach i o gospodarowaniu odpadami zobowiązane są podmioty, o których mowa w art. 73, art. 74a, i art. 75 ustawy z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach – czyli także wprowadzający produkty w opakowaniach.

Do 15 marca każdego roku każdy przedsiębiorca ma obowiązek wygenerować sprawozdanie roczne na podstawie wytworzonych odpadów i/lub wprowadzonych produktów w opakowaniach za poprzedni rok kalendarzowy.

Nadany nam numer rejestracyjny BDO, trzeba umieszczać na dokumentach, które są związane z działalnością w zakresie produktów i odpadów. To między innymi:

- faktury VAT,
- paragony fiskalne,
- umowy kupna-sprzedaży,
- sprawozdania,
- karty przekazania odpadów,
- karty ewidencji odpadów.

Nie ma obowiązku umieszczania numeru rejestracyjnego na dokumentach kadrowych, związanych z bieżącą obsługą administracyjną i funkcjonowaniem biura firmy, przekazywanych do urzędu skarbowego i innych niezwiązanych z działalnością objętą wpisem do Rejestru BDO.

**PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW
PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA**

19. SPRZEDAŻ WINA Z WŁASNEJ WINNICY

Sprzedaż napojów alkoholowych w Polsce jest znacząco ograniczona przepisami ustawy z dnia 26 października 1982 r. o *wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi*. Stojąca na straży trzeźwości społeczeństwa regulacja, świętuje w obecnym roku czterdziestą rocznicę swojego powstania. Dokumentowi z czasów stanu wojennego przyszło więc funkcjonować w świecie współczesnym, w zupełnie innym ustroju, przy całkowicie odmiennej sytuacji społecznej i ekonomicznej ale także technologicznej. Jej zapisy z całą pewnością stanowią jedną z największych barier rozwoju rynku napojów alkoholowych w naszym kraju. Ogranicza ona przede wszystkim reklamę i promocję napojów alkoholowych (o czym bardziej szczegółowo w rozdziale poświęconym reklamie wina) oraz wprowadzanie napojów alkoholowych do obrotu.

Rodzaje zezwoleń na sprzedaż napojów alkoholowych

Generalną zasadą dotyczącą sprzedaży alkoholu jest udostępnienie takiej możliwości wyłącznie podmiotom, które posiadają stosowne zezwolenie, wydane przez właściwe władze.

Zasadniczy podział rodzajów zezwoleń, dzieli je na:

- zezwolenia detaliczne – pozwalające sprzedawać napoje alkoholowe ich ostatecznym odbiorcom
- zezwolenia hurtowe – na sprzedaż napojów alkoholowych pośrednikom handlowym posiadającym zezwolenia detaliczne, takim jak sklepy specjalistyczne czy restauracje

Zezwolenia obu typów wydawane są odrębnie, w zależności od rodzaju napoju alkoholowego:

- do 4,5% zawartości alkoholu oraz na piwo
- powyżej 4,5% do 18% zawartości alkoholu (z wyjątkiem piwa)
- powyżej 18% zawartości alkoholu

PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA

Chcąc mieć możliwość sprzedaży wszystkich rodzajów alkoholu zarówno klientowi hurtowemu jak i konsumentom, powinniśmy posiadać co najmniej 6 rodzajów zezwoleń. Nie wyczerpują one jednak w pełni możliwości czy też potrzeb przed jakimi stoi przedsiębiorca.

Zezwolenia detaliczne, mogą mieć różne warianty. w zależności od tego czy alkohol chcemy sprzedawać „na wynos” czy też polewać w miejscu sprzedaży, dzielimy znów następująco:

- na sprzedaż napojów alkoholowych przeznaczonych **do spożycia w miejscu sprzedaży** – czyli dla różnego rodzaju restauracji, winebarów, itp.
- na sprzedaż napojów alkoholowych przeznaczonych **do spożycia poza miejscem sprzedaży** – klasyczna sprzedaż butelek w sklepach specjalistycznych

Zezwolenia na sprzedaż napojów alkoholowych wydawane są na:

- minimum 2 lata – w placówkach handlu detalicznego
- minimum 4 lata – w placówkach gastronomicznych

Ciekawą formą zezwolenia detalicznego jest zezwolenie wydawane przedsiębiorcom, których działalność polega **na dostarczaniu żywności na imprezy zamknięte organizowane w czasie i miejscu wyznaczonym przez klienta, w oparciu o zawartą z nim umowę, zezwolenia na sprzedaż napojów alkoholowych**, które mogą być wydawane na okres do dwóch lat.

Odmianą jeszcze formę zezwolenia, stanowi **zezwole nie jednorazowe**, które wydawane jest wyłącznie posiadaczom stałych zezwoleń detalicznych – wydawane na 2 dni. Pozwala ono na sprzedaż alkoholu poza miejscem na które wydano nam zezwolenie zasadnicze, np. podczas festynów czy różnego rodzaju targów.

Zezwolenie na sprzedaż wina dla drobnego producenta wina z upraw własnych

Zgodnie z powyższymi ustaleniami, sprzedaż wina w miejscu jego wytworzenia klientom detalicznym, czyli najczęściej turystom odwiedzającym nasze gospodarstwo **wymaga od producenta wina uzyskania zezwolenia na sprzedaż napojów alkoholowych** o zawartości alkoholu od 4,5 do 18 proc. z wyjątkiem piwa. w zależności od tego czy wino będziemy podawać naszym gościom na kieliszki czy też sprzedawać im pełne, zamknięte opakowania, potrzebne

PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA

nam będzie zezwolenie na sprzedaż napojów alkoholowych przeznaczonych do spożycia w miejscu sprzedaży lub zezwolenie na sprzedaż napojów alkoholowych przeznaczonych do spożycia poza miejscem sprzedaży albo też oba te zezwolenia. Zezwolenia takie wydawane są przez właściwą miejscowo (dla miejsca sprzedaży) gminę.

Znani nam już doskonale, drobni producenci wina z upraw własnych w rozumieniu mogą prowadzić *sprzedaż detaliczną wyrobionych przez siebie wyrobów przeznaczonych do spożycia w miejscu lub poza miejscem sprzedaży w punkcie sprzedaży, którym jest lokalizacja w miejscu wytworzenia tych wyrobów.*

Nadto w stosunku do drobnych producentów wina z upraw własnych, *będących rolnikami wyrabiającymi mniej niż 100 hektolitrów wina w roku winiarskim wyłącznie z winogron pochodzących z własnych upraw winorośli, w zakresie sprzedaży wyprodukowanych przez siebie win przeznaczonych do spożycia w miejscu lub poza miejscem sprzedaży stosuje się odpowiednio przepisy o działalności przedsiębiorcy.*

Zapisy te są niezwykle istotne z perspektywy drobnego producenta wina. Pozwalają mu bowiem na **uruchomienie sprzedaży własnego wina we własnej winiarni bez konieczności uzyskania zatwierdzenia państwowej inspekcji sanitarnej**. Oczywiście producenci tacy muszą uzyskać stosowne zezwolenie detaliczne w normalnej dla sprawy procedurze. Są już jednak wpisani do rejestru zakładów podlegających kontroli. Dla winiarza produkującego do 100hl wina rocznie z wyłącznie własnych upraw, zapis ten pozwala uzyskać zezwolenie na sprzedaż własnego wina także jeśli nie jest on przedsiębiorcą (co do zasady zezwolenia są wydawane jedynie przedsiębiorcom).

Hurtowy handel winem

Zezwolenie detaliczne uzyskane w oparciu o powyżej ustalone zasady, pozwala na sprzedaż wina na rzecz klienta detalicznego w miejscu wytworzenia wina – czyli naszej winiarni. Nie pozwala jednak na bezpośrednie zaopatrywanie innych sprzedawców detalicznych, takich jak hotele, sklepy specjalistyczne i restauracje. Sprzedaż taka co do zasady, wymaga od produ-

centa posiadania zezwolenia hurtowego lub też pośrednictwa handlowego hurtowni posiadającej stosowne zezwolenie.

Należy jednak pamiętać, że producent wina nie potrzebuje żadnego zezwolenia jeśli prowadzi sprzedaż wyłącznie do podmiotów hurtowych. Zgodnie bowiem z art. 9(1) ust. 5 ustawy o wychowaniu w trzeźwości: *Producent napojów alkoholowych jest obowiązany do uzyskania zezwolenia na obrót hurtowy napojami alkoholowymi, jeżeli zbywa swoje wyroby przedsiębiorcom posiadającym zezwolenia, o których mowa w art. 18 ust. 1* – (tj. posiadających zezwolenie detaliczne).

Potężną zmianą dla drobnych producentów wina z upraw własnych stały się zapisy nowej ustawy winiarskiej, które przyjęte zostały w grudniu 2021 roku. **Do uzyskania zezwolenia na obrót hurtowy napojami alkoholowymi nie jest bowiem odtąd obowiązany drobny producent wina z upraw własnych.** Oznacza to, że „mały winiarz” może prowadzić sprzedaż hurtową swojego własnego wina bez posiadania zezwolenia hurtowego. Producent jest jednak obowiązany do składania w terminie do dnia 31 stycznia zawiadomienia o ilości zbytych przez siebie napojów alkoholowych przedsiębiorcom posiadającym zezwolenie detaliczne w poprzednim roku kalendarzowym.

Wydanie zezwolenia detalicznego

Wniosek o wydanie zezwolenia na sprzedaż napojów alkoholowych przeznaczonych do spożycia w miejscu lub poza miejscem sprzedaży może zostać złożony elektronicznie lub w formie pisemnej.

We wniosku należy określić:

- oznaczenie rodzaju zezwolenia (w jednym wniosku można wystąpić zarówno o zezwolenia na sprzedaż alkoholu przeznaczonego do spożycia na miejscu jak i poza miejscem sprzedaży)
- oznaczenie przedsiębiorcy, jego siedzibę i adres, w przypadku ustanowienia pełnomocników ich imiona, nazwiska i adres zamieszkania (tu wpisujemy nazwę swojego gospodarstwa)

PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA

- numer w rejestrze przedsiębiorców w Krajowym Rejestrze Sądowym (o ile przedsiębiorca taki numer posiada)
- numer identyfikacji podatkowej (NIP)
- przedmiot działalności gospodarczej (PKD, nawet jeśli nie prowadzimy działalności gospodarczej)
- adres punktu sprzedaży (w naszym przypadku adres winiarni)
- adres punktu składowania napojów alkoholowych (j.w)

Do wniosku dołączyć trzeba także załączniki:

- dokument potwierdzający tytuł prawny wnioskodawcy do lokalu stanowiącego punkt sprzedaży napojów alkoholowych
- zgodę właściciela, użytkownika, zarządcy lub administratora budynku, jeżeli punkt sprzedaży będzie zlokalizowany w budynku mieszkalnym wielorodzinnym
- decyzję o dokonaniu wpisu do ewidencji prowadzonej przez KOWR
- decyzję właściwego państwowego inspektora sanitarnego o zatwierdzeniu zakładu (patrz niżej)

Wniosek można złożyć w formie tradycyjnej jak i za pośrednictwem systemu ePUAP.

Jeśli urząd stwierdzi, że wniosek jest niekompletny, wezwie do uzupełnienia dokumentów w terminie 7 dni od dnia otrzymania wezwania. w razie braku odpowiedzi pozostawi nasz wniosek bez rozpoznania. Po uzupełnieniu dokumentacji wyda nam natomiast zezwolenie (o ile nie znajdzie innego powodu by odmówić nam tego przywileju).

Zgodnie z najnowszą nowelizacją ustawy o wychowaniu w trzeźwości, jeżeli do urzędu wpłynęło więcej wniosków niż wynosi limit ustalony przez radę gminy, to o przyznaniu zezwolenia będzie decydować:

- większa odległość planowanego punktu sprzedaży od najbliższego działającego już punktu
- mniejsza liczba punktów sprzedaży, które prowadzi już wnioskodawca

Sprzedaż wina w sklepie internetowym

Sprawa legalności funkcjonowania internetowych sklepów z alkoholem nie znajduje jednoznacznej odpowiedzi. Kontrowersje związane z handlem alkoholem za pośrednictwem sklepów internetowych wynikają z braku jasnych reguł postępowania. Przede wszystkim należy rozprawić się jednoznacznie z mitem „sprzedaży przez Internet”. Wino jak też pozostałe produkty fizyczne nie może być z uwagi na tę fizyczność sprzedawane wprost w sieci, która co najwyżej, może służyć jedynie składaniu zamówień i realizacji płatności. Przepisy prawa polskiego nie zakazują wprost tak rozumianego handlu alkoholem „przez Internet”. Bezpośrednia forma takiej sprzedaży jest jednak ograniczona wzorcem sprzedaży alkoholu ustanowionym jeszcze w czasach stanu wojennego.

Oczywistym jest, iż ustawa z 26 października 1982 roku o *wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi* (zwanej dalej: ustawą o wychowaniu w trzeźwości), uchwalona została w zupełnie odmiennej sytuacji ustrojowej, gospodarczej i technologicznej – w najmniejszym nawet stopniu nie oddającej ducha praw bliższego współczesności. Analizując całościowo przepisy obowiązującego prawa polskiego, w szczególności regulacje zawarte w tej doniosłej w skutkach ustawie, należy zauważyć już we wstępie, iż potencjalna sprzedaż napojów alkoholowych zamawianych za pośrednictwem środków komunikacji elektronicznej jak choćby telefon, o Internecie nawet nie wspominając – nie została jak dotąd prawnie uregulowana a co za tym idzie, także zabroniona. Jest to jeden z podnoszonych dziś argumentów traktujących stosowaną przez sądy wykładnię przepisów, za niesłuszną.

Zgodnie z podstawową, konstytucyjną zasadą swobody działalności gospodarczej (zgodnie z art. 22 Konstytucji RP, ograniczenie wolności działalności gospodarczej jest dopuszczalne tylko w drodze ustawy i tylko ze względu na ważny interes publiczny) oraz ustawą z dnia 6 marca 2018r. *prawo przedsiębiorców*, przedsiębiorca opierający się na racjonalności ustawodawcy i spójności systemu prawnego, może się spodziewać, iż w obliczu braku wyraźnego zakazu prowadzenia działalności będzie ona dozwolona także i w omawianym przypadku. Szanujące podstawową, konstytucyjną zasadę praworządności organy administracyjne, nie powinny zaś bez wyraźnej podstawy prawnej, wydawać niekorzystnej decyzji na podstawie bezprawnej dla organów administracji publicznej, wykładni rozszerzającej przepisu. o ile

oczywistym jest, iż zasadniczy cel ustawy, tj. ograniczenie spożycia napojów alkoholowych, stanowi w istocie ważny interes publiczny, o tyle wątpliwym jest czy zakaz taki, ograniczający w istotny sposób wolność działalności gospodarczej, może wynikać z ustawy w sposób jedynie domniemany. Zagadnienie to, choć dotyczy najbardziej kardynalnego elementu sprawy jaką jest wolność gospodarcza obywateli, ma jednak w praktyce drugorzędne znaczenie. Doktrynalne rozważania nie są jednak zupełnie obce praktyce orzeczniczej. Sądy administracyjne, dokonują bowiem wykładni przepisów ustawy o wychowaniu w trzeźwości, która już w art. 1 ust. 1 stwierdza, iż organy administracji rządowej i jednostek samorządu terytorialnego są obowiązane do podejmowania działań zmierzających do ograniczania spożycia napojów alkoholowych oraz zmiany struktury ich spożywania. Niewątpliwie słusznym zdaniem sądów, celem ustawodawcy przy uchwalaniu problematycznej ustawy było ograniczenie dostępności alkoholu i z tego powodu nie jest w ich ocenie, dopuszczalne interpretowanie jej przepisów na korzyść przedsiębiorców handlujących alkoholem.

Problem dostawy napojów alkoholowych

Potocznie rozumiana istota problemu dotyczy dopuszczalności tzw. „sprzedaży alkoholu przez Internet”. Rozsądny wydaje się jednak wyrażony już we wstępie tego rozdziału pogląd, iż **Internet jako taki, nie jest miejscem samym w sobie a jedynie elektronicznym środkiem komunikacji pomiędzy przedsiębiorcą a konsumentem**. Wprost rozumiana sprzedaż produktów oferowanych przez przedsiębiorcę nie odbywa się zatem w przestrzeni wirtualnej a jedynie zaoferowanie produktu oraz jego zamówienie (oraz płatność) odbywają się za pośrednictwem środków komunikacji elektronicznej. Sprzedaż taką od klasycznego wzorca zakupu w sklepie będącym fizycznym punktem sprzedaży, różni zatem jedynie **dostawa – która stanowi kluczowy problem dla zakładanego modelu sprzedaży**.

Zgodnie bowiem z art. 9⁶ ust. 1 ustawy o wychowaniu w trzeźwości – sprzedaż detaliczną napojów alkoholowych, zawierających powyżej 4,5% alkoholu (z wyjątkiem piwa) przeznaczonych do spożycia poza miejscem sprzedaży, prowadzi się w **punktach sprzedaży**, którymi są:

- 1) sklepy branżowe ze sprzedażą napojów alkoholowych;

**PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW
PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA**

- 2) wydzielone stoiska – w samoobsługowych placówkach handlowych o powierzchni sprzedażowej powyżej 200 m²;
- 3) pozostałe placówki samoobsługowe oraz inne placówki handlowe, w których sprzedawca prowadzi bezpośrednią sprzedaż napojów alkoholowych.

Bezspornym jest, iż **sprzedaż napojów alkoholowych może odbywać się wyłącznie na podstawie wydanego przedsiębiorcy zezwolenia, w określonych w zezwoleniu punktach sprzedaży**, którymi być mogą sklepy branżowe oraz wydzielone stoiska w sklepach samoobsługowych.

Zgodnie z art. 12 ustawy o wychowaniu w trzeźwości:

1. Rada gminy ustala, w drodze uchwały, dla terenu gminy (miasta) liczbę punktów sprzedaży napojów zawierających powyżej 4,5% alkoholu (z wyjątkiem piwa), przeznaczonych do spożycia poza miejscem sprzedaży jak i w miejscu sprzedaży.
2. Rada gminy ustala, w drodze uchwały, zasady usytuowania na terenie gminy miejsc sprzedaży i podawania napojów alkoholowych.

Nadto, ustawowym warunkiem prowadzenia sprzedaży napojów alkoholowych do spożycia w miejscu lub poza miejscem sprzedaży jest:

1. posiadanie zezwolenia, o którym mowa w ust. 1;
2. wniesienie opłaty, o której mowa w art. 111;
3. zaopatrywanie się w napoje alkoholowe u producentów i przedsiębiorców posiadających odpowiednie zezwolenie na sprzedaż hurtową napojów alkoholowych;
4. w terminach do dnia 1 lutego, 1 czerwca, 1 października każdego roku kalendarzowego objętego zezwoleniem, okazanie przedsiębiorcy zaopatrującemu dany punkt sprzedaży napojów alkoholowych odpowiedniego dowodu potwierdzającego dokonanie opłaty, o której mowa w art. 111;
5. posiadanie tytułu prawnego do korzystania z lokalu, stanowiącego punkt sprzedaży;
6. wykonywanie działalności gospodarczej w zakresie objętym zezwoleniem tylko przez przedsiębiorcę w nim oznaczonego i wyłącznie w miejscu wymienionym w zezwoleniu;

PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA

7. zgłaszanie organowi zezwalającemu zmian stanu faktycznego i prawnego, w stosunku do danych zawartych w zezwoleniu, w terminie 14 dni od dnia powstania zmiany;
8. prowadzenie sprzedaży w punkcie sprzedaży spełniającym wymogi określone przez radę gminy, na podstawie art. 12 ust. 1–3;
9. przestrzeganie innych zasad i warunków określonych przepisami prawa

Nie budzi zatem wątpliwości fakt, iż **określony w zezwoleniu punkt sprzedaży, musi być fizycznym miejscem** (lokałem, przystosowanym do wymagań przewidzianym dla sprzedaży napojów alkoholowych w świetle innych przepisów), posiadającym konkretną lokalizację i **niedopuszczalne jest otrzymanie zezwolenia wyłącznie na sklep internetowy**, tj. taki który nie posiada konkretnej, fizycznej siedziby będącej punktem sprzedaży. Działanie wirtualnych sklepów z napojami alkoholowymi, skierowanymi do klienta detalicznego, jest zatem w świetle obowiązujących obecnie przepisów, zupełnie wykluczone.

Możliwe jest jednak funkcjonowanie modelu sprzedaży detalicznej napojów alkoholowych poprzez platformę elektroniczną (sklep internetowy), dokonywanej przez przedsiębiorcę prowadzącego fizyczny punkt sprzedaży napojów alkoholowych, na który wydano zezwolenie a zasadniczy problem stanowi dopuszczalność dostawy takich produktów poza lokal przedsiębiorstwa określony w zezwoleniu (wysyłka do klienta).

W sytuacji gdy dochodzi do złożenia zamówienia i sprzedający dostarcza alkohol do miejsca wskazanego przez kupującego to tam (w miejscu gdzie następuje wydanie nabywcy rzeczy) dochodzi do przeniesienia własności rzeczy, czyli faktycznej sprzedaży. Ponieważ miejsce wydania napoju alkoholowego nie jest miejscem, w którym prowadzony jest wymieniony w zezwoleniu punkt sprzedaży, do sprzedaży dochodzi do poza tym lokalem, – co wprost łamie warunki sprzedaży określone ustawą. Potwierdza to przyjęta przez Naczelny Sąd Administracyjny linia orzecznicza, niezależnie od tego, czy złożenie zamówienia przez Internet jest tylko złożeniem oferty kupna przez nabywcę, czy też jest zawarciem umowy na skutek ofert sprzedawcy, rozporządzający skutek umowy sprzedaży następuje poza sklepem dysponującym zezwoleniem na sprzedaż, co powoduje, że alkohol niezgodnie z zezwoleniem staje się dostępny w nieograniczonej liczbie miejsc... (II GSK 2566/14 – Wyrok NSA 2016-04-21).

Nazywanie działań, które ostatecznie zwieńczone zostają dostawą napoju alkoholowego, „sklepem internetowym”, czy też tylko punktem zbierania zamówień przez Internet, nie ma w istocie znaczenia, ponieważ prowadzi do zrealizowania sprzedaży poza sklepem, co jak podnosi sąd – nie jest faktycznie dozwolone.

Pozostałe problemy sprzedaży za pośrednictwem sklepu internetowego

Poza zasadniczym problemem dostawy napojów alkoholowych poza lokal punktu sprzedaży, potencjalnym zagrożeniem związanym z taką dostawą, może być także problem zakazu sprzedaży osobom małoletnim. Zgodnie bowiem z art. 15 ust. 1 pkt 2 ustawy o wychowaniu w trzeźwości – zabrania się sprzedaży i podawania napojów alkoholowych osobom do lat 18. To ryzyko wymieniane jest często niesłusznie, jako problem podstawowy sprzedaży online. w praktyce jednak problem ten nie jest nazbyt często podnoszonym. w przypadku konieczności weryfikacji wieku osoby zamawiającej czy też odbierającej towar, nie należy też zapominać o przepisie o którym mowa w ust. 1 pkt. 2 – *zabrania się bowiem sprzedaży także osobom, których zachowanie wskazuje, że znajdują się w stanie nietrzeźwości.*

Drugim problemem pobocznym może być też ryzyko złamania zakazu reklamy i promocji napojów alkoholowych. Ustawowe zakazy nie obejmują także reklamy i promocji napojów alkoholowych w miejscach które posiadają zezwolenie na sprzedaż alkoholu (131 ust. 9), tj. prowadzonej:

- wewnątrz pomieszczeń hurtowni,
- na terenie wydzielonych stoisk lub punktów prowadzących wyłącznie sprzedaż napojów alkoholowych,
- na terenie punktów prowadzących sprzedaż napojów alkoholowych przeznaczonych do spożycia w miejscu sprzedaży.

Prowadzenie działań reklamowych i promocyjnych w punkcie sprzedaży nie budzi zatem wątpliwości i jest całkowicie dopuszczalne. Problemem podnoszonym jednak niekiedy, jest stosowanie reklamy i produkcji napojów alkoholowych dostępnych w punkcie sprzedaży, za pośrednictwem środków elektronicznych – w szczególności za pośrednictwem strony internetowej (w tym sklepu internetowego), poczty elektronicznej (newsletter sklepu), czy powią-

zanych z nim mediów społecznościowych. Obszar ten wykracza jednak istotnie poza zakres niniejszego opracowania. Należy jednak wspomnieć, iż nie będą zabronione działania związane z obecnością napojów alkoholowych w sieci, jeżeli:

- nie będą one stanowiły reklamy lub
- jeśli reklama ta nie będzie nosiła cech reklamy publicznej.

Jak już wcześniej podniesiono, działania reklamowe i promocyjne mają charakter publiczny tylko wówczas, jeśli są kierowane do abstrakcyjnego adresata. Wyłączenie bezprawności działań promocyjnych będzie wiązało się zatem z ograniczeniem dostępu do samej reklamy. Wydaje się, że tradycyjne strony internetowe mają charakter jednoznacznie publiczny, tj. że publikowane na nich treści skierowane są do nieograniczonego kręgu osób. w praktyce sytuacja nie wydaje się już tak oczywistą. Za niepubliczną a zatem dopuszczalną reklamę napojów alkoholowych, uznać należy reklamę prywatną, niekierowaną do ogółu, niedostępną dla nieograniczonego kręgu osób czyli przekaz kierowany do indywidualnie oznaczonego adresata, znanego z imienia i nazwiska. Nie ma przy tym znaczenia liczba odbiorców, do których jest adresowany, jak również okoliczność, czy został w jakiś sposób zindywidualizowany, spersonalizowany, a więc czy ma charakter indywidualnej, prywatnej korespondencji. Jak się wydaje i co potwierdza empiria, koniecznym jest w tym przypadku, jedynie podjęcie działań zmierzających do wyraźnego ograniczenia dostępności publikowanych treści dla szerszej publiki.

Większość przedsiębiorców decyduje się na zabiegi ograniczające ryzyko wszczęcia postępowania o pozbawienie zezwolenia na sprzedaż napojów alkoholowych z powodu złamania zakazu o którym mowa to jest, sprzedaży osobom małoletnim oraz zakazu reklamy i promocji alkoholu. Zabiegi te, polegające na ograniczeniu dostępności do strony internetowej sklepu oraz obligatoryjnemu oświadczeniu o pełnoletniości. Nie wpływają one jednak na zasadniczą kwestię ogólnego przyzwolenia na sprzedaż napojów alkoholowych w sklepach internetowych z możliwością dostawy do klienta za pośrednictwem operatorów pocztowych lub usług kurierskich.

Odpowiedzialność prawna

Ewentualne naruszenia prawa, związane z niekorzystnym rozstrzygnięciem organów w zakresie omówionym powyżej, wiążą się z określonymi konsekwencjami prawnymi.

Prowadzenie sprzedaży detalicznej napojów alkoholowych bez zezwolenia lub wbrew jego warunkom:

Art. 43. 1. Kto sprzedaje lub podaje napoje alkoholowe w wypadkach, kiedy jest to zabronione, albo bez wymaganego zezwolenia lub wbrew jego warunkom, podlega grzywnie.

Poza grzywną, skutkiem szczególnie dotkliwym jest też pozbawienie przedsiębiorcy zezwolenia (zezwoleń) na sprzedaż napojów alkoholowych. Zezwolenie, organ zezwalający cofa bowiem w przypadku:

1. nieprzestrzegania określonych w ustawie zasad sprzedaży napojów alkoholowych, a w szczególności:
 - a) sprzedaży i podawania napojów alkoholowych osobom nieletnim, nietrzeźwym, na kredyt lub pod zastaw,
 - b) sprzedaży i podawania napojów alkoholowych z naruszeniem zakazów określonych w art. 14 ust. 3 i 4;
2. nieprzestrzegania określonych w ustawie warunków sprzedaży napojów alkoholowych;
3. powtarzającego się co najmniej dwukrotnie w okresie 6 miesięcy, w miejscu sprzedaży lub najbliższej okolicy, zakłócania porządku publicznego w związku ze sprzedażą napojów alkoholowych przez dany punkt sprzedaży, gdy prowadzący ten punkt nie powiadamia organów powołanych do ochrony porządku publicznego;
4. wprowadzenia do sprzedaży napojów alkoholowych pochodzących z nielegalnych źródeł;
5. przedstawienia fałszywych danych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 111 ust. 4;
6. popełnienia przestępstwa w celu osiągnięcia korzyści majątkowej przez osobę odpowiedzialną za działalność przedsiębiorcy posiadającego zezwolenie;

7. orzeczenia, wobec przedsiębiorcy będącego osobą fizyczną albo wobec osoby odpowiedzialnej za działalność przedsiębiorcy posiadającego zezwolenie, zakazu prowadzenia działalności gospodarczej objętej zezwoleniem.

Przedsiębiorca, któremu cofnięto zezwolenie, może wystąpić z wnioskiem o ponowne wydanie zezwolenia nie wcześniej niż po upływie 3 lat od dnia wydania decyzji o jego cofnięciu.

Reklama lub promocja napojów alkoholowych prowadzona w sposób zakazany:

art. 452.1. Kto wbrew postanowieniom zawartym w art. 131 prowadzi reklamę lub promocję napojów alkoholowych lub informuje o sponsorowaniu imprezy masowej, z zastrzeżeniem art. 131 ust. 5 i 6, podlega grzywnie od 10 000 do 500 000 złotych.

Optimalizacja ryzyka podejmowanej działalności

Niebudzącym dziś wątpliwości sposobem sprzedaży napojów alkoholowych przez Internet, jest wykorzystywanie serwisów internetowych jedynie do składania ofert i przyjmowania zamówień na produkty, których odbioru konsument dokona osobiście w punkcie sprzedaży na który wydano stosowne zezwolenie. Podejmowane niekiedy działania zmierzające do realizacji takiego scenariusza poprzez przyjęcie fikcji pośrednika – będącego tu najczęściej profesjonalnym kurierem – budzi uzasadnione wątpliwości ale stanowi pewną utartą i potwierdzaną w orzecznictwie praktykę.

Możliwości przedsiębiorcy w zakresie minimalizacji ryzyka prowadzenia działalności gospodarczej w sytuacji braku jasności co do stanu prawa, wymaga podjęcia kroków zmniejszających negatywne skutki ewentualnych, niekorzystnych rozstrzygnięć indywidualnych. Jak podniesiono już wyżej, zasadniczym obszarem ryzyka jest pozbawienie przedsiębiorcy zezwolenia (bądź zezwoleń) na sprzedaż i podawanie napojów alkoholowych. Zasadniczą formą spotykanej w praktyce optymalizacji tego ryzyka jest zatem podejmowanie działalności w omawianym zakresie w oparciu o odrębną osobowość prawną, oraz wydane na nią odrębne zezwolenia. Postępowanie administracyjne oraz niekorzystne decyzje w tym zakresie dotyczą wówczas wyłącznie przygotowanego do tego podmiotu oraz posiadanych przez tenże

podmiot zezwoleń. Nie legalizuje to w najmniejszym stopniu podejmowanych działań. Poprzez formalne oddzielenie działalności e-commerce od typowego handlu alkoholem, pozwala jednak ograniczyć ryzyko dla tej ostatniej.

W kontekście pozostałych wątpliwości prawnych związanych ze sprzedażą alkoholu za pośrednictwem sklepów internetowych, należy przyjąć za rozsądną formę, która zakłada składowanie oferty w zakresie nabywania napojów alkoholowych w punkcie sprzedaży, poprzez stronę internetową dostępną wyłącznie dla ograniczonej liczby odbiorców, wymagającą założenia indywidualnego konta, po wcześniejszej weryfikacji wieku. Kluczowe jest jednak by treść regulaminu sklepu internetowego oraz informacji na stronie nie przyznawały jednoznacznie, iż podstawowym celem działalności sklepu jest sprzedaż internetowa napojów alkoholowych (rozumiana tutaj potocznie jako sprzedaż poza lokalem przedsiębiorstwa, tj. z dostawą). Zakup dokonywany w dowolnej technicznie formie, powinien pozostawać oświadczeniem woli wyrażonym przez kupującego za pośrednictwem serwisu internetowego, zmierzającym jedynie do złożenia oferty zawarcia umowy sprzedaży produktów lub usług.

Podsumowanie

Zasadniczy problem związany z interpretacją przepisów wspomnianej ustawy w zakresie dopuszczalności sprzedaży napojów alkoholowych przez Internet, opiera się na braku konkretnych regulacji przedmiotu w przepisach prawa materialnego – co w świetle niezupełnie jednolitego orzecznictwa stanowi konieczność podejmowania tego typu działalności w atmosferze niepewności.

W Polsce działają setki podmiotów zajmujących się handlem napojami alkoholowymi, które prowadzą sprzedaż za pośrednictwem Internetu – w sklepach internetowych czy też za pośrednictwem list subskrypcyjnych. Niewielka tylko część podmiotów decyduje się jednak na w pełni dopuszczalne rozwiązanie w postaci zamówień dokonywanych drogą elektroniczną, z fizycznym odbiorem w punkcie sprzedaży. Sklep internetowy zostaje wówczas sprowadzony do formy platformy rezerwacyjnej, umożliwiającej ewentualnie dokonywanie przedpłaty. Sam zakup czy też odbiór muszą ostatecznie zostać dokonane w sposób tradycyjny. Opcja na

niewątpliwie sprawdza się w przypadku sklepów sieciowych posiadających znaczącą ilość punktów sprzedaży, jak choćby projekt sklepu internetowego „Winnica Lidla”. Zaprzecza to w większości przypadków idei sklepu internetowego choć należy zauważyć, że także stanowi ciekawą opcję dla konsumentów. Sklep tego typu pozwala na zapoznanie się z ofertą (w przypadku produktu specjalistycznego jakim jest wino, poważną jest bariera psychologiczna związana z rozmową na temat wina z wykwalifikowanym sprzedawcą – oddzielenie możliwości zapoznania się z ofertą i podjęcia decyzji zakupowej bez udziału sprzedawcy, znacząco ułatwia zakup wina), umożliwia też rezerwację interesującego produktu lub w przypadku sklepów sieciowych, dostarczenie jej do konkretnej placówki.

Przepisy ustawy o wychowaniu w trzeźwości są w tym zakresie archaiczne i nie uwzględniają żadnych form składania zamówień czy też dokonywania zakupu napojów alkoholowych poprzez środki komunikacji elektronicznej a na dodatek niespójne, gdyż relatywnie nowe przepisy chroniące konsumentów, regulują już między innymi warunki zwrotu i reklamacji napojów alkoholowych zakupionych poza lokalem przedsiębiorstwa (ustawa z dnia 30 maja 2014 r. o prawach konsumenta, art. 38 ust. 7). Skutkiem tej niejednoznacznej sytuacji są niekorzystne dla przedsiębiorców podejmujących działalność handlową w Internecie, interpretacje wydawane w formie uzasadnienia decyzji administracyjnych oraz podnoszone w orzecznictwie sądów administracyjnych, oparte głównie na wykładni celowościowej, której efektem jest znaczące ograniczenie swobody działalności gospodarczej. Działania takie stanowią nie tylko barierę prawną konserwującą nieaktualny w dzisiejszych czasach model sprzedaży alkoholu ale też naruszają jak się zdaje, konstytucyjną zasadę swobody działalności gospodarczej. Alkoholizm należy niewątpliwie uznać za ważny interes publiczny, lecz ograniczenia swobody działalności gospodarczej bez wyraźnej podstawy prawnej wskazanej w ustawie (wyraźnego zakazu) a oparte wyłącznie na celowościowej wykładni rozszerzającej pozwala traktować dzisiejszą linię orzeczniczą sądów administracyjnych za niestuszną i spodziewać się jej korekty w przyszłości.

20. REKLAMA, PROMOCJA WINA

Naturalna dla większości obszarów aktywności gospodarczej reklama i promocja oferowanych produktów, sprawia rozliczne kłopoty praktycznej natury, gdy przedmiotem naszych zainteresowań uczynimy napoje alkoholowe. Ustawa o wychowaniu w trzeźwości, wprowadza bowiem istotne ograniczenia w tym zakresie stanowiąc jednoznacznie, iż zabrania się na obszarze kraju reklamy i promocji napojów alkoholowych, z wyjątkiem piwa.

Za napój alkoholowy w rozumieniu ustawy, uznawać należy każdy napój przeznaczony do spożycia zawierający alkohol etylowy pochodzenia rolniczego w stężeniu przekraczającym 0,5% objętościowych alkoholu. Szczególnym przywilejem cieszy się w Polsce wyłącznie piwo, reklama i promocja wina są całkowicie zakazane o ile tylko mają publiczny charakter.

Zakazaną reklamą alkoholu będzie każde działanie związane z **publicznym rozpowszechnianiem znaków towarowych napojów alkoholowych lub symboli graficznych z nimi związanych a także publiczne rozpowszechnianie nazw i symboli graficznych przedsiębiorców produkujących napoje alkoholowe, nieróżniących się od nazw i symboli graficznych napojów alkoholowych, służące popularyzowaniu znaków towarowych napojów alkoholowych.** Znak towarowy rozumiany jest tutaj znacznie szerzej niż prawo ochronne wynikające z rejestracji w Urzędzie Patentowym RP czy też jego wspólnotowym odpowiedniku. w praktyce, zakaz reklamy złamiemy zarówno w przypadku gdy w dowolnej formie upubliczniać będziemy w celu popularyzacji, nazwę lub znak graficzny, którym oznaczamy wino jak też wówczas gdy rozpowszechnianą będzie nazwa lub logo naszej winnicy (np. znak drogowy prowadzący do naszej winnicy).

Znamiona reklamy muszą być spełnione łącznie a są nimi:

- publiczne rozpowszechnianie,
- znaków towarowych napojów alkoholowych i przedsiębiorców produkujących napoje alkoholowe,
- popularyzowanie tych znaków towarowych.

Co istotne: reklamą alkoholu nie będzie przekazywanie informacji używanych do celów handlowych pomiędzy przedsiębiorcami zajmującymi się produkcją, obrotem hurtowym i handlem napojami alkoholowymi.

Warto zwrócić uwagę na fakt czym jest publiczny charakter reklamy. Reklama alkoholu jak już wiemy, dla swojej bezprawności musi być publiczna, tj. skierowana do abstrakcyjnego adresata, każdego kto nie chcąc jej oglądać, mógłby być narażonym na taką sytuację.

Nie będzie zakazaną formą reklamy taka, która będzie skierowana do konkretnego adresata, tj. do zamkniętego kręgu odbiorców.

Dla odróżnienia (choć zakaz dotyczy obu kategorii w identyczny sposób), promocją alkoholu w rozumieniu omawianych przepisów będzie:

- publiczna degustacja napojów alkoholowych,
- rozdawanie rekwizytów związanych z napojami alkoholowymi,
- organizowanie premiowanej sprzedaży napojów alkoholowych,
- inne formy publicznego zachęcania do nabywania napojów alkoholowych.

Oczywiście, zakazanej formy publicznej reklamy i promocji wina nie będą stanowić, nasze działania realizujące określone powyżej znamiona, jeśli będą mieć swoje miejsce w lokalach posiadających stosowne zezwolenie.

Warto po raz kolejny podkreślić, iż kto prowadzi reklamę lub promocję napojów alkoholowych lub informuje o sponsorowaniu imprezy masowej, wbrew ustawowym zakazom, podlega grzywnie od 10 000 do 500 000 złotych.

Organizacja degustacji

Jednym z podstawowych grzechów popełnianych przez polskich producentów alkoholu jest podawanie podczas degustacji wina – wyrobu akcyzowego – bez dopełnienia obowiązku wyprodukowania go pod nadzorem organów celno-skarbowych i opłacenia tego podatku. Najbardziej szkodliwym, bo przyjmowanym bezkrytycznie mitem, jest uznawanie za dopuszczalną sytuację w której alkohol „domowy” może być podawany w dowolnym miejscu o ile odbywa się to nieodpłatnie. Warto przypomnieć, że zgodnie z zapisami ustawy z dnia 6 grudnia

2008 r. o podatku akcyzowym: wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi oraz moszczem gronowym, podlegają obowiązkowo opodatkowaniu akcyzą (podobne przepisy dotyczą wszystkich napojów alkoholowych). Co do zasady, każdy producent alkoholu musi więc przejść omówioną wcześniej procedurę, pozwalającą odprowadzić akcyzę i oznaczyć butelkę banderolą. Wyjątek od tej ogólnej zasady ustanawia Rozporządzenie Ministra Rozwoju i Finansów w *sprawie zwolnień od podatku akcyzowego*, stanowiąc w swoich zapisach, że zwalnia się od akcyzy piwo, wino i napoje fermentowane, **wytworzone domowym sposobem przez osoby fizyczne na własny użytek i nieprzeznaczone do sprzedaży**. Ujmując skrótowo tę problematykę, przypomnieć trzeba jedynie, że użytek własny określa Dyrektywa Rady 92/83/EWG z dnia 19 października 1992 r. w *sprawie harmonizacji struktury podatków akcyzowych od alkoholu i napojów alkoholowych w celu zagwarantowania uczciwego stosowania zwolnień od podatku*. Państwa członkowskie mają prawo zwolnić od podatku akcyzowego piwo, wino oraz inne napoje przefermentowane, niemusujące i musujące produkowane przez osoby fizyczne i konsumowane przez producenta, członków jego rodziny lub jego gości, pod warunkiem że nie dokonuje się ich sprzedaży. Tak rozumiany użytek własny stanowi zatem **konsumpcję produktu dokonywaną przez będącego osobą fizyczną producenta, członków jego rodziny lub jego gości, pod warunkiem że nie dokonuje się jego sprzedaży**. Spełnienie wyłącznie ostatniego warunku nie jest zatem wystarczające dla uznania legalności podawania wina bez znaków akcyzy osobom niebędącym członkami naszej rodziny lub naszymi gośćmi (z pewnością już naszymi gośćmi nie są odwiedzający nasze stoisko uczestnicy targów i festynów). Każda butelka wina, okazywana lub degustowana publicznie powinna pochodzić z zarejestrowanej i opodatkowanej części naszej winiarskiej produkcji. Odstępstwo od tej zasady stanowi wykroczenie skarbowe i jako takie może okazać się dla producenta znacznie bardziej kosztowne niż koszt relatywnie niskiej akcyzy.

Organizatorzy degustacji wina, poza aspektem legalności oferowanych produktów, powinni uwzględnić także inne zagrożenia formalne. Przede wszystkim nie powinniśmy dopuszczać do organizacji degustacji publicznej (jak już wiemy stanowi ona formę zabronionej promocji alkoholu) a także unikać miejsc w których spożywanie jest zabronione ustawą (np. w salach gimnastycznych należących do szkół). Istotnym z uwagi na interes producentów, prezentujących swoje wina podczas targów czy festynów, jest także zapewnienie możliwości sprzedaży alkoholu.

21. MARKETING GOSPODARSTWA WINIARSKIEGO

Współczesny rynek europejski przesycony jest winem o jakości nieznaney minionym czasom. Wprowadzenie nowych produktów na ten rynek jest zatem sporym wyzwaniem dla producentów i dystrybutorów wina. Aby klient zdecydował się skorzystać właśnie z naszej oferty, musimy przekazać mu dostateczny poziom wiedzy i emocji związanych z naszym produktem, które stworzą w jego umyśle obraz wyjątkowej wartości promowanego produktu. Całokształt działań, polegających na stworzeniu kontekstu dzięki któremu klient dokona zakupu wina, tj. wybierze nasz produkt i zapłaci za niego satysfakcjonującą nas cenę – nazywamy marketingiem. Wielu polskich winiarzy podważa konieczność stosowania marketingu, żyjąc w przekonaniu, że dobry produkt sprzeda się sam. To prawda, jednak tylko częściowo. Żeby potencjalny konsument przekonał się o wyjątkowej jakości czy ciekawej sensoryce naszego produktu musi najczęściej dokonać wpierw zakupu wina. Pomijając małe gospodarstwa typowo enoturystyczne, które wino sprzedają wyłącznie na miejscu, sprzedaż odbywa się zwykle poprzez pośredników. Winiarz nie stoi za każdą butelką swojego wina na rynku. Nie może osobiście opowiedzieć swojej unikalnej historii. Konsument zaś nie zawsze ma możliwość zapoznać się z winiarską twórczością podczas degustacji. Mając możliwość spróbowania palety win i podjęcia racjonalnych decyzji dokonuje zakupu świadomego, opartego na twardych przesłankach swojego gustu. w większości przypadków, decyzję tę musi jednak podjąć oglądając wino jedynie przez szkło. Podstawą decyzji staje się wówczas znajomość marki, popularna nazwa, interesująca etykieta czy ciepła rekomendacja sprzedawcy lub sommeliera. Sytuację komplikują niewątpliwie istniejące bariery rozwoju rynku polskiego wina. Nie ma wątpliwości, że zabiegi marketingowe są potrzebne.

Bariery rozwoju rynku polskiego wina

Duża konkurencja win zagranicznych

Nie ma wątpliwości, że ogólne ceny wina na świecie są bardzo niskie. Spożycie wina na świecie, jak większości napojów alkoholowych spada. Kraje winiarskie dostarczają wciąż spore nadwyżki produkcyjne. Podaż wina znacząco góruje wciąż nad popytam, zwłaszcza na rynku Unii Europejskiej. Dla win polskich bezpośrednią konkurencję stanowią bardzo tanie wina

europejskie i nowoświatowe. Rośnie też zagrożenie ze strony fermentowanych napojów winiarskich oraz win aromatyzowanych, które zyskują na popularności.

Niskie ceny wina zagranicznego

Co wynika z powyższego, wiele wielkich winnic na świecie produkuje wina na granicach opłacalności ekonomicznej. Dopłaty do winnic i produkcji wina w innych krajach Unii Europejskiej, duża konkurencja, konieczność utrzymania miejsc pracy za wszelką cenę – wszystkie te czynniki przekładają się na niskie ceny win w Europie. Nie bez znaczenia pozostaje też zasadnicza różnica pomiędzy winiarzami polskimi, budującymi winiarstwo od podstaw a zagranicznymi producentami wina, których zasadnicze inwestycje zwróciły się dawno temu, często w poprzednich pokoleniach.

Niskie spożycie wina w Polsce

Polska ma najniższe spożycie wina w całej Unii Europejskiej w przeliczeniu na głowę mieszkańca (mniej niż 6l *per capita*). Sytuacja ta zmienia się dość dynamicznie, różnice pomiędzy ogonem a czołówką opiera się jednak o rząd wielkości. Nadrobienie dystansu zajmie nam zatem jeszcze wiele czasu, zakładając oczywiście pełną determinację w tym zakresie.

Słaba wiedza konsumentów

Niskie spożycie wina wynika głównie z przyzwyczajień i kulturowych wzorców spożycia alkoholu w Polsce. Równie niska jak spożycie jest przez to także powszechna wiedza na temat wina. Polscy konsumenci w znakomitej większości nie znają się na winie. Nie odróżniają odmian, mają słabe pojęcie o produkcji wina. Jak pokazuje doświadczenie nie są w stanie opisać swoich potrzeb w zakresie wina, nie odróżniają zasadniczych pojęć (choćby wytrawność mylona jest często z kwasowością czy taniernością wina), nie rozumieją podstaw jakości wina. Wielu konsumentów boi się wręcz sięgać po wino. Obawia się rozczarowania relatywnie droгим napojem, niepokoi się w obliczu jego publicznej degustacji. Ważnym elementem marketingu wina jest zatem budowanie świadomości winiarskiej – prowadzenie szkoleń, degustacji czy prezentacji wina.

Większe ryzyko klimatyczne

Klimat zmienia się w sposób dość widoczny. Strefa uprawy winorośli konsekwentnie przesuwa się na północ. Nie ma jednak co ukrywać, że Polska nie jest idealnym klimatycznie krajem winiarskim. Większe ryzyka wpływają na regularność owocowania i zdrowotność owoców. W praktyce przekłada się to na wielkość produkcji i jakość oferowanego wina. Krajom o łagodniejszym klimacie, dłuższym okresie wegetacji, znacznie łatwiej wyprodukować regularnie duże ilości wina wysokiej jakości.

Wysokie koszty inwestycji

Ustaliliśmy już, że większość projektów w starych krajach winiarskich jest starsza niż polskie winnice. Projekty te dawno osiągnęły zwrot z inwestycji a nowe nakłady często finansowane są z wykorzystaniem środków publicznych. Nowe polskie winiarstwo musi być budowane od absolutnych podstaw. Zakup odpowiedniej działki, materiał nasadzeniowy, rusztowania to tylko początek procesu. Konieczne jest także przygotowanie lokalu i wyposażenie winiarni w wyjątkowo drogi sprzęt enologiczny. Potrzeba zwrotu kosztów tych inwestycji musi znaleźć odzwierciedlenie w cenie pojedynczej butelki, co tworzy niewątpliwie dodatkową barierę dla konsumentów.

Wysokie koszty produkcji

Niemale pozostają także koszty operacyjne związane z uprawą winorośli i produkcją wina. Słaba dostępność pracowników, konieczność ich specjalnego przygotowania i wyposażenia podnosi koszty rolniczej części przedsięwzięcia. Konsultanci, środki enologiczne i materiały eksploatacyjne także mają swoją wagę w budżecie każdego wina. Dokłada się to do niemałej ceny każdej butelki.

Brak usług outsourcingowych

Ta sytuacja zmienia się ewidentnie na korzyść. Rynek usług związanych ze wsparciem winiarstwa odstaje jednak wciąż od starych krajów winiarskich. Stosunkowo mała konkurencja wśród enologów, technologów, dostawców sprzętu czy sadzonek, wpływa oczywiście na ceny produktów i usług.

Niekonkurencyjne podatki

Co powtórzono w niniejszym opracowaniu już wielokrotnie – winiarz musi płacić podatki. Do najważniejszych należy podatek dochodowy, podatek VAT (w pełnej wysokości) oraz akcyza. Pomniejszona stawka akcyzy dla drobnych producentów wpływa oczywiście korzystnie na cenę wina ale są kraje gdzie stawka ta jest nadal znacznie niższa (w niektórych wręcz zero-
wa). Dodatkową barierą jest tu konieczność naklejania banderol. Koszt samych znaków akcyzy nie jest wybitnie wysoki ale konieczność ich naklejenie zużywa istotne zasoby czasu, który może przekładać się bezpośrednio na policzalne koszty.

Ograniczenia prawne

Polska jest krajem w dużej mierze prohibicyjnym. Ustawa stojąca na straży trzeźwości społeczeństwa została napisana w czasach stanu wojennego i służy do dziś w swojej archaicznej postaci. Zakazuje się na terenie kraju reklamy i promocji napojów alkoholowych. Znacząco ogranicza się też dostępność napojów alkoholowych co wyjątkowo negatywnie wpływa na sprzedaż wina.

Czym jest marketing wina?

Marketing wina jest systemem, który ma swoje techniki i posługuje się specyficznymi narzędziami. Głównym celem marketingu jest stworzenie warunków dla efektywnej sprzedaży. Taktyczne cele można łatwo zdefiniować i uporządkować:

Określenie grupy docelowej

Zupełnie inaczej promuje się produkt sprzedawany na miejscu, w gospodarstwie winiarskim, inaczej zaś z w szerokiej dystrybucji za pośrednictwem sieci handlowych. Inne są wyzwania związane z dotarciem do klienta branżowego w postaci restauracji i hoteli, inne zaś w bezpośredniej sprzedaży podczas różnego rodzaju festynów. Określenie profilu klienta do którego trafić mają nasze produkty wydaje się być zatem jednym z priorytetów naszych działań marketingowych.

Identyfikacja potrzeb klienta

Co warto podkreślić, polskie wino trafia najczęściej do klienta świadomego, który wykazuje się pewnym obyciem i ma konkretne potrzeby. Nie oczekuje on jedynie napoju alkoholowego o przyjemnym aromacie i smaku. Świadoma konsumpcja wina poza warstwą sensoryczną zwraca uwagę także na aspekt edukacyjny i emocjonalny. Chcemy odkrywać, poznawać i doświadczać. Rozpoznanie tych potrzeb w obranej grupie docelowej i znalezienie sposobów ich zaspokajania staje się priorytetem dla każdego świadomego winiarza.

Obranie profilu produkcji

Wino ma wiele obliczy. Znając swojego klienta a także opierając na własnych upodobaniach, należy ustalić profil produkcji. Winiarz musi podjąć decyzję czy produkuje typowe, możliwie uniwersalne wina w trzech podstawowych kolorach, różniące się jedynie odmianowym składem i zawartością cukru resztkowego, czy też eksploruje paletę możliwości. Potrzeba wyróżnienia się z tłumu jest dziś niezbędna. w zależności od wielkości gospodarstwa i naszej odwagi jedynie, produkcja win specjalnych może być jedynie dodatkiem lub też podstawą naszej aktywności. Wina musujące, pet-naty, wina słomkowe, lodowe, długie maceracje i dojrzewanie na osadzie to dziś kanon winiarskich specjalności. Spośród szerokiego katalogu możliwości warto rozważyć najbardziej sprawdzone strategie produkcyjne:

- produkcja wina ze znanych powszechnie odmian winorośli (chardonnay, pinot noir)
- zastosowanie tradycyjnych technologii winiarskich (*sur lie*, kvevri, słomkowe maty)
- naturalna winifikacja przy minimalizacji wykorzystywanych praktyk enologicznych
- produkcja win specjalnych (wina musujące, lodowe, likierowe)
- uprawa ekologiczna lub biodynamiczna
- produkcja win liturgicznych

Określenie kanałów sprzedaży

Zupełnie inaczej promuje się produkt sprzedawany na miejscu, w gospodarstwie winiarskim, inaczej zaś z w szerokiej dystrybucji za pośrednictwem sieci handlowych. Inne są wyzwania związane z dotarciem do klienta branżowego w postaci restauracji i hoteli, inne zaś w bezpośredniej sprzedaży podczas różnego rodzaju festynów. Najbardziej popularne kanały sprzedaży to dziś:

PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA

- sprzedaż bezpośrednia w winnicy
- organizacja degustacji i własnych wydarzeń winiarskich
- udział w różnego rodzaju festiwalach i festynach
- zaopatrywanie imprez zamkniętych
- sprzedaż w wybranych sklepach specjalistycznych w dużych miastach
- sprzedaż na rynek HoReCa (hotele, restauracje) w tym przede wszystkim zaopatrywanie dobrych restauracji i winebarów
- sieci dystrybucji
- własny sklep internetowy

Budowa marki winnicy

Budowa marki to przede wszystkim tworzenie wizerunku winnicy, promowanie jej rozpoznawalności i budowanie renomy. Identyfikacja wizualna, promocja w mediach, nagrody, wyróżnienia, obecność na publicznych wydarzeniach czy branżowych targach – to aktywności, których nie może zabraknąć przy świadomym promowaniu marki winnicy.

Budowanie relacji z rynkiem

Mała winnica jest zdolna do sprzedaży całego wina własnymi kanałami, nierzadko w samym gospodarstwie. Przy większej produkcji konieczne jest pobudzenie popytu i tworzenie nowych możliwości dystrybucji. Niezwykle ważne jest przy tym budowanie sieci kontaktów branżowych i utrzymywanie relacji z rynkiem. Do aktywności takich zaliczyć należy niewątpliwie współpracę z mediami branżowymi, blogerami, organizację degustacji u swoich klientów (w sklepach specjalistycznych czy restauracjach gdzie sprzedawane jest nasze wino) oraz udział w wydarzeniach ważnych dla świata wina jak targi branżowe czy choćby Konwent Polskich Winiarzy.

Wybrane strategie promocyjne:

- udział w festiwalach i wydarzeniach dla konsumentów
- aktywność podczas wydarzeń i targów branżowych
- zaangażowanie w budowę szlaków winiarskich
- współpraca z sąsiednimi producentami wina i innych produktów lokalnych

- prezentacje i degustacje branżowe
- współpraca z dziennikarzami i blogerami winiarskimi
- aktywność w mediach społecznościowych
- aktualizacja strony internetowej
- organizacja imprez tematycznych
- kursy i szkolenia dla klientów
- własne festiwale winiarskie

Dostarczanie unikalnych przeżyć klientom

Klient wina domaga się unikalnych przeżyć. Chce aby poza winem zaoferowano mu swojego rodzaju przygodę. Aktywizowanie klientów w różnego rodzaju aktywności jak możliwość sadzenia winnicy, uczestniczenia w zbiorach czy samodzielne kupażowanie wina to aktywności budujące serdeczne relacje z osobami, które będą naszymi klientami ale też ambasadorami naszej marki.

Tworzenie wyjątkowej historii

Jeśli obedrzeć wino z wyjątkowej historii to pozostanie nam jedynie mniej lub bardziej smaczny, przefermentowany sok z winogron. Wino to ludzie, praca ich rąk, opowieść o wysiłku i wyrzeczeniach.

Nie można zapominać, jak ważnym kanałem komunikacji z klientem czy wręcz sprzedaży wina jest dziś Internet. Zaniedbania w tym zakresie potrafią zepsuć entuzjazm nawet najbardziej zagorzałego fana wina. Do kluczowych wyzwań jakie stoją przed winiarzem w tym zakresie należy niewątpliwie:

- aktywne wykorzystywanie mediów społecznościowych (Facebook i Instagram to dziś podstawa)
- posiadanie czytelnej i aktualnej strony internetowej na której można zapoznać się z ofertą winnicy
- aktywność w mediach internetowych, takich jak portale branżowe, blogi, vlogi czy podcasty – realizowana we współpracy internetowymi twórcami
- publikacja materiałów filmowych (choćby filmy promocyjne w serwisie YouTube)
- wykorzystanie baz turystycznych

- aktywność w portalach regionalnych
- własny sklep internetowy

Profil klienta

Europejski rynek wina jest rynkiem świadomym i stosunkowo nasyconym. Większość krajów członkowskich UE produkuje wino w ilościach większych niż jest w stanie sprzedać. Oferta rynku wina jest przez to bardzo szeroka zarówno w aspekcie ekonomicznym jak i stylistycznym. Wysoka jest także świadomość klienta, który coraz częściej poddaje się popularnym trendom czy też modom.

Wyraźne są jednak oczekiwania konsumentów wina:

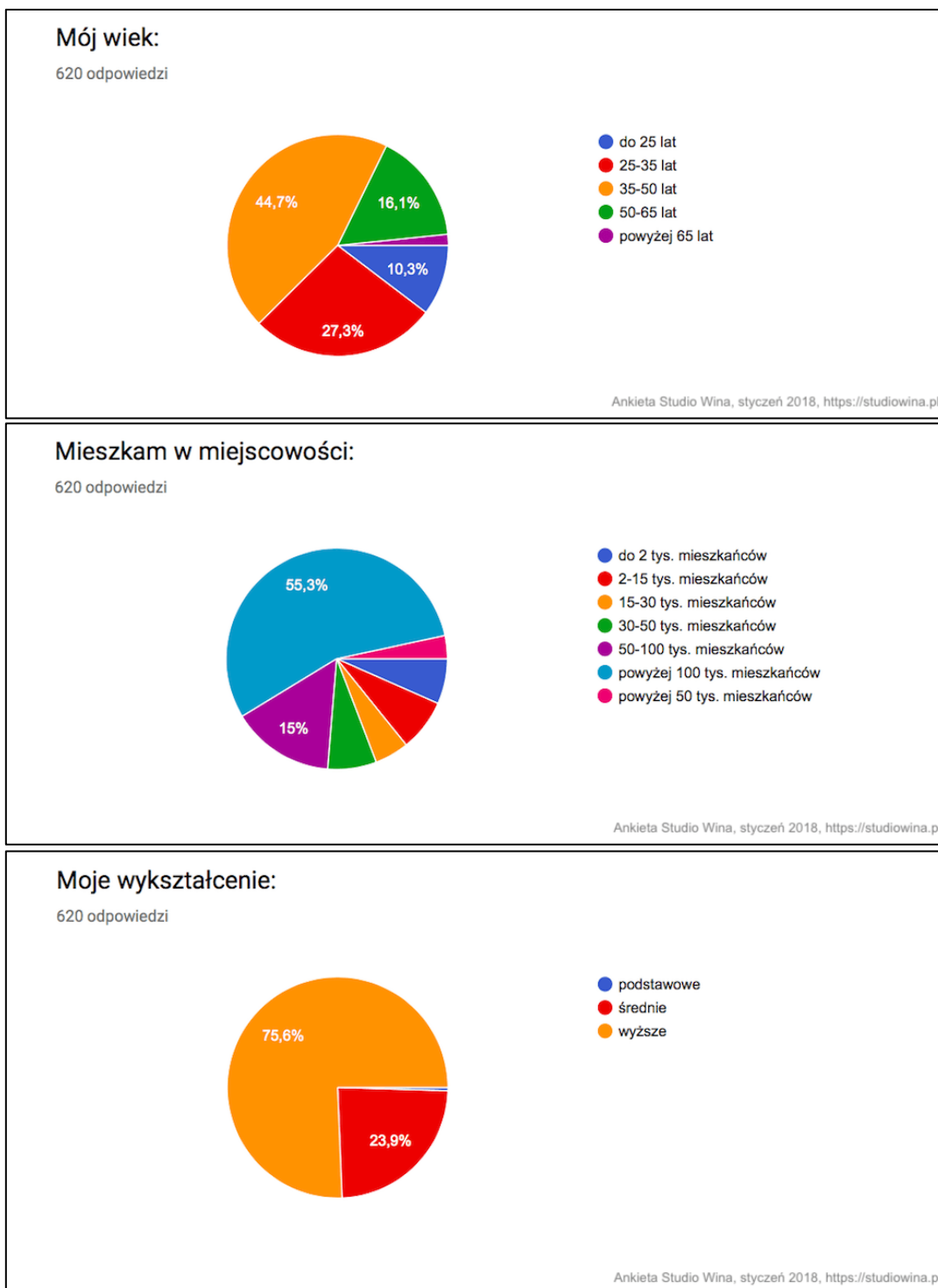
- turystyka doświadczeń
- możliwość współtworzenia produktu
- poczucie wpływu na ofertę
- możliwość łączenia pracy i wypoczynku
- wiedza i ciekawostki
- inwestycja w siebie
- jakość i naturalność produkcji
- szczerłość produktu i pasje twórców
- rzemieślnicze podejście i ręczna praca
- turystyka i wypoczynek blisko przyrody

Większość tych potrzeb możemy zapewnić organizując sprawne gospodarstwo winiarskie, zwłaszcza jeśli możemy się wpisać w modny dziś trend enoturystyczny.

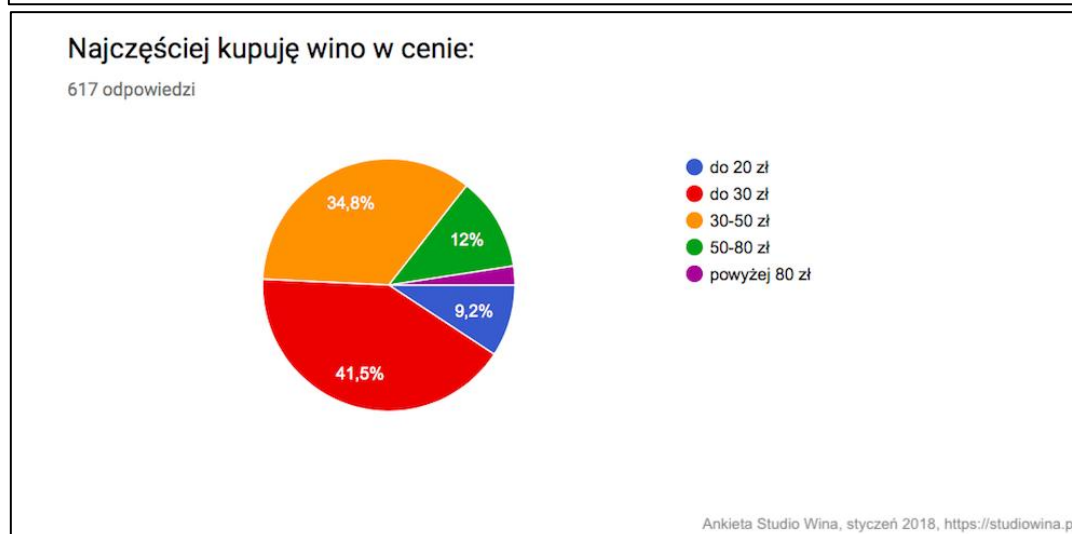
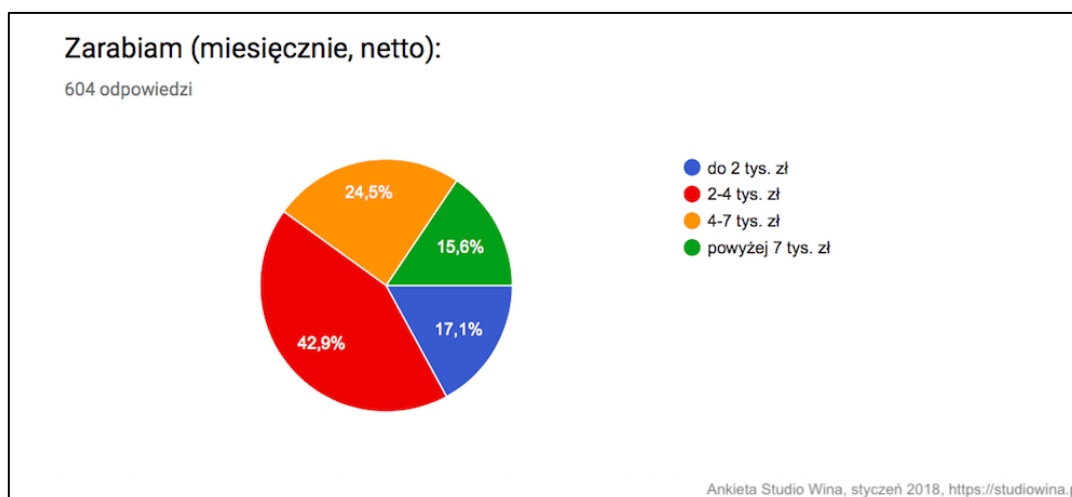
Specyficzny na rynku europejskim jest niewątpliwie klient polski. Spożycie wina w Polsce nie przekracza 6 litrów per capita rocznie i jest najniższe w całej Unii. z drugiej strony Polska to duży kraj, o sporym rynku na napoje alkoholowe i dynamicznie rosnącej podaży – głównie w zakresie alkoholi lżejszych i jakościowych. Odtwarzanie winiarskich tradycji czy tworzenie współczesnego modelu konsumpcji wina stwarzają doskonałą okazję do skorzystania z tej swoistej rewolucji winiarskiej, która odbywa się obecnie na Wisłą.

PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA

Charakter polskiego rynku wina można zobrazować na podstawie przeprowadzonych badań rynku:



PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA



Jak łatwo można zauważyć, po wino w Polsce sięgają przede wszystkim osoby aktywne zawodowo, dobrze wykształcone i ustabilizowane życiowo. Główne rynki skupiają się wokół największych miast. Cena wina nie jest krytyczna ale powinna się mieścić statystycznie w kilkudziesięciu złotych.

Trendy w świecie wina i wybrane grupy docelowe

Enoturystyka

Jedną z najbardziej widocznych dziś grup docelowych w świecie wina są niewątpliwe enoturystyka. Enoturystyka to oczywiście forma turystyki, w której zasadniczym celem podróżujących jest odwiedzanie miejsc związanych z produkcją wina. Turystyka winiarska przyciąga przede wszystkim ludzi młodych, dobrze zarabiających i aktywnych zawodowo. Wbrew pozorom nie jest enoturystyka jedną z form pasywnego wypoczynku ale dość aktywną formą odpoczynku

połączonego z edukacją i doświadczaniem smaków, opartą o zwiedzanie winnic, winiarni, degustację wina i produktów lokalnych. Produkcja wina łączy bliskość natury z interesującym procesem technologicznym, stawiając niemałe wyzwania potencjalnym organizatorom tego typu atrakcji. Świadomość klienta może być bowiem skrajnie różna. Od początkujących w dziedzinie turystów, którzy nie są obcy z branżową terminologią i nie mają dużych doświadczeń w sztuce degustacji wina aż po konsumentów bardzo świadomych, doskonale znających się zarówno na procesie jak i samym winie.

Turystyka winiarska to przede wszystkim poszukiwanie rozlicznych doświadczeń. Konsument tego typu poszukuje bliskości przyrody, wypoczynku na świeżym powietrzu, nowych doznań i zdobywania wiedzy oraz doświadczeń. Niezwykle istotne jest przekazywanie turystom rzetelnej wiedzy, podanej w możliwie przyswajalnej i dostosowanej do ich poziomu formie. Poza doświadczeniem zmysłowym związanym ze zwiedzaniem nowego miejsca, degustacją win i lokalnych produktów, turysta powinien zostać wtajemniczony w sekrety uprawy winorośli i samej produkcji wina. Kluczowe jest poinformowanie go o lokalizacji i uwarunkowaniach siedliska, jego właściwościach czy doborze odmian. Rutynowo opisuje się organizację winnicy i prac piwnicznych. Oprowadza po winiarni opowiadając o poszczególnych etapach procesu i służących do tego elementach wyposażenia. Finałem jest degustacja, która może odbyć się w samej winiarni lub przygotowanej do tego celu sali degustacyjnej. Orowadzający zawsze powinien jednak kalibrować ilość i szczegółowość przekazywanych turystom informacji do ich poziomu biegłości w materii. Może doprowadzić do stresu i zmęczenia zbyt poważne podejście do początkującego konsumenta. Znacznie większym problemem jest jednak nazbyt lapidarne podjęcie tematu z konsumentem ekspertem.

Europejski enoturysta ma także swoje przyzwyczajenia i oczekiwania. Przede wszystkim spodziewa się doświadczyć poza winem także innych produktów lokalnych. Ważna jest zatem współpraca z sąsiednimi wytwórcami napojów bezalkoholowych, serów czy lokalnych produktów rzemieślniczych. Typowym dla enoturystyki europejskiej jest zwieńczenie zwiedzania winiarni i degustacji win możliwością zakupu „pamiątek smaku. Przygotowanie w tym zakresie powinno obejmować przedstawienie listy win degustowanych wraz z ofertą cenową już na początku degustacji (oferta w formie kart oceny win). Ważna jest także otwartość na inne waluty oraz płatności bezgotówkowe. Niedocenianą a poszukiwaną przez enoturystów euro-

pejskich jest możliwość poznania winiarzy, właścicieli winnicy czy winemakerów odpowiedzialnych za produkcję wina. Niezwykle osobistym przeżyciem jest możliwość poznania właścicieli winnicy, którzy najlepiej potrafią opowiedzieć historię i emocje danego miejsca. Zderzenie z pracownikiem, który nie posiada pełnej wiedzy lub właściwego zaangażowania zwykle bywa rozczarowujące.

Wielbicieli win ekologicznych, biodynamicznych i naturalnych

Świadomy konsument europejski przykładem dziś niezwykle wielką wagę do naturalności produktów spożywczych. w świecie zdominowanym przez przemysłową żywność, każde odstępstwo od przyjętej normy, w kierunku produkcji tradycyjnej i rzemieślniczej jest odbierane bardzo entuzjastycznie. Trend ten utrzymuje się i przybiera jedynie na sile. Rosnąca świadomość odbiorców żywności kieruje ich zakupowe decyzje ku produktom, które wytwarzane są w małych gospodarstwach z wykorzystaniem mniej inwazyjnych metod uprawy winorośli i produkcji samego wina. Kluczowe jest wykluczenie lub minimalizacja wykorzystania pestycydów i herbicydów w uprawie. Także ograniczenie praktyk enologicznych, zwłaszcza w zakresie konserwowania wina ma duże znaczenie. Nieco przesadnie podchodzi się do kwestii siarkowania wina. Dla wielu konsumentów dodatek dwutlenku siarki jest działaniem negatywnym. Wynika to jednak z nieznamośności procesu i wymaga raczej budowania świadomości klientów niż całkowitej rezygnacji z siarkowania wina. Ekologiczna produkcja powinna być powiązana także z ekologiczną filozofią wyznawaną przez samego producenta. Dla konsekwencji przekazu, coraz częściej rezygnuje się przy pakowaniu win ekologicznych z plastikowych kapturków czy foliowych etykiet. Niedopuszczalne wydają się być korki z tworzyw sztucznych. Wykorzystuje się materiały, które łatwo można poddać recyklingowi. Zwraca się też uwagę na wykorzystanie zasobów natury przy całości procesu produkcyjnego. Minimalizacja śladu węglowego czy też śladu wodnego stały się dziś istotnymi elementami strategii proekologicznej. Ograniczenie negatywnego wpływu na środowisko poprzez optymalizację logistyki, skupienie sprzedaży na produkcji lokalnej czy minimalizacji obróbki technologicznej, wpływa wyraźnie na środowisko oraz spójność przekazu ekologicznej winnicy. Obraz dopełnia często równie naturalne podejście do innych aspektów życia winnicy. Zwłaszcza w przypadku projektów rodzinnych. Pasywne budownictwo, odnawialne źródła energii, oczyszczalnie ścieków czy wreszcie samo nastawienie właścicieli do życia, składają się na ca-

łokształt przedsięwzięcia cenionego dziś przez wielu konsumentów. Ważnym dla przeciętnego konsumenta jest też znakowanie swoich wyrobów symbolem potwierdzającym status produktu ekologicznego. Popularny „zielony listek” jest rozpoznawalny dla większości konsumentów a jego odbiór pozytywny także wśród tych, którzy niezupełnie zdają sobie sprawę z wymagań stawianych winom ekologicznym i biodynamicznym. Znacznie mniejszy wpływ na konsumenta wywierają certyfikaty prywatnych organizacji, choć te oddziałują znacznie mocniej na klienta, który ma świadomość ich znaczenia.

Klienci ceniący tradycyjne metody produkcji

Konsument europejski nasycił się już winami przemysłowymi. Nudnymi i powtarzalnymi w swojej stylistyce, pozbawionymi osobistej historii i oderwanymi od ludzi. Kierunkiem oczywistym staje się poszukiwanie produktów rzemieślniczych, małych, rodzinnych przedsięwzięć, za którymi stoją konkretni ludzie i gdzie widać pracę ich rąk.

Szczególnie docenianymi są w takich miejscach ich technologiczne wyróżniki. Pośród plejady międzynarodowych odmian winorośli w typowych wydaniach, wyróżniają się wina które wytwarzane są w odmienny sposób. Cenione są zwłaszcza wina produkowane metodami tradycyjnymi, z wykorzystaniem dawnych koncepcji i technologii. Powrót do korzeni, swojego rodzaju archeologia praktyczna przyciąga dziś z niezwykłą siłą. Główne trendy w tym zakresie opierają się na odejściu od współczesnej, przemysłowej czystości win. Wina tworzone w oparciu o dłuższą macerację, leżakowanie w beczkach, tłoczone na prasach koszowych to dziś podstawa wyróżniającej się winiarni. Prawdziwą atrakcją stanowią historyczne technologie jak wina z leżakowane w kvevri czy też wina specjalne.

Do tych ostatnich można zaliczyć większość win naturalnie słodkich. Wina lodowe – pozyskiwane z zamrożonych winogron, wina słomkowe – z winogron suszonych na słomkowych matach czy wreszcie wina produkowane z selekcji gron pokrytych szlachetną pleśnią. Wyraźnie widocznym w Europie trendem stają się też naturalne wina musujące. Zarówno metody klasyczne jak i fermentacja w tankach ale z zachowaniem osadu po wtórnej fermentacji. Swoista modą są tzw. petnaty. Pet-Nat to skrót od pétillant-naturel, francuskiego określenia na wino „naturalnie musujące”. Technologicznie są to wina, które powstają w wyniku dokończenia pierwotnej fermentacji alkoholowej w butelkach.

Spore zainteresowanie budzą wina długo macerowane czy leżakowane na osadach. Jest to unikalny potencjał dla producentów, którzy metody te wykorzystują historycznie jako lokalną specjalność. Wielkim uznaniem w Europie cieszą się wzorowe dla stylu wina gruzińskie fermentowane w kveri. Główna uwaga opiera się tu przede wszystkim o wina białe – w praktyce bursztynowe, które z uwagi na swój kolor i unikalną sensorykę są bardzo pożądane.

Weganie

Weganizm stał się w ostatnim czasie bardzo popularnym stylem życia, wyznacza zatem trend za którym podąża wielu producentów wyrobów spożywczych – także wina. Wydaje się, że ciężko o wino zupełnie wegańskie. Weganie zaspokajają się jednak pewną starannością w procesie samej winifikacji. Nadanie tego szczególnego, choć nieuregulowanego wiąże się z pewnymi decyzjami technologicznymi samego winiarza. Przede wszystkim ze strategią zastępowania odzwierzęcych produktów enologicznych (takich jak kazeina, żelatyna, chityna, rybie pęcherze czy białko kurze – w procesie klarowania) in roślinnymi czy też mineralnymi (bentonit, krzemionka.) odpowiednikami.

Młodzież

Po wino sięgają w Europie coraz młodsi uczestnicy rynku. Jest to pewien trend modowy związany z wyróżnieniem się nowego pokolenia w opozycji do piwa czy alkoholi mocnych, dominujących w tej grupie wiekowej ostatnim czasem. Najmłodsi konsumenci sięgają coraz częściej nie po wina najtańsze ale najciekawsze w rozsądnej cenie. Rozrywka miesza się tu ze stylem życia a poprzednio wymienione trendy jak wina ekologiczne, naturalne czy wegańskie stanowią w tej grupie wiekowej znacznie poważniejszy wyznacznik niż u starszych odbiorców. Znacznie większe znaczenie ma tu też budowanie świadomości i przekazywanie informacji o unikalnej wartości produktu. Kluczowe stają się nowoczesne formy przekazu jak media społecznościowe czy serwis YouTube. Aktywność w Internecie, zwłaszcza w mediach branżowych, popularnych blogach, vlogach czy podcastach jest absolutnie niezbędne. Zmiany dotyczą także samej identyfikacji wizualnej produktu, która powinna być świeża i dostosowana do współczesnych trendów estetycznych. Nowoczesność opakowania i podejścia nie wyklucza jednak tradycyjnych metod produkcyjnych. Przeciwnie, najmłodsi konsumenci wina szczególnie doceniają naturalność czy nietuzinkowe technologie.



Autor podczas degustacji na tarasie widokowym Winnicy Gródek – fot. Ewelina Obrębska

22. ZNAKI TOWAROWE I WZORY PRZEMYSŁOWE

Poświęcając wiele wysiłku i inwestując niemałe kwoty w marketing i promocję własnej marki, zapominamy często o jej ochronie, która współcześnie wydaje się być niezbędna. Ochroną naszej własności intelektualnej zapewniają przede wszystkim znaki towarowe oraz wzory przemysłowe, o których istnieniu i przydatności warto pamiętać.

Zastrzeżenie znaku towarowego czy też wzory przemysłowego, daje nam wyłączne prawo posługiwania się nimi i umieszczania ich na swoich produktach. Ponadto chroni nas przed działaniami nieuczciwej konkurencji.

Znaki towarowe

Znaki towarowe to oznaczenia, które przedsiębiorcy stosują do identyfikacji swoich produktów lub usług. Znakiem towarowym może być każde oznaczenie, które:

- umożliwia odróżnienie towarów jednego przedsiębiorstwa od towarów innego przedsiębiorstwa
- można przedstawić w rejestrze znaków towarowych w sposób pozwalający na ustalenie jednoznacznego i dokładnego przedmiotu udzielonej ochrony.

Znakami towarowymi mogą być wyrazy, rysunki, litery, cyfry, kolory, formy przestrzenne (w tym kształt towaru lub opakowania) a także dźwięki.

Istnieją bezwzględne przesłanki odmowy udzielenia prawa ochronnego na znak towarowy, które uniemożliwiają jego rejestrację. Odmowa następuje gdy dane oznaczenie:

- nie może być znakiem towarowym
- nie nadaje się do odróżniania w obrocie towarów, dla których zostało zgłoszone
- składa się wyłącznie z elementów mogących służyć w obrocie do wskazania, w szczególności rodzaju towaru, jego pochodzenia, jakości, ilości, wartości, przeznaczenia, sposobu wytwarzania, składu, funkcji lub przydatności

PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA

- składa się wyłącznie z elementów, które weszły do języka potocznego lub są zwyczajowo używane w uczciwych i utrwalonych praktykach handlowych
- składa się wyłącznie z kształtu lub innej właściwości towaru, wynikającej z charakteru samego towaru, niezbędnej do uzyskania efektu technicznego lub zwiększającej znacznie wartość towaru
- zostało zgłoszone w złej wierze
- jest sprzeczne z porządkiem publicznym lub dobrymi obyczajami
- zawiera element będący symbolem, w szczególności o charakterze religijnym, patriotycznym lub kulturowym, którego używanie obrażałoby uczucia religijne, patriotyczne lub tradycję narodową
- zawiera symbol Rzeczypospolitej Polskiej (godło, barwy lub hymn), znak sił zbrojnych, organizacji paramilitarnej lub sił porządkowych, reprodukcję polskiego orderu, odznaczenia lub odznaki honorowej, odznaki lub oznaki wojskowej bądź innego oficjalnego lub powszechnie używanego odznaczenia i odznaki, w szczególności administracji rządowej lub samorządu terytorialnego, albo organizacji społecznej działającej w ważnym interesie publicznym, gdy obszar działania tej organizacji obejmuje cały kraj lub znaczną jego część, jeżeli zgłaszający nie wykaże się uprawnieniem, w szczególności zezwoleniem właściwego organu państwa albo organu samorządu terytorialnego, albo zgodą organizacji, na używanie oznaczenia w obrocie
- zawiera symbol (herb, flagę, godło) obcego państwa, nazwę, skrót nazwy, bądź symbol (herb, flagę, godło) organizacji międzynarodowej lub przyjęte w obcym państwie urzędowe oznaczenie, stempel kontrolny lub gwarancyjny, jeżeli zakaz taki wynika z umów międzynarodowych, chyba że zgłaszający wykaże się zezwoleniem właściwego organu, które uprawnia go do używania takiego oznaczenia w obrocie
- zawiera urzędowo uznane oznaczenie przyjęte do stosowania w obrocie, w szczególności znak bezpieczeństwa, znak jakości lub cechę legalizacji, w zakresie, w jakim mogłoby to wprowadzić odbiorców w błąd co do charakteru takiego oznaczenia, o ile zgłaszający nie wykaże, że jest uprawniony do jego używania

PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA

- ze swojej istoty może wprowadzać odbiorców w błąd, w szczególności co do charakteru, jakości lub pochodzenia geograficznego towaru (np. w odniesieniu do wyrobów alkoholowych, znak towarowy zawierający element geograficzny niezgodny z pochodzeniem wyrobu uważa się za znak wprowadzający odbiorców w błąd)
- stanowi lub odtwarza w swoich zasadniczych elementach nazwę odmiany roślin zarejestrowaną z wcześniejszym pierwszeństwem w Rzeczypospolitej Polskiej lub na podstawie przepisów prawa Unii Europejskiej albo wiążącej Rzeczpospolitą Polską umowy międzynarodowej, przewidujących ochronę praw do odmiany roślin, i odnosi się do odmian roślin tego samego gatunku lub gatunków ściśle spokrewnionych
- zawiera element geograficzny prawdziwy w sensie dosłownym co do terytorium, regionu lub miejsca, z którego towar pochodzi, który mógłby wprowadzić odbiorców w błąd, że towar pochodzi z innego, słynącego z danych wyrobów terenu. W przypadku jednakowych oznaczeń geograficznych dla wina i piwa ochrona może być przyznana, z tym, że Urząd Patentowy wezwie osobę, która dokonała zgłoszenia później, do dokonania w znaku odpowiednich zmian pozwalających na odróżnienie go od znaku wcześniejszego
- jest wyłączony z rejestracji na podstawie przepisów prawa krajowego, prawa Unii Europejskiej lub umowy międzynarodowej przewidujących ochronę oznaczenia geograficznego, nazwy pochodzenia, określenia tradycyjnego dla wina lub gwarantowanej tradycyjnej specjalności, w zakresie w nich przewidzianych.

W zakresie znaków towarowych istnieje systemy krajowy, regionalny i unijny, które uzupełniają się i funkcjonują równolegle. Znaki towarowe na poziomie krajowym i regionalnym są potrzebne użytkownikom, którzy nie chcą lub nie potrzebują ochrony swojego znaku na poziomie unijnym. Znaki towarowe UE zapewniają ochronę we wszystkich państwach członkowskich UE. Prawo ochronne na znak towarowy trwa 10 lat od daty zgłoszenia znaku towarowego w Urzędzie Patentowym.

Zalety rejestracji znaku towarowego

- ochrania wartość marki
- broni przed konkurencyjnymi markami
- określa nasze prawa
- zapobiega fałszerstwom i oszustwom

Wzory przemysłowe

Nowa i posiadająca indywidualny charakter postać wytworu lub jego części, nadana mu w szczególności przez cechy linii, konturów, kształtów, kolorystykę, strukturę lub materiał wytworu oraz przez jego ornamentacje to **wzór przemysłowy**.

Wytworem jest każdy przedmiot wytworzony w sposób przemysłowy lub rzemieślniczy, obejmujący w szczególności opakowanie, symbole graficzne oraz kroje pisma typograficznego, z wyłączeniem programów komputerowych. Ochrona w przypadku wzorów przemysłowych dotyczy wyglądu zewnętrznego dowolnego produktu przemysłowego lub rzemieślniczego.

Nie można rejestrować wzorów przemysłowych:

- których wykorzystywanie byłoby sprzeczne z porządkiem publicznym lub dobrymi obyczajami. Dotyczy w szczególności wzorów obejmujących niewłaściwie zastosowane symbole religijne czy wzorów o charakterze wulgarnym bądź obscenicznym.
- zawierających oznaczenia takie jak skróty nazw państw, herby, flagi, godła tych. Oznaczenie te mogą być wykorzystane we wzorze zgłoszonym do rejestracji jedynie w przypadku, gdy zgłaszający wykaże, że otrzymał zgodę na ich używanie w obrocie.
- zawierające elementy będące symbolami religijnymi, patriotycznymi, czy kulturowymi, których wykorzystanie we wzorze obrażałoby uczucia religijne, patriotyczne bądź tradycję narodową.

**PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW
PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA**

Prawo z rejestracji wzoru przemysłowego jest udzielane na 25 lat od daty dokonania zgłoszenia w Urzędzie Patentowym i podzielone na pięcioletnie okresy.

23. ENOTURYSTYKA JAKO FORMA AKTYWNOŚCI WINIARSKIEJ

Enoturystyka to kwalifikowana forma turystyki. Zamiast odwiedzania historycznych miejsc, zabytków kultury czy muzeów, turysta winiarski upodobał sobie odwiedzanie miejsc narodzin wina. Enoturystyka jest dziś kierunkiem niezwykle rozwojowym. Wielkie zainteresowanie klientów ucieczką z miasta, zajrzeniem za kulisy produkcyjnego warsztatu łączy się z potrzebą producentów do skracania kanałów dystrybucji. Dla małego gospodarstwa winiarskiego jest to najlepsza droga do zwiększenia ekonomicznej efektywności sprzedaży wina i maksymalnego wykorzystania posiadanego potencjału.

Sprawdzone strategie gospodarstwa enoturystycznego

Znając profil konsumenta wina w Polsce, można obrać najbardziej efektywne drogi służące popularyzacji i sprzedaży wina. Do oferty takiej należy zaliczyć przede wszystkim:

Organizacja zaplecza turystycznego (noclegi i wyżywienie)

Nie trzeba chyba nikomu tłumaczyć jak ważne jest zapewnienie noclegu i wyżywienia przybywającym często z daleka amatorom wina. Możliwość pobytu w gospodarstwie winiarskim doskonale wpisuje się w rosnącą nieustannie potrzebę ucieczki na łono natury ale też zwiększa efektywność sprzedażową. Klientowi poza noclegiem i wyżywieniem można zaoferować poważniejszą degustację przeglądową win, „wino na wieczór” czy ostatecznie miłe pamiątki smaku przy pożegnaniu. Klienci enoturystyczni nie wymagają najczęściej standardów luksusowego hotelu. Pokój z łazienką i dostępem do Internetu jest dziś jednak standardem. w przypadku braku możliwości organizacji noclegów warto współpracować z lokalnym hotelem czy gospodarstwem agroturystycznym.

Sprzedaż bezpośrednia wina

Nie ma bardziej efektywnej ekonomicznie formy sprzedaży wina niż we własnym gospodarstwie, z pominięciem wszelkich pośredników. Sprzedaży takiej oczekują także sami turyści. Znakomita większość kupuje przynajmniej butelkę produkowanego w gospodarstwie wina. Normą jest, że klient staje się stałym odbiorcą wina i zaopatruje się u winiarza bezpośrednio.

PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA

Trend ten nasilił się zwłaszcza w czasach pandemii. Skracanie drogi wina – od winnicy do stołu – wpisuje się też w proekologiczny profil naszej działalności.

Organizacja degustacji

Nikt dziś nie wyobraża sobie odwiedzin w gospodarstwie winiarskim bez możliwości spróbowania wina. Nie ma też lepszej formy na zachęcenie klienta do zakupu wina niż bezpośrednie przedstawienie mu swojej oferty w drodze degustacji.



Degustacja na winnicy. Winnica Wieliczka, fot. Bartosz Wilczyński

Zwiedzanie gospodarstwa winiarskiego

Podstawą każdych odwiedzin w gospodarstwie winiarskim jest zwiedzanie winnicy, winiarni oraz sali degustacyjnej i ostatecznie „sklepu z pamiątkami”. Tak ułożony program zaspokaja większość potrzeb naszych klientów, pozwala nam opowiedzieć naszą unikalną historię, przekazać dawkę wiedzy i unikalnych doznań a także przedstawić i ostatecznie zaoferować produkowane wino.

Szkolenia i inne formy winiarskiej edukacji

Degustacje oraz zwiedzanie winnicy mogą sprowadzać się do opowiedzenia historii winnicy i przeglądu posiadanych butelek ale mogą też nieść dodatkową wartość edukacyjną lub być związane z posiłkiem złożonym z lokalnych produktów. Współczesny klient chce się rozwijać i poszukuje wiedzy. Ta powinna być podana w sposób przystępny i dostosowany do potrzeb i możliwości danego klienta czy grupy.

Wydarzenia w winnicy

Enoturystyka staje się modnym trendem. Samo wino często jest jedynie dodatkiem czy kontekstem wypoczynku na wsi czy imprez organizowanych w jednoznacznie klimatycznych okolicznościach. Organizacja pikników, festynów czy nawet ślubów i wesel stanowi doskonałe dopełnienie oferty sprzedażowej gospodarstwa. w Polsce funkcjonuje też coraz więcej szlaków winnych i różnego rodzaju form wspólnej aktywności lokalnych, rzemieślniczych wytwórców. Warto brać udział w tego typu aktywnościach i bratać się z sąsiadami winiarzami, lokalnymi browarami, pasiekami czy producentami serów zagrodowych.

Formy prawne działalności enoturystycznej

Enoturystyka w swoim klasycznym wydaniu, to zasadniczo kwalifikowana forma agroturystyki – czyli aktywności obejmującej różnego rodzaju usługi terenów wiejskich, począwszy od zakwaterowania, poprzez częściowe lub całodniowe wyżywienie, aż po uczestnictwo w pracach gospodarskich. Polega zatem na wykorzystaniu walorów krajobrazu wiejskiego i uatrakcyjnianiu gościom pobytu poza miastem, stanowiąc alternatywne do rolnictwa źródło dochodu gospodarstwa. Kluczowym dla chcących prowadzić własną agroturystykę jest zatem

PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOŚÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA

przygotowanie oferty turystycznej bazującej na lokalnych atrakcjach, związanych z tradycyjnym i pozornie beztrudnym życiem na wsi. Bardzo ważna jest też możliwość stworzenia zaplecza noclegowego – którego posiadanie w przypadku gospodarstwa winiarskiego wydaje się wręcz koniecznością.

Podstawową formą aktywności zarobkowej w turystyce jest **działalność gospodarcza**, która może być prowadzona zarówno w formie działalności osoby fizycznej jak też w formie spółek prawa handlowego czy pod inną podmiotowością posiadającą osobowość prawną (stowarzyszenie, fundacja, spółdzielnia). Aktywność gospodarstwa rolnego korzystać może jednak z pewnych przywilejów w tym zakresie.



Wina po międzynarodowym konkursie winiarskim Vinoforum – fot. Radosław Froń

PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW
PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA



Winnica Słońce i Wiatr podczas Jurajskiego Pikniku Winnego

Zgodnie z art. 6 ust. 1 pkt 3 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców – przepisów ustawy nie stosuje się do wyrobu wina przez producentów będących rolnikami wyrabiającymi mniej niż 100 hektolitrów wina w ciągu roku gospodarczego. Produkcja wina może być zatem prowadzona przez rolników, którzy wytwarzają do 10 000 litrów wina z własnej winnicy w roku, bez rejestracji działalności gospodarczej. To co dla nas najważniejsze w kontekście dzisiejszych rozważań, na podstawie sąsiedniego przepisu z art. 6 ust.1 pkt 2, rejestracji takiej nie wymaga także gospodarstwo agroturystyczne czyli działalność polegająca na wynajmowaniu przez rolników pokoi, sprzedaży posiłków domowych i świadczeniu

PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA

w gospodarstwach rolnych innych usług związanych z pobytem turystów (jak zwiedzanie winnicy czy degustacja wina). Musimy jednak wiedzieć, że aby powyższe usługi mogły korzystać z takiego przywileju muszą być świadczone **wyłącznie przez rolników tj. osoby prowadzącej działalność rolniczą w posiadanym gospodarstwie rolnym**. Samo posiadanie domu na wsi zatem nie wystarczy. Świadczenie usług w gospodarstwie rolnym powinno być dokonywane w oparciu o zabudowania, grunty i inne zasoby tego gospodarstwa, bez zmiany ich charakteru i naruszenia podstawowej funkcji, czyli zachowanie zdolności do produkcji rolnej w naszym przypadku uprawy winorośli we własnej winnicy (**warto przypomnieć, że sama produkcja wina działalnością rolniczą nie jest**).

Trzeba też zauważyć, że usługi eno/agro-turystyczne są niewątpliwie związane z organizowaniem wypoczynku turystów. Formalnie, organizatorem turystyki może być jednak jedynie przedsiębiorca. Rolnicy świadczący te usługi nie muszą zatem spełniać warunków przewidzianych przepisami dla organizatora turystyki.

Nocleg w winnicy

Nakreślona wyżej, nierejestrowana działalność agroturystyczna, pozwala nam zatem na świadczenie szeregu drobnych usług turystycznych takich jak wspomniane już szkolenia, degustacje czy warsztaty ale też na oferowanie naszym gościom posiłków i miejsc noclegowych. Ta ostatnia część potencjalnej oferty, wymaga jedynie zgłoszenia obiektów noclegowych do ewidencji prowadzonej przez gminę jak i spełnienia określonych warunków technicznych, sanitarnych i przeciwpożarowych. Poza typowymi obiektami hotelowymi, usługi hotelarskie mogą być świadczone również w innych obiektach. Koniecznym jest jednak zgłoszenie wspomnianych budynków do ewidencji innych obiektów w których mogą być świadczone usługi hotelarskie. Ewidencję prowadzi wójt, burmistrz lub prezydent miasta właściwy ze względu na miejsce położenia obiektu a wpis taki jest bezpłatny.

Oczywiście przepis ten dotyczy wyłącznie najmu pokoi, nie zaś całych domów, domków, przyczep kempingowych czy też pól namiotowych.

Degustacje w gospodarstwie winiarskim

Żadna forma aktywności nie jest tak charakterystyczna dla gospodarstwa enoturystycznego jak właśnie degustacja produkowanego przez gospodarza wina. Degustacje mogą oczywiście dotyczyć także innych produktów wytwarzanych w gospodarstwie lub u zaprzyjaźnionych sąsiadów, jak chleb z własnego wypieku, sery, warzywa i owoce z własnej uprawy, itp. Są one bardzo pożądane przez doceniających autentyczną pracę rąk ludzkich, enoturystów. Kłopot pojawia się gdy przedmiotem degustacji jest wino, czyli napój alkoholowy.

Zakazaną jest w prawie polskim promocja napojów alkoholowych – których przejawem jest między innymi „publiczna degustacja napojów alkoholowych”. Promocja z którą mamy zatem do czynienia organizując degustację wina, musi dla swojej bezprawności mieć charakter publiczny, czyli być skierowana do nieograniczonego kręgu nieznanych nam adresatów. Goście naszej winnicy nie tylko stanowią grupę zamkniętą ale też zapewne przy odrobinie chęci, znaną nam z imienia i nazwiska. o publicznym charakterze a zatem nielegalności degustacji ni ma tu mowy. Należy też zauważyć, że reklama i promocja napojów alkoholowych, nawet jeśli faktycznie występują nie są zakazane w miejscach wskazanych przez ustawę. Zakazy określone nie obejmują bowiem reklamy i promocji napojów alkoholowych prowadzonej wewnątrz pomieszczeń hurtowni, wydzielonych stoisk lub punktów prowadzących wyłącznie sprzedaż napojów alkoholowych oraz na terenie punktów prowadzących sprzedaż napojów alkoholowych przeznaczonych do spożycia w miejscu sprzedaży. Nie ma zatem wątpliwości co do dopuszczalności organizowanych w gospodarstwie winiarskim degustacji wina. Zwłaszcza, że praktycznie każdy producent wina posiada zezwolenie na jego sprzedaż detaliczną w miejscu produkcji w którym to najczęściej zorganizowane jest też gospodarstwo agroturystyczne. Sama organizacja degustacji nie wymaga jednak posiadania jakiegokolwiek zezwolenia.

Należy przy tym bezwzględnie pamiętać, że wino podawane gościom podczas degustacji musi być winem oficjalnie i legalnie wyprodukowanym zgodnie z przewidzianymi prawem procedurami. Przede wszystkim musi być to wina wyprodukowane w reżimie akcyzowym, od którego odprowadzono podatek (z banderolą). Podawanie podczas degustacji „wina domowego” nie wchodzi w grę – jako, że przekroczone zostają granice użytku własnego.

Codzienną praktyką każdego winiarza jest organizacja degustacji swoich wyrobów. Pozwala ona szerszemu gronu konsumentów lub obiorców profesjonalnych, na zapoznanie się z naszą ofertą. Ta pozornie naturalna aktywność, może jednak przysporzyć nam licznych problemów jeśli przekroczymy dość płynne w tym zakresie, granice prawa.

Zakaz promocji napojów alkoholowych

Konstytuująca obrót alkoholem w naszym kraju ustawa z dnia 26 października 1982 r. o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi, wprowadza wyraźny zakaz reklamy i promocji alkoholu stanowiąc, iż zabrania się na obszarze kraju reklamy i promocji napojów alkoholowych, z wyjątkiem piwa. Jedną z form zakazanej promocji alkoholu będzie między innymi, publiczna degustacja napojów alkoholowych, rozdawanie rekwizytów związanych z napojami alkoholowymi, organizowanie premiowanej sprzedaży napojów alkoholowych, a także inne formy publicznego zachęcania do nabywania napojów alkoholowych.

Na wstępie trzeba rozjaśnić kluczowe dla wszelkich rozważań zagadnienie, dotyczące tego kiedy nasze zachowanie ma charakter publiczny. Możemy przyjąć, że z charakterem publicznym mamy do czynienia wówczas gdy nasze działania są dostępne lub skierowane do nieograniczonej liczby adresatów. Gdy ograniczymy pulę osób, do których docieramy to o publicznym, czyli otwartym charakterze nie będzie tu mowy. Wymieniona wyżej, degustacja napojów alkoholowych nie będzie wówczas stanowiła zakazanej formy promocji alkoholu. Należy się zastanowić jak szeroko zakrojona musi być nasza staranność w zakresie „odcięcia się od świata abstynentów”. Naturalnie degustacje organizowane w sklepach z winem, popularnych winebarach czy winiarniach zakazu nie łamią. Niepewność interpretacyjną budzi jednak organizowanie degustacji pod gołym niebem. Nie popadając w niepotrzebną przesadę, zdaje się, że wyraźne wyznaczenie przez organizatorów strefy degustacyjnej, podczas różnego rodzaju miejskich festynów, jest wystarczające. Zwłaszcza wówczas gdy posiadamy zezwolenie na prowadzenie w tym miejscu sprzedaży.

Degustacja wina bez banderoli

Jednym z podstawowych grzechów popełnianych przez polskich producentów alkoholu, jest podawanie podczas degustacji napoju akcyzowego bez dopełnienia obowiązku wyprodukowania go pod nadzorem organów celno-skarbowych i opłacenia tego podatku. Najbardziej

chyba szkodliwym, bo przyjmowanym wciąż bezkrytycznie mitem, jest uznawanie za całkowicie dopuszczalną, sytuacji w której alkohol w istocie „domowy”, może być podawany w dowolnym miejscu o ile odbywa się to nieodpłatnie.

Warto przypomnieć, że zgodnie z zapisami ustawy z dnia 6 grudnia 2008 r. o podatku akcyzowym – wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi oraz moszczem gromowym, podlegają obowiązkowo opodatkowaniu akcyzą (podobne przepisy dotyczą wszystkich napojów alkoholowych). Co do zasady, każdy producent alkoholu musi więc przejść procedurę pozwalającą odprowadzić akcyzę i oznaczyć butelkę banderolą.

Wyjątek od tej ogólnej zasady, ustanawia Rozporządzenie Ministra Rozwoju i Finansów z dnia 24 lutego 2017 r. w sprawie zwolnień od podatku akcyzowego (Dz.U. 2017 poz. 430), stanowiąc w swoich zapisach, że zwalnia się od akcyzy piwo, wino i napoje fermentowane, wytworzone domowym sposobem przez osoby fizyczne na własny użytek i nieprzeznaczone do sprzedaży. Ujmując skrótowo tę problematykę, przypomnę jedynie, że użytek własny stanowi konsumpcja dokonywana przez producenta, członków jego rodziny lub jego gości, pod warunkiem że nie dokonuje się ich sprzedaży. Spełnienie wyłącznie ostatniego z warunków wyłączających nie jest zatem wystarczające dla uznania legalności podawania wina bez znaków akcyzy osobom niebędącym członkami naszej rodziny lub naszymi gośćmi (z pewnością już naszymi gośćmi nie są odwiedzający nasze stoisko uczestnicy targów i festynów).

Należy też zwrócić uwagę na sankcję karną. Art. 64. ustawy z dnia 10 września 1999 r. Kodeks karny skarbowy stanowi, iż karze grzywny do 720 stawek dziennych podlega, kto produkując poza składem podatkowym wina gromowe uzyskane z winogron pochodzących z upraw własnych, o których mowa w art. 47 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 6 grudnia 2008 r. o podatku akcyzowym, bez pisemnego powiadomienia w terminie właściwego organu wydaje te wyroby akcyzowe nieoznaczone znakami akcyzy z przeznaczeniem do dokonania ich dostawy wewnątrzspółnotowej lub eksportu.

Gdzie nie wolno organizować degustacji?

Dopełniając tematyki okoliczności w których niepozorna degustacja będzie naruszać przepisy prawa, należy też podnieść, iż przepis art. 14 ust. 1 pkt.1 ustawy o wychowaniu w trzeźwości, wprowadza między innymi bezwzględny zakaz sprzedaży, podawania i spożywania napojów alkoholowych na terenie szkół. Pytanie jednak, czy do terenu szkoły zaliczyć należy także, tak

lubiane przez organizatorów wielu winiarskich imprez, hale sportowe? o ile mowa tu o halach prywatnych lub należących bezpośrednio do władz miasta nie wydaje się to stanowić większego kłopotu. Co jednak z halami sportowymi przynależnymi bezpośrednio do szkół? Naczelny Sąd Administracyjny w wyroku z dnia 21 marca 2002 r. (sygnatura akt – SA/Bk 1278/2001), w sentencji wyroku zauważył, że Gdy chodzi o pojęcie, czy definicję „obiekty szkoły” jako obiektu chronionego nie można mieć wątpliwości, iż chodzi tu nie tylko o budynek szkoły, ale także teren wokół, czy przy szkole, z którego korzystają uczniowie (boisko, trawniki, place gier). Stąd granica szkoły jako obiektu chronionego jest równoznaczna z granicą posesji, terenu na którym znajduje się budynek szkoły i inne urządzenia służące uczniom do rekreacji i sportu. Wydaje się zatem, że szkolne obiekty sportowe nie mogą być miejscem degustacji.

Dla przypomnienia jedynie, Takie działanie może realizować znamiona przestępstwa z art. 43 ust. 1 ww. ustawy – Kto sprzedaje lub podaje napoje alkoholowe w wypadkach, kiedy jest to zabronione, albo bez wymaganego zezwolenia lub wbrew jego warunkom, podlega grzywnie. Jak łatwo zauważyć, organizacja degustacji alkoholu nie jest sprawą prostą i z legalnego punktu widzenia oczywistą. Na organizatorów tego typu form promocji alkoholu czyha wiele zagrożeń. Niewątpliwie warto zdawać sobie sprawę z ich istnienia.

[Żywnienie winiarskich turystów](#)

Doskonałym dopełnieniem usługi enoturystycznej jest możliwość zaoferowania naszym gościom także posiłków. Jest to mile widziany dodatek, który niezwykle zwiększa atrakcyjność naszej oferty – zwłaszcza, jeśli oferowany posiłek będzie komplementarny z oferowanym winem i oparty będzie o dobre, lokalne składniki i regionalne specjały. Warto też pamiętać, że poza dobrą kuchnią kluczowa jest też doskonała obsługa.

Jak już wiemy, drobny producent wina z upraw własnych nie musi dokonywać zatwierdzenia swojej winiarni przez Państwową Inspekcję Sanitarną. Wystarczającym dla prowadzenia działalności w zakresie produkcji i sprzedaży detalicznej wina jest sam wpis do prowadzonego przez sanepid rejestru zakładów podlegających kontroli. Podobne odstępstwo przewidziano też dla gospodarstw agroturystycznych. Zatwierdzenie zakładu nie jest zatem wymagane od gospodarstw agroturystycznych. Sprawę tę można załatwić dokładnie w ten sam sposób jak w przypadku zgłoszenia w sanepidzie samej produkcji wina.

PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA

Musimy jednak wiedzieć, że sprzedaż posiłków w ramach usług agroturystycznych dotyczy wyłącznie gości wypoczywających w gospodarstwie. Oznacza to, że nie możemy oferować naszej kuchni osobom, które są zainteresowane wyłącznie tego typu usługą – czyli funkcjonować jak 113 ust. 13 ustawy. Do podmiotów takich zaliczono między innymi producentów towarów opodatkowanych podatkiem akcyzowym – w tym co oczywiste, producentów wina. Rolnikowi produkującemu wino nie przysługuje zwolnienie podmiotowe z podatku VAT, należy zatem stwierdzić, iż ze zwolnienia takiego nie mogą też skorzystać rolnicy prowadząc jednocześnie agroturystykę. Sama ewidencja sprzedaży w gospodarstwie enoturystycznym może być prowadzona w oparciu o kasę fiskalną, którą rolnik posiada już zapewne jako sprzedawca detaliczny wina. Jak ustaliliśmy, prowadzenie gospodarstwa winiarskiego i rozwijanie w oparciu o nie usług enoturystycznych nie musi wiązać się w wielkich kłopotami praktycznymi. Bez rejestracji działalności gospodarczej możemy uprawiać małą winnicę, produkować i sprzedawać pochodzące z niej wino a także gościć i karmić turystów. Jest zatem całkiem dobrze.



PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA

Uroki enoturystyki w Winnicy z Gór Pieprzowych. Fot. R. Froń

Pamiętajmy jednak, że kluczowym elementem omówionego tu zwolnienia pozostaje „związek z pobytem turystów”. Wynajmowanie miejsc noclegowych albo też świadczenie usług małej gastronomii, cateringu czy też organizowanie imprez nie związanych z wypoczynkiem dla turystów, takie jak przyjęcia okolicznościowe, szkolenia czy konferencje – będzie już działalnością gospodarczą a zatem wymagać będzie rejestracji i przejścia przez dodatkowe procedury.



Zewnętrzna identyfikacja Winnicy Mickiewicz. Fot. R. Froń

**PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW
PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA**

24. EKONOMIKA GOSPODARSTWA WINIARSKIEGO

Winiarstwo stanowi niewątpliwie piękną pasję, która pozwala łączyć wiele, życiowych aktywności. Współczesny mały winiarz jest prawdziwym człowiekiem renesansu. Musi być bowiem dobrym rolnikiem, znać się na uprawie winorośli, jej ochronie, nawożeniu, potrafić obsługiwać niezbędne do uprawy sprzęty ale też rozwijać swoje umiejętności jako technolog winiarski czy wreszcie sprawdzić się jako przedsiębiorca i sprzedawca wina. Bariery prawnej natury są konsekwentnie ograniczane. Sam fakt istnienia blisko 500 winnic potwierdza jasno, że nie jest to zadanie karkołomne czy tym bardziej niewykonalne. Rosnąca pula doświadczeń i dostęp do wiedzy sprawiły, że winiarstwo stało się dziedziną aktywności, która przestała być jedynie domeną pasjonatów i stała się popularnym zajęciem dla wielu osób, przyciągniętych urokiem Bachusa. Dla wielu osób jest to jedynie niegroźne hobby, które realizują po godzinach pracy by cieszyć się winem wraz z przyjaciółmi. Dla wielu osób praktyka taka szybko wymyka się jednak spod kontroli. Postanawiają powiększyć nasadzenia i stworzyć z winnicy dodatkowe źródło przychodu. Zupełnie odrębną kategorię stanowią Ci, którzy na winie postanowili oprzeć swoje życie i z własnej winnicy się utrzymywać oraz przedsiębiorcy, którzy postanowili zainwestować w kolejne biznesowe przedsięwzięcie.

Profil polskiego winiarza

Ustaliliśmy wcześniej profil polskiego konsumenta wina. Warto scharakteryzować też samych winiarzy czyli osoby, które podejmują się uprawy winorośli i produkcji wina w naszym kraju. W przeciwieństwie do starych państw winiarskich, winnice w Polsce są przedsięwzięciami założonymi w znakomitej większości w ostatnich dwóch dekadach. W nielicznych też przypadkach nie są już prowadzone przez swoich założycieli. Przypadki sukcesji czy sprzedaży winnicy choć mają już miejsce to są nadal incydentalne. Kim są jednak założyciele winnic? Znow, w przeciwieństwie do światowej normy nie są to najczęściej zawodowi rolnicy, którzy postanowili dywersyfikować ofertę swojego gospodarstwa i stanowczo zwiększyć jego atrakcyjność. Zwykle są to osoby, które do tego niełatwego rzemiosła przyprowadziło umiłowanie do samego wina oraz mniej lub bardziej prawdziwe wyobrażenie o atrakcyjności tego oryginalnego zawodu. Pracownicy dużych firm, poszukujący ucieczki z życiowego wyścigu szczurów - prawnicy, architekci, lekarze, przedstawiciele innych wolnych zawodów, którzy szukają

atrakcyjnej alternatywy dla swojej zawodowej kariery czy przedsiębiorcy, którzy chcą zwiększyć koronę swoich biznesowych osiągnięć, prestiżową winiarską perłą.

W znakomitej większości przypadków polscy winiarze to osoby:

- wykształcone
- ustabilizowane życiowo
- niezależne finansowo
- poszukujące nowych pasji i wrażeń
- łączące nowe zajęcie z dotychczasowymi doświadczeniami

Główną cechą takich osób jest zwykle wyraźnie emocjonalny stosunek do realizowanego, winiarskiego marzenia. Cel, jakim jest posiadanie winnicy i produkcja własnego wina jest często ważniejszy niż chłodna kalkulacja i czysto biznesowa ocena sytuacji. Podejście do niezbędnych nakładów, poziomu zysków czy czasu na zwrot z inwestycji przyjmują najczęściej drugorzędną rolę w stosunku do ambicji właściciela. Ta odrobina szaleństwa połączona możliwie z finansowym komfortem, stanowi zwykle fundament winiarskiego sukcesu. Czy na polskim winie można jednak zarobić? Przyjrzyjmy się na wstępie szansom rozwoju oraz obszarom ryzyka prowadzenia produkcji wina w naszym kraju.

Ryzyka i bariery biznesowe działalności winiarskiej w Polsce

W części poświęconej marketingowi scharakteryzowaliśmy ogólne bariery rozwoju polskiego winiarstwa. Warto przyrzeć się też jednak szczegółowym problemom wpływającym na samą opłacalność tego typu biznesu:

wysokie koszty inwestycji w winnicę i winiarnię – większość winiarzy w starych krajach winiarskich swoje winnice odziedziczyła. W znakomitej większości przypadków nakłady inwestycyjne zostały już dawno zwrócone a dalszy rozwój winnicy, jej marketing i budowa sieci sprzedaży mogą być finansowane z własnych zysków ze sprzedaży wina. W Polsce winnice tworzone są zwykle na „gołej ziemi”. Założyciel winnicy musi ponieść wszelkie koszty związane z przygotowaniem ziemi, nasadzeniem winorośli i zamontowaniem niezbędnej infrastruktury, wybudowaniem i wyposażeniem winiarni.

relatywnie wysokie koszty prowadzenia winnicy – polski winiarz musi też ponosić koszty związane z przygotowaniem się do profesjonalnej produkcji wina (studia, kursy, wyjazdy studyjne) lub też korzystać z komercyjnych usług doradczych specjalistów. Nie bez znaczenia pozostają także stosunkowo duże koszty pracownicze. Pracy na winnicy, zwłaszcza w sezonie jest bowiem niemało. Dodatkowy problem związany z pracownikami dotyczy...

brak wykwalifikowanych pracowników – w większości krajów winiarskich uprawa winorośli jest powszechną formą rolnictwa. Przeciętny pracownik rolny jest zatem doskonale zaznajomiony z podstawowymi zadaniami związanymi z uprawą winorośli i jest w stanie podjąć różnym wyzwaniom bez szczególnego przygotowania. W Polsce niestety wiedza o uprawie winnicy jest żadna. Każdy pracownik musi zostać dokładnie przeszkolony co generuje niemałe koszty i wymaga dużego zaangażowania obu stron.

utrudniona skalowalność biznesu – niewielu winiarzy dysponuje rozległymi posiadłościami ziemskimi, pozwalającymi na nieograniczony rozwój winnicy. Dosadzanie kolejnych parcel oznacza dla większości winiarzy konieczność zmierzenia się z koniecznością zakupu kolejnej działki. Problem ten jest zaś niemały w dość chaotycznie urbanizowanej Polsce. Także ceny działek rolnych, choćby z mglistą perspektywą na odrolnienie przyprawiają niekiedy o zawrót głowy. Niemałym problemem jest też rozdrobnienie działek (głównie w Polsce południowo-wschodniej) czy ograniczenia prawne związane z nabywaniem ziemi rolnej.

niskie spożycie wina - kłopot skalowalności wiąże się też z wciąż małym rynkiem wina w Polsce oraz skrajnie niskim wciąż spożyciem wina *per capita*. Może się okazać, że dwukrotne zwiększenie winnicy, pociągnie za sobą dodatkową pracę i koszty lecz konieczność chodzenia na kompromisy cenowe w obliczu zwiększonego wolumenu pozbawi nas widocznych korzyści takiego rozwoju.

niskie zainteresowanie winem polskim – sytuacja ta zmienia się dość dynamicznie, wciąż jednak polskie wino nie jest pierwszym wyborem konsumentów ani też w związku z powyż-

szym, sprzedawców wina. Sieci dystrybucji preferują najlepiej rotujące na półkach, zagraniczne, budżetowe wina stołowej jakości.

wysokie marże pośredników – niska kultura winiarska sprawia, że podmioty zajmujące się biznesowo pośrednictwem w sprzedaży wina, nakładają na relatywnie wysokie marże. Stołowe wina kosztują w Polsce stanowczo więcej niż wynika z ich jakości. Dobrej jakości wina polskie, które mają przyzwoite ceny w sprzedaży hurtowej, po detalicznej stronie rynku osiągną często zaporowe poziomy.

duże obciążenia podatkowe – jak wykazaliśmy wcześniej, polski winiarz musi mierzyć się z konieczności zapłaty rozlicznych i dość wysokich podatków. Nieustannie rosnąca akcyza, wysoka stawka podatku VAT, podatek od nieruchomości czy inne opłaty stanowią niemałe obciążenie dla każdego winiarza.

zakaz reklamy i promocji napojów alkoholowych - jak już wiemy zakazano na terenie kraju publicznej reklamy i promocji napojów alkoholowych z wyjątkiem piwa. Stawia to winiarzy w trudnej sytuacji. Jakiegokolwiek działania promocyjne są bowiem obciążone ryzykiem złamania przepisów przestarzałej ustawy o wychowaniu w trzeźwości i narażają winiarza na poważne konsekwencje.

ograniczenia w zakresie dostawy wina do klienta – rynek e-commerce stał się niezwykle ważną częścią działalności handlowej. Trend ten nasilił się w czasach pandemii, w których konsumenci przywykli do rutynowych zakupów dokonywanych w sklepach internetowych. Niejasna sytuacja związana z wysyłką wina do klienta, który dokonał zakupu na odległość, znacząco ogranicza bezpośredni dostęp winiarzy do klienta.

Szanse i podstawy sukcesu

Wymogiem rzetelności jest przedstawić także plusy działalności winiarskiej w Polsce. Tych szczęśliwie też nie brakuje.

moda na polskie wino - polskie wino staje się modne a wraz z tym trendem rośnie jego powszechna znajomość i zainteresowanie klientów.

rosnący rynek wina – rynek wina w Polsce rośnie dość dynamicznie. Wzrasta także mizerna dotąd spożycie wina. Pojawiają się nowe grupy konsumentów, którzy do wina przechodzą lub od wina zaczynają swoją konsumencką przygodę.

wzrost zainteresowania kulinariami i rosnąca świadomość konsumencka - co szczególnie doniosłe, znacząco poprawia się także świadomość polskich konsumentów. Coraz częściej sięgają oni po wino, a w świecie win poszukują nowinek, ciekawostek w tym win krajowych

zainteresowanie winami naturalnymi – ważnym segmentem rynku wina stają się wina naturalne, ekologiczne czy biodynamiczne. Polskie, znacząco mniej schematyzowane winnice są predystynowane do takiej właśnie uprawy i produkcji w czym mogą szukać swojej przewagi rynkowej, zarówno w Polsce jak i poza jej granicami.

atrakcyjność enoturystyki – winnice w Polsce są stosunkowo nową ale szczególnie lubianą atrakcją turystyczną. Praktycznie nie istnieją problemy ze sprowadzaniem turystów wprost do winnicy. Organizacja degustacji czy sprzedaż bezpośrednia wina to najbardziej efektywne formy zarabiania w gospodarstwie winiarskim. Wino stanowi unikalny produkt lokalny i atrakcyjną pamiątkę smaku.

stosunkowo liberalne przepisy – pomijając niesławną ustawę o wychowaniu w trzeźwości, polskie przepisy dotyczące produkcji wina, przewidują szereg ułatwień dla drobnych producentów wina z upraw własnych, nieznane większości producentów innych napojów alkoholowych. Browary czy gorzelnie nie mogą nawet śnić o formalnym reżimie przewidzianym dla małych winiarzy. Także poprawiona w ostatnim czasie sytuacja drobnych cydrowników i producentów win owocowych z własnych sadów (oraz pszczelarzy-miodosytników), choć zbliżona do poziomu przywilejów winiarzy, nie jest jednak tak samo dobra.

Być wielkim czy nie być?

Podstawowym pytaniem jakie musi sobie zadać przyszły winiarz jest główny cel uprawy winorośli. Chęć posiadania przydomowej winnicy, która będzie nam służyć jako samofinansujące się hobby po godzinach, zapewni dodatkową atrakcję dla rodziny i przyjaciół i ewentualnie dołoży się do domowego budżetu, będzie się wiązać z zupełnie innymi wyzwaniem niż tworzenie winnicy jako biznesu z prawdziwego zdarzenia.

Małe winnice rodzinne

Skala działalności winiarskiej nie jest bez znaczenia. Większość polskich, zarejestrowanych winnic to gospodarstwa rodzinne, uprawiające przeciętnie ok 2-3 hektarów. Są to przedsięwzięcia produkujące stosunkowo niewiele wina (do kilkunastu tysięcy butelek wina rocznie). W winnicach takich pracują głównie ich właściciele wraz z rodziną. Wspierają się pracownikami ale zwykle nie zatrudniają nikogo na stałe. Wydaje się, że małe winnice to też małe zyski ze sprzedaży niewielkiej ostatecznie ilości wina. To też jednak stosownie mniejsze nakłady inwestycyjne, koszty pracy i utrzymania winnicy. Przychody z małej winnicy mogą być zatem nieproporcjonalnie duże z uwagi na brak konieczności szerokiej dystrybucji i promocji wina oraz możliwość bezpośredniej sprzedaży znakomitej jego większości (wszystkie potencjalne marże pośredników zachowujemy dla siebie).

Oczywiste **zalety prowadzenia małej winnicy** to:

- stosunkowo niskie koszty nasadzenia winnicy i wyposażenia winiarni
- możliwość skupienia się na produkcji unikalnych, szczególnie atrakcyjnych win bez chodzenia na kompromisy z powszechnymi gustami społeczeństwa
- brak problemów ze sprzedażą całej posiadanej produkcji
- brak konieczności budowania szerokiej sieci dystrybucji
- możliwość sprzedaży większości wina bezpośrednio w gospodarstwie
- możliwość zachowania unikalnego klimatu i rodzinnego charakteru winnicy
- łatwość w zaoferowaniu dodatkowych atrakcji jak oferta enoturystyczna

Małe winnice mają też jednak swoje **ograniczenia**:

- brak możliwości szybkiego skalowania w celu nadążenia za popytem
- relatywnie duże nakłady czasu i pracy własnej w stosunku do oczekiwanych zysków
- nieopłacalność zakupu sprzętu wysokiej klasy

Profesjonalne przedsięwzięcia winiarskie

Choć skala przedsięwzięć winiarskich w Polsce systematycznie rośnie to największe polskie winnice mają wciąż zaledwie nieco ponad 30 hektarów. Rozróżnienie, którego tu dokonujemy wiąże się przede wszystkim z motywami celowością prowadzenia winnicy. Profesjonalizm, którym wyróżniona omawianą tu grupę winnic nie ujmuje niczego małym, rodzinnym winnicom. Wskazuje jedynie, iż przedsięwzięcia takie nastawione są na jednoznacznie pozytywne ekonomiczne skutki. Mowa tu bowiem o winiarzach zawodowych, którzy nie traktują najczęściej winnicy jako dodatkowego źródła przychodu ale z niej żyją lub dla których, stanowi ona przedsięwzięcie typowo biznesowe.

Producenci tacy projektują swoje przedsięwzięcia jednoznacznie pragmatycznie. Dochody z produkcji wina muszą zapewnić możliwość spłaty kredytów, leasingów czy choćby zwrot zainwestowanych nadwyżkowych środków. Skala produkcji i możliwość sprzedaży muszą zapewnić sensowność zakupu wysokiej klasy sprzętu do uprawy winnicy i produkcji wina a wyposażenie to zwrotnie, zapewnić zwiększenie efektywności na obu tych polach. W pewnym momencie rozwoju winnicy zakup nowoczesnego ciągnika czy też wydajnej prasy do winogron staje się koniecznością. Opłacalność takich inwestycji przekłada się w ich kosztach przeliczanych na butelkę wyprodukowanego i sprzedanego wina. Oczywistym jest zatem, że od pewnego poziomu nie opłaca się być „zbyt małym”. Nakłady czasu, sił i środków na winifikację w zbiorniku zawierającym 10 000 litrów wina nie są zwykle znacząco większe niż przy zbiorniku o pojemności 1000 litrów. Zyski zaś, nawet jeśli nie proporcjonalne to jednak zawsze znacząco wyższe.

Zalety posiadania „dużej winnicy”:

- możliwość nadążenia za popytem na rynki
- dostępność wina w ilościach interesujących duże sieci sprzedaży

PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA

- znaczące możliwości w zakresie reklamy i promocji
- opłacalność inwestycji w technologię
- wysoka efektywność ekonomiczna wynikająca ze skali

Podstawowe wady „dużych winnic”:

- rezygnacja z wysokiej marży w zamian za dużą sprzedaż
- konieczność produkcji dużej ilości „populistycznych” win, które będą odpowiadały profilowi przeciętnego konsumenta
- presja na zachowanie podobnej stylistyki win w każdym roku
- niezbędne szerokie działania marketingowe dla zainteresowania potencjalnych klientów własną ofertą

Model biznesowy małej winnicy

Na potrzeby niniejszego opracowania rozważymy koszty i potencjalne przychody z małej winnicy, stanowiącej dodatkowe źródło dochodu dla winiarza. Przyjmujemy brak konieczności zatrudniania stałych pracowników oraz pracę własną właścicieli winnicy przy pomocy rodziny i przyjaciół. Status prawny winiarza to drobny producent wina z upraw własnych, produkujący do 100hl wina rocznie, który nie prowadzi działalności gospodarczej. Parametry winnicy zostały uproszczone aby nie komplikować modelu objętego biznesplanem:

Wielkość winnicy – przyjmujemy jako model wyjściowy kompromisową, rodzinną winnicę o **powierzchni 1ha**, pozwalającą na prowadzenie przedsięwzięcia jako zajęcia dodatkowego, bez konieczności zatrudniania stałych pracowników.

Pracownicy – brak stałych pracowników, winnica uprawiana zasobami własnymi przy ewentualnej pomocy pracowników sezonowych (nie uwzględniono w kosztach).

Ilość krzewów – przy założeniu odstępów 2,5m między rzędami do uprawy zmechanizowanej oraz 1m pomiędzy krzewami, możemy przyjąć, że na powierzchni jednego hektara zmieści się około **4000 sadzonek**.

PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA

Uprawiane odmiany – dla uproszczenia modelu przyjmujemy, że w winnicy uprawiane będą jedynie dwie, możliwie pewne w uprawie odmiany hybrydowe o uniwersalnym zastosowaniu. - na wina białe (np. *souvenir gris*) oraz wina czerwone (np. *regent*).

Plenność – przyjmujemy, że pierwsze, małe zbiory będą w trzecim roku po posadzeniu winnicy z plennością na poziomie 50% docelowej, w czwartym roku plenność wzrośnie do 75% a pierwszy pełny zbiór będzie w piątym roku po posadzeniu. Zakładamy obciążenie dojrzałych winorośli na poziomie od 1 kg do 2 kg z krzewu. Co przy naszych założeniach daje średni plon na poziomie od 4 do 8 ton z hektara. Na potrzeby niniejszego modelu przyjmiemy uśrednioną plenność na poziomie **1,5 kg z krzewu** a zatem plon **6 ton winogron** rocznie.

Ilość wina – w zależności od rodzaju prasy i stanu winogron, wydajność tłoczenia wynosi od 50% do 70%. Przyjmujemy znów kompromisowe 60%. Co daje nam około **3600 litrów moszczu** przy pełnym, założonym owocowaniu. Straty technologiczne w postaci choćby osadów na etapie sedymentacji i po fermentacji, przyjmujemy na poziomie około **10%** (w dużych winnicach odzyskuje się część wina z sedymentów ale nie będzie to miało praktycznego zastosowania w naszym przypadku). Powinniśmy zatem uzyskać do **3250 litrów (około 4300 butelek) wina rocznie**.

Rodzaje wina – przyjmujemy jedynie 3 etykiety:

- **wino białe - 50%**
- **wino czerwone - 35%**
- **wino różowe - 15%**

Okres dojrzewania – czas służy winu ale presja sprzedaży po latach ciężkiej pracy i oczekiwania na jej efekty, jest wielka. Pośpiech stanowczo nie jest wskazany dla wina czerwonego (zwłaszcza z regenta!). Wina czerwone powinny dojrzewać przez minimum 24 miesiące przed sprzedażą. Na potrzeby niniejszego modelu biznesowego będziemy jednak bardziej litościwi dla siebie (z dużą stratą dla klienta) i przyjmiemy krótkie okresy leżakowania – **12 miesięcy dla win czerwonych, 6 miesięcy dla win białych i różowych**.

Odsetek win nieprzeznaczonych do sprzedaży – pewna część wina będzie musiała zostać przeznaczona do celów marketingu. Będą to przede wszystkim butelki rozlane w ramach degustacji podczas różnego rodzaju wydarzeń jak targi branżowe, różnego rodzaju jarmarki, konwenty winiarskie czy też próbki przesłane na konkursy, do dziennikarzy i blogerów winiarskich. Nie bez znaczenia są także butelki, które przekazujemy nieodpłatnie naszym potencjalnym klientom czy zwyczajnie darujemy czysto towarzysko. Należy przyjąć, że rozsądnie jest zachować **ilość butelek rozdawanych na poziomie około 15%**.

Dostępny asortyment – po przeliczeniach powyższego, możemy ustalić naszą ofertę sprzedaży:

- **1823 butelek wina białego**
- **1276 butelek wina czerwonego**
- **547 butelek wina różowego**

Kanały sprzedaży – przyjmujemy, że większość wina sprzedamy na miejscu w gospodarstwie. Reszta zostanie sprzedana pośrednikom handlowym (sklepy specjalistyczne, restauracje). Wielcy dystrybutorzy hurtowi nie muszą nas interesować przy tak małej produkcji.

- **Sprzedaż bezpośrednia w gospodarstwie – 70%**
- **Sprzedaż hurtowa do sklepów i restauracji – 30%**

Ceny wina

- Wina czerwone **40 zł w hurcie i 60 zł w sprzedaży detalicznej**
- Wina białe i różowe **30 zł w hurcie i 45 zł w sprzedaży detalicznej**

Parametry finansowe:

- Finansowanie wyłącznie ze środków własnych
- Stawka akcyzy – 201 zł za 100 litrów wina gotowego
- Podatek VAT – 23%
- Podatek PIT – skala podatkowa (17% w pierwszym progu, 32% w drugim progu)
- Winiarz nie prowadzi działalności gospodarczej (produkcja do 100 hl rocznie)
- Liniowa amortyzacja środków trwałych

Koszt założenia winnicy

Założenie winnicy wymaga poniesienia szeregu kosztów. Zasadnicze to oczywiście zakup ziemi oraz materiału nasadzeniowego. Istotny koszt stanowią też jednak rusztowania. Oczywiście nie można bagatelizować także samego przygotowania ziemi.

Podstawowe **koszty inwestycyjne związane z założeniem winnicy** to zatem:

- zakup odpowiedniej działki
- przygotowanie gleby
- zakup sadzonek
- zasadzenie winnicy
- ustawienie rusztowań
- zakup sprzętu do uprawy winnicy
- koszty pracy, nawozów i środków ochrony roślin w pierwszych latach po posadzeniu
- koszty ogrodzenia
- koszty siatek ochronnych

Część kosztów musi zostać poniesiona na samym początku (zakup ziemi), część zaś może zostać rozłożona na kilka kolejnych lat. Koszty mogą znacząco różnić się od siebie. Pomijając oczywiście tu różnice w cenach działek przede wszystkim należy ustalić czy winnica sadzona jest przy wyspecjalizowanej w tej dziedzinie firmie czy też zadanie to wykonuje winiarz zasobami własnymi. Także sam materiał nasadzeniowy może pochodzić w całości z profesjonalnej szkółki jak i być rozmnażany przez winiarza samodzielnie.

Zakup działki

Należy pamiętać, że lokalizacja naszej winnicy jest najważniejszym z czynników dalszego powodzenia winiarskiego przedsięwzięcia i zarazem najtrudniejszym do naprawienia w przyszłości. Aby winogrona dobrze i zdrowo się rozwijały, projektując winnicę należy zapewnić roślinom przede wszystkim:

- odpowiednie nasłonecznienie,

PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA

- ochronę przed silnym wiatrem
- wysokość terenu nieprzekraczająca ok. 300 metrów n.p.m.,
- niezbyt dużą wilgotność terenu
- brak zastoisk mrozowych

Najczęstszym chyba błędem początków polskiego winiarstwa, który przytrafia się także i dzisiaj jest wewnętrzna presja do wykorzystania „ojcowizny”. Odbywa się to niekiedy za wszelką cenę, w tym przypadku niemałą – kosztów posadzenia wieloletniej uprawy, uzbrojenia winnicy w rusztowania oraz straconego czasu. Zdecydowanie warto wymienić się na działki lub sprzedać tę posiadaną i kupić taką, która będzie odpowiadała naszym winiarskim planom. Sama cena ziemi może znacząco różnić się w zależności od części kraju i konkretnej lokalizacji i może wahać się w przedziale od 20 000 zł do ponad 100 000 zł za hektar działki rolnej. W praktyce winiarskiej potrzebne nam działki teoretycznie mniej atrakcyjne dla innych upraw. Mniej żyzne gleby czy spore nachylenia, mogą w być w naszym przypadku wręcz zaletą. Parcele na winnicę najłatwiej kupić w Polsce zachodniej, gdzie z uwagi na rolnictwo wielkoobszarowe, relatywnie niewielkie działki nie mają większego znaczenia i zwykle są dostępne w niższej cenie. Polska zachodnia (Dolny Śląsk, Lubuskie czy Pomrze Zachodnie) zapewnia też niewątpliwie najlepszy klimat dla uprawy winorośli w naszym kraju.

Na potrzeby niniejszego opracowania przyjmujemy **koszt 1 ha ziemi na poziomie 50 000 zł**.

Przygotowanie gleby

Przygotowanie winnicy wiąże się z szeregiem zabiegów, zależnych w głównej mierze od stanu i parametrów gleby. Prawie zawsze potrzebne jest odchwaszczanie, głęboszowanie oraz orka w ramach fizycznego przygotowania gleby. Zwykle konieczna jest także korekta pH (gleba jest zwykle zakwaszona). Może się to odbywać w formie uprawy przedplonu (rośliny motylkowe, facelia), nawożenia obornikiem i nawozami sztucznymi czy też wapnowanie w celu odkwaszenia. Można przyjąć, że **koszt takich prac (głęboszowanie, orka, nawożenie) to około 5000 zł na 1 ha**.

PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA

Zakup i przygotowanie ziemi w założonym modelu to:

- zakup 1 ha ziemi rolnej – 50 000 zł
- przygotowanie gleby do uprawy winnicy – 5000 zł

RAZEM: 55 000 zł

Zakup sadzonek

Kluczową sprawą, która w największym stopniu może odbić się na przyszłości winnicy i powodzeniu całego przedsięwzięcia jest dobór materiału nasadzeniowego. Chodzi tu o dopasowanie odmian to siedliska oraz potencjalnego stylu wina. Winnice w chłodniejszych miejscach kraju, gdzie wegetacja jest opóźniona a ryzyka klimatyczne większe powinny sięgać raczej po sprawdzone odmiany hybrydowe. Dojrzewają później, są bardziej odporne na zimowe mrozy oraz choroby. O odmianach tego typu powinni myśleć w szczególności ci winiarze, którzy mają działkę w przeciętnej lub słabej dla uprawy winorośli okolicy.

Typowa winnica, przewidziana do uprawy mechanicznej to rzędy winorośli oddalone od siebie o około 2,5m, przy rozstawie krzewów – 100 cm. Pozwala to na nasadzenie **około 4000 sadzonek na powierzchni jednego hektara.**

Koszt sadzonek waha się od rodzaju odmiany (dla niektórych szczepów trzeba wносить dodatkowe opłaty licencyjne, kraju pochodzenia i oczywiście ilości. Wahają się one najczęściej w przedziale od 6 do 15 zł. Dla pewnych uproszczeń można przyjąć, że **jedna sadzonka kosztuje około 10 zł.**

Sadzenie jednego hektara maszynowo to około 12 000 zł. Alternatywą dla takiej usługi jest sadzenie ręczne. 4000 sadzonek to niemało dla pojedynczego człowieka, nawet przy wsparciu rodziny i przyjaciół. Pracownik na godziny może okazać się zaś znacznie większym kosztem niż maszynowe sadzenie.

PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA

Koszty nasadzenia winnicy to zatem:

- sadzonki – 40 000 zł
- maszynowe sadzenie – 12 000 zł

RAZEM: 52 000 zł

Rusztowania

Istnieją formy prowadzenia winnicy, które nie wymagają rusztowań. W znakomitej większości przypadków, dla typowej winnicy przerobowej rusztowania będą jednak koniecznością. Typowe rusztowanie składa się ze słupków (na potrzeby analizy przyjmujemy najpopularniejsze słupki metalowe) oraz drutów. W pierwszym roku (lub latach) konieczne jest także umieszczenie przy sadzonkach tyczek podtrzymujących.

Przeciętne koszty wyglądają tu następująco:

- tyczka podtrzymująca – ok. 3 zł/szt.
- słupek środkowy – ok. 50 zł/szt.
- słupek końcowy – ok. 100 zł/szt.
- drut – ok. 0,50 zł/m

Dla założonego areału 1 ha – potrzebujemy:

- 4000 tyczek podtrzymujących – 12 000 zł
- 720 słupków środkowych – 36 000 zł
- 80 słupków końcowych – 8 000 zł
- 20 000 m drutu (4000 m drutu prowadzącego, 16 000 m pozostałych drutów) – 10 000 zł
- akcesoria (kotwy, napinacze, itp.) – ok. 5000 zł

RAZEM: 63 000 zł

PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA

Powyższe koszty składają się na całokształt zasadniczych kosztów związanych z przygotowaniem gleby, nasadzeniem winnicy oraz jej uzbrojeniem w rusztowania i niezbędną infrastrukturę. Dodatkowe koszty jakie mogą wiązać się z przygotowaniem samej winnicy to choćby kwestia ogrodzenia samej działki.

ŁĄCZNE KOSZTY POSADZENIA 1 HEKTARA WINNICY (bez zakupu działki): 120 000 zł

Na posadzeniu winnicy wydatki związane z rolniczą częścią naszej działalności, niestety jeszcze się nie kończą. Uprawa nawet jednego hektara winnicy może być dość uciążliwa bez niezbędnej mechanizacji. Technologia zaś kosztuje, i nie są to małe kwoty.

Podobnie jak w przypadku zakupu ziemi, możliwości pozyskania sprzętu rolniczego są bardzo szerokie. Szerokie są także ceny sprzętu zarówno nowego jak i używanego. Na potrzeby niniejszego modelu przyjmujemy ceny przeciętnych pojazdów i urządzeń nowych. Możliwości zwiększania lub zmniejszania tych kosztów są jednak ograniczone jedynie kreatywnością. Przyjmujemy także za konieczną wyłącznie sprzętu absolutnie niezbędnego. Świadomie pominiemy przyrządy zwiększające efektywność czy komfort uprawy winorośli.

Co będzie nam niezbędnie potrzebne?

Kluczowym narzędziem każdego rolnika – także winogrodnika jest oczywiście traktor. Rynek dostarcza szeregu rozwiązań. Od tradycyjnych ciągników rolniczych, poprzez małe traktory sadownicze aż po wyspecjalizowane traktory do uprawy winnic. Typ i rozmiar ciągnika zależy w głównej mierze od rozstawu rzędów w naszej winnicy (a zatem przygotowania do uprawy mechanicznej) oraz nachylenia zboczy.

Przyda się także kosiarka i glebogryzarka. Pominąć możemy przy relatywnie małej wciąż winnicy, ogławiarękę, pielnik czy podwiązywarkę do winorośli. Zabiegi te możemy wykonywać ręcznie, pewnym nakładem czasu i wysiłku.

Uprawa winnicy (także w reżimie ekologicznym czy biodynamicznym) wymaga także posiadania opryskiwacza. Oczywiście można opryskiwać winnicę opryskiwaczem plecakowym. Nie

PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA

jest to jednak przy winnicach powyżej hektara efektywne (ani też w żadnym wypadku zdrowe!).

Wszelkie prace rolnicze można oczywiście zlecać na zewnątrz. Koszty inwestycyjne zmieniają się nam wówczas na operacyjne, którym poświęcimy uwagę odrębnie. Ma to sens przy najmniejszych projektach, gdzie zakup drogich maszyn rolniczych nie miałby szans zwrócić się w jakkolwiek rozsądnym czasie.

Zasadniczy sprzęt do uprawy winnicy będzie się wiązał z koniecznością zakupu przynajmniej:

- **traktor sadowniczy – 100 000 zł** (stawka amortyzacji 14% - 14 000 zł rocznie)
- **opryskiwacz – 30 000 zł** (stawka amortyzacji 14% - 4200 zł rocznie)
- **kosiarka – 10 000 zł** (stawka amortyzacji 14% - 1400 zł rocznie)
- **skrzynki i sekatory do zbiorów – 2000 zł**

KOSZT SPRZĘTU DO WINNICY TO RAZEM: 142 000 zł

Łączne koszty jakie ponieść musi winiarz na przygotowanie i posadzenie winnicy to zatem około 400 000 zł w wersji z najdroższym elementem wyposażenia jakim jest własny traktor sadowniczy. Pomijając ten koszt (traktor można wynajmować lub zastąpić tanim, używanym odpowiednikiem w cenie o rząd wielkości mniejszej) znajdujemy się na poziomie około **150-200 tysięcy złotych kosztów posadzenia winnicy i zakupu podstawowego sprzętu rolniczego**. O ile koszt przygotowania i obsadzenia hektara gruntu nie zmienia się zasadniczo przy skalowaniu przedsięwzięcia, o tyle faktycznie z każdym hektarem uprawy zwiększa się sensowność zakupu własnych maszyn rolniczych.

ŁĄCZNY KOSZT WINNICY (działka, sadzonki, sadzenie, rusztowania, sprzęt rolniczy) W PRZYJĘTYM MODELU BIZNESOWYM: około 312 000 zł

Koszt wyposażenia winiarni

Do produkcji wina konieczne będzie posiadanie lokalu w którym przetwórstwo takie będzie możliwe. Kwestie te w największym chyba stopniu zależą od możliwości i celów samego wi-

niarza. Dla produkcji wina z jednego hektara wystarczy nieco powiększony (i odpowiednio przygotowany) garaż czy niewielkie pomieszczenie gospodarcze. Nie ma jednak przeszkód aby poświęcić tej sprawie znacznie więcej uwagi i środków. Koszty nabycia czy remontu lokalu w celu osiągnięcia oczekiwanego poziomu może być skrajnie różna. Koszty w tym zakresie przyjmujemy jako koszty minimalnych prac związanych z przygotowaniem niewielkiego, posiadanego pomieszczenia gospodarczego do produkcji wina. **Główne koszty to doprowadzenie wody, wylanie posadzki z odpływami oraz ułożenie zmywalnej powierzchni ścian. Koszty takie powinny zmieścić się w kwocie 20 000 zł.** Kwestia inwestycji w zakresie winiarni zostanie ograniczona do zakupu niezbędnego sprzętu służącego do produkcji wina.

Warto przyjrzeć się w tym miejscu jak produkuje się poszczególne rodzaje wina. Jest to kluczowe aby oszacować technologię niezbędną do zakupienia przed rozpoczęciem prac. Opis procesu technologicznego produkcji wina przyda się także do złożenia w stosownych instytucjach na etapie różnego rodzaju odbiorów i zatwierdzeń. Kluczowe elementy wyposażenia wiążą się nierozzerwanie z technologią produkcji win. Także w celu uproszczenia niniejszego modelu, skupimy się na najbardziej popularnych technologiach związanych z produkcją spokojnych win białych i czerwonych – bez wyposażenia niezbędnego do produkcji choćby win musujących.

Typowy proces technologiczny dla produkcji win białych wygląda następująco:

1. **Selekcja winogron.** Zebrane winogrona są sortowane, aby do dalszego przerobu nie dostały się owoce spleśniałe, nadgniłe i mocno uszkodzone, które mogą niekorzystnie wpłynąć na smak i aromat przyszłego wina.
2. **Odszypułkowanie i zgniatanie winogron na miazgę.** Jagody winogron zostają oddzielone od szypułek i lekko zgniecione, aby ułatwić tłoczenie i wypłyniecie soku. Do uzyskanej miazgi dodaje się dwutlenek siarki (SO₂) aby nie dopuścić do oksydacji i zakażenia. W niektórych przypadkach do tłoczenia pozostawia się całe, nie zgniecione grona z szypułkami. Oczywiście możliwe są tu odstępstwa od tego wzorca jak prasowanie całych gron (bez wcześniejszego mielenia i odszypułkowania), jak też dłuższa maceracja (od kilku godzin do nawet kilku miesięcy!)

3. **Tłoczenie.** Zgniecione lub całe winogrona tłoczy się w prasie, w wyniku czego od skórek i pestek oddzielony zostaje moszcz gronowy.
4. **Klarowanie (sedymentacja),** analiza i korekta składu moszczu. Moszcz pozbawia się zanieczyszczeń i w razie potrzeby siarkuje. Klarowanie moszczu odbywa się samoczynnie (sedymentacja) lub przy pomocy środków klarujących. Mierzy się zawartość cukrów oraz kwasów i w razie konieczności (i spełnieniu warunków formalnych przewidzianych dla wzbogacania na liście dozwolonych praktyk enologicznych) zwiększa się zawartość cukru i/lub stosuje się odkwaszanie chemiczne moszczu.
5. **Fermentacja alkoholowa.** W tym kluczowym dla wyrobu wina procesie drożdże przetwarzają zawarte w moszczu cukry na alkohol i dwutlenek węgla. Przy okazji tworzą się także inne substancje odpowiedzialne za smak i aromat wina, jak glicerol, czy lotne związki aromatyczne. Do moszczu dodaje się specjalnie wyselekcjonowane kultury drożdży lub też prowadzi się fermentację przy pomocy dzikich drożdży (fermentacja spontaniczna).
6. **Zlanie młodego wina znad osadu.** W następstwie fermentacji w młodym winie pozostają martwe drożdże i inne stałe zanieczyszczenia. Po ich opadnięciu na dno wino zlewa się znad osadu do innego zbiornika i siarkuje (w przypadku prowadzenia fermentacji jabłkowo-mlekowej ogranicza się dodatek SO₂).
7. **Fermentacja jabłkowo-mlekowa.** Po zakończeniu fermentacji alkoholowej wino może przejść tzw. fermentację jabłkowo-mlekową, podczas której pod wpływem bakterii kwasu mlekowego następuje degradacja kwasu jabłkowego do kwasu mlekowego oraz obniżenie całkowitej kwasowości.
8. **Klarowanie i drugi obciąg.** Po pierwszym obciążu wino pozostawia się do samorzutnego wyklarowania i po wytrąceniu tzw. drugiego osadu ponownie zlewa się je do innego zbiornika. W przypadku trudności z samoczynnym klarowaniem stosuje się środki klarujące lub filtrację.
9. **Stabilizacja.** W celu przyspieszenia wytrącenia się kamienia winnego wino ochładza się do temperatury 0– 3°C, można także usunąć niestabilne białka przy pomocy bentonitu. Zapobiega to powstawaniu osadów i zmętnień w butelce.
10. **Dojrzewanie.** Wino przechowuje się przez okres od kilku miesięcy do kilku lat aby nabrało ono odpowiedniego smaku i aromatu. Wino dojrzewa w pełnych zbiornikach, w

stabilnej i stosunkowo chłodnej temperaturze (ok. 12°C). Jest także stale kontrolowane i w razie potrzeby poddawane odpowiednim zabiegom technologicznym.

11. Końcowa korekta wina (kupażowanie). Przed butelkowaniem można jeszcze skorygować własności organoleptyczne wina poprzez kupażowanie lub dosłodzenie moczem gronowym.

12. Butelkowanie wyrobu gotowego. Wino można rozlać do butelek po tzw. końcowej filtracji lub bez filtrowania. Przed butelkowaniem należy skontrolować zawartość wolnego SO₂ i w razie potrzeby siarkować wino do odpowiedniego poziomu.

Odstępstwa w zakresie produkcji win czerwonych dotyczą przede wszystkim maceracji, która odbywa się po zgnieceniu winogron a przed ich ostatecznym prasowaniem. W maceracji ekstrahują się do wina przede wszystkim barwniki i polifenole zawarte w skórkach winogron. Maceracja taka trwa najczęściej od kilku godzin do kilku tygodni. Dodatkową domeną win czerwonych jest rutynowo przeprowadzana fermentacja jabłkowo-mlekowa – czyli taka, w której w następstwie aktywności bakterii jabłkowo-mlekowych dochodzi do przemiany nadmiaru kwasu jabłkowego w kwas mlekowy. Przeprowadzenie fermentacji jabłkowo-mlekowej, podobnie jak fermentacji alkoholowej wymaga ścisłej kontroli temperatury. Odstępstwa od zakresów przewidzianych dla drożdży czy bakterii może skutkować niewłaściwym przebiegiem procesu lub negatywnymi skutkami działalności mikroorganizmów.

Podstawowe wyposażenie małej winiarni:

- młynko-odszypułkowarka – 2500 zł
- prasa pneumatyczna 800l – 80 000 zł (stawka amortyzacji 14% - 11 200 zł rocznie)
- zbiorniki do maceracji (1000l) – 700 zł/szt. (potrzebujemy minimum 3 sztuki)
- zbiorniki do fermentacji (1000l) – 6000 zł/szt. (potrzebujemy około 8 sztuk)
- agregat do chłodzenia zbiorników – 3500 zł
- filtr płytowy – 3000 zł
- pompa – 4000 zł
- nalewarka – 12 000 zł (stawka amortyzacji 14% - 1680 zł rocznie)
- korkownica ręczna – 500 zł
- zgrzewarka do kapturków – 400 zł

PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA

- etykieciarka – 3000 zł
- dodatkowe elementy wyposażenia – 5000 zł

KOSZT WYPOSAŻENIA MAŁEJ WINIARNI TO RAZEM: 164 000 zł

Podobnie jak w przypadku samej winnicy, skalowanie projektu wpływa znacząco na jego ekonomikę. Zwiększenie ilości wina wymaga wprowadzenia zakupu dodatkowych zbiorników, ale nie zwiększa kosztów (do granic wydajności sprzętu oczywiście) innych elementów wyposażenia winiarni, w tym przede wszystkim najdroższej w tym zestawieniu prasy. Także czas produkcji wina, opieki nad młodym winem nie będzie rósł proporcjonalnie do jego ilości. Efektywność większej produkcji będzie zatem widoczna także w ilości nakładów czasu i wysiłku w przeliczeniu na butelkę wina.

Bieżące koszty prowadzenia działalności winiarskiej

Koszty bieżące związane z prowadzeniem winnicy i produkcją wina należy podzielić na dwie zasadnicze części – koszty związane z utrzymaniem i produkcją rolną (winnica) oraz koszty operacyjne produkcji wina. **Koszty działalności rolniczej** (plewienie, ogławianie, opryski, nawożenie) można przyjąć umownie na poziomie około 1 000 zł miesięcznie, czyli łącznie **12 000 zł rocznie** (w niniejszym modelu zakładamy wyłącznie pracę własną, zatem bez kosztów pracy).

Koszty produkcji wina przyjmujemy zaś następujące:

- koszt energii elektrycznej i wody – 100 zł / 1 hl (75 groszy za butelkę)
- koszty materiałów zużywanych w trakcie procesów produkcji (drożdże, pożywki, odczynniki do pomiarów, itp.) – 20 zł / hl (15 groszy za butelkę)
- butelka – 2 zł
- korek – 1,50 zł
- kapturek – 0,20 zł (niektóre winnice rezygnują z kapturków jako nieekologicznych)
- etykieta – 1 zł
- akcyza – 201,00 zł za 1hl (1.51 zł za butelkę)

RAZEM ZA BUTELKĘ: 7,11 zł

Oczywiście rzeczywiste koszty te mogą istotnie różnić się od powyższych. Same korki wysokiej jakości mogą kosztować ponad 1 euro, podobnie też w wariancie premium, rosnąć mogą koszty jednostkowe butelki czy etykiety. W naszym modelu biznesowym, przyjęliśmy produkcję na poziomie 4500 litrów (5100 butelek) wina.

Na łączne, bieżące koszty produkcji 4300 butelek (750 ml) w założonym modelu, składa się:

- koszt energii elektrycznej i wody – 3250 zł
- koszty materiałów zużywanych w trakcie procesów produkcji (drożdże, pożywki, odczynniki do pomiarów, itp.) – 650 zł
- butelka – 8 600 zł
- korek – 6 450 zł
- kapturek – 860 zł
- etykieta – 4 300 zł
- akcyza – 6 500 zł

RAZEM ok. 30 600 zł

[Koszty sprzedaży wina](#)

Wyprodukowanie wina jest kluczową częścią aktywności winnicy. Wino zalegające jednak w piwnicznych zbiornikach nie przynosi jednak wymarzonych przychodów a zajmując przestrzeń produkcyjną stanowi też niemały kłopot przed kolejnymi zbiorami. Niemniej istotną jest przez to także kwestia efektywnej sprzedaży wina. Główne grupy docelowe, kanały dystrybucji i formy sprzedaży określone zostały już powyżej, w części poświęconej marketingowi oraz enoturystyce. Ta ostatnia została wymieniona jako najbardziej efektywna forma sprzedaży wina w relatywnie małym gospodarstwie winiarskim. Jakie koszty wiążą się z samą sprzedażą? Są to oczywiście wydatki natury formalnej, tj. koszty uzyskania niezbędnych zezwoleń na sprzedaż napojów alkoholowych. Jeśli planujemy wyłącznie sprzedaż w butelkach w znajdującym się przy winiarni „sklepie z pamiątkami”, będziemy potrzebowali zezwolenia

PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA

na sprzedaż napojów alkoholowych przeznaczonych do spożycia poza miejscem sprzedaży. Jeśli mamy możliwości i chęć aby sprzedawać także wina „na kieliszki”, będziemy potrzebowali dodatkowo zezwolenia na sprzedaż napojów alkoholowych przeznaczonych do spożycia w miejscu sprzedaży. Szczęśliwie, od marca 2022 roku, drobni producenci wina nie muszą już uzyskiwać zezwolenia hurtowego na sprzedaż własnego wina. Istotny koszt stanowi także marketing wina. Jego część ujęliśmy w samej ilości butelek, które muszą zostać przeznaczone w celach marketingowych (około 15% produkcji).

- Koszt zezwolenia na sprzedaż napojów alkoholowych przeznaczonych do spożycia poza miejscem sprzedaży – **525 zł**, jeżeli wartość sprzedanych napojów nie przekroczyła 37.500 zł
- Koszt zezwolenia na sprzedaż napojów alkoholowych przeznaczonych do spożycia w miejscu sprzedaży – **525 zł**, jeżeli wartość sprzedanych napojów nie przekroczyła 37.500 zł

W znakomitej większości małych winiarni, zupełnie wystarczające będzie zezwolenie na sprzedaż poza punktem sprzedaży. Degustacji nie traktujemy bowiem jako sprzedaży na miejscu.

W przypadku przekroczenia tych progów sprzedaży opłata wynosi - 1.4 proc. ogólnej wartości sprzedaży wina (oczywiście mowa tu o sprzedaży detalicznej, sprzedaży hurtowej nie wliczamy naturalnie w wartość sprzedaży interesującej nas przy kosztach zezwolenia detalicznego).

Koszt butelki wina (bez kosztów pracy oraz amortyzacji winnicy i winiarni) – 7,53 zł

Opłacalność produkcji wina

Przypomnijmy kryteria jakie przyjęliśmy dla produkcji i sprzedaży wina:

- 50% produkcji to wina białe, 35% wina czerwone, 15% wina różowe
- wina czerwone sprzedawać będziemy za 40 zł w hurcie i 60 zł w sprzedaży detalicznej, wina białe i różowe w cenie 30 zł w hurcie i 45 zł w sprzedaży detalicznej

PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA

- 70% sprzedaży będzie odbywać się na miejscu w gospodarstwie, 30% będzie sprzedana w hurcie do pośredników handlowych jak sklepy i restauracje
- Pierwsze zbiory będą już drugim roku od posadzenia winnicy (założono 50% plenności) a zatem pierwsze, testowe wina pojawią się w trzecim roku od posadzenia. Pierwsze, pełne zbiory to rok trzeci a zatem wina będą w roku czwartym.
- Wina białe i różowe będą dojrzewały 6 miesięcy (butelkowanie wiosną w roku po zbiorach), czerwone zaś 12 miesięcy (butelkowanie jesienią w roku po zbiorach)
- Win w pierwszym roku pełnego owocowania (piąty po nasadzeniu winnicy) będziemy mieli następujące ilości - 1823 butelek wina białego, 1276 butelek wina czerwonego, 547 butelek wina różowego
- Przyjmujemy pełny popyt na nasze wino

Sprzedaż wina w poszczególnych kanałach dystrybucji

Zgodnie z powyższym, wartość docelowej produkcji i sprzedaży wina należy szacować następująco (dla butelek o pojemności 750 ml) według przyjętych założeń w latach pełnego owocowania winnicy (od piątego roku).

PRODUKT	ILOŚĆ	KANAŁ SPRZEDAŻY	UDZIAŁ	CENA BUTELKI	DOCELOWA WARTOŚĆ SPRZEDAŻY ROCZNEJ
Wino białe	1823	DETAL	70%	45 zł	57 424.50 zł
		HURT	30%	30 zł	16 407.00 zł
Wino czerwone	1276	DETAL	70%	60 zł	53 592.00 zł
		HURT	30%	40 zł	15 312.00 zł
Wino różowe	547	DETAL	70%	45 zł	17 230.50 zł
		HURT	30%	30 zł	4 923.00 zł
RAZEM	3646	-	-	-	164 889.00 zł

Analiza prognozy rentowności

Proponowana w przyjętym modelu biznesowym wytwórnia win osiąga dodatnie przepływy pieniężne w piątym roku po nasadzeniu winnicy. Przychody ze sprzedaży wina, są wówczas w stanie pokryć wszystkie swoje wydatki bieżące oraz zwracać nakłady na środki trwałe. Największe nasilenie kosztów ma miejsce oczywiście w pierwszym roku, gdy sadzona jest winni-

PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA

ca (oraz w latach poprzedzających – dla uproszczenia jednak koszty te wliczono w rok pierwszy). Są to koszty zakupu ziemi, przygotowania gleby, obsadzenia winnicy oraz zamontowania rusztowań. Pierwszych, możliwie poważnych zbiorów, spodziewać należy się w trzecim roku po nasadzeniu winnicy. Przed zbiorami, winiarz musi wyposażyć winiarnię na potrzeby produkcji wina – co powoduje zwiększenie kosztów inwestycyjnych w pierwszym roku produkcyjnym. Wyprodukowane zostaną pierwsze wina, których sprzedaż odbędzie się w roku czwartym – wówczas pojawią się też wreszcie, wymarzone przychody. Plenność będzie rosła z każdym rokiem dojrzałości krzewów, by osiągnąć swoją docelową wydajność w piątym roku od posadzenia. Stosownie rosła będzie też oczywiście produkcja i sprzedaż wina.

PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA

Nakłady kapitałowe w winnicę i winiarnię w pierwszej dekadzie inwestycji (z uwzględnieniem amortyzacji środków trwałych)

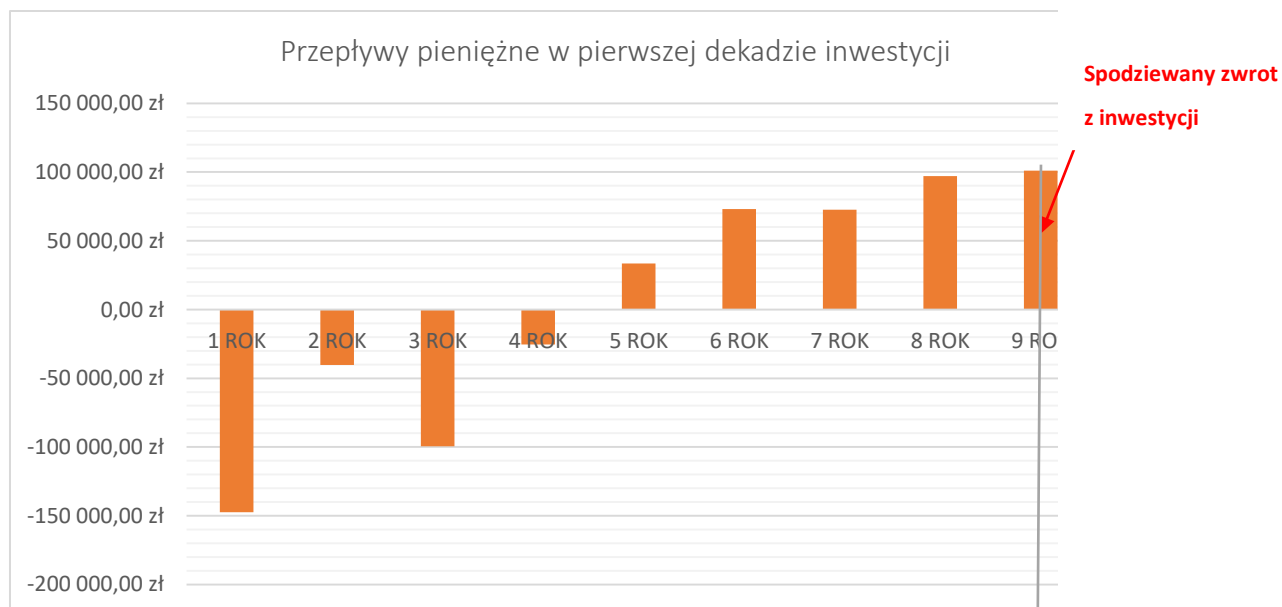
Investycja	koszt	1 rok	2 rok	3 rok	4 rok	5 rok	6 rok	7 rok	8 rok	9 rok	10 rok
zakup ziemi	50 000 zł	50 000 zł	-	-	-	-	-	-	-	-	-
przygotowanie gleby	5 000 zł	5 000 zł	-	-	-	-	-	-	-	-	-
sadzonki	40 000 zł	40 000 zł	-	-	-	-	-	-	-	-	-
sadzenie	12 000 zł	12 000 zł	-	-	-	-	-	-	-	-	-
uzbrojenie winnicy	63 000 zł	8 820 zł	8 820 zł	8 820 zł	8 820 zł	8 820 zł	8 820 zł	8 820 zł	1 260 zł	-	-
traktor sadowniczy	100 000 zł	14 000 zł	14 000 zł	14 000 zł	14 000 zł	14 000 zł	14 000 zł	14 000 zł	2 000 zł	-	-
opryskiwacz	30 000 zł	4 200 zł	4 200 zł	4 200 zł	4 200 zł	4 200 zł	4 200 zł	4 200 zł	600 zł	-	-
kosiarka	10 000 zł	1 400 zł	1 400 zł	1 400 zł	1 400 zł	1 400 zł	1 400 zł	1 400 zł	200 zł	-	-
skrzynki, sekatory	2 000 zł	-	-	2 000 zł	-	-	-	-	-	-	-
remont winiarni	20 000 zł	-	-	20 000 zł	-	-	-	-	-	-	-
młynko-odszytkowarka	2 500 zł	-	-	2 500 zł	-	-	-	-	-	-	-
prasa pneumatyczna	80 000 zł	-	-	11 200 zł	11 200 zł	11 200 zł	11 200 zł	11 200 zł	11 200 zł	11 200 zł	1 600 zł
maceracja	2 100 zł	-	-	1 050 zł	1 050 zł	-	-	-	-	-	-
zbiorniki do fermentacji	48 000 zł	-	-	6 720 zł	6 720 zł	6 720 zł	6 720 zł	6 720 zł	6 720 zł	6 720 zł	960 zł
agregat	3 500 zł	-	-	3 500 zł	-	-	-	-	-	-	-
filtr płytowy	3 000 zł	-	-	3 000 zł	-	-	-	-	-	-	-
pompa	4 000 zł	-	-	4 000 zł	-	-	-	-	-	-	-
dodatkowe wyposażenie	5 000 zł	-	-	5 000 zł	-	-	-	-	-	-	-
nalewarka	12 000 zł	-	-	-	1 920 zł	1 680 zł	1 680 zł	1 680 zł	1 680 zł	1 680 zł	1 680 zł
korkownica ręczna	500 zł	-	-	-	500 zł	-	-	-	-	-	-
zgrzewarka do kapturków	400 zł	-	-	-	400 zł	-	-	-	-	-	-
etykieciarka	3 000 zł	-	-	-	3 000 zł	-	-	-	-	-	-
RAZEM	496 000 zł	135 420 zł	35 420 zł	80 390 zł	53 210 zł	48 020 zł	48 020 zł	48 020 zł	23 660 zł	19 600 zł	4 240 zł

Koszty operacyjne utrzymania winnicy i produkcji wina

Koszt	1 rok	2 rok	3 rok	4 rok	5 rok	6 rok	7 rok	8 rok	9 rok	10 rok
energia	-	-	-	968 zł	2 258 zł	3 225 zł	3 225 zł	3 225 zł	3 225 zł	3 225 zł
enologia	-	-	-	194 zł	452 zł	645 zł	645 zł	645 zł	645 zł	645 zł
butelka	-	-	-	2 580 zł	6 020 zł	8 600 zł	8 600 zł	8 600 zł	8 600 zł	8 600 zł
korek	-	-	-	1 935 zł	4 515 zł	6 450 zł	6 450 zł	6 450 zł	6 450 zł	6 450 zł
kapturek	-	-	-	258 zł	602 zł	860 zł	860 zł	860 zł	860 zł	860 zł
etykieta	-	-	-	1 290 zł	3 010 zł	4 300 zł	4 300 zł	4 300 zł	4 300 zł	4 300 zł
akcyza	-	-	-	1 948 zł	4 545 zł	6 493 zł	6 493 zł	6 493 zł	6 493 zł	6 493 zł
utrzymanie winnicy	12 000 zł	12 000 zł	12 000 zł	12 000 zł	12 000 zł	12 000 zł	12 000 zł	12 000 zł	12 000 zł	12 000 zł
RAZEM	12 000 zł	12 000 zł	12 000 zł	21 172 zł	33 401 zł	42 573 zł	42 573 zł	42 573 zł	42 573 zł	42 573 zł

PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA

Przed rozpoczęciem sprzedaży wina, winiarz musi wydać zatem blisko 480 000 złotych i oczekiwać co najmniej cztery lata. Od piątego roku powinien jednak zacząć zarabiać na sprzedaży wyprodukowanego wina. Po 6-8 latach od posadzenia winnicy kończy się okres amortyzacji większości środków trwałych. Zwrot z inwestycji w tym modelu nastąpić powinien w połowie dziewiątego roku działalności.



Jak widać, kluczowym czynnikiem wpływającym na rentowność i zyskowność produkcji wina jest sposób jego dystrybucji. Małe winnice powinny niewątpliwie skupić się na głównie na bezpośredniej sprzedaży wina w miejscu produkcji. Pozwala to oczywiście na wypracowanie większego zysku na każdej butelce niż podczas dystrybucji poprzez restauracje, sklepy czy hurtownie. Sprzedaży w miejscu wytworzenia sprzyja także moda na enoturystykę, dzięki czemu miłośnicy win odwiedzają miejsca winnice, degustują produkowane tam wina i zwykle kończą swoją wycieczkę w „sklepie z pamiątkami”. Także odpowiedni wizerunek produktu jest jednym z czynników wpływających bezpośrednio na cenę wina a zatem i zysk winiarza. Spójność działań marketingowych, identyfikacji wizualnej, etykiety z całokształtem przedsięwzięcia i jego wartościami będzie doceniona przez konsumenta. Ważnym jest jednak zidentyfikowanie interesującej nas grupy docelowej i właściwe dobranie środków pozwalających dotrzeć do niej z naszym produktem. Znalezienie miejsca do nasadzenia winnicy, przygotowanie gleby, zakup sprzętu rolniczego, nasadzenie winnicy, kilka lat oczekiwania na pełny plon przy jednoczesnej opiece nad młodą winnicą... to dopiero początek drogi. Dla produkcji

PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA

wina z uzyskanych we własnym gospodarstwie owoców, trzeba jeszcze zorganizować i wyposażyć winiarnię. Wyremontować lub wybudować stosowny lokal, zakupić sprzęt do produkcji wina i niezbędne akcesoria. W międzyczasie należy zdobyć wiedzę lub pozyskać kontakty do specjalistów, którzy pomogą nam uruchomić produkcję w naszej własnej winiarni. Jak widać, uprawa winorośli i produkcja wina to temat złożony. Wymaga sporego zaangażowania, dużo cierpliwości, inwestowania niemałych środków a do tego obarczony jest rozlicznymi obszarami ryzyka. W ostatecznym rozliczeniu i przy założeniu pewnej perspektywy czasowej zwrotu z inwestycji, może to być możliwie dochodowy biznes. Wspomniane wyżej nakłady czasu, zaangażowania i środków mogą nie być jednak współmierne do ostatecznych zysków. Winiarstwo to więc wyraźnie zajęcie dla ludzi, których w winie pociąga coś więcej niż same pieniądze. Prawdziwi pasjonacie nie będą jednak rozczarowani. Wyraźny jest też wzrost opłacalności winnicy wraz z ilością produkowanego wina. Efekt skali jest widoczny bardzo wyraźnie w małych projektach winiarskich. Konieczność zakupu sprzętu do uprawy winnicy czy wyposażenia winiarni wiąże się bowiem zarówno z gospodarstwem uprawiającym pół hektara jak i 5 hektarów. Koszt inwestycji nie rośnie proporcjonalnie do rozmiaru produkcji. Przeciwnie do zysków, które są oczywiście silnie związane z wolumenem produkcji. Mechanizm ten sprawdza się jednakże tylko do pewnego poziomu. Takiego, w którym możemy przyjąć pełny popyt na nasze produkty. Za linią pełnego popytu czekają na nas bowiem pewne ustępstwa, kompromisy i dodatkowe koszty. Konieczność wzmożonych wydatków na marketing czy też obniżenia cen na potrzeby wejścia do dużych sieci dystrybucji zmniejszają istotnie nasze zyski. Dalsze rozbudowywanie mocy produkcyjnych bez możliwości łatwej sprzedaży wina, może nie być zatem rozwiązaniem sensownym i opłacalnym.

25. ZAKOŃCZENIE

Nie ma niestety najmniejszej wątpliwości, że uprawa winnicy i produkcja wina nie stanowią najprostszej ani najbardziej efektywnej formy prowadzenia biznesu. Dzieje się tak zarówno w Polsce jak i na całym świecie. Nadwyżki wina na rynku, bardzo duża konkurencja, konieczność ponoszenia wielkich nakładów, ryzyka klimatyczne czy kurczący się ogólnie rynek napojów alkoholowych, nie zachęcają do inwestycji w tej szczególnie wrażliwej dziedzinie. Ograniczenia prawne związane z produkcją jednocześnie napoju alkoholowego, wyrobu akcyzowego i produktu spożywczego, mogą poważnie zniechęcać. Także ogólny zakaz reklamy i promocji wina, znaczące ograniczenia w zakresie jego sprzedaży czy niekończący się bałagan związany z formą dostawy, wydają się tworzyć zbędne ale praktycznie doniosłe bariery dla rozwoju polskiego winiarstwa. Szczęśliwie jednak, mało który obszar aktywności rolniczej i przetwórczej bywa tak satysfakcjonujący jak uprawa winorośli i produkcja własnego wina. Za mało którym też stoi tak wiele wytrwałości i determinacji inwestorów. Tysiące lat tradycji, potężne oparcie w kulturze oraz pełna uroku i pasji praca ludzkich rąk, przyciągają do winiarstwa nowych, niezwykle zaangażowanych producentów, którzy nie zważają na drobne przeciwności. Trzeba też przyznać, że sytuacja przyszłych winiarzy jest już dziś dalece odmienna od tej z jaką mierzyli się w pionierskich czasach pierwsi polscy winogrodnicy. Dostęp do technologii, wiedzy, specjalistów a także niezbędnego sprzętu zmienił oblicze polskiego winiarstwa. Rozwijają się winiarskie szkoły przygotowujące przyszłych technologów, enologów i zawodowych winiarzy (uniwersyteckie, podyplomowe enologie oraz Podkarpacka Akademia Wina w Jaśle). Nie pozostaje bez znaczenia także suma doświadczeń wśród dotychczasowych winiarzy oraz różnego rodzaju formy wymiany informacji. Kilkanaście lat pracy nad uprawą winnicy i produkcją wina w lokalnych warunkach klimatycznych oraz jego sprzedaży i promocji w jeszcze bardziej wymagających okolicznościach prawnych to wiedza, którą już mamy i z której możemy śmiało dziś korzystać. Jeśli dotarliście aż na sam koniec niniejszego opracowania to z całą pewnością macie w sobie determinację niezbędną do tego aby zająć się najbardziej szlachetnym zajęciem jakie zna ludzkość. Jest to świat, który wciąga i daje zadowolenie, okraszone oczywiście odrobiną problemów klimatycznej, technologicznej oraz prawnej natury. Efektem jest jednak spełnienie w rzemiośle dostarczającym radości tysiącom konsumentów, do czego serdecznie zachęcam. Z winiarskim pozdrowieniem!

26. BIBLIOGRAFIA

Wspólnotowe akty prawne:

1. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1307/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r.
2. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r.
3. Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2018/273 z dnia 11 grudnia 2017 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013.

Polskie akty prawne:

1. Ustawa z dnia 26 października 1982 r. o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi.
2. Ustawa z dnia 20 grudnia 1990 r. o ubezpieczeniu społecznym rolników.
3. Ustawa z dnia 11 maja 2001 r. Prawo o miarach.
4. Ustawa z dnia 11 kwietnia 2003 r. o kształtowaniu ustroju rolnego.
5. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
6. Ustawa z dnia 6 grudnia 2008 r. o podatku akcyzowym.
7. Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych.
8. Ustawa z dnia 12 maja 2011 r. o oznaczeniach geograficznych win oraz aromatyzowanych produktów sektora wina.

Publikacje i opracowania:

1. Bosak W., Opłacalność produkcji wina oraz możliwości rozwoju komercyjnego winiarstwa w Polsce, <http://www.winologia.pl/>
2. Bosak W., Wilczyński B., Wybrane aspekty zarządzania gospodarstwem winiarskim. Skrypt dobrych praktyk, Rzeszów 2018.
3. Goluda-Suchodolski M., Praktyczny i ekonomiczny aspekt zakładania winnicy, Praca dyplomowa. Zielona Góra 2022.
4. Hołodnik D., Modele Biznesu Gospodarstw agrowinnych, Warszawa 2017.

**PRZYDOMOWE WINNICE JAKO SPOSÓB NA DODATKOWE DOCHODY MAŁYCH GOSPODARSTW
PRAWNE ASPEKTY UPRAWY WINOROŚLI I PRODUKCJI WINA**

5. Niżnik-Dobosz I., Koszowski M., Ustawa o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi. Komentarz, Warszawa 2020.
6. Winorośl i Wino. Wiedza i praktyka. Cz. 2, pod red. R. Myśliwiec, E.Wawro, Jasło 2018.
7. Pisoni Mark E., White Gerald B., Writing a Business Plan: An Example for a Small Premium Winery, Nowy York 2002; dostępne w sieci: <https://senecacountycce.org/resources/writing-a-business-plan>

Witryny internetowe:

1. agriculture.ec
2. europa.eu
3. paragrafwkieliszku.pl
4. prawoalkoholowe.pl
5. studiwina.pl
6. winologia.pl