

Warszawa, 8 września 2026 r.
KL/578/180/KO/2026

Pani

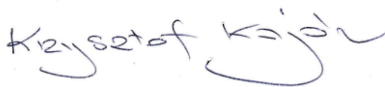
Joanna Trybus

Dyrektor Departamentu Rynków Rolnych i Energii
Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Szanowna Pani Dyrektor,

w ramach trwających konsultacji dot. projektu rozporządzenia zmieniającego warunki stosowania i specyfikację dla dwutlenku siarki oraz siarczynów (E 220-228) w załączniku przekazuję stanowisko Konfederacji Lewiatan.

Z poważaniem



Krzysztof Kajda
Zastępca Dyrektora Generalnego
Szef Pionu Ekspertyzy Konfederacji Lewiatan

Załącznik: Stanowisko Konfederacji Lewiatan dot. projektu rozporządzenia zmieniającego warunki stosowania i specyfikację dla dwutlenku siarki oraz siarczynów (E 220-228)

member of



BUSINESSatOECD

member of

BUSINESSEUROPE



Konfederacja Lewiatan
ul. Zbyszka Cybulskiego 5
00-727 Warszawa
tel. +48 22 50 50 860
repcja@lewiatan.org
www.lewiatan.org

Polish Confederation Lewiatan
Brussels Office
Avenue de Cortenbergh 168
tel. +32 2 732 12 10

NIP 5262353400
KRS 0000053779
Sąd Rejonowy dla
m. st. Warszawy w Warszawie
XIII Wydział Gospodarczy

Stanowisko Konfederacji Lewiatan dot. projektu rozporządzenia zmieniającego warunki stosowania i specyfikację dla dwutlenku siarki oraz siarczynów (E 220-228)

Jako Konfederacja Lewiatan nie zgadzamy się z proponowanym kierunkiem zmian.

Główną przesłanką podnoszoną w propozycji projektowanych zmian do załącznika II i III Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 r w zakresie redukcji maksymalnych limitów dwutlenku siarki-siarczynów (E220-228) są obawy dotyczące bezpieczeństwa dla konsumentów w określonych grupach populacyjnych spożywających żywność zawierającą siarczyny.

Obecnie obowiązujące limity max. zawartości dwutlenku siarki/siarczynów w napojach fermentowanych (wino owocowe, cydr/perry, miód pitny, made wine) wynoszą 200 mg/ltr. Są produkowane bardzo często w niemal identyczny sposób jak produkty sektora wina (wino, wino musujące itd.). Stosowane drożdże są często identyczne. Jest ten sam etap fermentacji, klarowania, leżakowania, butelkowania itd. Są stosowane w procesie dokładnie te same urządzenia. Różnica jest w rodzaju owocu winogrona a gruszka, jabłko, wiśnia czy np. czarna porzeczka. Wino nie jest produkowane wyłącznie z winogron.

Z kolei max. limity stosowania dwutlenku siarki i siarczynów do produktów sektora wina są zawarte w Rozporządzeniu Delegowane Komisji (UE) 2019/934 z dnia 12 marca 2019r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do obszarów uprawy winorośli, w przypadku których zawartość alkoholu może być zwiększona, dozwolonych praktyk enologicznych i ograniczeń mających zastosowanie do produkcji i konserwowania produktów sektora win, minimalnej zawartości alkoholu w odniesieniu do produktów ubocznych oraz ich usuwania, a także publikacji dokumentów OIV.

W załączniku I, część B, „Maksymalna zawartość dwutlenku siarki w winach”, pkt. A, pkt. B oraz pkt. C do tego Rozporządzenia są określone maksymalne limity dwutlenku siarki. Maksymalne górne limity wynoszą tam do 200, 250, 300, 350 a nawet do 400mg/ltr. Obecne limity dla wino owocowych, miodów pitnych, cydrów/perry na poziomie 200mg/ltr wyglądają „niewinnie”.

Zatem, biorąc pod uwagę przesłanki projektowanych zmian, jakimi są obawy o zdrowie konsumentów spożywających napoje zawierające dwutlenek siarki/siarczyny należałoby w pierwszej kolejności zredukować te górne limity w produktach o wyższych stężeniach i zawartościach jakimi są produkty sektora wina lub co najmniej równolegle objąć redukcją maksymalnych zawartości dwutlenku siarki/siarczynów produkty sektora wina i napoje fermentowane.

member of



BUSINESSatOECD

member of

BUSINESSEUROPE

Konfederacja Lewiatan
ul. Zbyszka Cybulskiego 5
00-727 Warszawa
tel. +48 22 50 50 860
repcja@lewiatan.org
www.lewiatan.org

Polish Confederation Lewiatan
Brussels Office
Avenue de Cortenbergh 168
tel. +32 2 732 12 10

NIP 5262353400
KRS 0000053779
Sąd Rejonowy dla
m. st. Warszawy w Warszawie
XIII Wydział Gospodarczy

Proponowanie obniżania górnych limitów zawartości dwutlenku siarki/siarczynów w napojach fermentowanych (wino owocowe, miód pitny, cydr/perry, itd.) odbieramy jako nierówne traktowanie i ewidentne faworyzowanie producentów i produktów sektora wina (wino, wino musujące itd.), które w krajach „starej” UE są powszechne i bardziej popularne niż wino owocowe, cydr/perry czy miód pitny.

KL/578/180/KO/2026

member of



BUSINESSatOECD

member of



Konfederacja Lewiatan
ul. Zbyszka Cybulskiego 5
00-727 Warszawa
tel. +48 22 50 50 860
repcja@lewiatan.org
www.lewiatan.org

Polish Confederation Lewiatan
Brussels Office
Avenue de Cortenbergh 168
tel. +32 2 732 12 10

NIP 5262353400
KRS 0000053779
Sąd Rejonowy dla
m. st. Warszawy w Warszawie
XIII Wydział Gospodarczy