**Jak przewozić wino, by się nie zepsuło?**

**Wiele osób wracając z zagranicznego urlopu, jako „pamiątkę” zabiera do Polski wino. Jednak przewożenie alkoholu przez granicę jest obwarowane przepisami, a poza tym butelki trzeba transportować w odpowiedni sposób. Inaczej wystawione na słońce wino może zamienić się w ocet.**

We Włoszech, Hiszpanii, Francji, ale także w Grecji i Chorwacji możemy kupić trunki z lokalnych winnic, których na próżno szukać w polskich sklepach. Poza smakiem liczyć będą się także wspomnienia. Często chcemy mieć butelkę, która już po powrocie z wakacji przypomni nam o konkretnym miejscu i miło spędzonym tam czasie.

Trzeba jednak mieć świadomość, że przewóz alkoholi jest ograniczony pewnymi limitami, a poza tym wino, jako naturalny produkt spożywczy, może zmieniać swój smak w zależności od warunków otoczenia oraz sposobu, w jaki jest transportowane.

**Ile wina można przywieźć z wakacji?**

Jeśli chodzi o limity – tutaj możemy być na ogół spokojni. Szczególnie w granicach Unii Europejskiej, gdy podróżujemy drogą lądową, będą one bardzo szczodre.

Na każdą osobę powyżej 17. roku życia (młodsi podróżni nie mogą posiadać alkoholu w swoim bagażu), przypada prawo do przewiezienia aż 90 litrów wina spokojnego. Zauważmy jednak, że inne ograniczenia dotyczą win musujących – w tym przypadku obowiązuje limit 60 litrów na osobę. Jeszcze inne ograniczenie – do 20 litrów – dotyczy win wzmacnianych.

Do obszaru celnego Unii Europejskiej wliczamy także m.in. Maderę, Azory, Andorę, Monako, Norwegię czy Wyspy Kanaryjskie. Trzeba jednak mieć na uwadze, że wracając do Polski z kraju włączonego do tego obszaru, możemy przejeżdżać przez państwa transgraniczne, które do Unii nie należą, a w których mogą obowiązywać bardziej rygorystyczne limity.

W przypadku, gdy transportujemy alkohol spoza Unii, polskie przepisy dopuszczają przywiezienie 4 litrów wina spokojnego na osobę. Warto jednak sprawdzić przepisy w każdym kraju, przez który będziemy przejeżdżać, ponieważ tam prawo może być bardziej rygorystyczne.

**Wino w samolocie – czy to możliwe?**

Zasadniczo alkohol można przewozić samolotem, a przepisy dotyczące limitów będą tutaj analogiczne do tych obowiązujących w ruchu lądowym. Z możliwości takich skorzystamy jednak głównie wtedy, gdy butelki z winem umieścimy w bagażu rejestrowanym.

W bagażu podręcznym jednostkowa pojemność napoju nie może być większa niż 100 ml objętości. Wszystkie opakowania zawierające płyny muszą zostać zapakowane do szczelnie zamkniętej torby o pojemności nieprzekraczającej 1 litra na pasażera.

Jest jednak pewien wyjątek, a dotyczy on zakupów dokonanych już po przejściu kontroli, w sklepie na lotnisku. W tym miejscu sprawy się komplikują, ponieważ niektóre linie lotnicze wliczają takie zakupy do limitu bagażu podręcznego, ale są też takie, które pozwalają na wniesienie oddzielnej torby ze sklepu bezcłowego. Biorąc pod uwagę, jak duży w takich sklepach jest wybór alkoholi, z pewnością wiele z nich trafia do reklamówek lub walizek pasażerów.

**Limity – tylko na użytek prywatny**

Wszystkie przedstawione limity dotyczą tylko i wyłącznie osób fizycznych, które kupują alkohol na potrzeby własne. A to oznacza, że nie można w ten sposób legalnie kupić alkoholu na fakturę i przewieźć bez odpowiedniego zgłoszenia.

- Przy zakupie wina na cele związane z działalnością gospodarczą obowiązują zasady i dokumenty związane z przemieszczaniem alkoholu w procedurze zawieszenia poboru akcyzy lub zapłaconej akcyzy. W przeciwnym przypadku narażamy się na konsekwencje karno-skarbowe – ostrzega Remigiusz Zdrojkowski z firmy logistycznej XBS PRO-LOG S.A., wyspecjalizowanej w logistyce alkoholi.

Poza tym, decydując się zakup trunku, który zechcemy przewieźć przez granicę zwracajmy uwagę, czy pochodzi on z legalnego źródła. Najlepiej zachować paragony, którymi w przypadku kontroli będziemy mogli potwierdzić zakupy.

**Powrót wina z wakacji**

Druga kwestia, poza przepisami, którą trzeba wziąć pod uwagę przywożąc wino z zagranicy są warunki, w jakich napój z fermentowanych winogron będzie transportowany. Oprócz uszkodzeń mechanicznych, do których może dość podczas przewozu butelek wśród innych bagaży, winu może grozić także utrata smaku.

O ile w kabinie samochodu zazwyczaj mamy klimatyzację, o tyle nie jest standardem posiadanie lodówki w bagażniku. A przecież niektóre alkohole, szczególnie wino, są wrażliwe na wysokie temperatury.

- Jeżeli chcemy po powrocie z wakacji cieszyć się winem dobrej jakości, warto zdecydować się na opakowanie termiczne. Wystarczy tani styropianowy zamykany pojemnik. Być może w ten sposób zmuszeni będziemy ograniczyć ilość transportowanych butelek, ale w zamian będziemy cieszyli się odpowiednim smakiem – radzi Remigiusz Zdrojkowski.

Trzeba przy tym zaznaczyć, że bardziej ryzykowną porą roku jest zima. Dlaczego? Powrót do kraju zajmuje zwykle ok. 2-3 dni. Jeśli przez ten czas wino będzie przewożone w temperaturze poniżej zera, to takie warunki mogą powodować wytrącenie kamienia winnego, zmętnienie wina, a nawet pęknięcie butelki pod wpływem zamarzającego płynu.

Najbardziej odpowiednia temperatura dla wina to 8°-10°C w przypadku wina białego oraz 15°-18 °C dla wina czerwonego. Zbyt wysoka temperatura skraca okres przydatności do spożycia, z kolei za niska spowalnia proces dojrzewania. Dobrze też, aby podróż odbywała się we względnie stałej temperaturze. Szczególną uwagę warto zwrócić na wina białe, które są wrażliwsze na wahania temperatury niż wina czerwone.

Przewożone butelki warto czymś przykryć i w ten sposób odciąć dostęp światła. Wystawienie trunku na działanie promieni słonecznych powoduje przyspieszenie dojrzewania oraz wytrącanie się związków siarki, co z kolei wpływa na smak i zapach. Dobrze też przewozić trunek w przewiewnym miejscu.

Mimo, iż zakorkowane, wino lubi pochłaniać zapachy. Dodatkowe zakupy, które lubimy dokładać do wina, takie jak np. sery, trzeba trzymać z dala od niego. Butelki powinno przewozić się na leżąco, tak aby płyn dotykał korka. Wówczas korek nie wysycha, a butelka zachowuje szczelność.

**Profesjonalny transport wina**

O ile ewentualne problemy przy amatorskim przewozie wina na własny użytek mogą przynieść chwilowe rozczarowanie turyście, o tyle profesjonalny przewóz musi spełniać o wiele surowsze zasady. Straty w takim przypadku kosztują przedsiębiorcę o wiele drożej.

Wspomniane powyżej czynniki tak samo oddziałują na transport amatorski, jak i profesjonalny. Już tylko 10-stopniowe skoki temperatury mogą kilkukrotnie przyspieszyć starzenie wina w transporcie. Trunek może wówczas tracić na kwasowości, zmianie może ulec smak, kolor i aromat. Zarówno za wysoka, jak i za niska temperatura często prowadzi do rozszerzenia objętości płynu w butelce, jej rozszczelnienia lub nawet pęknięcia. W ten sposób niejednokrotnie szkody doznaje nie tylko towar, ale i kontener.

Przy profesjonalnym przewozie zwykle wykorzystuje się kontener chłodniczy, tzw. *reefer*, który posiada wbudowany agregat chłodniczy. W sytuacji, gdy wykorzystywany jest zwykły kontener, wykłada się go w środku wkładami izolacyjnymi, np. folią termostatyczną. Sam kontener do przewozu wina, jak każdy, w którym przewożone są artykuły spożywcze, powinien spełniać rygorystyczne wymogi sanitarne. Powierzchnia kontenera musi pozwalać na usuwanie ewentualnych zanieczyszczeń powstałych w wyniku rozszczelnienia lub uszkodzenia towaru. Dodatkowo, kierowca przewożący produkty spożywcze zobowiązany jest do posiadania aktualnej książeczki epidemiologiczno-sanitarnej.

Jeśli komuś zależy na czasie, a przy tym wino przewożone jest w trakcie gorącego lata lub mroźnej zimy, to najlepszym rozwiązaniem będzie transport całopojazdowy. Wówczas wypełniony winem samochód jedzie prosto do celu i nie jest narażony na długie przestoje w niekorzystnych warunkach atmosferycznych.

Jeżeli transport wina prowadzony jest spoza Europy, wówczas towar przewożony jest najczęściej statkiem. Transport morski jest korzystny, ponieważ można wtedy liczyć na ustabilizowaną temperaturę i minimalizację drgań.

Transport wina samolotem to opcja najdroższa, a przy tym stosowana dość rzadko. Samolotami przewozi się albo niewielkie partie towaru z dalekich krajów, albo wina najcenniejsze, kolekcjonerskie.

**Przewóz wina wymaga staranności**

Przywiezienie jednej lub kilku butelek wina z wakacji nie powinno być problemem. Warto starannie zabezpieczyć butelki, tak aby nie uległy uszkodzeniu. Zadbajmy, by nie były narażone na światło i dużą zmianę temperatur. Jeśli jednak dopilnujemy kilku podstawowych zasad, nie powinny spotkać nas żadne rozczarowania.

Co innego w przypadku transportu wina lub innych alkoholi na większą skalę, np. w związku z prowadzoną działalnością gospodarczą. Biorąc pod uwagę obowiązujące zasady związane zarówno z prawem, jak i bezpiecznym transportem, profesjonalny przewóz wina warto zlecić doświadczonej firmie, wyspecjalizowanej w transporcie alkoholi.

Do przewozu tego typu produktów potrzebne są zarówno odpowiednie rozwiązania techniczne, jak również znajomość zasad przewożenia żywności oraz aktualnie obowiązujących przepisów. A trzeba pamiętać, że zakup, transport i opodatkowanie produktów alkoholowych obwarowane są wyjątkowo restrykcyjnymi i szczegółowymi zasadami prawa.

Źródło: [PRO-LOG](https://www.pro-log.com.pl/)