



MONITORUL OFICIAL

AL

ROMÂNIEI

Anul XI — Nr. 197

PARTEA I
LEGI, DECRETE, HOTĂRÂRI ȘI ALTE ACTE

Joi, 6 mai 1999

SUMAR

Nr.	Pagina	Nr.	Pagina
HOTĂRÂRI ALE GUVERNULUI ROMÂNIEI			
314.	— Hotărâre pentru aprobarea Regulamentului de aplicare a Legii viei și vinului nr. 67/1997	1-19	
316.	— Hotărâre privind aprobarea Metodologiei pentru stabilirea normelor de evaluare a performanțelor profesionale individuale și de aplicare a criteriilor de stabilire a salariilor de bază între limite pentru personalul cu funcții de specialitate din activitatea de cercetare științifică și dezvoltare tehnologică din subordinea Academiei Române.....	19-26	
323.	— Hotărâre privind transmiterea unui activ din proprietatea Societății Comerciale „Întreprinderea pentru Întreținerea și Repararea Utilajelor de Calcul” — I.I.R.U.C. — S.A. în proprietatea Regiei Autonome „Inspectoratul General al Comunicațiilor”	27	
325.	— Hotărâre privind trecerea Complexului „Pacea”, situat în localitatea Snagov, județul Ilfov, aflat în administrarea Regiei Autonome „Administrația Patrimoniului Protocolului de Stat”, din domeniul public al statului în domeniul privat al statului.....		28
ACTE ALE ORGANELOR DE SPECIALITATE ALE ADMINISTRAȚIEI PUBLICE CENTRALE			
709/1998.	— Ordin al ministrului transporturilor privind aprobarea Reglementărilor aeronautice civile române R.A.C.R. — 11/Procedura generală de elaborare și emitere a reglementărilor aeronautice civile române		29
114.	— Ordin al ministrului transporturilor pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a procedurii de executare silită a creanțelor Fondului special al drumurilor publice		29-32

HOTĂRÂRI ALE GUVERNULUI ROMÂNIEI

GUVERNUL ROMÂNIEI

HOTĂRÂRE

pentru aprobarea Regulamentului de aplicare a Legii viei și vinului nr. 67/1997

În temeiul prevederilor art. 36 și 44 din Legea viei și vinului nr. 67/1997,

Guvernul României hotărăște:

Art. 1. — Se aprobă Regulamentul de aplicare a Legii viei și vinului nr. 67/1997, prevăzut în anexa nr. 1.

Art. 2. — (1) Se organizează și funcționează Inspecția de Stat pentru Controlul Tehnic Vitivinicol, în subordinea Ministerului Agriculturii și Alimentației, cu sediul în București, bd Carol I nr. 24, sectorul 3.

(2) Inspecția de Stat pentru Controlul Tehnic Vitivinicol va funcționa în conformitate cu dispozițiile legale în

vigoare, cu prevederile Legii viei și vinului nr. 67/1997 și cu regulamentul prevăzut în anexa nr. 1.

(3) Inspecția de Stat pentru Controlul Tehnic Vitivinicol are structuri organizatorice în cadrul Direcției producției vegetale și animale din Ministerul Agriculturii și Alimentației și în cadrul direcțiilor generale pentru agricultură și industrie alimentară județene și a municipiului București, care se aprobă prin ordin al ministrului agriculturii și alimentației.

(4) Personalul încadrat la Inspekția de Stat pentru Controlul Tehnic Vitivinicol este salarizat din bugetul de stat aprobat anual pentru Ministerul Agriculturii și Alimentației, potrivit prevederilor anexei nr. V la Legea nr. 154/1998 privind sistemul de stabilire a salariilor de bază în sectorul bugetar și a indemnizațiilor pentru persoane care ocupă funcții de demnitate publică, cu modificările ulterioare.

(5) Cheltuielile curente și de capital ale Inspekției de Stat pentru Controlul Tehnic Vitivinicol se finanțează din bugetul de stat aprobat anual pentru Ministerul Agriculturii și Alimentației.

Art. 3. — (1) Se organizează și funcționează Oficiul Național al Denumirilor de Origine pentru Vinuri și alte Produse Vitivinicole (O.N.D.O.V.), denumit în continuare O.N.D.O.V., în subordinea Ministerului Agriculturii și Alimentației, cu sediul în București, bd Carol I nr. 24, sectorul 3.

(2) O.N.D.O.V. va funcționa în conformitate cu dispozițiile legale în vigoare, cu prevederile Legii viei și vinului nr. 67/1997 și cu regulamentul prevăzut în anexa nr. 1.

(3) O.N.D.O.V. are structuri organizatorice în Ministerul Agriculturii și Alimentației și la unitățile de cercetare și producție vitivinicolă, care se aprobă prin ordin al ministrului agriculturii și alimentației.

(4) Personalul încadrat la O.N.D.O.V. este salarizat potrivit dispozițiilor legale referitoare la instituțiile publice finanțate integral din venituri extrabugetare.

(5) Cheltuielile curente și de capital ale O.N.D.O.V. se finanțează integral din venituri extrabugetare.

Art. 4. — (1) Se organizează și funcționează Oficiul Național al Viei și Vinului (O.N.V.V.), denumit în continuare O.N.V.V., în subordinea Ministerului Agriculturii și Alimentației, cu sediul la Institutul de Cercetări pentru Viticultură și Vinificație din comuna Valea Călugărească, județul Prahova.

(2) O.N.V.V. va funcționa în conformitate cu dispozițiile legale în vigoare, cu prevederile Legii viei și vinului nr. 67/1997 și cu regulamentul prevăzut în anexa nr. 1.

(3) Structura organizatorică și atribuțiile O.N.V.V. se stabilesc prin ordin al ministrului agriculturii și alimentației.

(4) Personalul încadrat la Secretariatul permanent al O.N.V.V. este salarizat potrivit reglementărilor legale în vigoare privind instituțiile publice finanțate integral din venituri extrabugetare.

(5) Cheltuielile curente și de capital ale O.N.V.V. se finanțează integral din venituri extrabugetare.

Art. 5. — (1) Contractele externe încheiate pentru vinuri și alte băuturi pe bază de must și vin, aflate în derulare, se vor executa în condițiile legii.

(2) Etichetele pentru vinuri și alte produse pe bază de must și vin, destinate comercializării pe piața internă, tipărite și aflate la producători, se utilizează până la epuizarea stocului, dar nu mai târziu de 30 iunie 1999.

(3) După epuizarea stocului modul de inscripționare a noilor etichete se va face conform prevederilor pct. 77—87 din regulament.

Art. 6. — Pentru realizarea armonizării reglementărilor în domeniu cu cele ale Uniunii Europene și cu recomandările Oficiului Internațional al Viei și Vinului, prevederile regulamentului, care au caracter tehnic, pot fi modificate sau completate periodic, prin ordin al ministrului agriculturii și alimentației, care va fi publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I.

Art. 7. — Anexa nr. 2 la Hotărârea Guvernului nr. 6/1999 privind organizarea și funcționarea Ministerului Agriculturii și Alimentației, publicată în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 20 din 21 ianuarie 1999, se completează potrivit anexei nr. 2.

Art. 8. — Anexele nr. 1 și 2 fac parte integrantă din prezenta hotărâre.

PRIM-MINISTRU
RADU VASILE

Contrasemnează:

p. Ministrul agriculturii și alimentației,
Ștefan Pete,
secretar de stat

Ministrul finanțelor,
Decebal Traian Remeș

p. Ministrul industriei și comerțului,
Sorin Potânc,
secretar de stat

Ministrul muncii și protecției sociale,
Alexandru Athanasiu

p. Ministrul sănătății,
Alexandru Ciocâlțeu,
secretar de stat

REGULAMENT

de aplicare a Legii viei și vinului nr. 67/1997

CAPITOLUL I

Condițiile de delimitare teritorială a arealelor viticole

1. Delimitarea teritorială a arealelor viticole, inclusiv a celor destinate producerii vinurilor și a altor produse vitivinicole cu denumire de origine, se realizează prin intermediul lucrărilor de întocmire a cadastrului viticol potrivit prevederilor art. 5 alin. (1) lit. a) și b) din Legea viei și vinului nr. 67/1997, denumită în continuare *lege*.

2. Prin normele de întocmire a cadastrului viticol care vor fi stabilite de Ministerul Agriculturii și Alimentației, împreună cu Oficiul Național de Cadastru, Geodezie și Cartografie, se va prevedea ca lucrările de delimitare a arealelor viticole să se facă de către specialiștii din domeniul evidenței funciare, în colaborare cu specialiștii din domeniul viticulturii și vinificației și cu reprezentanții producătorilor viticoli, constituiți în comisii județene, urmând ca acestea să fie definitivare de o comisie centrală constituită la nivelul Ministerului Agriculturii și Alimentației.

Componența comisiei centrale și a comisiilor județene pentru efectuarea delimitării teritoriale a arealelor viticole prin intermediul lucrărilor de întocmire a cadastrului viticol și modul de funcționare a lor se vor stabili prin ordin al ministrului agriculturii și alimentației.

3. Până la finalizarea delimitării arealelor viticole potrivit prevederilor pct. 2 Ministerul Agriculturii și Alimentației va realiza actualizarea lucrărilor de nominalizare a arealelor viticole, pe podgorii și centre viticole, și de stabilire a teritoriilor care intră în componența acestora, până la nivel de comune și sate. Forma actualizată a acestor lucrări va fi aprobată prin ordin al ministrului agriculturii și alimentației.

CAPITOLUL II

Normele de înființare, întreținere și defrișare a plantațiilor de viță de vie

A. *Materialul săditor viticol*

4. Definițiile pentru categoriile de material săditor viticol și de material de înmulțire, prevăzute la art. 6 din lege, sunt indicate în lista nr. 1 din prezentul regulament.

5. Categoriile biologice de material săditor viticol admise pentru producere în România sunt următoarele:

- a) materialul amelioratorului;
- b) material *prebază*;
- c) material *bază*;
- d) material *certificat*;
- e) material *standard*.

Definițiile acestor categorii sunt date în lista nr. 1.

6. Producerea materialului săditor viticol se realizează în următoarele tipuri de plantații viticole:

- a) plantații de conservare;
- b) plantații de preînmulțire;
- c) plantații-mamă de portaltoi;
- d) plantații-mamă de soiuri roditoare;
- e) plantații de producție recunoscute;
- f) școli de vițe.

Definițiile acestor tipuri de plantații viticole sunt date în lista nr. 2 din prezentul regulament.

7. Producerea materialului săditor viticol se realizează în următoarele tipuri de unități:

- a) unități de selecție;
- b) unități de preînmulțire;
- c) unități de înmulțire;
- d) unități de producție.

Definițiile acestor unități sunt date în lista nr. 2.

B. *Înființarea plantațiilor de viță de vie*

8. Zonarea soiurilor de viță de vie, recomandate și autorizate pentru cultură în cadrul fiecărui areal viticol, se aprobă prin ordin al ministrului agriculturii și alimentației, cu avizul Oficiului Național al Viei și Vinului (O.N.V.V.), denumit în continuare *O.N.V.V.*

Actualizarea acestei lucrări se face în baza propunerilor Institutului de Cercetări pentru Viticultură și Vinificație și ale stațiilor de cercetări vitivinicole, prin consultarea specialiștilor din domeniu, cu avizul direcțiilor generale pentru agricultură și industrie alimentară județene și al O.N.V.V.

9. Autorizațiile de plantare se eliberează de către direcțiile generale pentru agricultură și industrie alimentară județene și a municipiului București, în baza cererilor adresate acestora de către producătorii interesați, în condițiile prevăzute de art. 10 din lege. Autorizațiile de plantare se referă la suprafața totală care urmează să fie plantată de un producător, persoană fizică sau juridică, eșalonat pe mai mulți ani.

Autorizația de plantare cuprinde următoarele elemente:

- a) numele/denumirea producătorului, persoană fizică sau juridică;
- b) adresa/sediul producătorului;
- c) locul plantării: podgorie, centru viticol, iar dacă plantația se înființează în arealul viticol: comuna, satul, tarlăua, parcela, punctul cu denumirea cunoscută local;
- d) suprafața care se plantează: totală, din care, pe ani;
- e) soiul/soiurile folosite la plantare;
- f) distanțele de plantare între rânduri și pe rând.

10. Cererile pentru eliberarea autorizațiilor de plantare se depun la direcțiile generale pentru agricultură și industrie alimentară județene și a municipiului București cu cel puțin o lună înainte de data înființării plantației. Ele vor conține toate informațiile necesare pentru completarea autorizației de plantare și vor fi vizate de către specialistul de la centrul agricol teritorial și de reprezentantul din teritoriu al Inspecției de Stat pentru Controlul Tehnic Vitivinicol.

În cazul înființării de plantații pe o suprafață mai mare de 3 ha, considerate ca suprafețe totale pe un producător viticol, persoană fizică sau juridică, la cererea pentru eliberarea autorizației de plantare se va anexa proiectul de înființare a plantației viticole, vizat de către unitatea de cercetare vitivinicolă din zonă.

Proiectele pot fi întocmite de către unități de cercetare vitivinicolă sau de agenți, specialiști, autorizați de către direcțiile generale pentru agricultură și industrie alimentară județene și a municipiului București, cu avizul unității de cercetare vitivinicolă din zonă.

11. Înființarea de plantații de viță de vie sub formă de noi parcele încadrate în masive viticole se va face ținându-se seama de condiția adoptării de soluții privind orientarea rândurilor, alegerea distanțelor de plantare și asigurarea zonelor de întoarcere care să nu împiedice executarea lucrărilor de întreținere a viilor, de acces în plantații, precum și a celor de întreținere și exploatare a lucrărilor hidroameliorative.

12. Prin *hibridi direct producători* se înțelege vițele obținute prin hibridări interspecifice între genitori americani sau euro-americani din prima și a doua generație, rezistente la filoxeră și la unele boli criptogamice, cu caracteristici inferioare ale strugurilor și vinurilor.

Soiurile din această grupă, care intră în categoria celor interzise la plantare, conform prevederilor art. 11 din lege, precum și cele obținute prin hibridări complexe, admise pentru cultură, vor fi stabilite prin ordin al ministrului agriculturii și alimentației.

C. *Întreținerea plantațiilor de viță de vie*

13. Deținătorii de plantații de viță de vie sunt obligați să aplice lucrări de întreținere a acestora, care să asigure obținerea unor recolte de struguri normale din punct de vedere calitativ și cantitativ.

14. Institutul de Cercetări pentru Viticultură și Vinificație, împreună cu rețeaua sa de unități zonale, va elabora norme tehnice de cultură a viței de vie, adaptate diferitelor zone și tipuri de plantații, care vor fi puse la dispoziție producătorilor viticoli prin grija Ministerului Agriculturii și Alimentației.

15. Cultivatorii de viță de vie au obligația de a asigura conservarea amenajărilor pedo- și hidroameliorative existente pe suprafețele pe care aceștia le dețin.

În acest scop ei se vor îngriji de întreținerea taluzelor pe terenurile terasate, de curățarea și repararea canalelor de dirijare a apelor pe versanți, de menținerea în stare de funcționare a sistemelor de irigații, precum și de conservarea căilor de acces, a drumurilor de exploatare și a zonelor de întoarcere.

Distrugerea sau deterioarea amenajărilor pedo- și hidroameliorative constituie infracțiune și se pedepsește potrivit prevederilor art. 38 lit. a) din lege.

D. *Defrișarea plantațiilor de viță de vie*

16. Autorizațiile de defrișare a plantațiilor de viță de vie din soiuri nobile și de portaltoi se eliberează de către direcțiile generale pentru agricultură și industrie alimentară județene și a municipiului București, în baza cererilor adresate acestora de către deținătorii plantațiilor de viță de vie.

Autorizația de defrișare cuprinde următoarele elemente:

- a) numele/denumirea deținătorului, persoană fizică sau juridică;
- b) adresa/sediul deținătorului;
- c) amplasarea plantației: podgorie, centru viticol, iar dacă plantația se află în areal viticol: comuna, satul, tarlăua, parcela și punctul cu denumirea cunoscută local;
- d) suprafața supusă defrișării;
- e) data defrișării: anul, luna, perioada de început—sfârșit;
- f) soiul/soiurile din plantația supusă defrișării;
- g) vârsta plantației — număr de ani;
- h) procentul de goluri din plantații;
- i) motivele invocate pentru propunerea de defrișare;
- j) folosița care se dă terenului propus pentru defrișare.

17. Condiția de obținere a autorizației de defrișare a plantațiilor de viță de vie din soiuri nobile și de portaltoi pentru suprafețe mai mari de 0,1 ha anual, de fiecare deținător, se referă la suprafața totală de plantații propuse la defrișare pentru o perioadă de 5 ani.

18. Cererile pentru eliberarea autorizațiilor de defrișare a plantațiilor de viță de vie din soiuri nobile și de portaltoi se depun la direcțiile generale pentru agricultură și industrie alimentară județene și a municipiului București cu cel puțin 6 luni înainte de data defrișării. Ele vor conține toate informațiile necesare pentru completarea autorizației de defrișare și vor fi vizate de către specialistul de la centrul agricol teritorial și de reprezentantul din teritoriu al Inspecției de Stat pentru Controlul Tehnic Vitivicol.

19. Defrișarea plantațiilor de viță de vie din soiuri de hibridi direct producători se poate face fără autorizație de defrișare, indiferent de suprafață.

CAPITOLUL III

Condițiile pe care trebuie să le îndeplinească vinurile și produsele pe bază de must, vin și subproduse vinicole proprii consumului uman direct

A. *Clasificarea vinurilor și a altor produse pe bază de must, vin și subproduse vinicole*

I. *Vinurile*

20. Vinurile, indiferent de categoria de calitate (de consum curent, de calitate și speciale), pot avea următoarele culori: alb, roz și roșu, în diferite nuanțe.

a) *Vinurile de consum curent*

21. Vinurile de consum curent, în funcție de tăria alcoolică dobândită, se clasifică astfel:

- a) *vin de masă*, cu tăria alcoolică cuprinsă între 8,5% și 9,5% în volume;
- b) *vin de masă superior*, cu tăria alcoolică de peste 9,5% în volume.

Din categoria vinurilor de consum curent face parte și *vinul pelin*, a cărui definiție este dată în lista nr. 3.

22. Vinurile de consum curent pot fi obținute și din soiuri cu rezistență sporită la boli, rezultate prin hibridări complexe, admise pentru cultură.

23. Vinurile de hibridi, obținute din soiurile de hibridi direct producători, nu se încadrează în categoria vinurilor de consum curent, ele formând o categorie separată, care se valorifică potrivit prevederilor art. 17 din lege.

Cele destinate comercializării vor avea o tărie alcoolică dobândită de minimum 8,5% în volume.

b) *Vinurile de calitate*

24. Vinurile de calitate, în funcție de nivelul lor calitativ, determinat de arealul de producere, de soiul sau de sortimentul de soiuri și de tehnologia aplicată, pot fi:

- a) vinuri de calitate superioară — VS, având o tărie alcoolică dobândită de minimum 10% în volume;
- b) vinuri cu denumire de origine, având o tărie alcoolică dobândită de minimum 10,5% în volume.

Vinurile de calitate superioară — VS pot fi exportate sub denumiri generice de *Landwein*, *Vin de Pays*, *Country Wine* sau altele similare, cu menționarea indicației geografice recunoscute. Pentru aceste vinuri se admite ca nivelul minim al tăriei alcoolice totale să fie de 10% în volume, iar cel al tăriei alcoolice dobândite, de 9% în volume.

25. Vinurile cu denumire de origine pot fi:

- a) *vinuri cu denumire de origine controlată — DOC*;
- b) *vinuri cu denumire de origine controlată și trepte de calitate — DOCC*.

Vinurile cu denumire de origine controlată — DOC trebuie să provină din struguri cu conținut în zaharuri de minimum 180 g/l.

Vinurile cu denumire de origine și trepte de calitate — DOCC se pot încadra, în funcție de stadiul de maturare a strugurilor la cules și de caracteristicile lor calitative și de compoziție, în următoarele categorii:

- a) *cules la maturitatea deplină — DOCC-CMD*: vinuri provenite din struguri cu conținut în zaharuri de minimum 196 g/l;
- b) *cules târziu — DOCC-CT*: vinuri provenite din struguri cu conținut în zaharuri de minimum 220 g/l.

Pentru producerea de vinuri roșii seci din această categorie recoltarea strugurilor poate fi făcută la un conținut în zaharuri de minimum 204 g/l;

c) *cules la înnobilarea boabelor — DOCC-CIB*: vinuri obținute din struguri cu conținut în zaharuri de minimum 240 g/l, cu atac de „mucegai nobil” sau culeși la stafidirea boabelor.

Principalele caracteristici de compoziție și de calitate pentru fiecare tip de vin cu denumire de origine, din categoriile DOC și DOCC, precum și modul lor de obținere se stabilesc prin deciziile de acordare a dreptului de producere a vinurilor cu denumire de origine.

26. În funcție de conținutul lor în zaharuri, vinurile de consum curent și de calitate pot fi:

a) *seci*, cu un conținut în zaharuri de până la 4 g/l inclusiv;

b) *demiseci*, cu un conținut în zaharuri cuprins între 4,01 g/l și 12 g/l inclusiv;

c) *demidulci*, cu un conținut în zaharuri cuprins între 12,01 g/l și 50 g/l inclusiv;

d) *dulci*, cu un conținut în zaharuri de peste 50 g/l.

c) **Vinurile speciale**

Din categoria vinurilor speciale fac parte:

Vinurile spumante

27. În funcție de procesul tehnologic de obținere, vinurile spumante se împart în:

a) vinuri spumante obținute prin fermentare în butelii;

b) vinuri spumante obținute prin fermentare în butelii și transvazate în rezervoare — procedeul prin transvazare;

c) vinuri spumante obținute prin fermentare în rezervoare.

28. În funcție de conținutul în zaharuri, vinurile spumante se împart astfel:

a) *extra brut* — între 0—6 g/l;

b) *brut* — între 6—15 g/l;

c) *extra sec* — între 12—20 g/l;

d) *sec* — între 17—35 g/l;

e) *demisec* — între 33—50 g/l;

f) *dulce* — peste 50 g/l.

29. Din grupa vinurilor spumante face parte și vinul *Muscat spumant*, a cărui definiție este dată în lista nr. 3.

30. Anumite vinuri spumante, produse în condiții speciale și caracterizate prin însușiri de înaltă calitate, vor putea purta denumiri de origine.

Vinurile spumoase

31. După conținutul în zaharuri, vinurile spumoase se grupează în:

a) *seci* — până la 12 g/l;

b) *demiseci* — între 12—30 g/l;

c) *demidulci* — peste 30 g/l.

Vinurile perlante și petiante

32. Din categoria altor vinuri cu conținut în dioxid de carbon, autorizate pentru producere, fac parte *vinurile perlante* și *vinurile petiante*, ale căror definiții sunt date în lista nr. 3.

Vinurile aromatizate

33. Din grupa vinurilor aromatizate fac parte:

a) vermutul;

b) alte vinuri aromatizate.

Definiția vermutului este dată în lista nr. 3.

34. După conținutul în zaharuri, vermuturile se clasifică astfel:

a) *extraseci* — până la 12 g/l;

b) *seci* — între 12—40 g/l;

c) *demiseci* — între 40—80 g/l;

d) *dulci* — peste 80 g/l.

Vinurile licoroase

35. Din grupa vinurilor speciale fac parte și vinurile licoroase, a căror definiție este dată în anexa nr. 2 la lege.

II. Alte produse pe bază de must și vin

a) **Produse pe bază de must**

36. Din categoria altor produse pe bază de must fac parte:

a) mustul tăiat;

b) mustul de struguri concentrat;

c) mustul de struguri concentrat rectificat;

d) sucul de struguri;

e) sucul de struguri concentrat;

f) sucul de struguri impregnat cu dioxid de carbon;

g) băutură spumantă slab alcoolică din struguri — tip *petillant de raisins*;

h) mistelul;

i) tulpurelul.

Definițiile produselor menționate sunt indicate în lege și în lista nr. 3.

b) **Produse pe bază de vin**

37. Din categoria produselor pe bază de vin fac parte:

a) vinul alcoolizat;

b) distilatul de vin;

c) vinarsul;

d) rachiul de vin;

e) oțetul din vin.

Definițiile produselor menționate sunt indicate în lege și în lista nr. 3.

38. Vinarsurile se clasifică în următoarele categorii:

a) vinarsuri comune;

b) vinarsuri superioare;

c) vinarsuri cu denumire de origine controlată.

Mențiunile privind nivelul calitativ al acestor categorii, inclusiv durata învechirii vinarsurilor se stabilesc prin standarde.

III. Produsele pe bază de subproduse vinicole

39. Din categoria produselor obținute din subproduse vinicole fac parte:

a) alcoolul de origine viticolă;

b) rachiul de drojdie;

c) spuma de drojdie;

d) rachiul de tescovină;

e) rachiul aromat de tescovină;

f) pichetul.

Pichetul este destinat exclusiv industrializării, fiind interzisă comercializarea sa pentru consumul uman direct.

Definițiile produselor menționate sunt indicate în lege și în lista nr. 3.

40. Prin prelucrarea drojdiei de vin și a tescovinei de struguri se pot obține și alte produse ca: acid tartric, coloranți naturali, ulei din semințe, tanin, furaje, composturi și altele asemenea.

B. Caracteristici organoleptice și de compoziție chimică ale vinurilor, produselor pe bază de must, vin și subproduse vinicole

41. *Vinurile proprii consumului uman direct*, altele decât cele speciale, trebuie să prezinte, în momentul comercializării lor, următoarele caracteristici organoleptice și de compoziție chimică:

a) însușiri organoleptice caracteristice categoriei de calitate și tipului de vin, soiului sau sortimentului de soiuri, podgoriei, centrului viticol sau arealului delimitat pentru cele cu denumire de origine; vinurile trebuie să fie fără defecte de miros și de gust;

b) tăria alcoolică la 20° C — minimum 8,5% alcool dobândit în volume și, respectiv, conținutul în alcool corespunzător categoriei de calitate și tipului de vin;

c) aciditate totală — minimum 4,5 g/l, exprimată în acid tartric (60 miliechivalenți pe litru);

d) aciditate volatilă mai mică de 18 miliechivalenți pe litru (1,08 g/l, exprimată în acid acetic) pentru vinurile albe și roze și mai mică de 20 miliechivalenți pe litru (1,2 g/l, exprimată în acid acetic) pentru vinurile roșii. Aceste limite pot fi depășite numai pentru unele vinuri vechi, produse după tehnologii speciale;

e) extract sec nereducător, minimum:

1. pentru vinurile de consum curent albe și roze — 15 g/l;

2. pentru vinurile de consum curent roșii — 16 g/l;

3. pentru vinurile de calitate superioară — VS — albe și roze — 18 g/l;

4. pentru vinurile de calitate superioară — VS — roșii — 19 g/l;

5. pentru vinurile de calitate superioară cu denumire de origine, albe și roze — 19 g/l pentru vinurile DOC și 21 g/l pentru vinurile DOCC;

6. pentru vinurile de calitate superioară cu denumire de origine, roșii — 21 g/l pentru vinurile DOC și 23 g/l pentru vinurile DOCC.

În anii nefavorabili se poate admite punerea în consum a unor vinuri de consum curent și de calitate superioară — VS, cu un extract nereducător mai mic cu 1 g/l față de limitele menționate;

f) dioxid de sulf total, în următoarele limite maxime determinate în momentul punerii în consum:

1. vinuri roșii, seci — 160 mg/l;

2. vinuri albe și roze, seci — 210 mg/l;

3. vinuri roșii, demiseci — 210 mg/l;

4. vinuri albe și roze, demiseci — 260 mg/l;

5. vinuri demidulci și dulci — 300 mg/l;

6. vinuri provenite din struguri culeși la supramaturare, bogate în zaharuri și enzime oxidazice, de Cotnari, Murfatlar, Târnave, Pietroasa — 350 mg/l;

g) aluminiu — maximum 8 mg/l;

h) arsen — maximum 0,2 mg/l;

i) bor (exprimat în acid boric) — maximum 80 mg/l;

j) brom — maximum 1 mg/l;

k) cadmiu — maximum 0,01 mg/l;

l) cupru — maximum 1 mg/l;

m) fluor — maximum 1 mg/l;

n) plumb — maximum 0,2 mg/l;

o) staniu — maximum 1 mg/l;

p) zinc — maximum 5 mg/l;

r) metanol — maximum 150 mg/l pentru vinurile albe și roze și 300 mg/l pentru vinurile roșii;

s) sulfați, exprimați în sulfat de potasiu — maximum 1 g/l, cu următoarele excepții: maximum 1,5 g/l pentru vinurile cu învechire de cel puțin 2 ani, în vase, pentru cele îndulcite și pentru cele obținute prin adaosul în must sau în vin de alcool sau distilat de vin; maximum 2 g/l pentru vinurile obținute prin adaos de must concentrat; maximum 2,5 g/l pentru vinurile obținute prin evoluție sub peliculă;

ș) acid citric — maximum 1 g/l;

t) sodiu excedentar — maximum 60 mg/l, limită care poate fi depășită pentru vinurile obținute din plantații amplasate pe soluri sărăturoase;

u) diglucozidul malvidinei — maximum 15 mg/l pentru vinurile roșii obținute din struguri proveniți din soiuri nobile.

42. Sunt impropriei consumului uman direct:

a) vinurile oțetite, manitate, băloșite și cele cu miros de hidrogen sulfurat, de mucegai sau cu alte mirosuri străine;

b) lichidul rezultat din spălarea tescovinei — pichet;

c) vinurile produse prin folosirea unor practici și tratamente neautorizate sau falsificate, precum și cele ale căror componente nu se încadrează în limitele prevăzute la pct. 41.

Vinurile impropriei consumului uman direct sunt destinate, după caz, distilării sau producerii oțetului.

43. *Mustul de struguri concentrat rectificat*, definit la pct. 5 din anexa nr. 2 la lege, trebuie să prezinte următoarele caracteristici:

a) un pH de maximum 5, determinat la 25° Brix;

b) densitate optică, la 425 nm, de maximum 0,100, la o grosime a stratului de lichid de 1 cm, la 25° Brix;

c) un conținut în zaharoză nedecelabil;

d) un indice Folin-Ciocalteu de maximum 6, determinat la 25° Brix;

e) aciditate titrabilă de cel mult 15 miliechivalenți pe kilogramul de zaharuri totale;

f) un conținut în dioxid de sulf de maximum 25 mg pe kilogramul de zaharuri totale;

g) un conținut în cationi totali de maximum 8 miliechivalenți pe kilogramul de zaharuri totale;

h) conductivitate care să nu depășească 120 micro-Simens pe centimetru, la 25° Brix și la 20° C;

i) un conținut în hidroximetilfurfural de maximum 25 mg pe kilogramul de zaharuri totale;

j) prezența mezoinozitolului.

44. *Vinarsul*, definit la pct. 15 din anexa nr. 2 la lege, poate fi pus în consum dacă îndeplinește următoarele condiții:

a) nu prezintă gusturi particulare neplăcute;

b) este obținut din distilate provenite din vinuri netratate cu schimbători de ioni, raze ultraviolete sau ionizante.

Conținutul vinsarului în metale nu poate depăși următoarele limite:

a) arsen — 0,05 mg/l;

b) cupru — 5,0 mg/l;

c) plumb — 0,3 mg/l.

Limitele conținutului vinsarului în alte componente, raportate la 100 ml alcool anhidru, sunt următoarele:

a) alcool metilic — maximum 200 mg;

b) aciditate totală, exprimată în acid acetic — maximum 400 mg;

c) esteri, exprimați în acetat de etil — între 75 mg și 500 mg;

d) alcoolii superiori, exprimați în alcool izoamilic — maximum 400 mg;

e) aldehide, exprimate în aldehydă acetică — între 5 mg și 60 mg;

f) furfural — maximum 2 mg;

g) acid cianhidric — absent.

Aceste limite se vor diferenția, în funcție de calitatea și de vechimea vinsarurilor, prin standarde tehnice.

45. Pentru *rachiurile de vin și cele obținute din drojdie de vin și tescovină de struguri* se stabilesc următoarele limite ale conținutului în compuși raportați la 100 ml alcool anhidru:

a) alcool metilic — maximum 1.000 mg;

b) esteri, exprimați în acetat de etil — între 100 mg și 600 mg;

- c) alcoolii superiori, exprimați în alcool izoamilic — între 100 mg și 750 mg;
 d) aciditate totală, exprimată în acid acetic — între 100 mg și 750 mg;
 e) aldehide, exprimate în aldehydă acetică — între 5 mg și 80 mg;
 f) furfural — maximum 2 mg;
 g) acid cianhidric — urme.

Limitele de conținut pentru metale sunt cele stabilite pentru vinars la pct. 44.

CAPITOLUL IV

Practicile și tratamentele oenologice autorizate

46. Practicile și tratamentele utilizate în obținerea vinurilor și a băuturilor pe bază de must și vin trebuie să asigure o bună elaborare, conservare și evoluție a produselor respective. Aplicarea lor nu trebuie să conducă la modificări ale compoziției acestor băuturi în afara unor limite normale, asigurând păstrarea însușirilor de naturalețe, autenticitate și legalitate pentru fiecare produs în parte.

47. Practicile și tratamentele autorizate a se aplica strugurilor proaspeți, mustului de struguri, mustului de struguri parțial fermentat, mustului de struguri destinat concentrării și vinului nou în fermentare sunt următoarele:

47.1. trierea, cu ocazia culesului, a strugurilor sănătoși de cei avariați sau cu coacere incompletă. Separarea, la cules, a strugurilor, fragmentelor de struguri sau a boabelor atacate de mucegai nobil sau cu un grad avansat de stafidire, în vederea obținerii de vinuri dulci cu denumire de origine;

47.2. spălarea strugurilor, la nevoie, atunci când aceștia sunt destinați producerii sucurilor, urmată de zvântare;

47.3. zdrobirea boabelor;

47.4. dezbrobonirea sau desciorchinarea strugurilor;

47.5. tratarea strugurilor, mustuielii și musturilor cu anhidridă sulfuroasă, bisulfid de potasiu sau metabisulfid de potasiu. În cazul folosirii soluțiilor apoase de anhidridă sulfuroasă, concentrația acestora nu trebuie să fie mai mică de 5%;

47.6. tratarea mustului sau mustuielii cu enzime pectolitice și cu preparate enzimatice de betaglucanază;

47.7. macerarea mustuielii pentru obținerea de vinuri roșii, roze sau aromate, precum și a celor rezultate din struguri stafidiți sau atacați de mucegai nobil, prin asigurarea contactului mai mult sau mai puțin prelungit între must și părțile solide ale strugurilor;

47.8. macerarea carbonică;

47.9. tratamentul termic al mustuielii pentru producerea de vinuri roșii din struguri slab colorați sau atacați de putregai cenușiu, fără ca prin acest procedeu să se producă o concentrare sau o diluare a mustului. Este interzisă încălzirea mustuielii prin injectare de vapori de apă;

47.10. scurgerea mustului, statică sau dinamică;

47.11. presarea strugurilor nezdobiți, a mustuielii sau a boștinei;

47.12. limpezirea sau deburbarea mustului destinat producerii vinurilor albe pe cale gravitațională, cu sau fără răcire, prin centrifugare sau filtrare cu sau fără adjuvanți de filtrare inerti;

47.13. pasteurizarea mustului;

47.14. refrigerarea mustului, urmată de stocarea sa la temperaturi scăzute, în vederea folosirii sale ca materie primă pentru producerea de băuturi nealcoolice sau slab alcoolice, cu sau fără conținut în dioxid de carbon, precum și pentru utilizarea ca partener cu „rezervă de zahăr” în producerea de vinuri demisece și demidulci;

47.15. tratarea musturilor, în vederea limpezirii, cu una sau mai multe dintre următoarele substanțe de uz oenologic: gelatină alimentară, clei de pește, cazeină sau cazeinat de potasiu, albumină de origine animală, bentonită, dioxid de siliciu sub formă de gel sau de soluții coloidale, caolin, tanin;

47.16. însămânțarea mustului cu maiele de drojdie preparate din levuri selecționate sau din microflora spontană;

47.17. adaosul, ca stimulenți ai fermentației alcoolice, al unor substanțe chimice — „factori de creștere”. Ca stimulenți se pot folosi:

– fosfat diamoniu sau sulfat de amoniu, singuri sau în amestec, până la limita maximă de 0,3 g/l;

– sulfid de amoniu sau bisulfid de amoniu, singuri sau în amestec, până la limita maximă de 0,2 g/l;

– diclorhidrat de tiamină, în limita a 0,6 mg/l exprimată în tiamină;

47.18. folosirea maielelor de bacterii lactice pentru producerea fermentației malolactice — dezacidifiere microbiologică;

47.19. răcirea mustului în fermentare pentru evitarea creșterii temperaturii acestuia peste limitele admisibile tehnologic;

47.20. corectarea acidității totale a mustului — acidifierea musturilor, în anii cu deficit de aciditate, prin adaos de acid tartric în doză de maximum 2,5 g/l;

47.21. reducerea acidității totale a musturilor — dezacidifierea chimică, prin adaos de tartrat neutru de potasiu, carbonat acid de potasiu sau carbonat de calciu. Vinul obținut din must dezacidificat trebuie să conțină cel puțin 1 g/l acid tartric. Tratamentul se aplică, în cazuri excepționale, la musturile cu aciditate totală ridicată;

47.22. folosirea preparatelor din membrane celulare de levuri, în limita a 40 g/hl;

47.23. în anii cu condiții nefavorabile, se poate practica, potrivit prevederilor art. 21 din lege, îmbogățirea musturilor în zahăr, în vederea ridicării potențialului alcoolic al vinurilor prin următoarele practici:

a) adaos de zaharoză — șaptalizare, must de struguri concentrat sau must de struguri concentrat rectificat;

b) deshidratare parțială.

Îmbogățirea musturilor în zahăr poate fi făcută cu respectarea următoarelor condiții:

a) folosirea uneia dintre operațiunile menționate mai sus exclude posibilitatea utilizării celorlalte;

b) adaosul de zaharoză poate fi practicat numai în cazul producerii vinurilor seci;

c) adaosul de must concentrat sau de must concentrat rectificat nu poate avea ca efect mărirea volumului inițial al mustului de struguri, al mustului parțial fermentat sau al vinului nou încă în fermentare cu mai mult de 6,5%;

d) concentrarea mustului în vederea deshidratării sale parțiale nu poate determina o reducere cu mai mult de 20% a volumului său inițial;

e) pentru producerea de vinuri cu denumire de origine, mustul trebuie să provină din struguri care să fi avut la recoltare un conținut de minimum 170 g/l zahăr pentru vinurile DOC și de minimum 180 g/l zahăr pentru vinurile DOCC;

f) adaosurile se fac în must sau în mustul în fermentare;

g) adaosul de zaharoză se face prin dizolvare direct în must.

Musturile care au fost corectate prin adaos de îndulcitori nu pot fi supuse concentrării.

Metodologia de acordare a dreptului de folosire a adaosurilor pentru îmbogățirea musturilor în zahăr și controlul

legat de executarea acestei operațiuni vor fi stabilite prin ordin al ministrului agriculturii și alimentației;

47.24. aerarea;

47.25. desulfurarea mustului, prin folosirea exclusivă de procedee fizice;

47.26. prelucrarea strugurilor, mustuielii și a mustului sub atmosferă inertă, prin folosirea azotului și a anhidridei carbonice;

47.27. tratamentul cu cărbune de uz oenologic al musturilor albe pătate. Cantitatea de cărbune utilizată trebuie să fie mai mică de 100 g/hl must;

47.28. tratarea cu polivinilpolipirolidonă, în doză de maximum 80 g/hl;

47.29. adaosul în must de alcool rectificat de origine viticolă sau agricolă sau de distilat de vin, înaintea sau în timpul fermentației alcoolice, în vederea obținerii de mistel sau de vinuri licoroase;

47.30. adaosul în must al unui agent tensioactiv — amestec de mono- și digliceride ale acidului oleic — ca procedeu curativ pentru evitarea formării de spumă în timpul fermentației alcoolice;

47.31. oprirea fermentației alcoolice a mustului în vederea obținerii de vinuri cu conținut în zaharuri, prin folosire de procedee fizice: frig, căldură, filtrare, centrifugare, precum și prin adaosul de dioxid de sulf și bentonită;

47.32. concentrarea mustului proaspăt sau tăiat prin deshidratarea parțială a mustului proaspăt sau tăiat, efectuată printr-o metodă autorizată, alta decât cea de încălzire pe foc direct;

47.33. concentrarea mustului prin osmoză inversă, cu condiția de a nu se provoca reducerea volumului inițial al mustului cu mai mult de 20% și o creștere a tăriei sale alcoolice potențiale cu mai mult de 2% în volume;

47.34. folosirea tratamentului cu carbonat de calciu cu un eventual conținut de mici cantități de sare dublă de calciu, de acid L(+) tartric și L(-) malic și utilizarea rășinilor schimbătoare de ioni numai în scopul producerii mustului de struguri destinat obținerii mustului concentrat rectificat.

48. Practicile și tratamentele autorizate a se aplica vinurilor în etapele de păstrare, condiționare, maturare și îmbuteliere sunt următoarele:

48.1. tragerea vinului de pe drojdie, pritolul vinului;

48.2. adaosul, în vederea conservării și protejării antioxidante a vinurilor, de anhidridă sulfuroasă, bisulfid de potasiu sau metabisulfid de potasiu, astfel ca vinurile să nu depășească, la livrarea către consumatori, limitele maxime admise, prevăzute la pct. 41 lit. f). În cazul folosirii soluțiilor apoase de anhidridă sulfuroasă, concentrația acestora nu trebuie să fie mai mică de 5%;

48.3. tratamentul cu cărbune al vinurilor albe pătate, cu condiția ca doza de cărbune utilizată să fie mai mică de 100 g/hl;

48.4. limpezirea vinului prin cleire cu folosirea următoarelor produse: bentonită, caolin, gelatină alimentară, clei de pește, albumină, albuș de ou, lapte degresat, cazeină, preparate enzimatice de betaglucanază, dioxid de siliciu coloidal, tanin de uz oenologic, alte substanțe de limpezire autorizate și alginati (numai pentru producerea vinurilor spumante, cu fermentare în butelii);

48.5. limpezirea și stabilizarea vinurilor prin centrifugare sau filtrare, cu sau fără adjuvanți de filtrare inerti;

48.6. tratamentul vinului cu gumă arabică, înainte de îmbuteliere, prin folosirea unei doze care nu poate depăși 0,3 g/l;

48.7. adaosul în vin de acid citric, cu condiția ca la punerea sa în consum vinul să nu conțină mai mult de 1 g/l acid citric;

48.8. aerarea sau oxigenarea vinului;

48.9. tratamentul vinului cu ferocianură de potasiu pentru eliminarea excesului în metale grele. Tratamentul trebuie efectuat de persoane calificate, cu respectarea condițiilor prevăzute prin instrucțiunile de aplicare în vigoare;

48.10. tratamentul vinului cu fitat de calciu, pentru prevenirea casării ferice la vinurile cu conținut ridicat în fier, dar fără exces de cupru;

48.11. tratamentul vinului cu acid metatartric, pentru împiedicarea precipitării tartratului monopotasice și a tartratului de calciu. Adaosul se face înainte de îmbuteliere, în doză de cel mult 10 g/hl;

48.12. tratamentul prin frig — refrigerarea vinului, cu sau fără adăugare de cristale de bitartrat de potasiu, urmată de separarea, prin mijloace fizice, a cristalelor și coloizilor precipitați;

48.13. adaosul în vin de acid ascorbic, în doză de maximum 100 mg/l;

48.14. pasteurizarea vinurilor, în vrac sau în sticle, ca procedeu de stabilizare biologică și de inactivare a enzimelor prezente în vin;

48.15. adaosul, în vinurile cu conținut în zaharuri fermentescibile, de acid sorbic sau sorbat de potasiu, în doză care să nu depășească 200 mg/l, exprimată în acid sorbic;

48.16. dezacidifierea chimică a vinurilor cu aciditate totală excesivă, prin adaos de tartrat neutru de potasiu, bicarbonat de potasiu, carbonat de calciu conținând eventuale mici cantități de sare dublă de calciu a acizilor L(+) tartric și L(-) malic, tartrat de calciu sau acid tartric. Vinul rezultat trebuie să conțină cel puțin 1 g/l acid tartric. Tratamentul se aplică în mod excepțional;

48.17. dezacidifierea biologică a vinurilor, prin folosirea bacteriilor lactice;

48.18. egalizarea și cupajarea vinurilor.

Cupajarea vinurilor se poate efectua în următoarele condiții:

a) cupajarea vinurilor albe cu cele roșii este interzisă;

b) pentru vinurile de calitate superioară — VS și pentru cele cu denumire de origine se admite cupajarea între vinuri aparținând aceleiași categorii și care provin numai din arealele delimitate pentru producerea fiecărui vin în parte. Cupajarea acestor vinuri trebuie făcută în interiorul arealelor destinate producerii lor;

c) cupajarea vinurilor importate din țări diferite este interzisă;

d) vinurile de cupaj care se valorifică sub denumirea unui soi sau prin indicarea unui an de recoltă trebuie să provină în proporție de minimum 85% din soiul sau din anul de recoltă menționat;

48.19. adaosul în vin de parteneri cu rezervă de zahăr, care pot fi: must de struguri, must „tăiat“, must de struguri concentrat, must de struguri concentrat rectificat sau vin parțial fermentat, bogat în zaharuri, în vederea obținerii de vinuri cu conținut în zahăr. Îndulcirea vinurilor poate fi făcută prin adăugarea partenerilor cu rezervă de zahăr menționați, în cantitate totală de maximum 35 g/l zaharuri. Pentru producerea vinurilor cu denumire de origine prin acest procedeu partenerul cu rezervă de zahăr trebuie să provină din același areal delimitat de producere, iar operațiunea de îndulcire trebuie executată numai în interiorul arealului rezervat producerii vinului respectiv;

48.20. tratarea vinurilor cu preparate enzimatice;

48.21. adaosul în vin de polivinilpolipirolidonă — PVPP, în vederea reducerii conținutului vinurilor în tanin și în alți polifenoli. Doza de PVPP folosită nu poate depăși 80 g/hl;

48.22. tratarea vinurilor cu sulfat de cupru pentahidrat, în scopul îndepărtării gustului și mirosului de hidrogen sulfurat. Doza de sulfat de cupru nu poate depăși 1 g/hl, iar

conținutul în cupru al vinului rezultat trebuie adus, prin tratament, la un nivel egal sau mai mic de 1 mg/l;

48.23. stabilizarea tartrică a vinurilor prin electro-dializă;

48.24. maturarea vinului, cu sau fără contact cu lemn de stejar;

48.25. utilizarea dioxidului de carbon, argonului sau azotului, separat sau în amestec, numai în scopul creării unei atmosfere inerte și a manipulării produsului la adăpost de aer;

48.26. îmbutelierea vinurilor la cald;

48.27. îmbutelierea sterilă a vinurilor.

49. Introducerea în vin a unor cantități reduse de apă, strict reclamate de prepararea soluțiilor de dioxid de sulf sau a diferitelor preparate de limpezire nu se consideră ca fiind frauduloasă.

50. Practicile și tratamentele autorizate a se aplica în producerea vinurilor speciale și a altor produse de origine viticolă sunt următoarele:

50.1. producerea vinurilor spumante cu fermentarea secundară în butelii, prin aplicarea următoarelor operațiuni tehnologice: pregătirea vinului de bază prin asamblare, condiționare; adaosul licorii de tiraj, a mamelei de fermenți selecționați sau preparate din membrane celulare de levuri, eventual de activatori de fermentare, precum și a produselor de limpezire; tirajul; fermentarea vinului în butelii; remuajul; degorjarea cu sau fără înghețarea depozitului adus pe dop; adaosul eventual al licorii de expediție; dopuire definitivă. Licoarea de expediție se prepară din vin, cu adaos de zaharoză, must de struguri sau must de struguri parțial fermentat, must concentrat sau must concentrat rectificat, folosite singure sau în amestec, cu eventual adaos de distilat de vin. În prepararea licorii de expediție nu se folosesc produse sintetice. Pentru producerea vinurilor spumante vinul materie primă va avea o tărie alcoolică totală de minimum 9% în volume; la comercializare, vinurile spumante vor avea o tărie alcoolică dobândită de minimum 10% în volume;

50.2. producerea vinurilor spumante cu fermentare secundară în rezervoare se face în mod asemănător cu cea a vinurilor spumante cu fermentare în butelii, cu deosebirea că fermentarea vinului are loc în recipiente sub presiune, cu închidere etanșă, eliminarea depozitului se face prin filtrare izobară, iar îmbutelierea se execută în condiții izobare;

50.3. producerea vinurilor spumoase prin impregnarea cu anhidridă carbonică de uz alimentar, cu sau fără adaos de licoare de expediție. Vinurile spumoase au o tărie alcoolică dobândită de minimum 8,5% în volume;

50.4. vinurile spumante cu fermentare în butelii, cele cu fermentare în rezervoare și vinurile spumoase nu pot fi produse în aceleași localuri;

50.5. producerea vermului prin folosirea adaosurilor de must, must concentrat, must concentrat rectificat, zaharoză, alcool alimentar rectificat, distilat din vin, caramel, administrate separat sau în amestec, precum și din macerate de plante admise de legislația sanitară;

50.6. producerea vinurilor speciale licoroase prin adaosul în must de alcool alimentar rectificat sau distilat de vin, precum și prin adaosul în vin de must concentrat, must concentrat rectificat, mistel, folosite separat sau în amestec;

50.7. producerea vinarsurilor prin aplicarea următoarelor operațiuni tehnologice: cupajarea distilatelor învechite; aducerea distilatului la tărie alcoolică de comercializare, prin diluare cu apă dedurizată; adaos eventual de bonificatori, reprezentați prin extracte hidroalcoolice obținute din fructe

și plante admise de legislația sanitară; adăugarea eventuală de zaharoză, glicerină alimentară și caramel;

50.8. producerea rachiurilor de drojdie și tescovină prin aplicarea următoarelor operațiuni tehnologice: cupajarea distilatelor, aducerea distilatului la tărie alcoolică de comercializare prin diluare cu apă dedurizată, adăugarea, eventual, de zaharoză și caramel. Pentru producerea unor sortimente de rachiuri de drojdie și tescovină aromatizate se pot folosi adaosuri de extracte hidroalcoolice obținute din fructe și plante admise de legislația sanitară;

50.9. pentru condiționarea și stabilizarea produselor menționate la acest punct este admisă aplicarea procedurilor prevăzute pentru vinuri la pct. 47.

51. Utilajele, uneltele și recipientele folosite la vinificație, precum și în procesul maturării, condiționării, îmbutelierii și transportului produselor viticole vor fi confecționate din materiale care să îndeplinească următoarele condiții:

a) să nu îmbogățească produsele cu care vin în contact în compuși dăunători calității acestora. În acest sens este interzisă folosirea utilajelor, uneltelor și recipientelor, confecționate din staniu, zinc, plumb, fier, precum și a unor rășini și lacuri neautorizate din punct de vedere tehnologic și sanitar sau în compoziția cărora intervin acești compuși;

b) să nu conțină compuși solubili care, ajunși în masa băuturilor, să pună în pericol sănătatea omului;

c) să nu influențeze nefavorabil însușirile organoleptice ale produselor cu care vin în contact.

52. În producerea oțetului din vin trebuie respectate următoarele condiții:

a) să nu fie produs prin adaosuri de acizi minerali sau organici, de substanțe toxice sau esențe sintetice;

b) la prelucrarea lui să nu fie folosite materii colorante străine de natura vinului.

La fabricarea oțetului sunt interzise următoarele practici:

a) folosirea vinurilor care au suferit, o dată cu fermentația acetică, și alte fermentații paralele, cu excepția celor malo- sau citrolactice;

b) folosirea uneltelor și a recipientelor confecționate din alte materiale decât cele acido-rezistente.

Fabricile de oțet din vin nu au voie să dețină în incinta lor materii și materiale care pot fi folosite la falsificarea acestui produs.

Oțetul din vin destinat comercializării poate fi produs numai pe bază de licență de fabricație.

53. Condițiile de calitate ale materialelor oenologice sunt cele prevăzute în Codexul oenologic internațional, elaborat de Oficiul Internațional al Viei și Vinului.

54. Principalele caracteristici de calitate și compoziție ale diferitelor produse de origine vitivinicole destinate comercializării se stabilesc prin standarde elaborate de Asociația de Standardizare din România și de Ministerul Agriculturii și Alimentației.

CAPITOLUL V

Normele de realizare, evidență și atestare a produselor vitivinicole

A. Evidența producției vitivinicole

55. *Declarația de stocuri*, care se depune de către producătorii, depozitarii și comercianții de vinuri cu ridicata înainte de data de 15 august a fiecărui an, trebuie să conțină:

- numele și adresa declarantului;
- calitatea declarantului: producător, depozitar, comerciant;
- cantitatea de vin și de alte produse viticole din stoc, pe categorii;
- locul în care se află depozitate produsele.

Declarația se depune la primăria pe a cărei rază teritorială sunt depozitate produsele.

56. *Declarația de recoltă* care se depune de producătorii de vin după terminarea fermentării mustului, dar nu mai târziu de 1 decembrie a anului de recoltă, trebuie să conțină:

- a) numele și adresa producătorului;
 - b) suprafața de vie de pe care a provenit vinul; cei care au cumpărat strugurii trebuie să declare furnizorul, fără indicarea suprafeței de vie;
 - c) cantitatea de vin și de alte produse viticole, pe categorii. Se va menționa, dacă vinul a fost tras de pe drojdie, și cantitatea de drojdie rezultată. Cantitatea totală de drojdie de vin va reprezenta, în funcție de modul de vinificare, maximum 15% pentru presare cu prese continue și maximum 10% pentru presare cu alte tipuri de prese;
 - d) cantitatea de struguri, must, vin și de alte produse viticole din recolta anului respectiv, primită sau expediată.
- La declarația de recoltă se admite o abatere cantitativă de $\pm 10\%$.

Declarația de recoltă se depune la primăria pe a cărei rază teritorială este depozitat vinul, iar în cazul solicitării unei denumiri de origine, un exemplar din această declarație va fi depus și la oficiul teritorial al Oficiului Național al Denumirilor de Origine pentru Vinuri și alte Produse Vitiviticole (O.N.D.O.V.); denumit în continuare *O.N.D.O.V.*

B. Condiții de obținere și atestare a vinurilor și a produselor pe bază de must și vin cu denumire de origine

57. Dreptul de producere a vinurilor cu denumire de origine pe un anumit teritoriu este acordat prin decizii emise pentru fiecare denumire de origine în parte, eliberate de O.N.D.O.V., avizate de O.N.V.V. și aprobate prin ordin al ministrului agriculturii și alimentației.

Decizia de acordare a dreptului de producere a vinurilor cu denumire de origine cuprinde următoarele elemente:

- a) denumirea de origine;
- b) arealul delimitat pentru producerea vinurilor, cu indicarea comunelor și satelor care intră în areal și a limitelor sale teritoriale;
- c) soiurile sau sortimentele de soiuri;
- d) categoriile și tipurile de vin prevăzute a se obține;
- e) sistemul de cultură, numărul de butuci la hectar, formele de conducere și sistemele de tăiere, regimul de fertilizare, irigare și altele asemenea;
- f) nivelul producției maxime de struguri la hectar, pe soiuri;
- g) conținutul minim de zaharuri al strugurilor la cules;
- h) procedeele tehnologice de producere a vinurilor;
- i) principalele caracteristici fizico-chimice și organoleptice pe care trebuie să le îndeplinească vinurile.

58. În baza deciziilor menționate se acordă proprietarilor care dețin plantații apte de a produce vinuri cu denumire de origine, la solicitarea lor și pentru suprafețele care răspund cerințelor prevăzute, dreptul de a produce astfel de vinuri, consemnat prin autorizații de producători de vinuri cu denumire de origine.

Autorizațiile de producători de vinuri cu denumire de origine cuprind următoarele elemente:

- a) numele/denumirea, domiciliul/sediul deținătorului plantației;
- b) denumirea de origine ce poate fi folosită;
- c) plantațiile recunoscute pentru producerea vinurilor — pe soiuri, parcele, suprafețe;
- d) producțiile maxime de struguri și de vin ce pot fi obținute pe categorii de calitate și soiuri;
- e) locurile și unitățile în care se realizează diferitele faze ale procesului tehnologic de vinificare.

Aceste autorizații se actualizează ori de câte ori intervin modificări ale condițiilor de producere a strugurilor și vinurilor.

Autorizațiile de producători de vinuri cu denumire de origine se eliberează de O.N.D.O.V. în baza cererilor întocmite de deținătorii plantațiilor viticole îndreptățite să producă astfel de vinuri. Aceste cereri se reînnoiesc ori de câte ori se produc modificări ale plantațiilor — suprafețe noi intrate în producție, defrișări — sau în legătură cu locul în care se realizează diferitele faze ale procesului de vinificare.

Autorizațiile de producători de vinuri cu denumire de origine pot fi acordate, în nume colectiv, și producătorilor de vinuri autorizați care realizează vinificarea strugurilor preluați de la cultivatorii de viță de vie situați în arealele destinate producerii vinurilor respective și care dețin plantații ce corespund condițiilor stabilite prin deciziile menționate la pct. 57.

59. Dreptul folosirii de către producător a unor denumiri de origine pentru anumite loturi de vin produse se acordă anual de către O.N.D.O.V. prin eliberarea de *certIFICATE DE ATESTARE A DREPTULUI DE COMERCIALIZARE A VINURILOR CU DENUMIRE DE ORIGINE*.

Eliberarea acestor certificate se face potrivit următoarei proceduri:

1. În plantațiile recunoscute ca fiind corespunzătoare pentru producerea vinurilor cu denumire de origine se verifică anual, prin sondaj și la momentele cele mai potrivite, următoarele elemente ale tehnologiei de cultură: sistemul de tăiere și încărcătura de ochi viabili pe butuc, nivelul producției de struguri, starea fitosanitară a plantației, executarea irigației pe bază de aprobare, alte elemente prevăzute prin deciziile de acordare a dreptului de producere a vinurilor cu denumire de origine.

2. După terminarea culesului, respectiv după cel mult 15 zile de la încheierea fermentării mustului și nu mai târziu de 1 decembrie, producătorii de struguri și de vinuri vor depune la oficiul teritorial al O.N.D.O.V. o declarație de recoltă pentru luarea în evidență a vinurilor considerate apte de a evolua ca vinuri cu denumire de origine.

3. După cel mult 6 luni de la vinificare vinurile luate în evidență în baza declarațiilor de recoltă vor fi supuse aprecierii organoleptice și unor analize sumare de laborator. Probele trimise pentru analiză vor fi furnizate de producătorii de vinuri, pe răspunderea lor, ele reprezentând vinuri lotizate pe tipuri. Va fi comunicată cantitatea de vin produsă din fiecare probă trimisă pentru analiză, cu indicarea recipientelor în care sunt depozitate vinurile.

Analizele vor fi executate de laboratoare autorizate, iar aprecierea organoleptică va fi făcută în comisii de degustare care acționează sub autoritatea O.N.D.O.V.

4. Vinurile apte de a evolua ca vinuri cu denumire de origine vor fi luate în evidență de oficiul teritorial al O.N.D.O.V. și vor fi urmărite în fazele lor de stocare, condiționare, maturare și învechire. Evoluția calității și compoziției lor va fi urmărită periodic prin sondaje, prin analize de laborator și aprecieri organoleptice făcute de laboratoarele autorizate. Dacă se constată că anumite loturi de vin și-au pierdut însușirile valoroase de compoziție și calitate, ele vor fi eliminate din rândul celor îndreptățite a primi o denumire de origine.

5. Certificatele de atestare a denumirilor de origine se eliberează vinurilor luate în evidență, urmărite pe tot parcursul evoluției lor potrivit prevederilor alineatului precedent, în urma analizelor de laborator și a aprecierilor organoleptice executate de laboratoare autorizate asupra probelor de vin, pregătite pentru punerea în consum.

CertIFICATELE DE ATESTARE A DENUMIRILOR DE ORIGINE CONȚIN URMĂTOARELE ELEMENTE:

a) numele și adresa producătorului de vinuri, respectiv unitatea care execută îmbutelierea și livrarea vinurilor;

b) identitatea loturilor de vin: soiul sau sortimentul, categoria de calitate, anul de recoltă, cantitatea — numărul de butelii posibil de realizat;

c) proveniența vinurilor;

d) caracteristicile de compoziție și calitate ale vinurilor.

În baza acestor certificate, producătorii de vin primesc dreptul de a comercializa vinurile sub denumirile de origine revendicate, în limita cantităților înscrise în certificate.

60. Evidența stocurilor de vin cu denumire de origine se ține la producătorul de vinuri, care este obligat să înscrie într-un registru special toate livrările de vin, în limita cantității certificate.

61. O dată cu transferarea strugurilor și, respectiv, a vinurilor de la un producător la altul prin vânzare-cumpărare sau pe alte căi, se transferă și toate drepturile și obligațiile privind producerea vinurilor cu denumire de origine.

62. Declasarea unui vin de calitate superioară cu denumire de origine se face la producător sau comerciant, ori de câte ori se constată că vinul și-a modificat în sens negativ caracteristicile organoleptice și de compoziție, nemaiîndeplinind condițiile stabilite pentru vinurile respective.

Declasarea se face în urma sesizării reprezentanților organelor cu atribuții pe linia controlului calității produselor, precum și la cererea scrisă a producătorilor sau comercianților. Ea se efectuează în baza verificărilor făcute la fața locului și a rezultatelor analizelor fizico-chimice și organoleptice efectuate de laboratoarele autorizate.

În cazul în care din verificările efectuate se constată necesitatea declasării unui vin, laboratoarele autorizate vor stabili categoria de calitate la care urmează să fie reîncastrat vinul și vor comunica decizia adoptată persoanei care deține vinul, în termen de 15 zile de la data prelevării probelor.

Deținătorul vinului poate face contestație asupra deciziei luate în termen de 15 zile, depunând-o la O.N.D.O.V. pentru reanalizare. Pe baza rezultatelor contraanalizei sau expertizei, O.N.D.O.V. va adopta hotărârea definitivă în decurs de 15 zile.

Producătorul sau comerciantul în cauză va înscrie în evidențele sale decizia definitivă conform căreia își va valorifica vinul.

63. Vinurile spumante cu denumire de origine sunt produse de înaltă calitate obținute din soiuri recomandate pentru această direcție de producție, cultivate în areale viticole delimitate, prin folosirea tehnologiei de fermentație secundară în butelii. Atât producerea vinului materie primă, cât și fermentarea în butelii trebuie făcute în arealul delimitat pentru denumirea de origine revendicată.

În cazuri speciale, Ministerul Agriculturii și Alimentației poate autoriza, prin O.N.D.O.V. și cu avizul O.N.V.V., ca fermentarea în butelii să se facă și în afara arealului delimitat de proveniență a strugurilor, cu condiția ca vinul spumant obținut să fie valorificat cu denumirea locului de producere a vinurilor materie primă și cu indicarea unității în care s-a făcut fermentarea în butelii.

64. Vinarsurile cu denumire de origine sunt produse de înaltă calitate obținute din soiuri recomandate pentru această direcție de producție, cultivate în areale viticole delimitate.

Pentru producerea vinarsurilor cu denumire de origine vor fi îndeplinite următoarele condiții:

a) distilarea vinurilor să fie făcută numai cu instalații de tip „Charente” sau cu alte instalații de distilare discontinuă,

cu dublă distilare și cu eliminarea fracțiunilor de la începutul și sfârșitul redistilării;

b) învechirea distilatelor să fie făcută în vase din lemn de stejar cu capacitate de maximum 600 litri pe o perioadă de cel puțin 3 ani;

c) obținerea vinurilor materie primă, distilarea lor, învechirea distilatelor și îmbutelierea vinarsurilor să fie realizate în arealul delimitat pentru denumirea de origine revendicată.

În cazuri speciale, Ministerul Agriculturii și Alimentației poate autoriza, prin O.N.D.O.V. și cu avizul O.N.V.V., ca învechirea distilatelor și îmbutelierea vinarsurilor să se facă în afara arealului delimitat pentru denumirea de origine revendicată, cu condiția ca vinarsul să fie valorificat sub denumirea locului de producere a strugurilor materie primă și de distilare, precum și cu indicarea unității în care s-au făcut învechirea distilatelor și îmbutelierea vinarsurilor.

65. Denumirile de origine pot fi acordate și unor vinuri licoroase de înaltă calitate.

66. În cazul producerii vinurilor speciale și a vinarsurilor cu denumire de origine, va fi respectată aceeași metodologie bazată pe controale efectuate atât în etapa de elaborare a materiei prime, cât și în procesul de obținere a produsului finit.

67. Metodologia de control și de atestare în producerea vinurilor și a vinarsurilor cu denumire de origine va fi stabilită prin instrucțiuni elaborate de O.N.D.O.V., avizate de O.N.V.V. și aprobate prin ordin al ministrului agriculturii și alimentației.

CAPITOLUL VI

Normele privind comercializarea vinurilor și a celorlalte produse viticole

A. Comercializarea pe piața internă

68. Vânzarea produselor în vrac se face prin folosirea documentelor tipizate, stabilite de către Ministerul Finanțelor.

69. Producătorii și comercianții de produse în vrac sunt obligați să țină evidența acestora, conform normelor Ministerului Finanțelor. Documentele de evidență se țin în același local în care sunt depozitate produsele. Intrările și ieșirile de produse se operează în cel mult 24 de ore de la efectuarea lor. Stocurile trebuie să corespundă cu evidențele la zi.

70. Producătorii și comercianții de produse în vrac sunt obligați ca pe recipientele în care sunt depozitate produsele destinate vânzării să înscrie următoarele: capacitatea, pentru recipientele mai mari de 100 de litri, produsul și anul de recoltă.

71. Pentru produsele cu denumire de origine care circulă în vrac în condițiile legii, în vederea îmbutelierii, la documentele de însoțire a transportului se vor adăuga, în mod obligatoriu, copii de pe certificatul de atestare a denumirii de origine și de pe buletinul de analiză.

Pentru produsele cu denumire de origine îmbuteliate nu mai este necesară copia de pe certificatul de atestare, elementele de garantare a calității fiind menționate pe etichetă, sub răspunderea celui care a efectuat îmbutelierea.

72. În cadrul unităților cu specific de alimentație publică, vinurile și alte produse viticole îmbuteliate pot fi comercializate la consumator și în cantități mai mici decât cele ale recipientului în care au fost îmbuteliate.

B. Comercializarea la export

73. Pentru livrare la export vinurile și celelalte produse viticole cu denumire de origine pot fi exportate în stare îmbuteliată sau neîmbuteliată (în vrac).

74. Documentele de certificare a calității produselor destinate livrării la export, solicitate de partenerii externi prin contracte între părți, vor fi eliberate de către organele menționate în contracte.

Lista laboratoarelor autorizate în vederea executării de analize pentru vinurile destinate exportului, precum și lista specialiștilor desemnați să semneze documentele de atestare a calității vinurilor și celorlalte băuturi provenite din must și vin, împuterniciți ai Inspecției de Stat pentru Controlul Tehnic Vitivinicol, vor fi stabilite prin ordin al ministrului agriculturii și alimentației.

75. Persoanele sau agenții economici din străinătate care cumpără struguri pentru vinificare, produși în condițiile stabilite pentru obținerea de vinuri cu denumire de origine, și doresc să le valorifice sub denumirea respectivă trebuie să execute vinificarea, până la obținerea vinului finit, într-un centru de vinificare din România, în condițiile legii.

76. Din strugurii pentru vinificare, exportați ca atare, nu se pot produce vinuri cu denumire de origine.

C. Ambalarea și etichetarea

77. Prin punerea în consum a vinurilor și a celorlalte băuturi pe bază de must și vin sub formă îmbuteliată se înțelege valorificarea lor prin ambalarea în butelii de sticlă sau în alte ambalaje autorizate.

Ambalarea în butelii de sticlă este obligatorie în cazul vinurilor cu denumire de origine, vinarsurilor și vinurilor speciale, cu excepția pelinului.

78. La ambalarea vinurilor cu denumire de origine este obligatorie închiderea buteliilor de sticlă cu dopuri de plută sau prin închidere filetată asigurată.

79. În etichetarea vinurilor de consum curent și a celor de calitate se folosesc următoarele indicații obligatorii:

1. categoria de calitate a vinului: *vin de masă*; *vin de masă superior*; *vin de calitate superioară* — VS; *vin cu denumire de origine controlată* — DOC; *vin cu denumire de origine controlată și trepte de calitate* — DOCC-CMD; DOCC-CT; DOCC-CIB.

Pentru vinurile cu denumire de origine controlată denumirea categoriei de calitate va trebui scrisă complet pe eticheta principală;

2. indicația geografică recunoscută pentru vinurile de calitate superioară — VS, respectiv denumirea de origine recunoscută pentru vinurile cu denumire de origine;

3. denumirea soiului sau soiurilor pentru vinurile cu denumire de origine, eventual și pentru unele vinuri de calitate superioară — VS, cu excepția anumitor vinuri destinate exportului. Atunci când vinul se comercializează sub denumirea unui soi, el trebuie să provină în proporție de cel puțin 85% din soiul indicat. Când pe etichetă este indicată denumirea a două sau trei soiuri, ele vor fi trecute în ordinea descrescândă a participării lor în constituirea vinului, cu condiția ca soiul cel mai puțin reprezentat în cupaj să dețină minimun 15%.

În cazul unor sortimente tradiționale autorizate, constituite din mai mult de trei soiuri, se va înscrie pe etichetă mențiunea *sortiment tradițional*;

4. tipul vinului dat de conținutul său în zaharuri: sec, demisec, demidulce, dulce;

5. tăria alcoolică dobândită minimă a tipului de vin, exprimată în procente în volume;

6. volumul nominal al produsului în mililitri, centilitri sau decilitri pentru recipiente mai mici de un litru și în litri pentru recipiente de un litru și mai mari;

7. țara de origine pentru vinurile importate sau pentru cele care se exportă;

8. denumirea unității care a executat îmbutelierea, înscrisă cu caracterele cele mai mici folosite în inscripționările de pe etichetă;

9. data ambalării sau numărul lotului, cu posibilitatea stabilirii datei ambalării.

80. Indicațiile facultative ce pot fi folosite în etichetarea vinurilor de consum curent și a celor de calitate sunt următoarele:

1. marca de comerț, cu condiția ca ea să nu creeze confuzii cu denumirea de origine sau cu indicația geografică recunoscută ce poate fi atribuită vinului;

2. denumirea exploatării viticole, domeniului, numai în cazul vinurilor de calitate provenite în exclusivitate din exploatarea indicată, cu condiția de a nu se folosi denumiri care să creeze confuzii;

3. anul de recoltă, în cazul vinurilor cu denumire de origine sau a celor de calitate superioară — VS, cu condiția ca vinul să provină în proporție de cel puțin 85% din anul indicat;

4. vechimea vinului, cu posibilitatea folosirii termenului de *vin vechi* pentru vinurile supuse unui proces de învechire de cel puțin 3 ani în cazul celor roșii și de cel puțin 2 ani în cazul celor albe;

5. numele/denumirea persoanei/persoanelor fizice sau juridice care au participat la procesul de elaborare, îmbuteliere sau comercializare a produselor;

6. alte mențiuni care amplifică informația asupra calității vinurilor sau condițiilor speciale de producere și îmbuteliere, după cum urmează:

— *îmbuteliat la producător, la origine*, pentru vinurile obținute din recolta proprie și îmbuteliate în unitatea sau în domeniul în care au fost produse;

— *îmbuteliere specială*, pentru vinurile îmbuteliate în legătură cu un eveniment deosebit sau într-un scop special, pentru care se va indica evenimentul sau scopul;

— *vin de vinotecă*, pentru vinurile de calitate deosebită, cu buchet format în sticlă, învechite în vinotecă și reprezentând loturi mai restrânse, constituite din butelii, eventual numerotate la punerea în consum;

— *vin medaliat*, pentru unele vinuri de înaltă calitate medaliate la concursuri naționale sau internaționale de anvergură; în acest caz se va menționa medalia primită, concursul la care vinul a participat și anul;

— *soi pur*, pentru vinurile foarte tipice, care provin în proporție de 100% din soiul menționat;

— *vin din butoaie alese*, pentru vinurile de înaltă calitate, cu denumire de origine, produse în cantități limitate sub responsabilitatea deosebită a unui specialist de reputație care își înscrie numele pe etichetă;

— *comoara pivniței*, pentru vinurile cu denumire de origine obținute în ani deosebit de favorabili, ajunse la apogeul calității lor sub responsabilitatea unui specialist de reputație care își înscrie numele pe etichetă;

— *rezerva*, pentru vinurile păstrate în recipiente cel puțin 2 ani și învechite în sticle cel puțin 3 luni;

— *vin tânăr*, pentru vinurile puse în consum până la finele anului în care au fost obținute ca produse condiționate;

— *vin nou*, pentru vinurile comercializate în anul următor celui în care au fost elaborate, până la noua recoltă;

— *vin maturat în baricuri*, pentru vinurile păstrate în vase din lemn de stejar cu capacitate între 200 l și 350 l.

Se pot înscrie pe etichetă și alte mențiuni care se referă la:

— istoria vinului sau a firmei producătoare;

— condiții naturale ale arealului de producere, tehnici de cultură speciale, de cules și de elaborare a vinurilor;

— recomandări privind consumarea vinului: temperatură, asociere cu mâncăruri și altele asemenea;

— unele mențiuni suplimentare referitoare la însușiri senzoriale, date analitice, altele decât tăria alcoolică, indicații complementare asupra provenienței, reprezentări grafice;

7. codul produsului.

81. Indicațiile obligatorii se înscriu în același câmp vizual. Indicațiile facultative se pot înscrie fie pe eticheta principală, fie pe contraetichetă, capișoane, fluturași sau buline.

Folosirea contraetichetei este obligatorie pentru vinurile cu denumire de origine.

82. Indicațiile înscrise pe etichetă trebuie să fie citețe și vizibile. Termenii folosiți în etichetare trebuie să fie înțeleși de consumatori.

83. Prin *termen de valabilitate*, în sensul legii, se înțelege termenul de garantare a stabilității, convenit între producător și comerciant. Indicarea termenului de valabilitate este obligatorie numai în cazul băuturilor cu tărie alcoolică mai mică de 10% în volume.

84. Pentru vinurile îmbuteliate destinate exportului etichetele pot cuprinde indicații făcute în limba țării importatoare, cu excepția celor referitoare la denumirile de origine sau la indicațiile geografice recunoscute. Mențiunile înscrise pe aceste etichete vor respecta prevederile contractelor încheiate și/sau ale legislației țării importatoare.

Pentru vinurile de export se pot folosi ca denumiri de soi cele sub care ele se cultivă în România sau sinonime ale acestora. Denumirile soiurilor pentru vin, cultivate în România, care pot fi utilizate în etichetare, sunt indicate în lista nr. 4.

Vinurile exportate vor purta pe etichete mențiunea *Produs în România* sau traducerea acesteia în limba țării importatoare.

85. Vinurile de import vor fi comercializate sub denumirile cu care au fost importate. Cele care se îmbuteliază în țară vor purta pe etichetă mențiunea *Îmbuteliat în România*, indicându-se și denumirea unității care a executat îmbutelierea.

86. Vinurile speciale și celelalte băuturi pe bază de must și vin vor purta pe etichete mențiunile prevăzute la pct. 81 și 82, adaptate specificului produsului.

În cazul vinurilor spumante, pe etichete se va indica, în mod obligatoriu, tehnologia de producere folosită: *Vin spumant obținut prin fermentarea în sticlă, în această sticlă sau prin metoda tradițională; Vin spumant obținut prin fermentare în rezervoare; Vin spumant obținut prin fermentare în sticle rezervoare*. În cazul acestor vinuri se va indica, de asemenea, tipul vinului dat de conținutul său în zaharuri: *extra-brut, brut, extra-sec, sec, demisec, dulce*.

La vinarsuri, etichetele trebuie să cuprindă, în mod obligatoriu, indicarea categoriei produsului, conform mențiunilor de la pct. 38, și a nivelului lor calitativ. Se va face, de asemenea, indicarea tăriei alcoolice dobândite a produsului – % în volume.

Pentru vinurile speciale și vinarsurile îndreptățite la încadrare în categoria produselor cu denumire de origine, pe etichete va fi menționată și denumirea de origine recunoscută pentru băuturile respective.

87. Este interzisă înscrierea pe etichete a oricărei indicații, însemn sau ilustrații susceptibile de a crea confuzii asupra originii sau naturii produsului. Această interdicție vizează și invocarea unor denumiri de origine pe care produsele respective nu sunt îndreptățite să le poarte în exprimări cum ar fi: *tip, gen, după metoda din...* și altele asemenea.

CAPITOLUL VII

Atribuțiile și modul de organizare și funcționare ale organismelor pentru îndrumarea și coordonarea realizării producției vitivinicole

A. *Inspekția de Stat pentru Controlul Tehnic Vitivinicol*

88. Atribuțiile Inspekției de Stat pentru Controlul Tehnic Vitivinicol sunt următoarele:

a) urmărește respectarea prevederilor legale privind înființarea și defrișarea plantațiilor de viță de vie, modul de întreținere a plantațiilor și de conservare a amenajărilor de combatere a eroziunii solului la producătorii de orice fel, indiferent de forma de proprietate sau de exploatare;

b) avizează cererile întocmite pentru înființarea și defrișarea plantațiilor de viță de vie pe suprafețe mai mari de 0,1 ha de familie sau agent economic, în vederea acordării autorizațiilor de plantare, respectiv de defrișare, de către direcțiile generale pentru agricultură și industrie alimentară județene și a municipiului București;

c) colaborează cu specialiștii din cadrul Inspekției de stat pentru calitatea semințelor și materialului săditor din cadrul Ministerului Agriculturii și Alimentației, în scopul aplicării normelor de producere și comercializare a materialului săditor viticol;

d) verifică și controlează modul de aplicare a prevederilor legale privind producerea, în vederea comercializării, a strugurilor, vinurilor și celorlalte produse vitivinicole, indiferent de producător.

e) verifică activitatea laboratoarelor autorizate de Ministerul Agriculturii și Alimentației în vederea efectuării de analize și expertize la vinuri și alte băuturi obținute din must, vin și subproduse vitivinicole pentru consumul intern și pentru export;

f) execută, în colaborare cu O.N.D.O.V., acțiuni de control tehnic în legătură cu producerea vinurilor și a altor produse vitivinicole cu denumire de origine;

g) execută expertize tehnice și analize în domeniul realizării producției de struguri, vinuri și alte produse vitivinicole;

h) îndeplinește și alte atribuții stabilite de actele normative în vigoare.

89. Pentru asigurarea calității produselor vitivinicole care intră în sfera comercializării, Inspekția de Stat pentru Controlul Tehnic Vitivinicol colaborează cu organele Ministerului Sănătății și ale Oficiului pentru Protecția Consumatorilor, participând, în urma solicitării acestora, la anchetarea încălcării normelor sanitare sau de calitate.

90. Pentru contravențiile constatate conform prevederilor art. 39–42 din lege, în afară de întocmirea actelor de constatare, personalul Inspekției de Stat pentru Controlul Tehnic Vitivinicol este împuternicit să aplice amenzi, iar pentru amenzile încasate pe loc, să emită chitanțe. Sumele încasate se varsă în termenele legale în conturile indicate de către organele teritoriale ale Ministerului Finanțelor, acestea constituind venituri la bugetul de stat.

91. Inspekția de Stat pentru Controlul Tehnic Vitivinicol se organizează și funcționează în subordinea Ministerului Agriculturii și Alimentației, cu finanțare de la bugetul aprobat pentru Ministerul Agriculturii și Alimentației.

Aceasta este constituită dintr-un compartiment central, format din 3 inspectori, care funcționează la sediul ministerului, și din 26 de posturi de inspectori teritoriali, care funcționează la direcțiile generale pentru agricultură și industrie alimentară din județele cu pondere viticolă, a căror repartizare se aprobă prin ordin al ministrului agriculturii și alimentației. Numărul total de posturi prevăzut se încadrează în cel aprobat pentru activitatea Ministerului Agriculturii și Alimentației, la centru și în teritoriu.

92. Pentru executarea unor lucrări speciale, legate de acțiunile de control tehnic vitivinicole: expertize, analize de vinuri și altele asemenea, vor putea fi folosiți și specialiști atrași, care vor fi retribuiți pentru serviciile prestate.

B. *Oficiul Național al Denumirilor de Origine pentru Vinuri și alte Produse Vitivinicole (O.N.D.O.V.)*

93. O.N.D.O.V. îndeplinește următoarele atribuții:

a) elaborează norme tehnice pentru producerea vinurilor cu denumire de origine, care se aprobă prin ordin al ministrului agriculturii și alimentației, cu consultarea O.N.V.V.;

b) întocmește, cu consultarea O.N.V.V., proiecte de ordine ale ministrului agriculturii și alimentației pentru aprobarea denumirilor de origine pentru vinuri și alte produse vitivinicole;

c) eliberează decizii privind acordarea dreptului de producere a vinurilor și a altor produse vitivinicole cu denumire de origine;

d) eliberează autorizații de producător de vinuri și alte produse vitivinicole cu denumire de origine, în baza cererilor întocmite de deținătorii plantațiilor viticole îndreptățite să producă astfel de băuturi sau de către producătorii de vinuri care realizează vinificarea strugurilor preluați de la cultivatorii de viță de vie, care dețin astfel de plantații;

e) eliberează certificate de atestare a dreptului de comercializare a vinurilor și a altor produse vitivinicole cu denumire de origine, în baza verificărilor efectuate în legătură cu respectarea normelor tehnice de realizare a acestor produse, precum și a controlului analitic și organoleptic executat asupra celor pregătite în vederea comercializării;

f) analizează contestațiile depuse în legătură cu deciziile de retragere a certificatelor menționate anterior;

g) controlează, împreună cu Inspecția de Stat pentru Controlul Tehnic Vitivinicol, modul de respectare și aplicare a prevederilor legale în legătură cu regimul denumirilor de origine pentru vinuri și alte produse vitivinicole;

h) retrage temporar sau definitiv documentele de atestare, în cazul în care se constată nerespectarea de către producător a prevederilor deciziei de denumire de origine sau a documentelor de atestare pentru anumite loturi de produse vitivinicole, sesizând totodată Inspecția de Stat pentru Controlul Tehnic Vitivinicol, în vederea constatării infracțiunilor sau a contravențiilor la lege;

i) asigură, prin intermediul specialiștilor împuterniciți, numiți prin ordin al ministrului agriculturii și alimentației, semnarea documentelor de atestare a calității vinurilor și a celorlalte băuturi provenite din must și vin, destinate exportului;

j) îndeplinește și alte atribuții stabilite de actele normative în vigoare.

94. O.N.D.O.V. se organizează și funcționează în subordinea Ministerului Agriculturii și Alimentației ca unitate cu personalitate juridică și cu finanțare extrabugetară.

Sursele de finanțare extrabugetară pentru activitatea O.N.D.O.V. se constituie din sumele încasate de la producătorii și comercianții de produse vitivinicole, care solicită dreptul de a produce și valorifica produsele obținute prin folosirea unei denumiri de origine sau a unei indicații geografice recunoscute.

Nivelurile sumelor percepute în acest scop se stabilesc prin ordin al ministrului agriculturii și alimentației.

95. Cheltuielile privind plata analizelor de laborator și a aprecierilor organoleptice, în vederea atestării denumirilor de origine pentru produsele vitivinicole, sunt suportate de producători.

Aprecierea organoleptică a vinurilor și a altor produse vitivinicole se face în comisii formate din degustători autori-

zați, care funcționează la sediul unităților de cercetări vitivinicole, în care își desfășoară activitatea oficiile teritoriale ale O.N.D.O.V.

96. Pentru executarea unor lucrări speciale, legate de acțiunile de control și de atestare în realizarea vinurilor și a altor produse vitivinicole cu denumire de origine, vor putea fi folosiți și specialiști atrași, care vor fi retribuiți pentru serviciile prestate în limita bugetului de venituri și cheltuieli aprobat.

C. *Oficiul Național al Viei și Vinului (O.N.V.V.)*

97. O.N.V.V. se organizează și funcționează în subordinea Ministerului Agriculturii și Alimentației ca organism specializat, cu caracter tehnico-științific, cu personalitate juridică și cu finanțare extrabugetară.

98. Atribuțiile O.N.V.V. sunt următoarele:

a) participă la definirea politicii în domeniul vitivinicol și la stabilirea cadrului legal de producere a strugurilor, vinurilor și a băuturilor pe bază de must și vin, în concordanță cu interesele economiei naționale și ale viticultorilor, precum și cu reglementările adoptate pe plan internațional;

b) participă la elaborarea unor proiecte de legi și de alte acte normative pentru sectorul vitivinicol, ținând seama de problemele dezvoltării viticulturii și vinificației în țara noastră;

c) inițiază și participă la acțiunile importante reclamate de dezvoltarea viticulturii, conform prevederilor din lege privind delimitarea arealelor viticole, introducerea cadastrului viticol, stabilirea soiurilor recomandate și autorizate pentru cultură pe areale, producerea vinurilor cu denumire de origine și altele asemenea;

d) inițiază și sprijină organizarea de manifestări naționale și internaționale cu caracter vitivinicol: congrese, simpozioane, consfătuiri, concursuri de struguri și vinuri și altele asemenea;

e) asigură legătura țării noastre cu organismele internaționale de profil;

f) participă la editarea unor reviste de specialitate destinate informării specialiștilor și producătorilor interni și externi;

g) îndeplinește și alte atribuții stabilite de actele normative în vigoare.

99. Din O.N.V.V. fac parte specialiști din domeniul viticulturii, oenologiei și economiei vitivinicole, recunoscuți pentru valoarea lor profesională și morală, din cercetare, învățământ și producție.

100. Finanțarea activității O.N.V.V. se realizează prin:

a) sponsorizări acordate de agenți economici de producție și comercializare a produselor și materialelor vitivinicole, de organizații profesionale ale producătorilor, de către firme de producere și comercializare a produselor auxiliare și de uz fitosanitar, de unele organizații neguvernamentale, precum și de alte instituții și organisme;

b) cotizații ale membrilor săi și donații.

CAPITOLUL VIII

Dispoziții finale

101. Pentru îndeplinirea atribuțiilor prevăzute la art. 32-35 din lege organismele nou-înființate sunt sprijinite de unitățile de cercetare vitivinicolă din subordinea Academiei de Științe Agricole și Silvicultură „Gheorghe Ionescu Sisești”, care efectuează studii și analize pentru stabilirea strategiei naționale în domeniul producției vitivinicole, elaborează și promovează tehnologii noi, participă la stabilirea arealelor viticole și a sortimentului de soiuri recomandate și autorizate în cadrul fiecărui areal, participă la elaborarea normelor tehnice pentru producerea strugurilor, vinurilor și

a altor produse vitivinicole cu denumire de origine, participă la pregătirea viticultorilor și vinificatorilor, efectuează analize specifice, emit buletine de analiză și acordă asistență tehnică de specialitate.

102. Limitele de derogare de la prevederile art. 10, 11, 13, 20 și 21 din lege în cazul înființării sau deținerii de plantații viticole, realizării și deținerii în stoc de vinuri și băuturi pe bază de must și vin de către unitățile de cercetare, de învățământ, de încercare a soiurilor sau de testare a produselor, în scop experimental sau didactic, sunt următoarele:

a) înființarea sau deținerea de plantații viticole din alte soiuri decât cele recomandate și autorizate, până la maximum 1,0 ha din fiecare soi;

b) producerea și deținerea în stoc de vinuri sau de alte produse pe bază de must și vin, în afara celor autorizate conform prezentului regulament, până la maximum 100 hl de fiecare produs sau variantă experimentală de produs.

Aceste produse nu pot fi valorificate pentru consumul uman direct decât cu respectarea tuturor celorlalte prevederi din regulament.

103. Ministerul Agriculturii și Alimentației este autorizat să emită ordine în legătură cu următoarele obiective și acțiuni privind dezvoltarea și realizarea producției vitivinicole din România:

a) nominalizarea arealelor viticole și stabilirea localităților care intră în componența acestora;

b) stabilirea soiurilor de viță de vie roditoare, recomandate și autorizate pentru cultură, pe areale viticole;

c) completarea și actualizarea condițiilor de compoziție fizico-chimică pe care trebuie să le îndeplinească vinurile, produsele pe bază de must și vin, precum și alte produse rezultate din subprodusele viticole;

d) actualizarea practicilor și tratamentelor oenologice autorizate;

e) stabilirea normelor tehnice pentru producerea vinurilor și a altor produse vitivinicole cu denumire de origine;

f) aprobarea deciziilor privind acordarea dreptului de producere a vinurilor și a altor produse vitivinicole cu denumire de origine;

g) stabilirea listei laboratoarelor autorizate pentru efectuarea controlului de calitate a vinurilor și a listei specialiștilor împuterniciți să semneze documentele de atestare a calității vinurilor și a celorlalte băuturi pe bază de must și vin;

h) aprobarea regulamentelor de organizare și funcționare ale Inspecției de Stat pentru Controlul Tehnic Vitivinicol, Oficiului Național al Viei și Vinului (O.N.V.V.) și Oficiului Național al Denumirilor de Origine pentru Vinuri și alte Produse Vitivinicole (O.N.D.O.V.);

i) modificarea sau completarea prevederilor pct. 2, 3, 8, 12, 47, 57, 67, 74, 91, 94 și 103 din prezentul regulament;

j) armonizarea prevederilor tehnice din prezentul regulament cu reglementările Uniunii Europene și cu recomandările Oficiului Internațional al Viei și Vinului.

104. Recensământul patrimoniului viticol se va realiza, potrivit prevederilor art. 45 din lege, de către Ministerul Agriculturii și Alimentației, în colaborare cu Comisia Națională pentru Statistică, în baza metodologiei care va fi elaborată de aceste instituții. Fondurile necesare pentru efectuarea acestei lucrări vor fi înscrise în bugetul de venituri și cheltuieli al Ministerului Agriculturii și Alimentației. Primul recensământ al patrimoniului viticol va fi realizat după definitivarea lucrărilor de stabilire a drepturilor de proprietate asupra terenurilor agricole.

105. Ministerul Agriculturii și Alimentației va asigura difuzarea actelor normative emise pentru viticultură și vinificație: Legea viei și vinului nr. 67/1997, regulamentul de aplicare a legii, alte reglementări aprobate prin ordine ale ministrului agriculturii și alimentației și altele asemenea, astfel încât ele să fie aduse la cunoștință producătorilor de struguri, material săditor viticol, vinuri și de alte produse pe bază de struguri, must și vin.

LISTA Nr. 1

DEFINIȚII

ale categoriilor de material săditor viticol, de material de înmulțire și ale categoriilor biologice ale acestora

1. Materialul săditor viticol (de plantare) este constituit din:

a) *vițe altoite* — vițe obținute prin altoire între butașul altoi și butașul portaltoi, având cel puțin trei rădăcini principale și cordița maturată pe o lungime minimă de 10 cm, destinate înființării de plantații sau plantării în goluri;

b) *vițe nealtoite din soiuri roditoare* — vițe obținute prin înrădăcinarea butașilor de viță de vie roditoare, având cel puțin trei rădăcini principale și cordița maturată pe minimum 10 cm, destinate plantării pe terenuri nisipoase, în care nu există pericolul atacului de filoxeră radicolă la soiurile sensibile sau pe orice tip de sol, la soiurile rezistente la filoxeră;

c) *vițe portaltoi* — vițe obținute prin înrădăcinarea butașilor portaltoi, având cel puțin trei rădăcini principale și cordița maturată pe o lungime minimă de 10 cm, destinate înființării de plantații de portaltoi sau plantării în goluri.

2. Materialul de înmulțire este constituit din:

a) *coardele altoi* — ramificații ale tulpinii cu lemn maturat de 1 an, cu lungimea de cel puțin 8 ochi viabili și diametrul minim de 8 mm, obținute din plantații recunoscute, destinate obținerii de altoi sau de butași pentru înrădăcinare;

b) *butași din soiuri roditoare pentru înrădăcinare* — fragmente de coarde de viță roditoare de 1 an, cu lungimea minimă de 30 cm și diametrul de cel puțin 6 mm, având 1–2 ochi viabili în partea lor superioară;

c) *butași de portaltoi pentru altoire* — fragmente de coarde de 1 an, cu lungimea minimă de 30 cm și diametrul internodului de cel puțin 8 mm;

d) *butași portaltoi pentru înrădăcinare* — fragmente de coarde de 1 an, cu lungimea minimă de 30 cm și diametrul internodului de cel puțin 6 mm, care au în partea lor superioară 1–2 ochi viabili.

3. Categoriile biologice de material săditor viticol sunt definite astfel:

a) materialul amelioratorului este materialul săditor viticol care:

1. a fost produs de ameliorator sau sub directa sa responsabilitate;

2. este atestat ca liber de principalele boli virotice prin testare individuală;

3. este destinat producerii de material săditor viticol din categoria biologică *prebază*.

Prin *ameliorator* se înțelege instituția sau persoana care a creat sau a identificat prin metode științifice un soi sau o clonă. Amelioratorii pot fi institutele și stațiunile de cercetare agricole, instituțiile de învățământ superior de profil agricol, întreprinderi particulare specializate, asociații între instituții de cercetare, întreprinderi particulare și firme străine, persoane fizice;

b) materialul *prebază* este materialul săditor viticol care:

1. a fost produs de menținători;

2. este constituit din clone libere de principalele boli virotice;

3. provine din plantații de preînmulțire în care există o garanție totală că solul nu este infestat cu organisme dăunătoare sau cu vectori ai acestora, în special cu nematozi — vectori ai virusurilor;

4. este destinat producerii de material săditor viticol din categoria biologică *bază*.

În terminologia curentă, materialul *prebază* este echivalentul categoriei biologice *superelită*.

Prin *menținător* se înțelege instituția sau persoana indicată în Registrul de stat, cu responsabilitatea de a menține un soi cu caracteristicile avute la data înscrierii. Menținătorul poate fi amelioratorul soiului sau o persoană autorizată, juridică ori fizică, căreia amelioratorul i-a transferat acest drept printr-o tranzacție legală.

Plantațiile cu material *prebază* se înființează în unitățile titulare de brevet al soiului nou sau al clonului după obținerea certificatului că materialul biologic este liber de principalele boli virotice, iar solul nu este infestat cu nematozi—vectori;

c) materialul *bază* este materialul săditor viticol care:

1. a fost produs de menținător sau sub directa sa responsabilitate;

2. provine din plantații de înmulțire înființate cu material săditor viticol din categoria biologică *prebază*, pe soluri pentru care există o garanție maximală că sunt libere de organisme dăunătoare sau de vectori ai acestora;

3. este liber de principalele boli virotice;

4. este destinat producerii de material săditor viticol din categoria biologică *certificat*.

În terminologia curentă, materialul săditor viticol din categoria *bază* corespunde categoriei biologice *elită*;

d) materialul *certificat* este materialul săditor viticol care:

1. a fost produs de agenți economici autorizați;

2. provine din plantații-mamă furnizoare de coarde și de butași liberi de principalele boli virotice, înființate cu material săditor viticol din categoria biologică *bază*;

3. este destinat înființării de plantații de producție sau de material de înmulțire.

În terminologia curentă, materialul săditor viticol din categoria *certificat* corespunde categoriei biologice *înmulțirea I*;

e) materialul *standard* este materialul săditor care:

1. a fost produs de agenți economici autorizați;

2. provine din plantații de producție recunoscute în care s-au aplicat lucrări de selecție în masă;

3. este destinat înființării de plantații de producție de struguri.

În terminologia curentă, materialul săditor viticol din categoria *standard* corespunde categoriei biologice *selecționat*.

Acest material va dispărea în momentul în care producția de material săditor viticol *certificat* va acoperi toate solicitările. Pentru vițele altoite categoria biologică se stabilește în funcție de cea a materialului de înmulțire folosit la altoire, după cum urmează:

1. vițele altoite din categoria biologică *prebază* pot fi obținute prin folosirea de altoi din categoria *prebază* și portaltoi din categoriile *prebază* și *bază*;

2. vițele altoite din categoria *bază* pot fi obținute prin folosirea de altoi din categoria *bază* și portaltoi din categoriile *bază* și *certificat*;

3. vițele altoite din categoria *certificat* pot fi obținute prin folosirea de altoi din categoria *certificat* și portaltoi din categoriile *bază* sau *certificat*;

4. în toate combinațiile de altoire în care unul dintre parteneri, altoi sau portaltoi, este din categoria biologică *standard*, vor rezulta vițele altoite de această categorie.

Vițele portaltoi, precum și vițele nealtoite din soiuri roditoare vor avea aceeași categorie biologică cu cea a butașilor din care provin, dacă s-au respectat cu rigurozitate condițiile tehnice și biologice în pepinieră și în afara acesteia: de manipulare, condiționare, transport și altele asemenea.

LISTA Nr. 2

DEFINIȚII

ale tipurilor de plantații viticole care produc material săditor viticol și ale unităților producătoare

1. Producerea materialului săditor viticol se realizează în următoarele tipuri de plantații:

a) *plantații de conservare* — înființate de amelioratori sau de menținători cu vițe din categoria biologică *materialul amelioratorului*, testate individual ca libere de principalele boli virotice;

b) *plantații de preînmulțire* — înființate de amelioratori sau de menținători cu vițe din categoria biologică *prebază*, libere de principalele boli virotice și care furnizează material de înmulțire pentru producerea de butași sau de vițe din categoria biologică *bază*;

c) *plantații-mamă de portaltoi* — înființate cu vițe portaltoi din categoria biologică *bază* de către menținător sau sub supravegherea sa ori cu vițe din categoria *certificat* de către agenți economici autorizați;

d) *plantații-mamă de soiuri roditoare* — înființate cu vițe din categoria biologică *bază* de către menținător sau sub supravegherea sa ori cu vițe din categoria *certificat* de către agenți economici autorizați;

e) *plantații recunoscute pentru producerea de coarde-altoi sau de butași portaltoi* — plantații de producție destinate obținerii de material săditor din categoria *standard* în urma aplicării unor lucrări de selecție în masă;

f) *școli de vițe* — culturi destinate obținerii de vițe port-altoi sau de vițe altoite ori nealtoite din soiuri roditoare.

2. Producerea materialului săditor viticol se realizează în următoarele tipuri de unități:

a) *unități de selecție* — unități ale menținătorului care preiau clone indiferent de origine, le devirozează, le cultivă în condiții controlate, le studiază din punct de vedere genetic, sanitar și al aptitudinilor culturale și tehnologice, asigurând conservarea clonelor pe întreaga durată de multiplicare. Activitatea unităților de selecție se desfășoară potrivit schemelor și normelor stabilite de Institutul de Cercetări pentru Viticultură și Vinificație sub controlul Inspecției de stat pentru calitatea semințelor și a materialului săditor. Unitățile de selecție sunt singurele abilitate să producă material *prebază* destinat unităților de preînmulțire și înmulțire, ele fiind reprezentate prin Institutul de Cercetări pentru Viticultură și Vinificație și întreaga rețea de stațiuni de cercetări viticole din subordinea sa;

b) *unități de preînmulțire* — unități care produc și distribuie material din categoria biologică *bază* în plantații de preînmulțire, utilizând numai material din categoria biologică *prebază*, furnizat de unitățile de selecție. Materialul din categoria biologică *bază* produs este destinat înființării plantațiilor-mamă de preînmulțire, care trebuie realizate pe

clone, iar în cadrul acestora, pe familii sanitare plantate separat, cu posibilitatea de identificare a fiecărei clone;

c) *unități de înmulțire* — unități care produc și distribuie material din categoria biologică *certificat*, destinat obținerii materialului de plantare — vițe altoite și nealtoite. Pentru aceasta înființează plantații-mamă numai cu material din categoria biologică *bază*, furnizat de unități abilitate pentru producerea acestuia. Plantațiile-mamă de înmulțire se înființează pe soiuri și clone;

d) *unități de producție* — unități care produc material de plantare necesar înființării plantațiilor producătoare de struguri și plantării în goluri. În funcție de condițiile de care dispun, precum și de materialul de înmulțire utilizat, aceste unități pot produce fie material de plantare din categoria biologică *certificat*, fie material *standard*, dar nu pot produce în același timp material din ambele categorii.

Activitatea unităților producătoare de material săditor viticol se desfășoară sub controlul Inspecției de stat pentru calitatea semințelor și a materialului săditor și sub îndrumarea unităților de cercetare vitivinicolă. Unitățile producătoare de material săditor viticol vor ține evidența activităților și a rezultatelor obținute în registre însoțite de planuri ale plantațiilor, pe care le prezintă organelor abilitate pentru control.

LISTA Nr. 3

DEFINIȚII

ale unor produse obținute din must, vin și subproduse vitivinicole

1. *Mustul de struguri parțial fermentat* este produsul provenit prin fermentarea mustului de struguri, având o tărie alcoolică dobândită mai mare de 1% în volume, dar mai mică de trei cincimi din tăria sa alcoolică totală. Totodată, în cazul producerii unor vinuri de calitate cu denumire de origine, musturile a căror tărie alcoolică dobândită este mai mică de trei cincimi din tăria lor alcoolică totală, dar nu mai puțin de 5,5% în volume, nu sunt considerate musturi parțial fermentate.

2. *Vinul brut* este vinul cu fermentație alcoolică încheiată, înaintea separării sale de drojdie.

3. *Vinul Pelin* este produsul obținut din mustul fermentat în prezența pelinului sau a unor plante din rândul cărora predomină pelinul, eventual și a unor fructe, precum și din vin în care s-a adăugat extract alcoolic din aceleași plante și fructe, cu sau fără folosirea îndulcitorilor autorizați: must *tăiat*, must concentrat sau zaharoză.

4. *Vinul Muscat spumant* este băutura efervescentă provenită din must de struguri cu aromă de tip Muscat, al cărui conținut în zahăr este de minimum 180 g/l. El are un conținut în dioxid de carbon de origine endogenă, rezultat în urma fermentării mustului în rezervoare, dezvoltând în sticlele în care este îmbuteliat ca produs finit o presiune de minimum 3 bari la temperatura de 20°C. Vinul Muscat spumant are o tărie alcoolică dobândită de minimum 6% în volume.

5. *Vinul petiant* este produsul cu conținut în dioxid de carbon de origine endogenă, care dezvoltă în sticlele în care este îmbuteliat ca produs finit o presiune cuprinsă între 1 și 2,5 bari la temperatura de 20°C, cu tărie alcoolică dobândită de minimum 7% în volume și tărie alcoolică totală de minimum 9% în volume.

6. *Vinul perlant* este produsul cu un conținut în dioxid de carbon de origine total sau parțial exogenă, care dez-

voltă în sticlele în care este îmbuteliat ca produs finit o presiune cuprinsă între 1 și 2,5 bari la temperatura de 20°C, cu tărie alcoolică dobândită de minimum 7% în volume și tărie alcoolică totală de minimum 9% în volume.

7. *Băutura spumantă slab alcoolică din struguri* — tip *petillant de raisins* este produsul cu tărie alcoolică dobândită de maximum 3% în volume și conținut în zahăr de peste 80 g/l, cu dioxid de carbon de origine endogenă, rezultat în urma fermentării mustului în rezervoare, care dezvoltă în sticlele în care este îmbuteliat ca produs finit o presiune de minimum 2,5 bari la temperatura de 20°C.

8. *Sucul de struguri concentrat* este produsul necaramelizat, obținut prin deshidratarea parțială a sucului de struguri prin folosirea unei metode autorizate, alta decât cea de încălzire pe foc direct, astfel ca indicele refractometric determinat la temperatura de 20°C să nu fie mai mic de 50,9%. Se admite ca sucul de struguri concentrat să aibă un conținut în alcool dobândit de cel mult 1% în volume.

9. *Vermutul* este băutura aromatizată obținută din vin, cu adaos de alcool alimentar, zaharoză, caramel și extracte din plante admise de legislația sanitară. Proporția vinului care intră în compoziția vermutului trebuie să fie de cel puțin 70% din volumul produsului finit. Tăria alcoolică dobândită a vermutului este de minimum 15% în volume.

10. *Distilatul de vin* este produsul obținut prin distilarea vinului, care se folosește pentru producerea vinarsului sau a rachiului de vin.

11. *Rachiul de vin* este băutura alcoolică obținută din distilat de vin, prin aducerea acestuia la tăria alcoolică de comercializare prin adaos de apă potabilă dedurizată, cu sau fără învechire și adăugare de bonificatori autorizați.

12. *Rachiul de tescovină* este băutura alcoolică obținută prin distilarea tescovinei de struguri fermentate, cu sau fără adaos de apă, și prin aducerea distilatului rezultat la tăria

alcoolică de comercializare prin adaos de apă potabilă dedurizată.

13. *Rachiul de drojdie* este băutura alcoolică obținută prin distilarea drojdiei de vin și aducerea distilatului rezultat la tăria alcoolică de comercializare prin adaos de apă potabilă dedurizată, cu sau fără adăugare de bonificatori autorizați.

14. *Spuma de drojdie* este băutura alcoolică obținută prin distilarea drojdiei de vin, cu separarea fracțiunilor de la începutul și sfârșitul distilării și maturarea distilatului în vase

din lemn de stejar timp de minimum 3 luni. Obținerea produsului finit se face prin aducerea distilatului la tăria alcoolică de comercializare în urma adaosului de apă potabilă dedurizată. În producerea spumei de drojdie este admisă adăugarea de bonificatori autorizați.

15. *Pichetul* este produsul obținut prin epuizarea cu apă a tescovinei proaspete sau fermentate, fără adaos de zahăr. El poate fi folosit numai pentru industrializare, la producerea alcoolului de origine viticolă și a oțetului, fiind interzisă comercializarea sa pentru consumul uman.

LISTA Nr. 4

**DENUMIRILE
soiurilor pentru vin folosite în România și ale sinonimiilor admise**

Denumirea soiului folosită în România	Sinonimii admise pentru vinurile exportate
1	2
Aligoté	—
Băbească neagră	Grossmuttertraube, Hexentraube
Burgund mare	Grossburgunder, Blauerlimberger, Limberger, Blaufränkisch, Kekfrankos, Frankovka
Busuioacă de Bohotin, Busuioacă	Schwarzer Muscat
Cabernet Sauvignon	—
Cadarcă	Schwarzer Kadarka, Rubinroter Kadarka
Chardonnay	—
Columna	—
Creață	Zackelweiss
Fetească albă	Mädchentraube, Leányka, Leanka
Fetească neagră	Schwarze Mädchentraube
Fetească regală	Königliche Mädchentraube, Königsast, Királyleánka
Frâncușă	Mildweisser
Furmint	—
Galbenă de Odobesti, Galbenă	—
Grasă de Cotnari, Grasă	Dicktraube
Majarcă, Majarcă albă	Slancamenca
Merlot	—
Muscat Ottonel	—
Mustoasă, Mustoasă de Maderat	Mustafer, Stafftraube
Neuburger	—
Oporto	Portugieser, Blauer Portugieser, Portugais Bleu
Pinot gris	Ruländer, Grauburgunder, Grauer Burgunder, Grauer Mönch, Pinot Grigio
Pinot noir	Spätburgunder, Blauer Spätburgunder, Pinot nero
Plăvaie	—
Riesling italian, Riesling	Welschriesling, Olasz Riesling, Olaszrizling
Riesling de Rhin	Weisser Riesling, Rheinriesling, Riesling renano, White Riesling
Rkațiteli	—
Roșioară	Pamid
Sangiovese	—
Sauvignon, Sauvignon blanc	—
Steinschiller	Rosentraube, Kövidinka
Șarba	—
Tămâioasă românească	Rumänische Weihrauchtraube, Tamianka
Traminer, Traminer roz	Gewürtztraminer, Rosetraminer
Zghihară de Huși	—
Zweigelt	Blauer Zweigelt

NOTĂ :

Lista poate fi completată sau actualizată prin ordin al ministrului agriculturii și alimentației.

UNITĂȚILE
care funcționează în subordinea Ministerului Agriculturii și Alimentației

Denumirea unității

I. Instituții publice finanțate de la bugetul de stat

Inspekția de Stat pentru Controlul Tehnic Vitivinicol

II. Alte unități finanțate din venituri extrabugetare

Oficiul Național al Denumirilor de Origine pentru Vinuri și alte Produse Vitivinicole (O.N.D.O.V.)
Oficiul Național al Viei și Vinului (O.N.V.V.)

GUVERNUL ROMÂNIEI

HOTĂRÂRE
privind aprobarea Metodologiei pentru stabilirea
normelor de evaluare a performanțelor profesionale
individuale și de aplicare a criteriilor de stabilire a salariilor
de bază între limite pentru personalul cu funcții de specialitate
din activitatea de cercetare științifică și dezvoltare tehnologică
din subordinea Academiei Române

În temeiul prevederilor art. 12 alin. (1) din Legea nr. 154/1998 privind sistemul de stabilire a salariilor de bază în sectorul bugetar și a indemnizațiilor pentru persoane care ocupă funcții de demnitate publică,

Guvernul României h o t ă r ă ș t e :

Articol unic. — Se aprobă Metodologia pentru stabilirea normelor de evaluare a performanțelor profesionale individuale și de aplicare a criteriilor de stabilire a salariilor de bază între limite pentru personalul cu funcții de specialitate din activitatea de cercetare științifică și dezvoltare tehnologică din subordinea Academiei Române, prevăzută în anexa care face parte integrantă din prezenta hotărâre.

PRIM-MINISTRU
RADU VASILE

Contrasemnează:

Președintele Academiei Române,
Eugen Simion

Ministrul muncii și protecției sociale,
Alexandru Athanasiu

Ministrul finanțelor,
Decebal Traian Remeș

Președintele Agenției Naționale
pentru Știință, Tehnologie și Inovare,
Lányi Szabolcs

METODOLOGIE

pentru stabilirea normelor de evaluare a performanțelor profesionale individuale și de aplicare a criteriilor de stabilire a salariilor de bază între limite pentru personalul cu funcții de specialitate din activitatea de cercetare științifică și dezvoltare tehnologică din subordinea Academiei Române

CAPITOLUL I

Dispoziții generale

Art. 1. — Prezenta metodologie se aplică personalului angajat cu contract individual de muncă în unități de cercetare științifică și dezvoltare tehnologică din subordinea Academiei Române, în funcțiile de specialitate, salarizate potrivit lit. a) și b) din anexa nr. VII/3 la Legea nr. 154/1998.

Art. 2. — Pentru personalul angajat cu contract individual de muncă în unitățile menționate la art. 1, în funcțiile de execuție auxiliare, salarizate potrivit lit. c) din anexa nr. VII/3 la Legea nr. 154/1998, se aplică Metodologia pentru stabilirea normelor de evaluare a performanțelor profesionale individuale și de aplicare a criteriilor de stabilire a salariilor de bază între limite, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 749/1998.

Art. 3. — (1) Metodologia creează cadrul realizării următoarelor obiective:

a) asigurarea concordanței dintre exigențele (cerințele) postului și calitățile personalului de cercetare științifică și dezvoltare tehnologică;

b) selectarea și promovarea personalului de cercetare pe criterii obiective, specifice activității de cercetare științifică și dezvoltare tehnologică;

c) stimularea creșterii performanțelor profesionale individuale ale personalului de specialitate și a calității muncii de cercetare științifică și dezvoltare tehnologică;

d) stabilirea salariului de bază individual între limite în funcție de performanțele profesionale individuale.

(2) Pentru atingerea acestor obiective prezenta metodologie prevede:

a) evaluarea posturilor în funcție de caracteristicile descriptive privind exigențele și performanțele pe care acestea le impun angajaților;

b) evaluarea performanțelor profesionale ale angajaților în raport cu cerințele posturilor;

c) stabilirea și reevaluarea salariului de bază între limite, în funcție de performanțele profesionale ale fiecărui angajat.

CAPITOLUL II

Evaluarea posturilor în funcție de caracteristicile descriptive privind exigențele și performanțele pe care acestea le impun angajaților

Art. 4. — (1) Evaluarea posturilor se face pe baza unor criterii care reprezintă cerințele de ocupare a acestora, cuprinse în anexa nr. 1 la prezenta metodologie.

(2) Conducerile unităților de cercetare științifică și dezvoltare tehnologică pot completa fișa postului și cu alte elemente specifice activității și, de asemenea, pot detalia sau diversifica criteriile de evaluare prezentate în anexa nr. 1 la prezenta metodologie. Ponderile asociate criteriilor se vor modifica în mod corespunzător, astfel încât suma ponderilor să reprezinte 100%.

Art. 5. — Criteriile de evaluare a postului se înscriu în fișa postului, prin care ordonatorii de credite bugetare vor asigura și descrierea principalelor atribuții și răspunderi ce revin angajaților.

Art. 6. — Pentru fiecare criteriu de evaluare a posturilor se acordă un calificativ, notat de la 1 la 5, în raport cu importanța și cu relevanța acestuia.

Art. 7. — (1) Corespunzător fiecărui post, șeful ierarhic al acestuia stabilește standardele de performanță ale postului, cu aprobarea conducerii unității respective.

(2) Standardele de performanță se exprimă prin următorii indicatori, cuantificați în conformitate cu specificul activităților și operațiunilor proprii fiecărui post:

- a) cantitate;
- b) calitate;
- c) finanțare;
- d) încadrare în timpul prevăzut;
- e) utilizarea resurselor;
- f) mod de realizare.

Conținutul indicatorilor este prezentat în anexa nr. 2 la prezenta metodologie.

(3) Conducerile unităților de cercetare științifică și dezvoltare tehnologică vor institui procedurile și regulile de măsurare adecvată a fiecărui indicator care determină standardele de performanță.

(4) În stabilirea procedurilor și regulilor de măsurare a indicatorilor de performanță conducerile unităților de cercetare științifică și dezvoltare tehnologică vor consulta sindicatele și/sau reprezentanții salariaților, după caz.

(5) Standardele de performanță stabilite pentru fiecare post trebuie să reflecte repartizarea echitabilă a sarcinilor între posturi și să fie defalcate din obiectivele cuantificate ale unității.

Art. 8. — Principalele elemente care sunt avute în vedere la elaborarea fișei postului sunt prezentate în anexa nr. 3 la prezenta metodologie.

Art. 9. — (1) Evaluarea se aplică fiecărui post utilizat în fiecare instituție publică.

(2) La nivelul ordonatorilor de credite bugetare care sunt unități de cercetare științifică și dezvoltare tehnologică, evaluarea posturilor va fi asigurată de către compartimentele de gestiune a resurselor umane, împreună cu persoanele desemnate de consiliul științific și cu conducătorii compartimentelor în care se regăsesc posturile supuse evaluării.

(3) Pentru unitățile care nu dispun de compartimente de gestiune a resurselor umane evaluarea posturilor va fi asigurată de către persoanele desemnate de consiliul științific, împreună cu conducătorii compartimentelor respective.

(4) Documentația aferentă activităților de evaluare se gestionează de către persoanele menționate la alin. (2).

Art. 10. — (1) Modul de calcul al punctajelor minime, maxime și medii pe baza rezultatelor evaluării posturilor este prezentat în anexa nr. 4 la prezenta metodologie.

(2) Punctajul mediu va servi drept criteriu de ordonare a posturilor pe întreaga structură organizatorică a instituției publice și va permite estimarea costului mediu pentru ansamblul posturilor existente.

CAPITOLUL III

Evaluarea performanțelor profesionale ale angajaților în raport cu cerințele postului

Art. 11. — Principalele etape în activitatea de evaluare a performanțelor profesionale individuale sunt:

- a) descrierea criteriilor de evaluare a performanțelor profesionale individuale;
- b) procedura de măsurare și de evaluare a performanțelor profesionale individuale;
- c) urmărirea și controlul rezultatelor evaluării și determinarea evoluției performanțelor profesionale individuale în timp.

Secțiunea I

Descrierea criteriilor de evaluare a performanțelor profesionale individuale

Art. 12. — Descrierea criteriilor de evaluare a performanțelor profesionale individuale este cuprinsă în anexa nr. 5 la prezenta metodologie.

Secțiunea a II-a

Procedura de măsurare și de evaluare a performanțelor profesionale individuale

Art. 13. — Procedura de măsurare și de evaluare a performanțelor profesionale individuale se realizează pe baza unor norme de evaluare, care reprezintă un cumul de tehnici de măsurare a performanțelor profesionale individuale, pe baza cărora să poată fi stabilit, ori de câte ori este necesar, nivelul salariilor de bază individuale între limite, potrivit legii.

Art. 14. — Procedura de măsurare și de evaluare a performanțelor profesionale individuale se aplică fiecărui angajat, în raport cu cerințele postului ocupat.

Art. 15. — Evaluarea performanțelor profesionale individuale se bazează pe aprecierea în mod sistematic și obiectiv a productivității, a calității muncii de cercetare, a comportamentului, a inițiativei, a originalității, a eficienței și a creativității fiecărui angajat.

Art. 16. — (1) Procedura de măsurare și de evaluare a performanțelor profesionale individuale este un proces continuu, coordonat de către compartimentul de gestiune a resurselor umane sau, după caz, de către consiliul științific ori de persoanele desemnate de către acesta.

(2) Angajatorul va stabili, după primul an de aplicare a legii, momentul pentru măsurarea anuală a rezultatelor evaluării performanțelor profesionale individuale.

(3) Prevederile alin. (2) nu se aplică în următoarele situații:

- a) persoanelor angajate ca debutanți, pentru care evaluarea se face după expirarea perioadei corespunzătoare stagiului de debutant;
- b) angajaților care se reangajează în unități de cercetare-dezvoltare după o perioadă mai mare de un an, pentru care evaluarea se face la expirarea unui an de la reintrarea în sistem;
- c) angajaților din unități de cercetare-dezvoltare, al căror contract individual de muncă este suspendat, potrivit legii, pentru care evaluarea se face la expirarea unui an de la reluarea activității;
- d) angajaților promovați într-o altă funcție de execuție sau într-o funcție de conducere, precum și celor angajați din afara unității, pentru care momentul de evaluare se stabilește de conducerea fiecărei instituții publice;
- e) angajaților aflați în concediu plătit pentru îngrijirea copiilor în vârstă de până la 2 ani, pentru care evaluarea se face la expirarea unui an de la data reluării activității;
- f) angajaților care nu au prestat activitate în ultimele 12 luni, fiind în concediu medical sau în concediu fără plată, acordat potrivit legii, pentru care momentul evaluării se stabilește de către conducerea fiecărei instituții publice.

Art. 17. — Procesul de evaluare a performanțelor profesionale individuale va avea ca elemente de referință:

a) fișa cuprinzând descrierea postului, întocmită potrivit prevederilor art. 4 și 5;

b) criteriile de evaluare a performanțelor profesionale individuale, prezentate în anexa nr. 5 la prezenta metodologie.

Art. 18. — (1) Pe baza elementelor menționate la art. 17, persoanele care vor realiza procedurile de evaluare parcurg următoarele etape:

- a) acordă calificative, notate de la 1 la 5, pentru fiecare criteriu prevăzut în fișa de evaluare a fiecărui angajat;
- b) notele acordate vor avea următoarea semnificație:
 - 1 = nesatisfăcător;
 - 2 = satisfăcător;
 - 3 = la nivelul standardului de performanță stabilit pentru post;
 - 4 = bine;
 - 5 = foarte bine;
- c) pentru fiecare criteriu nota acordată angajatului se ponderează în raport cu importanța și cu relevanța criteriului respectiv pentru procesul de evaluare a performanțelor profesionale individuale; pentru primul an de aplicare criteriile de evaluare au următoarele ponderi:
 - gradul de îndeplinire a standardelor de performanță = 50%;
 - asumarea responsabilității = 15%;
 - adaptarea la complexitatea muncii = 15%;
 - inițiativa, originalitatea și creativitatea = 20%.

(2) Pentru procesele de evaluare a performanțelor profesionale individuale, care se vor desfășura după primul an de aplicare, ordonatorii de credite pot stabili alte ponderi pentru criteriile de evaluare a performanțelor profesionale individuale, în raport cu obiectivele și cu specificul unității respective.

(3) Pentru evaluarea performanțelor profesionale individuale se vor utiliza fișa de evaluare și formula de calcul, prevăzute în anexa nr. 6 la prezenta metodologie.

(4) Calificativele corespunzătoare fiecărui criteriu vor fi acordate de către:

- angajat (autoevaluare);
- conducătorul compartimentului în care angajatul își desfășoară activitatea;
- persoanele cu atribuții de evaluare din compartimentele de gestiune a resurselor umane sau, după caz, de către persoanele desemnate de consiliul științific al unității.

(5) Șeful ierarhic al conducătorului compartimentului în care angajatul își desfășoară activitatea decide asupra calificativelor finale, ținând seama de cele trei evaluări prevăzute la alin. (4) și de rezultatele de ansamblu ale compartimentului, eliminând valorile extreme dintre calificativele acordate pentru fiecare criteriu.

(6) Pe baza calificativului final, stabilit potrivit alin. (5), se determină punctajul total, care se comunică angajatului de către compartimentul de gestiune a resurselor umane, în termen de 5 zile.

Art. 19. — (1) Fiecare angajat are dreptul să conteste evaluarea și, respectiv, punctajul total rezultat.

(2) Contestația se depune la compartimentul de gestiune a resurselor umane în termen de 5 zile de la comunicare și se soluționează, în prezența părților, de către președintele consiliului științific, în termen de 10 zile.

Secțiunea a III-a

Urmărirea și controlul rezultatelor evaluării și determinarea evoluției performanțelor profesionale individuale în timp

Art. 20. — Evaluarea performanțelor profesionale individuale la perioadele stabilite de către ordonatorul de credite bugetare se face sub îndrumarea compartimentelor de

gestiune a resurselor umane, care au și sarcina de a urmări și a controla rezultatele obținute, în condițiile prevăzute la art. 16.

Art. 21. — Compartimentul de gestiune a resurselor umane propune conducerii unității utilizarea rezultatelor obținute din evaluări, în scopul:

- a) pregătirii și perfecționării personalului pentru:
 - definirea profilului viitor al competențelor și abilităților, corespunzător fiecărui post;
 - monitorizarea raportului dintre rezultate și cost, obținut în urma activității de pregătire/perfecționare;
 - elaborarea programelor (strategiei de pregătire continuă a personalului) prin stabilirea unui plan de pregătire continuă pentru fiecare angajat și prin evaluarea resurselor financiare necesare acestui scop;
- b) recrutării/selecționării personalului la elaborarea sau la realizarea unor programe/proiecte;
- c) determinării evoluției performanțelor profesionale individuale în timp;
- d) distribuirii fondului de salarii, identificat ca sursă pentru diferențieri salariale și pentru stabilirea salariilor de bază individuale între limite.

Secțiunea a IV-a

Evaluarea performanțelor profesionale individuale ale angajaților

Art. 22. — (1) Punctajul total calculat, potrivit art. 18 și anexei nr. 6 la prezenta metodologie, pentru fiecare angajat se compară cu intervalul delimitat de punctajul minim, respectiv maxim, al postului ocupat de acesta, calculat potrivit art. 10 și anexei nr. 4 la prezenta metodologie. În funcție de rezultat, se disting următoarele situații:

- a) punctajul realizat de angajat se înscrie între limite (minimă și maximă de punctaj ale postului), ceea ce înseamnă că angajatul corespunde cerințelor postului;
- b) punctajul realizat de angajat se situează sub limita minimă a punctajului postului, deci angajatul nu corespunde cerințelor postului;
- c) punctajul realizat de angajat se situează peste limita maximă a punctajului postului, deci angajatul este promovabil pe o funcție superioară. Promovarea poate deveni efectivă, dacă angajatul în cauză realizează cel puțin punctajul minim corespunzător acestui post, în limita posturilor vacante și prin susținerea unui concurs.

(2) Concursul pentru promovare se desfășoară în conformitate cu condițiile prevăzute în regulamentul unității respective, ținându-se seama de Statutul personalului de cercetare-dezvoltare.

CAPITOLUL IV

Stabilirea salariilor de bază între limite în funcție de performanțele profesionale individuale

Art. 23. — (1) Ordonatorii de credite bugetare, potrivit dispozițiilor legale în vigoare, asigură ca stabilirea salariilor de bază între limite să se realizeze cu încadrarea în resursele financiare alocate anual și în numărul de posturi stabilit de legea bugetului de stat.

(2) Stabilirea salariilor de bază individuale între limite se face pe baza rezultatelor evaluării performanțelor profesionale ale angajatului, în raport cu cerințele postului.

Art. 24. — (1) Calculul salariului de bază individual, potențial, pentru perioadele următoare, se face după cum urmează:

a) coeficientul de multiplicare corespunzător performanțelor profesionale individuale, realizate de salariatul „y” pentru ocuparea postului „x” (C_y^x), se stabilește prin formula:

$$C_y^x = C_m + \frac{(p_y^x - p_m^x) (C_M - C_m)}{(p_M^x - p_m^x)} .$$

Pentru verificare se poate utiliza formula:

$$C_y^x = C_M - \frac{(p_M^x - p_y^x) (C_M - C_m)}{(p_M^x - p_m^x)} .$$

În formule se notează:

- C_m = limita inferioară a intervalului pentru funcția ocupantului postului;
 - C_M = limita superioară a intervalului pentru funcția ocupantului postului;
 - p_m^x = punctajul minim al postului „x”, diferit de p_M^x ;
 - p_M^x = punctajul maxim al postului „x”, diferit pe p_m^x ;
 - p_y^x = performanța profesională individuală a salariatului „y” pe postul „x”;
- b) salariul de bază între limite, potențial, pentru salariatul „y” pe postul „x” se calculează multiplicând cu C_y^x valoarea de referință sectorială corespunzătoare.

(2) Salariul de bază calculat potrivit alin. (1) poate fi mai mare, egal sau mai mic decât salariul de bază avut în luna anterioară încheierii procedurilor de evaluare; modalitățile concrete de majorare sau de diminuare a salariilor de bază se stabilesc de ordonatorul principal de credite bugetare, în limitele resurselor financiare disponibile pentru cheltuieli de personal și având în vedere și obiectivele preconizate ale instituției respective.

Art. 25. — (1) Salariul de bază al unui angajat se reevaluează anual de către angajator, cu respectarea limitelor prevăzute pentru gradul profesional sau treapta profesională respectivă.

(2) Reevaluarea prevăzută la alin. (1) se face pe baza acelorași criterii, potrivit prezentei metodologii.

CAPITOLUL V

Dispoziții finale

Art. 26. — Ca urmare a evaluării posturilor și performanțelor profesionale individuale, potrivit prezentei metodologii, se pot face modificări ale salariilor de bază numai în limita cheltuielilor cu salariile alocate fiecărui ordonator principal de credite bugetare.

Art. 27. — (1) La angajare, pe bază de concurs, salariile de bază individuale pot fi stabilite între limitele prevăzute de lege, pe baza criteriilor de selecție, a performanțelor profesionale ale angajatului, în raport cu cerințele postului, în condițiile prezentei metodologii.

(2) Aplicarea criteriilor de selecție și evaluarea performanțelor profesionale la angajare se materializează în calificative notate de la 1 la 5.

(3) Evaluarea performanțelor profesionale individuale, potențiale, la angajare, se face de către comisia de concurs desemnată în conformitate cu regulamentul instituției respective.

Art. 28. — În măsura în care sunt îndeplinite integral dispozițiile prezentei metodologii, aceasta se poate aplica atât la nivelul întregii instituții publice, cât și la nivelul unor activități din cadrul acesteia, în limita cheltuielilor cu salariile alocate fiecărui ordonator de credite bugetare.

Art. 29. — Anexele nr. 1—6 fac parte integrantă din prezenta metodologie.

CRITERII DE EVALUARE A POSTURILOR
(exemple)

criterii	Conținut
1. Pregătirea profesională impusă ocupantului postului	1.1. Pregătirea de bază corespunzătoare studiilor absolvite, potrivit prevederilor legale: 1.1.1. liceală 1.1.2. postliceală 1.1.3. universitară de scurtă durată 1.1.4. universitară de lungă durată 1.2. Pregătire postuniversitară: 1.2.1. masterat 1.2.2. doctorat 1.2.3. studii postdoctorale
2. Experiența în activitatea de cercetare științifică și dezvoltare tehnologică	2.1. Experiență, în general 2.2. Experiență în specialitate 2.3. Experiență în postul ocupat
3. Dificultatea activității specifice postului	3.1. Cunoștințe de specialitate și interdisciplinare necesare 3.2. Cunoștințe teoretice și experimentale 3.3. Capacitate de documentare 3.4. Cunoștințe de limbi străine 3.5. Utilizarea calculatorului
4. Responsabilitatea implicată de post	4.1. Responsabilitatea față de conducerea unui colectiv de cercetare-dezvoltare 4.2. Responsabilitatea față de realizarea planului de cercetare-dezvoltare 4.3. Responsabilitatea față de obținerea și realizarea contractelor de cercetare extrabugetare 4.4. Responsabilitatea față de obținerea și realizarea granturilor
5. Sfera de relații	5.1. Relații cu propriul colectiv de cercetare-dezvoltare (management, colaborare, disciplină) 5.2. Relații cu beneficiarii 5.3. Relații cu finanțatori, sponsori etc. 5.4. Relații de cooperare internațională 5.5. Relații cu cercetătorii în curs de formare 5.6. Relații cu activitatea didactică

CONȚINUTUL**indicatorilor pentru standardele de performanță asociate posturilor**

(exemple)

1. Cantitate:

a) numărul de cărți (tratate, monografii etc.) sau de capitole din acestea, apărute în țară sau în străinătate;

b) numărul de articole apărute în reviste științifice de specialitate, cu referenți din țară (de exemplu: periodice ale Academiei Române și ale principalelor universități) sau din străinătate;

c) numărul de comunicări la manifestări științifice din țară și din străinătate, numai dacă au fost publicate *in extenso* (nu în rezumat) în memoriile acestora (*proceedings*);

d) numărul de doctoranzi în curs de conducere;

e) numărul de brevete solicitate (depuse) și acordate, dacă este cazul, în funcție de domeniul de specialitate;

f) numărul de teme/proiecte de cercetare finalizate în condiții de calitate.

2. Calitate:

a) alegerea ca membru al Academiei Române sau al altor instituții similare din străinătate, al unor comitete de redacție sau ca referent al unor periodice științifice de specialitate;

b) decernarea de titluri științifice, atestarea în calitate de conducător de doctorat;

c) numărul de citări ale lucrărilor științifice proprii de către alți autori (se exclud autocitările), factorul de impact al revistelor în care au apărut lucrările;

d) participarea în cadrul unui colectiv care a obținut calificativul de excelență;

e) participarea la programe prioritare sau în cooperare internațională;

f) valorificarea cercetărilor efectuate în economie, cultură, viața socială etc. și rezultatele obținute.

3. Finanțare:

a) obținerea de granturi pentru cercetare prin competiție internă sau internațională;

b) obținerea de contracte extrabugetare;

c) atragerea altor surse de finanțare (sponsorizări etc.).

4. Încadrarea în timpul prevăzut:

a) încadrarea în timpul prevăzut pentru temele/proiectele din cadrul unității;

b) încadrarea în timpul prevăzut pentru contractele extrabugetare;

c) încadrarea în timpul prevăzut pentru contractele de grant;

d) utilizarea eficientă a timpului în cadrul cooperărilor internaționale;

e) utilizarea cu maximă eficiență a timpului de lucru, punctualitatea.

5. Utilizarea resurselor:

a) capacitatea de a utiliza eficient resursele puse la dispoziția postului, ca de exemplu: echipament experimental, mijloace de documentare din interiorul sau din afara unității, documentarea electronică (Internet), echipament de birotică și calculatoare, materiale consumabile etc.;

b) utilizarea eficientă a deplasărilor în țară și în străinătate;

c) utilizarea eficientă a resurselor umane din interiorul și din afara colectivului de lucru propriu.

6. Modul de realizare:

a) capacitatea de a se integra în efortul colectiv depus de grupul de cercetare din care face parte, contribuția personală la rezolvarea problemelor, modul în care pune la dispoziția grupului competența și experiența propriei;

b) capacitatea de a redacta și prezenta lucrări științifice la standarde internaționale;

c) perseverența și autoorganizarea.

*ANEXA Nr. 3
la metodologie*

FIȘA POSTULUI (model de completare)

FIȘA POSTULUI Nr.

Denumirea instituției publice:

Compartimentul:

Denumirea postului:

Gradul profesional al ocupantului postului:

Nivelul postului: de conducere sau de execuție

Punctajul postului: a) minim =
(calculat conform b) maxim =
anexei nr. 4) c) mediu =

Standardul de performanță asociat postului (exprimat prin indicatori)
(conform anexei nr. 2)

Descrierea postului:

Se vor avea în vedere criteriile de evaluare a postului prevăzute în anexa nr. 1 și alte criterii și elemente stabilite de conducătorul compartimentului.

Descrierea activităților corespunzătoare postului:

Se vor avea în vedere toate activitățile de cercetare-dezvoltare și aferente, ca de exemplu: selecția tematică, întocmirea planurilor de cercetare-dezvoltare, documentarea, cercetările teoretice și experimentale, prelucrarea rezultatelor, redactarea și publicarea lucrărilor, valorificarea rezultatelor, conducerea de doctoranzi, după caz.

MODUL DE CALCUL
al punctajelor în cadrul operațiunii de evaluare a postului

1. Postul se evaluează potrivit criteriilor din anexa nr. 1, selectându-le pe cele corespunzătoare și/sau completându-le cu altele specifice.
2. Pentru fiecare criteriu se acordă un calificativ notat de la 1 la 5.
3. Pentru fiecare criteriu se stabilește o pondere, astfel încât suma ponderilor să reprezinte 100%.
4. Formula de calcul al punctajului total minim pentru fiecare post este:

$$Pt_m = (p_{m1} \times C_1) + (p_{m2} \times C_2) + \dots + (p_{mn} \times C_n),$$

în care:

- $p_{m1} \dots p_{mn}$ = nota minimă acordată fiecărui calificativ notat de la 1 la 5;
- $C_1 \dots C_n$ = ponderea stabilită pentru fiecare criteriu de evaluare a postului, în %;
- Pt_m = punctajul total minim.

5. Formula de calcul al punctajului total maxim pentru fiecare post este:

$$Pt_M = (p_{M1} \times C_1) + (p_{M2} \times C_2) + \dots + (p_{Mn} \times C_n),$$

în care:

- $p_{M1} \dots p_{Mn}$ = nota maximă acordată fiecărui calificativ notat de la 1 la 5;
- $C_1 \dots C_n$ = ponderea stabilită pentru fiecare criteriu de evaluare a postului, în %;
- Pt_M = punctajul total maxim.

6. În vederea ierarhizării tuturor posturilor dintr-o instituție publică, se calculează punctajul mediu, ca medie aritmetică a punctajului minim și maxim, corespunzătoare postului.

7. Calculul punctajelor minim, maxim și mediu pentru fiecare post, cu relațiile de mai sus, se prezintă sub forma unui tabel, conform modelului de mai jos:

Criteriile de evaluare a postului	Ponderea (%)	Calificativul (de la 1 la 5)		Punctajul rezultat	
		minim	maxim	minim	maxim
1	2	3	4	5=2x3	6=2x4
Conform anexei nr. 1	C_1	p_{m1} Punctajul total	p_{M1} Punctajul mediu	$p_{m1} \times C_1$ Pt_m	$p_{M1} \times C_1$ Pt_M

DESCRIEREA
criteriilor de evaluare a performanțelor profesionale individuale

1. Gradul de îndeplinire a standardelor de performanță, în conformitate cu anexa nr. 2

2. Asumarea responsabilității implică evaluarea:

- pentru activitatea de conducere:
 - nivelului, precum și a riscului decizional;
 - modalităților și tehnicilor de comunicare;
 - lucrului în colectiv;
 - comportamentului managerial;
- pentru activitatea de execuție:
 - gradului de implicare în executarea atribuțiilor de serviciu;
 - gradului de executare în condiții de calitate și la timp a sarcinilor de cercetare-dezvoltare;
 - comportamentului la presiuni exterioare și interioare.

3. Adecvarea la complexitatea muncii se exprimă prin nivelul activității de concepție, activității de analiză, activității de sinteză și al activității de rutină.

- Activitatea de concepție se caracterizează prin:

- prelucrarea unui volum mare de informații;
- construirea de alternative/opțiuni;
- evaluarea efectelor și a consecințelor;
- integrarea opțiunilor.
- Activitatea de analiză se caracterizează prin:
 - identificarea influențelor și a determinărilor;
 - identificarea metodelor matematice de descriere a proceselor, fenomenelor și stărilor analizate.
- Activitatea de sinteză se caracterizează prin:
 - construirea modelelor fenomenelor și/sau proceselor studiate;
 - identificarea fluxurilor informaționale;
 - proiectarea metodelor și instrumentelor experimentale.
- Activitatea de rutină se caracterizează prin:
 - gradul ridicat de repetare a operațiunilor;
 - executarea de operațiuni în condiții practic identice.

4. **Inițiativa, originalitatea și creativitatea** sunt calități indispensabile personalului de cercetare. În cercetarea fundamentală, în primul rând, au valoare numai rezultatele cu caracter de originalitate, care îmbogățesc astfel patrimoniul de cunoaștere. Aceste calități se manifestă prin:

— propunerea de a aborda teme sau aspecte noi;

— propunerea de a utiliza noi metode sau puncte de vedere în tratarea unor subiecte cunoscute;

— perfecționarea metodelor și a tehnicilor de abordare a subiectului;

— obținerea de rezultate noi care completează cunoașterea unui subiect.

*ANEXA Nr. 6
la metodologie*

FIȘA
de evaluare a performanțelor profesionale individuale
(model)

Fișa postului nr. ...

Numele și prenumele titularului:

Rezultatul evaluării: (punctajul)

Perioada de evaluare:

Criteriaile de evaluare	Autoevaluarea	Evaluarea conducătorului compartimentului	Evaluarea compartimentului de gestiune a resurselor umane	Evaluarea finală	Punctajul criteriului
Cele 4 criterii ponderate conform anexei nr. 5 și art. 18 alin. (1) lit. c) din metodologie			sau, după caz, a persoanelor desemnate de consiliul științific	a șefului ierarhic al conducătorului de compartiment	$(p_1 \times C_1)$
Punctajul total = Pt					

Punctajul total =

Comentarii:

Șef de compartiment:

Salariat:

Punctajul total (Pt) se calculează după următoarea formulă:

$$Pt = (p_1 \times C_1) + (p_2 \times C_2) + (p_3 \times C_3) + (p_4 \times C_4),$$

în care:

— $p_1 \dots p_4$ = punctajul acordat fiecărui calificativ, notat de la 1 la 5.

— $C_1 \dots C_4$ = ponderea stabilită pentru fiecare criteriu de evaluare a performanțelor profesionale individuale, exprimată în %.

GUVERNUL ROMÂNIEI

HOTĂRÂRE

**privind transmiterea unui activ din proprietatea Societății Comerciale
„Întreprinderea pentru Întreținerea și Repararea Utilajelor de Calcul“ — I.I.R.U.C. — S.A.
în proprietatea Regiei Autonome „Inspectoratul General al Comunicațiilor“**

Guvernul României hotărăște:

Art. 1. — (1) Se aprobă transmiterea activului situat în municipiul Cluj-Napoca, str. Câmpeni nr. 28, județul Cluj, împreună cu terenul aferent, având datele de identificare prevăzute în anexa care face parte integrantă din prezenta hotărâre, din proprietatea Societății Comerciale „Întreprinderea pentru Întreținerea și Repararea Utilajelor de Calcul“ — I.I.R.U.C. — S.A., cu sediul în municipiul București, bd. Dimitrie Pompei nr. 6, în proprietatea Regiei Autonome „Inspectoratul General al Comunicațiilor“, cu sediul în municipiul București, Splaiul Independenței nr. 202 A.

(2) Transmiterea activului prevăzut la alin. (1) se va efectua în condițiile art. 7 din Normele metodologice privind privatizarea societăților comerciale și vânzarea de active, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 55/1998, cu modificările ulterioare.

Art. 2. — Predarea-preluarea activului prevăzut la art. 1 se va face pe bază de protocol încheiat între părțile interesate, în termen de 30 de zile de la data intrării în vigoare a prezentei hotărâri.

PRIM-MINISTRU
RADU VASILE

Contrasemnează:

Președintele Agenției Naționale
pentru Comunicații și Informatică,
Sergiu Stelian Iliescu

p. Ministrul finanțelor,
Iosefina Moroșan,
secretar de stat

București, 23 aprilie 1999.
Nr. 323.

ANEXĂ

DATELE DE IDENTIFICARE

**a imobilului care se transmite din proprietatea Societății Comerciale
„Întreprinderea pentru Întreținerea și Repararea Utilajelor de Calcul“ — I.I.R.U.C. — S.A.
în proprietatea Regiei Autonome „Inspectoratul General al Comunicațiilor“**

Adresa imobilului	Persoana juridică de la care se transmite imobilul	Persoana juridică la care se transmite imobilul	Caracteristicile tehnice ale imobilului
Municipiul Cluj-Napoca, str. Câmpeni nr. 28, județul Cluj	Societatea Comercială „Întreprinderea pentru Întreținerea și Repararea Utilajelor de Calcul“ — I.I.R.U.C. — S.A.	Regia Autonomă „Inspectoratul General al Comunicațiilor“	<ul style="list-style-type: none"> • Clădire S + P + 3E <ul style="list-style-type: none"> — suprafața construită = 203 m² — suprafața desfășurată = 1.033 m² • Platformă betonată <ul style="list-style-type: none"> — suprafața construită = 209,25 m² • Magazie <ul style="list-style-type: none"> — suprafața desfășurată = 37,28 m² • Atelier de sudură + depozite aferente <ul style="list-style-type: none"> — suprafața desfășurată = 10,50 m² • Împrejmuire din beton <ul style="list-style-type: none"> — lungime = 33 m — înălțime = 1,5 m • Terenul aferent <ul style="list-style-type: none"> — suprafața = 491,10 m²

GUVERNUL ROMÂNIEI

HOTĂRÂRE

**privind trecerea Complexului „Pacea“, situat în localitatea Snagov, județul Ilfov,
aflat în administrarea Regiei Autonome „Administrația Patrimoniului Protocolului de Stat“,
din domeniul public al statului în domeniul privat al statului**

În temeiul prevederilor art. 10 alin. (2) din Legea nr. 213/1998 privind proprietatea publică și regimul juridic al acesteia,

Guvernul României h o t ă r ă ș t e :

Art. 1. — Se aprobă trecerea Complexului „Pacea“, situat în localitatea Snagov, județul Ilfov, compus din construcții, inclusiv anexe, și terenul aferent, potrivit datelor de identificare prevăzute în anexa care face parte integrantă din prezenta hotărâre, împreună cu mijloacele fixe și cu obiectele de inventar din dotare, aflat în administrarea

Regiei Autonome „Administrația Patrimoniului Protocolului de Stat“, din domeniul public al statului în domeniul privat al statului.

Art. 2. — Imobilul prevăzut la art. 1 va fi utilizat de Regia Autonomă „Administrația Patrimoniului Protocolului de Stat“ în condițiile legii.

PRIM-MINISTRU
RADU VASILE

Contrasemnează:

Secretarul general al Guvernului,
Radu Stroe

Ministrul finanțelor,
Decebal Traian Remeș

București, 23 aprilie 1999.
Nr. 325.

ANEXĂ

DATELE DE IDENTIFICARE

**a Complexului „Pacea“, situat în localitatea Snagov, județul Ilfov,
care trece din domeniul public al statului în domeniul privat al statului**

Complexul „Pacea“, compus din:	Valoarea de inventar (lei)	Valoarea amortizată (lei)	Suprafața (m ²)
1. Teren	6.806.404.000	—	176.100
2. Construcții:	2.428.116.134	248.283.723	• construită = 14.219 • desfășurată = 15.569
— Vila 1 „Pacea“			
— Vila 2 „Pacea“			
— Hotel „Pacea“			
— Restaurant „Pacea“			
— Spălătorie „Pacea“			
— Depozit de produse agricole „Pacea“			
— Căsuțe „Pacea“			
— Clădire anexă poartă „Pacea“			
— Vila 15			
— Secții industriale			
3. Mijloace fixe	826.155.067	58.793.726	—
4. Obiecte de inventar	33.417.781	—	—

ACTE ALE ORGANELOR DE SPECIALITATE ALE ADMINISTRAȚIEI PUBLICE CENTRALE

MINISTERUL TRANSPORTURILOR

ORDIN

privind aprobarea Reglementărilor aeronautice civile române R.A.C.R. — 11/Procedura generală de elaborare și emitere a reglementărilor aeronautice civile române

Ministrul transporturilor,
pentru îndeplinirea îndatoririlor ce revin Ministerului Transporturilor ca autoritate de stat în domeniul transporturilor, în vederea asigurării unui caracter unitar și coerent procesului de elaborare și dezvoltare a sistemului național de reglementări aeronautice civile române,

în temeiul Ordonanței Guvernului nr. 19/1997 privind transporturile, al art. 4 din Ordonanța Guvernului nr. 29/1997 privind Codul aerian, al Hotărârii Guvernului nr. 44/1997 privind organizarea și funcționarea Ministerului Transporturilor, cu modificările și completările ulterioare, și al Hotărârii Guvernului nr. 405/1993 privind înființarea Regiei Autonome „Autoritatea Aeronautică Civilă Română”,

emite următorul ordin:

Art. 1. — Se aprobă Reglementările aeronautice civile române R.A.C.R. — 11/Procedura generală de elaborare și emitere a reglementărilor aeronautice civile române, cuprinse în anexa la prezentul ordin.

Art. 2. — Prezentul ordin va fi publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I.

Art. 3. — Amendamentele la reglementările menționate la art. 1 se aprobă prin ordin al ministrului transporturilor, care va fi publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I.

Art. 4. — Departamentul aviației civile din cadrul Ministerului Transporturilor și Regia Autonomă „Autoritatea Aeronautică Civilă Română” vor lua măsuri pentru aducerea la îndeplinire a prevederilor prezentului ordin.

Art. 5. — Anexa la prezentul ordin va fi pusă la dispoziție tuturor celor interesați de către Regia Autonomă „Autoritatea Aeronautică Civilă Română”.

Ministrul transporturilor,
Traian Băsescu

București, 23 noiembrie 1998.
Nr. 709.

MINISTERUL TRANSPORTURILOR

ORDIN

pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a procedurii de executare silită a creanțelor Fondului special al drumurilor publice

Ministrul transporturilor,
în temeiul prevederilor art. 12 din Ordonanța Guvernului nr. 14/1999 privind unele măsuri specifice pentru asigurarea resurselor Fondului special al drumurilor publice și executarea silită a creanțelor la bugetul acestui fond,
emite următorul ordin:

Art. 1. — Se aprobă Normele metodologice de aplicare a procedurii de executare silită a creanțelor Fondului special al drumurilor publice, prevăzute în anexa care face parte integrantă din prezentul ordin.

Art. 2. — Prezentul ordin va fi adus la îndeplinire de către Direcția generală economică și relații bugetare și

Direcția generală juridică și contencios din cadrul Ministerului Transporturilor, Regia Autonomă „Administrația Națională a Drumurilor din România” și Autoritatea Rutieră Română — A.R.R.

Art. 3. — Prezentul ordin va fi publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I.

Ministrul transporturilor,
Traian Băsescu

București, 26 februarie 1999.
Nr. 114.

NORME METODOLOGICE

de aplicare a procedurii de executare silită a creanțelor Fondului special al drumurilor publice

I. Potrivit prevederilor art. 6 din Ordonanța Guvernului nr. 14/1999 privind unele măsuri specifice pentru asigurarea resurselor Fondului special al drumurilor publice și executarea silită a creanțelor la bugetul acestui fond, organele de specialitate ale Autorității Rutiere Române — A.R.R., denumite în continuare *organe de executare*, sunt abilitate să efectueze procedura de executare silită pentru creanțele la Fondul special al drumurilor publice, administrat de Ministerul Transporturilor.

Executarea silită a creanțelor la Fondul special al drumurilor publice se face pe baza titlului executoriu constituit în procesul-verbal de constatare întocmit de personalul împuternicit din cadrul Regiei Autonome „Administrația Națională a Drumurilor din România” în condițiile art. 5 din Ordonanța Guvernului nr. 14/1999.

Personalul organelor de executare prevăzute la alin. (1), împuternicit să efectueze executarea silită, îndeplinește o funcție care implică exercițiul autorității de stat, primind o legitimație specială, emisă de Ministerul Transporturilor, ale cărei model și conținut sunt prezentate în anexa nr. 1 la prezentele norme metodologice.

II. Urmărirea și încasarea creanțelor la bugetul Fondului special al drumurilor publice se pot efectua și cu personal angajat de către Autoritatea Rutieră Română — A.R.R. prin convenții civile de prestări de servicii, încheiate în condițiile Legii nr. 83/1995 privind unele măsuri de protecție a persoanelor încadrate în muncă.

III. Personalul Autorității Rutiere Române — A.R.R., împuternicit pentru executarea silită a creanțelor Fondului special al drumurilor publice, îndeplinește, în principal, următoarele atribuții:

1. primește de la Ministerul Transporturilor procesele-verbale de constatare care au devenit titluri executorii;

2. ține evidența titlurilor executorii într-un registru de evidență a debitorilor supuși executării silite pentru obligații de plată la bugetul Fondului special al drumurilor publice;

3. întocmește dosarul debitorului căruia urmează să i se aplice procedura executării silite;

4. colaborează cu reprezentanțele teritoriale ale Autorității Rutiere Române — A.R.R. în vederea depistării tuturor bunurilor mobile și imobile urmăribile ale debitorului;

5. face cercetări, prin mijloace proprii, pentru identificarea sediului și a bunurilor debitorului;

6. solicită organelor de poliție să facă cercetări sau cere relații la oficiul registrului comerțului, la organele fiscale, la executorii judecătorești, în vederea soluționării dosarului de executare silită;

7. colaborează cu organele de executare silită ale Ministerului Finanțelor în vederea identificării sediului debitorilor și a tuturor bunurilor mobile și imobile urmăribile ale acestora;

8. solicită informații de la organele administrației publice centrale și locale sau de la orice persoane juridice sau fizice pentru derularea eficientă a procedurii de executare silită;

9. efectuează operațiuni de executare silită, potrivit legii, în baza titlurilor executorii transmise de alte organe de executare decât cele ale Ministerului Transporturilor pentru obligații de plată la Fondul special al drumurilor publice;

10. comunică lunar Ministerului Transporturilor sumele recuperate de la debitor prin executare silită;

11. aplică măsurile de executare silită asupra bunurilor mobile și imobile proprietatea debitorului, precum și asupra veniturilor urmăribile, potrivit legii, numai în limita valorii necesare pentru realizarea creanței bugetare;

12. aplică, după caz, succesiv sau concomitent, toate modalitățile de executare silită (poprire, executare silită mobilă, executare silită imobiliară) pentru realizarea creanței bugetare;

13. solicită unităților bancare, respectând normele privind secretul bancar, informațiile necesare pentru urmărirea debitelor prin poprire, precum și pentru luarea altor măsuri privind recuperarea creanțelor bugetului Fondului special al drumurilor publice;

14. întocmește adresa de înființare a popririi și o comunică băncii sau băncilor la care debitorul își are conturile ori altor terți care dețin sau datorează sume de bani debitorilor urmăriți;

15. desfășoară concomitent, dacă este necesar pentru recuperarea în timp a creanței, executarea silită prin poprire asupra tuturor conturilor debitorului;

16. verifică, cel puțin o dată pe an, dacă debitorul a dobândit și alte bunuri sau dacă realizează și alte venituri decât cele asupra cărora s-a început executarea silită, atunci când, prin poprire, creanța este realizabilă pe o perioadă mai mare de 2 ani;

17. organizează licitații pentru valorificarea bunurilor mobile sau imobile supuse executării silite;

18. solicită judecătorului sindic înscrierea la masa credală în cazul declanșării procedurii de faliment;

19. urmărește debitorul scăzut din evidență pentru cauză de insolvabilitate, până la împlinirea termenului de prescripție (5 ani), verificând dacă acesta a dobândit venituri sau bunuri urmăribile după declararea stării de insolvabilitate;

20. comunică Ministerului Transporturilor, în vederea scăderii din evidență, obligațiile la bugetul Fondului special al drumurilor publice, care aparțin unui debitor declarat, potrivit legii, în stare de insolvabilitate;

21. reprezintă Ministerul Transporturilor în instanță, în cazul contestațiilor și al incidentelor la executarea silită, indiferent de etapa acesteia;

22. procedează la stingerea efectelor procedurii de executare silită, în situația în care, pe parcursul acesteia, debitul a fost achitat;

23. întocmește procesul-verbal de încheiere a executării silite, în care consemnează atât sumele încasate, cât și pe acelea care nu au fost recuperate.

IV. Plata obligațiilor la Fondul special al drumurilor publice se face distinct pentru fiecare sumă datorată în parte, în contul Fondului special al drumurilor publice, în ordinea vechimii acesteia, astfel:

1. obligațiile de plată restante, în ordinea scadenței, și majorările de întârziere aferente acestora;

2. obligațiile de plată curente, datorate pentru primul termen de plată;

3. obligațiile de plată cu termene viitoare (suma fixă anuală).

Explicațiile referitoare la obligațiile de plată achitate vor fi menționate de către debitor în ordinul de plată.

V. Cheltuielile ocazionate de efectuarea executării silită a creanțelor la bugetul Fondului special al drumurilor publice, potrivit legii, sunt suportate de către debitor.

Sumele reprezentând cheltuieli de executare silită se determină de către persoana care a efectuat procedura de

executare silită și se înscriu într-un proces-verbal semnat de directorul general al Autorității Rutiere Române — A.R.R., care constituie titlu executoriu. Modelul și conținutul procesului-verbal sunt prezentate în anexa nr. 2 la prezentele norme metodologice.

*ANEXA Nr. 1
la normele metodologice*

GUVERNUL ROMÂNIEI
MINISTERUL TRANSPORTURILOR

Titularul are calitatea de organ de executare și are dreptul să aplice măsurile asigurătorii și de executare silită, să intre în orice incintă sau încăpere a debitorului, să cerceteze toate locurile în care acesta își păstrează bunurile sau valorile, să solicite și să cerceteze orice document sau element material pentru determinarea bunurilor proprietatea debitorului, să primească concursul organelor de poliție, precum și să obțină relațiile solicitate de la orice persoană fizică sau juridică, conform Ordonanței Guvernului nr. 14/1999 privind unele măsuri specifice pentru asigurarea resurselor Fondului special al drumurilor publice și executarea silită a creanțelor la bugetul acestui fond și Ordonanței Guvernului nr. 11/1996 privind executarea creanțelor bugetare, aprobată și modificată prin Legea nr. 108/1996, cu modificările și completările ulterioare.

LEGITIMAȚIE

Seria nr.

Domnul/Doamna

Funcția

Autoritatea Rutieră Română — A.R.R.

Semnătura posesorului

Buletin/carte de identitate seria nr.

Eliberat/eliberată de

Ministrul transporturilor,
.....

Sem. I 1999
Sem. II 1999

Sem. I 2000
Sem. II 2000

Sem. I 2001
Sem. II 2001

MINISTERUL TRANSPORTURILOR
AUTORITATEA RUTIERĂ ROMÂNĂ — A.R.R.

PROCES-VERBAL Nr.
din

Pentru realizarea creanțelor bugetului Fondului special al drumurilor publice în sarcina debitorului din localitatea, adresa:, codul fiscal, în baza titlului executoriu nr. din data de, s-a efectuat, în temeiul Ordonanței Guvernului nr. 14/1999 și al Ordonanței Guvernului nr. 11/1996, procedura de executare silită pentru care s-au făcut următoarele cheltuieli de executare:

Cheltuieli	Documentul justificativ	Suma
TOTAL:		

În temeiul prevederilor art. 38 alin. 3 din Ordonanța Guvernului nr. 11/1996 privind executarea creanțelor bugetare, aprobată și modificată prin Legea nr. 108/1996, cu modificările și completările ulterioare, acest proces-verbal constituie titlu executoriu.

Director general,

.....

Întocmit

.....
(numele și prenumele)

EDITOR: PARLAMENTUL ROMÂNIEI — CAMERA DEPUTAȚILOR

Regia Autonomă „Monitorul Oficial”, str. Izvor nr. 2–4, Palatul Parlamentului, sectorul 5, București,
cont nr. 30.98.12.301 B.C.R. — S.M.B.
Adresa pentru publicitate : Serviciul relații cu publicul și agenții economici, București,
Str. Blanduziei nr. 1, sectorul 2, telefon 211.57.30.
Tiparul : Regia Autonomă „Monitorul Oficial”, tel. 668.55.58 și 335.01.11/2178.