



# MONITORUL OFICIAL

## AL

# ROMÂNIEI

Anul XIII — Nr. 27

PARTEA I  
LEGI, DECRETE, HOTĂRĂRI ȘI ALTE ACTE

Luni, 15 ianuarie 2001

### SUMAR

<u>Nr.</u>	<u>Pagina</u>
HOTĂRĂRI ALE GUVERNULUI ROMÂNIEI	
1.369/2000. — Hotărâre privind modificarea Hotărârii Guvernului nr. 314/1999 pentru aprobarea Regulamentului de aplicare a Legii viei și vinului nr. 67/1997 .....	1-16

## HOTĂRĂRI ALE GUVERNULUI ROMÂNIEI

### GUVERNUL ROMÂNIEI

#### HOTĂRÂRE

#### privind modificarea Hotărârii Guvernului nr. 314/1999 pentru aprobarea Regulamentului de aplicare a Legii viei și vinului nr. 67/1997

În temeiul prevederilor art. 107 din Constituția României,

**Guvernul României** adoptă prezenta hotărâre.

**Articol unic.** — Hotărârea Guvernului nr. 314/1999 pentru aprobarea Regulamentului de aplicare a Legii viei și vinului nr. 67/1997, publicată în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 197 din 6 mai 1999, se modifică după cum urmează:

**1. Articolul 2 va avea următorul cuprins:**

„Art. 2. — (1) Se organizează și funcționează Inspekția de Stat pentru Controlul Tehnic Vitivinicol și al Băuturilor Alcoolice Naturale cu Denumire de Origine, denumită în continuare *I.S.C.T.V.B.A.N.D.O.*, în cadrul Ministerului Agriculturii și Alimentației, cu sediul în municipiul București, bd Carol I nr. 24, sectorul 3.

(2) *I.S.C.T.V.B.A.N.D.O.* funcționează în conformitate cu prevederile Legii viei și vinului nr. 67/1997, cu modificările și completările ulterioare, și ale regulamentului de aplicare a acestei legi.

(3) *I.S.C.T.V.B.A.N.D.O.* funcționează ca serviciu în cadrul Direcției generale strategii, sinteze, politici agroalimentare și politici comerciale europene din cadrul Ministerului Agriculturii și Alimentației și are structuri organizatorice și în cadrul direcțiilor generale pentru agricultură și industrie alimentară județene, respectiv a municipiului București, care se aprobă prin ordin al ministrului agriculturii și alimentației.

(4) Personalul încadrat la *I.S.C.T.V.B.A.N.D.O.* este salarizat potrivit anexei nr. I la Ordonanța de urgență a Guvernului nr. 24/2000 privind sistemul de stabilire a salariilor de bază pentru personalul contractual din sectorul bugetar, cu modificările și completările ulterioare.

(5) Cheltuielile curente și de capital ale *I.S.C.T.V.B.A.N.D.O.* se finanțează din bugetul de stat prin bugetul Ministerului Agriculturii și Alimentației.“

**2. Alineatele (2), (3), (4) și (5) ale articolului 3 vor avea următorul cuprins:**

„(2) ONDOV funcționează în conformitate cu prevederile Legii viei și vinului nr. 67/1997, cu modificările și completările ulterioare, și ale regulamentului de aplicare a acestei legi.

(3) ONDOV are structuri organizatorice în Ministerul Agriculturii și Alimentației și în teritoriu, care se aprobă prin ordin al ministrului agriculturii și alimentației.

(4) Personalul încadrat la ONDOV este salarizat potrivit reglementărilor legale referitoare la instituțiile publice finanțate din venituri bugetare și extrabugetare.

(5) Cheltuielile curente și de capital ale ONDOV se finanțează din venituri extrabugetare și din alocații acordate de la bugetul de stat.“

**3. Anexele nr. 1 și 2 se modifică și se înlocuiesc cu anexele nr. 1 și 2 la prezenta hotărâre.**

PRIM-MINISTRU  
**MUGUR CONSTANTIN ISĂRESCU**

Contrasemnează:

Ministrul agriculturii și alimentației,  
**Ioan Avram Mureșan**  
p. Ministrul muncii și protecției sociale,  
**Alexandru Gheorghe Man,**  
secretar de stat  
Ministru de stat, ministrul sănătății,  
**Hajdú Gábor**

București, 20 decembrie 2000.  
Nr. 1.369.

p. Ministrul finanțelor,  
**Valentin Lazea,**  
secretar de stat  
p. Ministrul industriei și comerțului,  
**Constantin Isbășoiu,**  
secretar de stat  
Șeful Oficiului pentru Protecția Consumatorilor,  
**Corneliu Eliade Mihăilescu**

*ANEXA Nr. 1*

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

CAPITOLUL I

**Condițiile de delimitare teritorială a arealelor viticole**

Art. 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*.

Art. 2. — (1) Prin normele de întocmire a cadastrului viticol, care sunt stabilite de Ministerul Agriculturii și Alimentației, se prevede 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, care sunt definite de o comisie centrală constituită la nivelul Ministerului Agriculturii și Alimentației.

(2) Componenta 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.

Art. 3. — Până la finalizarea delimitării arealelor viticole 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**

SECȚIUNEA I

**Materialul săditor viticol**

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

Art. 5. — (1) Categoriile biologice de material săditor viticol admise pentru producere în România sunt următoarele:

- materialul *amelioratorului*;
- material *prebază*;
- material *bază*;
- material *certificat*;
- material *standard*.

(2) Definițiile acestor categorii sunt prevăzute în lista nr. 1.  
Art. 6. — (1) Producerea materialului săditor viticol se realizează în următoarele tipuri de plantații viticole:

- plantații de conservare;
- plantații de preînmulțire;
- plantații-mamă de portaltoi;
- plantații-mamă de soiuri roditoare;
- plantații de producție recunoscute;
- școli de vițe.

(2) Definițiile acestor tipuri de plantații viticole sunt prevăzute în lista nr. 2.

Art. 7. — (1) Producerea materialului săditor viticol se realizează în următoarele tipuri de unități:

- unități de selecție;
- unități de preînmulțire;
- unități de înmulțire;
- unități de producție.

(2) Definițiile acestor unități sunt prevăzute în lista nr. 2.

SECȚIUNEA a II-a

**Înființarea plantațiilor de viță de vie**

Art. 8. — (1) 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, denumit în continuare *O.N.V.V.*

(2) 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.*

Art. 9. — (1) Autorizațiile de plantare se eliberează de direcțiile generale pentru agricultură și industrie alimentară județene, respectiv a municipiului București, în baza cererilor adresate acestora de către producătorii interesați, în condițiile prevăzute la 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.

(2) Autorizația de plantare cuprinde următoarele elemente:

- a) numele/denumirea producătorului, persoană fizică sau juridică;
- b) adresa/sediul producătorului;
- c) locul plantării: podgoria, centrul 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;
- g) perioada de repaus a solului a fost de ..... ani sau terenul nu a mai fost plantat cu viță de vie.

(3) Formularele-tip pentru cererile și autorizațiile de plantare a viței de vie se aprobă prin ordin al ministrului agriculturii și alimentației și se publică în Monitorul Oficial al României, Partea I.

Art. 10. — (1) Cererile pentru eliberarea autorizațiilor de plantare se depun la direcțiile generale pentru agricultură și industrie alimentară județene, respectiv 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 specialistul de la centrul agricol teritorial și de reprezentantul din teritoriu al I.S.C.T.V.B.A.N.D.O.

(2) 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 unitatea de cercetare vitivinicolă din zonă.

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

Art. 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, accesul în plantații, precum și întreținerea și exploatarea lucrărilor hidroameliorative.

Art. 12. — (1) 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.

(2) 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.

#### SECȚIUNEA a III-a

##### Întreținerea plantațiilor de viță de vie

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

Art. 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.

Art. 15. — (1) Cultivatorii de viță de vie au obligația de a asigura conservarea amenajărilor pedo- și hidroameliorative existente pe suprafețele pe care aceștia le dețin.

(2) În acest scop ei se vor îngriji de întreținerea taluzurilor 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.

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

#### SECȚIUNEA a IV-a

##### Defrișarea plantațiilor de viță de vie

Art. 16. — (1) Autorizațiile de defrișare a plantațiilor de viță de vie din soiuri nobile și de portaltoi se eliberează de direcțiile generale pentru agricultură și industrie alimentară județene, respectiv a municipiului București, în baza cererilor adresate acestora de către deținătorii plantațiilor de viță de vie.

- (2) Autorizația de defrișare cuprinde următoarele elemente:
- a) numele/denumirea deținătorului, persoană fizică sau juridică;
  - b) adresa/sediul deținătorului;
  - c) amplasarea plantației: podgoria, centrul 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.

(3) Formularele-tip pentru cererile și autorizațiile de defrișare a plantațiilor de viță de vie se aprobă prin ordin al ministrului agriculturii și alimentației și se publică în Monitorul Oficial al României, Partea I.

Art. 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 către fiecare deținător, se referă la suprafața totală de plantații propuse spre defrișare pentru o perioadă de 5 ani.

Art. 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, respectiv 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 specialistul de la centrul agricol teritorial și de reprezentantul din teritoriu al I.S.C.T.V.B.A.N.D.O.

Art. 19. — Defrișarea plantațiilor de viță de vie din soiuri de hibridi direct producători se poate face fără autorizația 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

#### SECȚIUNEA I

##### Clasificarea vinurilor și a altor produse pe bază de must, vin și subproduse vinicole

##### I. Vinurile

Art. 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

Art. 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.

Art. 22. — Din categoria vinurilor de consum curent face parte și *vinul pelin*, a cărui definiție este prevăzută în lista nr. 3.

Art. 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.

##### b) Vinurile de calitate

Art. 24. — (1) 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;

b) vinuri cu denumire de origine.

(2) Vinurile de calitate superioară — VS trebuie să aibă o tărie alcoolică dobândită de minimum 10% în volume. Ele pot fi exportate sub denumirile generice „Landwein”, „Vin de Pays”, 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.

Art. 25. — (1) Vinurile cu denumire de origine pot fi:

a) *vinuri cu denumire de origine controlată — DOC*, având o tărie alcoolică dobândită de minimum 11% în volume;

b) *vinuri cu denumire de origine controlată și trepte de calitate — DOCC*, având o tărie alcoolică dobândită de minimum 11,5% în volume.

(2) Vinurile cu denumire de origine controlată — DOC trebuie să provină din struguri cu conținut în zaharuri de minimum 190 g/l.

(3) Vinurile cu denumire de origine controlată și trepte de calitate — DOCC se pot încadra, în funcție de stadiul de maturare a strugurilor la cules, 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;

c) *cules la înobilarea 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.

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

(5) 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.

Art. 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

Art. 27. — În funcție de procesul tehnologic de obținere, vinurile spumante se clasifică 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.

Art. 28. — În funcție de conținutul în zaharuri vinurile spumante se clasifică în:

a) *extrabrut* — între 0–6 g/l;

b) *brut* — între 6–15 g/l;

c) *extrasec* — 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.

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

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

#### Vinurile spumoase

Art. 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

Art. 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 prevăzute în lista nr. 3.

#### Vinurile aromatizate

Art. 33. — (1) Din grupa vinurilor aromatizate fac parte:

a) *vermutul*;

b) *alte vinuri aromatizate*.

(2) Definiția vermutului este prevăzută în lista nr. 3.

Art. 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

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

### II. Alte produse pe bază de must și vin

#### a) Produse pe bază de must

Art. 36. — (1) 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) băutura spumantă slab alcoolică din struguri — tip *petillant de raisins*;

h) mistelul;

i) turburelul.

(2) Definițiile produselor menționate sunt prevăzute în lege și în lista nr. 3.

#### b) Produse pe bază de vin

Art. 37. — (1) 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.

(2) Definițiile produselor menționate sunt prevăzute în lege și în lista nr. 3.

Art. 38. — (1) Vinarsurile se clasifică în următoarele categorii:

a) vinarsuri comune;

b) vinarsuri superioare;

c) vinarsuri cu denumire de origine controlată.

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

### III. Produsele pe bază de subproduse vinicole

Art. 39. — (1) 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.

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

(3) Definițiile produselor menționate sunt prevăzute în lege și în lista nr. 3.

Art. 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.

## SECȚIUNEA a II-a

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

Art. 41. — Pentru vinurile proprii consumului uman direct, altele decât cele speciale, se interzice adăugarea de bonificatori sau aromatizanți. În momentul comercializării ele trebuie să prezinte următoarele caracteristici organoleptice și de compoziție chimică, atestate prin buletine de analiză eliberate de laboratoare autorizate:

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, Pietroasă — 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) sulfatii, 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 și pentru vinurile naturale dulci; maximum 2,5 g/l pentru vinurile obținute prin evoluție sub peliculă;

ș) acid citric — maximum 1 g/l;

ț) 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.

Art. 42. — (1) Sunt improprii 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 art. 41.

(2) Vinurile improprii consumului uman direct sunt destinate, după caz, distilării sau producerii oțetului.

Art. 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 mm, 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 Follin-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.

Art. 44. — (1) *Vinarsul*, definit la pct. 15 din anexa nr. 2 la lege, poate fi pus în consum dacă îndeplinește următoarele condiții atestate prin buletine de analiză eliberate de laboratoare autorizate:

a) nu prezintă gusturi particulare neplăcute;

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

(2) Conținutul vinarsului 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.

(3) Limitele conținutului vinarsului 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) esterii, 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 vinarsurilor, prin standarde tehnice.

Art. 45. — (1) 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, atestate prin buletine de analiză eliberate de laboratoare autorizate:

a) alcool metilic — maximum 1000 mg;

b) esterii, 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 și 80 mg;

f) furfural — maximum 2 mg;

g) acid cianhidric — urme.

(2) Limitele de conținut pentru metale sunt cele stabilite pentru vinars la art. 44.

## CAPITOLUL IV

**Practicile și tratamentele oenologice autorizate**

Art. 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.

Art. 47. — Practicile și tratamentele autorizate să fie aplicate strugurilor proaspeți, mustului de struguri, mustului de struguri parțial fermentat, mustului de struguri destinat concentrării și vinului nou în fermentare sunt următoarele:

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;

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

3. zdrobirea boabelor;

4. dezbrobonirea sau desciorchinarea strugurilor;

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%;

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

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

8. macerarea carbonică;

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 injecție de vapori de apă;

10. scurgerea mustului, statică sau dinamică;

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

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;

13. pasteurizarea mustului;

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 demiseci și demidulci;

15. tratarea musturilor, în vederea limpezirii, cu una sau mai multe dintre următoarele substanțe de uz oenologic: gelatină alimentară, clei de pește, cazeină și cazeinat de potasiu, ovalbumină și/sau lactalbumină, bentonită, dioxid de siliciu sub formă de gel sau de soluție coloidală, caolin, tanin;

16. însămânțarea mustului cu maele de drojdie preparate din levuri selecționate sau din microfloră spontană;

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

a) fosfat diamoniu sau sulfat de amoniu, singur sau în amestec, până la limita maximă de 0,3 g/l;

b) sulfid de amoniu sau bisulfid de amoniu, singur sau în amestec, până la limita maximă de 0,2 g/l;

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

18. folosirea maelelor de bacterii lactice pentru producerea fermentației malolactice — dezacidifiere microbiologică;

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

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;

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;

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

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;

24. aerarea;

25. desulfitearea mustului, prin folosirea exclusivă de procedee fizice;

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

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;

28. tratarea cu polivinilpolipirrolidonă, în doză de maximum 80 g/hl;

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

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;

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;

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;

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 volum;

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.

Art. 48. — Practicile și tratamentele autorizate să fie aplicate vinurilor în etapele de păstrare, condiționare, maturare și îmbutețire sunt următoarele:

1. tragerea vinului de pe drojdie, pritojul vinului;
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 art. 41 lit. f). În cazul folosirii soluțiilor apoase de anhidridă sulfuroasă concentrația acestora nu trebuie să fie mai mică de 5%;
3. tratamentul cu cărbune al vinurilor albe pătate, cu condiția ca doza de cărbune utilizată să fie mai mică de 100 g/hl;
4. limpezirea vinului prin cleire, cu folosirea următoarelor produse: gelatină alimentară, clei de pește, cazeină și cazeinat de potasiu, ovalbumină și/sau lactalbumină, bentonită, dioxid de siliciu sub formă de gel sau de soluție coloidală, caolin, preparate enzimatice de betaglucanază, tanin de uz oenologic, alte substanțe de limpezire autorizate; algi-nați de calciu sau de potasiu numai pentru producerea vinurilor spumante cu fermentare în butelii;
5. limpezirea și stabilizarea vinurilor prin centrifugare sau filtrare, cu sau fără adjuvanți de filtrare inerti;
6. tratamentul vinului cu gumă arabică, înainte de îmbuteliere, prin folosirea unei doze care nu poate depăși 0,3 g/l;
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;
8. aerarea sau oxigenarea vinului;
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;
10. tratamentul vinului cu fitat de calciu, pentru prevenirea casării ferice la vinurile cu conținut ridicat în fier, dar fără exces de cupru;
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;
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;
13. adaosul în vin de acid ascorbic, în doză de maximum 100 mg/l;
14. pasteurizarea vinurilor, în vrac sau în sticle, ca procedeu de stabilizare biologică și de inactivare a enzimelor prezente în vin;
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;
16. dezacidifierea vinurilor se realizează prin:
  - a) 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. Dezacidifierea chimică a vinurilor nu poate fi efectuată decât în limita maximă de 1 g/l, exprimată în acid tartric, sau 13,3 miliechivalenți/l;
  - b) dezacidifierea biologică a vinurilor prin folosirea bacteriilor lactice;
  17. acidificarea vinurilor prin adaos de acid tartric în limita maximă de 2,5 g/l sau 33,3 miliechivalenți/l;
  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. 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;
  19. îndulcirea vinurilor prin adaos de parteneri cu rezervă de zahăr, care pot fi:
    - a) must de struguri, must „tăiat” sau vin parțial fermentat bogat în zaharuri, cu condiția ca tăria alcoolică totală a partenerului dulce să fie cel mult egală cu tăria alcoolică totală a vinului ce urmează să fie îndulcit. Tăria alcoolică totală a mustului de struguri, a mustului „tăiat” sau a vinului parțial fermentat bogat în

zaharuri poate fi mai mare decât cea a vinului care urmează să fie îndulcit numai în cazul în care acesta din urmă nu a beneficiat de prevederile art. 47 pct. 23;

b) must de struguri concentrat, must de struguri concentrat rectificat, 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;

20. tratarea vinurilor cu preparate enzimatice;

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;

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;

23. stabilizarea tartrică a vinurilor prin electro-dializă;

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

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

26. îmbutelierea vinurilor la cald;

27. îmbutelierea sterilă a vinurilor.

Art. 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.

Art. 50. — Practicile și tratamentele autorizate să fie aplicate în producerea vinurilor speciale și a altor produse de origine viticolă sunt următoarele:

1. producerea vinurilor spumante cu fermentare secundară în butelii, prin aplicarea următoarelor operațiuni tehnologice: pregătirea vinului de bază prin asamblare și condiționare; adaosul licorii de tiraj, al maielei de fermenți selecționați sau preparate din membrane celulare de levuri, eventual de activatori de fermentare, precum și al 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 tiraj se prepară din must de struguri, must de struguri parțial fermentat, must de struguri concentrat, must de struguri concentrat rectificat, zaharoză și vin. Licoarea de expediție se prepară din vin, cu adaos de zaharoză, must de struguri sau must de struguri parțial fermentat, must de struguri concentrat sau must de struguri concentrat rectificat, folosite singure sau în amestec, cu eventual adaos de distilat de vin. În prepararea licorii de expediție nu se folosesc produse sintetice. Adaosul licorii de tiraj nu poate determina o creștere a tăriei alcoolice totale a vinului de bază cu mai mult de 1,5% în volume, iar adaosul licorii de expediție nu poate provoca o creștere a tăriei alcoolice dobândite a vinurilor spumante cu mai mult de 0,5% în volume;

2. pentru producerea vinurilor spumante vinul materie primă va avea o tărie alcoolică totală de minimum 8,5% în volume. Tăria alcoolică dobândită a vinurilor spumante, inclusiv cea dobândită prin aportul alcoolului conținut în licoarea de expediție, este de minimum 9,5% în volume. Conținutul în dioxid de sulf total al vinurilor spumante este de maximum 235 mg/l;

3. pentru producerea vinurilor spumante cu denumire de origine vinul materie primă va avea o tărie alcoolică totală de minimum 9% în volume, iar tăria alcoolică dobândită a acestor vinuri spumante va fi de minimum 10% în volume;

4. 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;

5. producerea vinurilor spumoase prin impregnare 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. În producerea acestor vinuri este interzisă folosirea oricărei aromatizări;

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

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

8. 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;

9. producerea vinarsurilor prin aplicarea următoarelor operațiuni tehnologice; cupajarea distilatelor învechite; aducerea distilatului la tăria 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;

10. producerea rachiurilor de drojdie și tescovină prin aplicarea următoarelor operațiuni tehnologice: cupajarea distilatelor, aducerea distilatului la tăria 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;

11. pentru condiționarea și stabilizarea produselor menționate la acest punct este admisă aplicarea procedeelelor prevăzute pentru vinuri la art. 47.

Art. 51. — Utilajele, uneltele și recipientele folosite la vinificație, precum și în procesul maturării, condiționării, îmbutelierii și transportului produselor vinicole 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.

Art. 52. — (1) 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.

(2) La fabricarea oțetului din vin 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 acidorezistente.

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

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

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

Art. 54. — (1) Principalele caracteristici de calitate și compoziție ale diferitelor produse de origine vitivinicolă și ale băuturilor alcoolice naturale destinate comercializării se stabilesc prin standarde.

(2) Practicile și tratamentele autorizate pentru producerea băuturilor alcoolice naturale sunt menționate în lista nr. 5.

## CAPITOLUL V

### Normele de realizare, evidență și atestare a produselor vitivinicole

#### SECȚIUNEA I

##### Evidența producției vitivinicole

Art. 55. — *Declarația de stocuri* se depune și se înregistrează de către producătorii, depozitarii și comercianții de vinuri cu ridicata la autoritatea administrației publice locale în a cărei rază teritorială sunt depozitate produsele, înainte de data de 15 august a fiecărui an, conform formularului-tip aprobat prin ordin al ministrului agriculturii și alimentației, publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I.

Art. 56. — (1) *Declarația de recoltă* se depune și se înregistrează de către producătorii de vin la autoritatea administrației publice locale în a cărei rază teritorială este produs vinul, după terminarea fermentării mustului, dar nu mai târziu de data de 15 decembrie a anului de recoltă, conform formularului-tip aprobat prin ordin al ministrului agriculturii și alimentației, publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I.

(2) În cazul solicitării unei denumiri de origine, un exemplar al acestei declarații va fi depus și la oficiul teritorial al ONDOV.

#### SECȚIUNEA a II-a

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

Art. 57. — (1) Dreptul de producere a vinurilor cu denumire de origine pe un anumit teritoriu este acordat prin decizii emise pentru fiecare denumire de origine, eliberate de ONDOV, avizate de O.N.V.V. și aprobate prin ordin al ministrului agriculturii și alimentației.

(2) 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 a satelor care intră în areal și a limitelor sale teritoriale;

c) soiurile sau sortimentul de soiuri;

d) categoriile și tipurile de vin prevăzute să se obțină;

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.

Art. 58. — (1) În baza deciziilor menționate se acordă proprietarilor care dețin plantații apte să producă 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.

(2) 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.

(3) Autorizațiile de producători de vinuri cu denumire de origine se eliberează de ONDOV în baza cererilor întocmite de deținătorii plantațiilor viticole îndreptățite să producă astfel de vinuri. Aceste cereri se reinnoiesc 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.



(4) 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 plantațiile ce corespund condițiilor stabilite prin deciziile menționate la art. 57. În acest caz autorizațiile pot fi acordate numai pe baza contractelor de arendă realizate cu deținătorii de plantații viticole, pentru a putea fi supuse controlului.

Art. 59. — (1) Dreptul de folosire de către producător a unor denumiri de origine pentru anumite loturi de vin produse se acordă anual de către ONDOV prin eliberarea de *certIFICATE DE ATESTARE A DREPTULUI DE COMERCIALIZARE A VINURILOR CU DENUMIRE DE ORIGINE*.

(2) Eliberarea acestor certificate se face potrivit următoarelor proceduri:

1. În plantațiile recunoscute ca fiind corespunzătoare pentru producerea vinurilor cu denumire de origine se verifică anual, prin sondaj, nivelul de întreținere și starea plantației, urmărindu-se să nu existe aspecte tehnologice care să pună în pericol calitatea recoltei.

2. După terminarea culesului, respectiv după cel mult 15 zile de la încheierea fermentării mustului și nu mai târziu de data de 15 decembrie, producătorii de struguri și de vinuri vor depune la oficiul teritorial al ONDOV o declarație de recoltă pentru luarea în evidență a vinurilor considerate apte să evolueze 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 ONDOV.

4. Vinurile apte să evolueze ca vinuri cu denumire de origine vor fi luate în evidență de oficiul teritorial al ONDOV 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 să primească 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 pct. 4, 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 ale unității 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.

Art. 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.

Art. 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.

Art. 62. — (1) Declasarea unui vin de calitate superioară cu denumire de origine se face la producător sau la comerciant ori de câte ori se constată că vinul și-a modificat în sens negativ caracteristicile organoleptice și de compoziție, nemaîndeplinind condițiile stabilite pentru vinurile respective.

(2) 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.

(3) 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 reîncadrat vinul și vor comunica decizia adoptată persoanei care deține vinul, în termen de 15 zile de la data prelevării probelor.

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

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

Art. 63. — (1) Vinurile spumante cu denumire de origine sunt produsele 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.

(2) În cazuri speciale Ministerul Agriculturii și Alimentației poate autoriza, prin ONDOV 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.

Art. 64. — (1) Vinarsurile cu denumire de origine sunt produsele de înaltă calitate obținute din soiuri recomandate pentru această direcție de producție, cultivate în areale viticole delimitate.

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

a) distilarea vinurilor să fie făcută numai cu instalații 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.

(3) În cazuri speciale Ministerul Agriculturii și Alimentației poate autoriza, prin ONDOV 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.

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

Art. 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.

Art. 67. — Metodologia de control și de atestare în producerea vinurilor și a vinarsurilor cu denumire de origine va fi stabilită prin instrucțiuni elaborate de ONDOV, 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

#### SECȚIUNEA I

##### Comercializarea pe piața internă

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

Art. 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.

Art. 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 litri, produsul și anul de recoltă.

Art. 71. — (1) 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.

(2) 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.

Art. 72. — În cadrul unităților cu specific de alimentație publică vinurile și alte produse vinicole îmbuteliate pot fi comercializate la consumator și în cantități mai mici decât cele din recipientul în care au fost îmbuteliate.

#### SECȚIUNEA a II-a

##### Comercializarea la export

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

Art. 74. — (1) Documentele de certificare a calității produselor destinate livrării la export, solicitate de partenerii externi prin contracte între părți, vor fi eliberate de organele menționate în contracte.

(2) Lista cuprinzând laboratoarele autorizate în vederea executării de analize pentru vinurile și celelalte băuturi destinate exportului și pentru cele cu denumire de origine, precum și lista cuprinzând specialiștii împuterniciți de I.S.C.T.V.B.A.N.D.O. și ONDOV să semneze documentele de atestare a calității vinurilor și a celorlalte băuturi provenite din must și vin vor fi stabilite prin ordin al ministrului agriculturii și alimentației, care va fi publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I.

Art. 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 care 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.

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

#### SECȚIUNEA a III-a

##### Ambalarea și etichetarea

Art. 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 al vinurilor speciale, cu excepția vinului pelin.

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

Art. 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 a soiurilor pentru vinurile cu denumire de origine. Vinurile de calitate superioară — VS se valorifică numai prin indicarea provenienței lor geografice, fără menționarea soiului sau soiurilor din care provin. Se admite folosirea denumirii

de soi pentru vinurile de calitate superioară — VS, cu respectarea normelor privind recunoașterea autenticității lor de soi, obținute numai din următoarele soiuri autohtone, creații vechi sau noi: Fetească regală, Băbească neagră, Zghihară de Huși, Galbenă de Odobești, Roșioară, Crămposie, Mustoasă de Măderat, Iordană, Plăvaie, Novac. Lista cuprinzând aceste soiuri poate fi modificată prin ordin al ministrului agriculturii și alimentației. 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 minimum 15%;

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

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

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

7. 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;

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

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

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

Art. 80. — (1) 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, a 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 al 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 ori comercializare a produselor;

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

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

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

c) *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;

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

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

f) *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;

g) *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;

h) *rezervă*, pentru vinurile păstrate în recipiente cel puțin 2 ani și învechite în sticle cel puțin 3 luni;

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

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

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

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

a) istoria vinului sau a firmei producătoare;

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

c) recomandări privind consumarea vinului: temperatură, asocieri cu mâncăruri și altele asemenea;

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

7. codul produsului.

Art. 81. — (1) Indicațiile obligatorii se înscriu în același câmp vizual. Indicațiile facultative se pot înscrie fie pe eticheta principală, fie pe contraetichetă, capișoane, fluturași sau buline.

(2) Folosirea contraetichetei este obligatorie pentru vinurile cu denumire de origine.

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

Art. 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.

Art. 84. — (1) 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.

(2) 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 prevăzute în lista nr. 4.

(3) Vinurile exportate vor purta pe etichete mențiunea „*Produs în România*” sau traducerea acesteia în limba țării importatoare.

Art. 85. — Vinurile de import sunt comercializate sub denumirile cu care au fost importate. Cele care se îmbuteliază în țară trebuie să corespundă prevederilor legislației românești și să poarte pe etichetă mențiunea „*Îmbuteliat în România*”, indicându-se denumirea unității îmbutelietoare.

Art. 86. — (1) Vinurile speciale și celelalte băuturi pe bază de must și vin vor purta pe etichete mențiunile prevăzute la art. 81 și 82, adaptate specificului produsului.

(2) 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 și rezervoare*. În cazul acestor vinuri se va indica, de asemenea, tipul vinului dat de conținutul său în zaharuri: *extrabrut, brut, extrasec, sec, demisec, dulce*.

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

(4) 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.

Art. 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

#### SECȚIUNEA I

##### Inspekția de Stat pentru Controlul Tehnic Vitivinicol și al Băuturilor Alcoolice Naturale cu Denumire de Origine

Art. 88. — Atribuțiile I.S.C.T.V.B.A.N.D.O. 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, respectiv 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 a 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 și subproduse vitivinicole pentru consumul intern și pentru export;

f) execută în colaborare cu ONDOV 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;

i) verifică respectarea prevederilor Legii viei și vinului nr. 67/1997, cu modificările și completările ulterioare;

j) prelevează probe din produsele controlate, precum și din alte materiale auxiliare necesare în procesul de producție, pentru analizele efectuate în laboratoarele autorizate; contravaloarea acestor analize se stabilește conform tarifelor de plată folosite de acestea;

k) verifică prin sondaj corectitudinea întocmirii declarațiilor de stocuri și de recoltă, scriptic și faptic, indiferent de declarant, persoană fizică sau juridică.

Art. 89. — Pentru asigurarea calității produselor vitivinicole și a băuturilor alcoolice naturale care intră în sfera comercializării I.S.C.T.V.B.A.N.D.O. colaborează cu organele Ministerului Sănătății și ale Oficiului pentru Protecția Consumatorilor.

Art. 90. — Pentru contravențiile constatate conform prevederilor art. 39–42 din lege, în afară de întocmirea actelor de constatare personalul I.S.C.T.V.B.A.N.D.O. este împuternicit să aplice amenzi, iar pentru amenziile încasate pe loc, să emită chitanțe. Sumele încasate se varsă în termenele legale în conturile indicate de organele teritoriale ale Ministerului Finanțelor, acestea constituind venituri la bugetul de stat.

Art. 91. — (1) I.S.C.T.V.B.A.N.D.O. se organizează și funcționează în cadrul Ministerului Agriculturii și Alimentației, cu finanțare de la bugetul de stat, prin bugetul Ministerului Agriculturii și Alimentației.

(2) Aceasta este constituită dintr-un compartiment central format din 6 posturi, care funcționează la sediul ministerului, și din 70 de posturi de inspecți teritoriali care funcționează la direcțiile generale pentru agricultură și industrie alimentară din județele cu pondere viticolă și pomicolă și din municipiul București, a căror repartizare se aprobă prin ordin al ministrului agriculturii și alimentației, care va fi publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I. Numărul total de posturi prevăzut se va încadra în cel aprobat pentru activitatea din minister și de la direcțiile generale pentru agricultură și industrie alimentară județene, respectiv a

municipiului București.

Art. 92. — (1) Pentru executarea unor lucrări speciale legate de acțiunile de control tehnic vitivinicol și al băuturilor alcoolice naturale, expertize, analize de vinuri, alte produse vitivinicole și băuturi alcoolice naturale vor putea fi folosiți și specialiști atrași, care vor fi retribuiți pentru serviciile prestate.

(2) Costurile ocazionate de efectuarea analizelor în acțiunile de control tehnic vitivinicol și al băuturilor alcoolice naturale se suportă, după caz, de producător sau de comerciant.

#### SECȚIUNEA a II-a

##### Oficiul Național al Denumirilor de Origine pentru Vinuri și Alte Produse Vitivinicole (ONDOV)

Art. 93. — ONDOV îndeplinește următoarele atribuții:

a) elaborează norme tehnice pentru producerea vinurilor, altor produse vitivinicole și a băuturilor alcoolice naturale cu denumire de origine, care se aprobă prin ordin al ministrului agriculturii și alimentației, cu consultarea I.S.C.T.V.B.A.N.D.O. și a 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, alte produse vitivinicole și pentru băuturi alcoolice naturale;

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 de alte produse vitivinicole cu denumire de origine, în baza cererilor întocmite de deținătorii plantațiilor viticole îndreptățiți să producă astfel de băuturi sau de 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 I.S.C.T.V.B.A.N.D.O. modul de respectare și aplicare a prevederilor legale în legătură cu regimul denumirilor de origine pentru produsele menționate;

h) retrage temporar sau definitiv documentele de atestare, în cazul în care se constată nerespectarea de către producători a prevederilor din deciziile de producere a vinurilor și altor băuturi cu denumire de origine, sesizând totodată I.S.C.T.V.B.A.N.D.O. 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, celorlalte produse vitivinicole și a băuturilor alcoolice naturale cu denumire de origine;

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

Art. 94. — (1) ONDOV se organizează și funcționează în subordinea Ministerului Agriculturii și Alimentației ca unitate cu personalitate juridică și cu finanțare din venituri extrabugetare și din alocații acordate de la bugetul de stat prin bugetul Ministerului Agriculturii și Alimentației. Acesta este constituit dintr-un compartiment central format din 5 posturi, care funcționează la sediul ministerului, și din 19 posturi de inspectori teritoriale, a căror repartizare se va aproba prin ordin al ministrului agriculturii și alimentației, care va fi publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I.

(2) Sursele de finanțare extrabugetară ale ONDOV se constituie din sumele încasate de la producătorii și comercianții de produse vitivinicole și băuturi alcoolice naturale cu denumire de origine, care solicită dreptul de a produce și valorifica produsele obținute prin folosirea unei denumiri de origine.

(3) Nivelurile sumelor percepute în acest scop se stabilesc prin ordin al ministrului agriculturii și alimentației, care va fi publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I.

Art. 95. — (1) Cheltuielile privind plata analizelor de laborator și a aprecierilor organoleptice, în vederea atestării denumirilor de origine pentru produsele vitivinicole și băuturile alcoolice naturale cu denumire de origine sunt suportate de producători.

(2) Aprecierea organoleptică a vinurilor, a altor produse vitivinicole și a băuturilor alcoolice naturale pentru care se solicită dreptul folosirii denumirii de origine se face în comisii formate din degustători autorizați.

Art. 96. — Pentru executarea unor lucrări speciale legate de acțiunile de control și de atestare a vinurilor, a altor produse vitivinicole și a băuturilor alcoolice naturale 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.

#### SECȚIUNEA a III-a

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

Art. 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.

Art. 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 cultura 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.

Art. 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.

Art. 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 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

Art. 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-Șișești”, 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 sortimentelor 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.

Art. 102. — (1) Limitele de derogare de la prevederile art. 10, 11, 13, 20 și 21 din lege în cazul înființării sau deținerii de plantații viticole, al 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.

(2) Aceste produse nu pot fi valorificate pentru consumul uman direct decât cu respectarea tuturor celorlalte prevederi cuprinse în regulament.

Art. 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 sub-produsele 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, a altor produse vitivinicole și a băuturilor alcoolice naturale cu denumire de origine;

g) stabilirea listei cuprinzând laboratoarele autorizate pentru efectuarea controlului de calitate al vinurilor, al altor produse vitivinicole și al băuturilor alcoolice naturale cu denumire de origine, precum și a listei cuprinzând specialiștii împuterniciți să semneze documentele de atestare a calității produselor menționate;

h) aprobarea regulamentelor de organizare și funcționare a Oficiului Național al Viei și Vinului (O.N.V.V.) și Oficiului Național al Denumirilor de Origine pentru Vinuri și Alte Produse Vitivinicole (ONDOV);

i) modificarea sau completarea prevederilor art. 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.

Art. 104. — Recensământul patrimoniului viticol se va realiza, potrivit prevederilor art. 45 din lege, de Ministerul Agriculturii și Alimentației, în colaborare cu Institutul Național pentru Statistică și Studii Economice, 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.

Art. 105. — Ministerul Agriculturii și Alimentației asigură difuzarea actelor normative emise pentru viticultură și vinificație: Legea viei și vinului nr. 67/1997, cu modificările și completările ulterioare, prezentul regulament de aplicare a acestei legi, 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, alte produse vitivinicole și de băuturi alcoolice naturale.

*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 filoxera 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 directă 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 un clon. 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 directă 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 *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 mate-

rial 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 portaltoi 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 clonei 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 în vederea 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 cinci 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 cinci 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 conținut în dioxid de carbon de origine total sau parțial exogenă, 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.

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 că indicele refractometric determinat la temperatura de 20° C să nu fie mai mic de 50,9%. Se admite ca sucii de struguri concentrați 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 vermulului trebuie să fie de cel puțin 70% din volumul produsului finit. Tăria alcoolică dobândită a vermulului este de minimum 15% în volume.

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

Denumirea soiului folosită în România	Sinonimii admise pentru vinuri exportate
Aligoté	—
Băbească neagră	Grossmuttertraube, Hexentraube
Burgund mare	Grossburgunder, Blauerlimberger, Limberger, Blaufrankisch, 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 Măderat	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, Olsaz, Riesling, Olsazling
Riesling de Rhin	Weisser Riesling, Rheinriesling, Riesling Renano, White Riesling

Denumirea soiului folosită în România	Sinonimii admise pentru vinuri exportate	
Rkațitelli		—
Roșioară	Pamid	
Sangiovese		—
Sauvignon, Sauvignon blanc		—
Steinschiller	Rosentraube, Kövidinka	
Sarba		—
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.

*LISTA Nr. 5*

## PRACTICILE ȘI TRATAMENTELE

## autorizate pentru producerea băuturilor alcoolice naturale: țuică și rachiuri din fructe

## I. Producerea țuicii

1. Producerea țuicii poate fi făcută prin aplicarea următoarelor practici și tratamente:

a) fermentarea prunelor zdrobite sau întregi, cu sau fără separarea sâmburilor, în căzi, rezervoare sau bazine;

b) distilarea marcurilor fermentate în instalații autorizate, cu sau fără redistilare, cu separarea fracțiunilor de distilat obținute la începutul și la sfârșitul distilării;

c) omogenizarea loturilor de distilare;

d) învechirea distilatelor în vase din lemn de stejar, salcâm sau dud pe o durată care variază în funcție de calitatea produsului;

e) aducerea țuicii la tăria alcoolică de comercializare prin adaos de apă dedurizată, urmată de o perioadă de înfrățire de minimum 30 de zile;

f) condiționarea țuicii prin filtrare și prin cleiri;

g) verificarea calității pe loturi pregătite pentru livrare sau îmbuteliere, cu încadrarea în standardele de produs, precum și în prevederile ordinului ministrului sănătății nr. 975/1998 și nr. 976/1998, publicate în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 268 din 11 iunie 1999, cu modificările și completările ulterioare.

Tăria alcoolică a țuicii la comercializare este de minimum 28% în volume.

2. Denumirea „țuică bătrână“ poate fi folosită pentru țuica având tăria alcoolică de minimum 32% în volume, învechită în vase din lemn de stejar pe o perioadă de cel puțin un an.

3. Țuica de calitate deosebită produsă în condiții speciale privind arealul de proveniență a materiei prime, calitatea fructelor, tehnologia folosită în obținerea sa și însușirile sale de calitate și compoziție va putea beneficia de dreptul la denumire de origine. Principalele condiții de calitate și compoziție ale băuturilor din

această categorie, precum și elementele specifice ale tehnologiei folosite în obținerea lor se stabilesc prin decizii de acordare a dreptului de producere a țuicilor cu denumire de origine, aprobate prin ordin al ministrului agriculturii și alimentației.

4. În producerea țuicii destinate comercializării nu este admis adaosul de alcool etilic rafinat.

## II. Producerea rachiurilor de fructe

1. Producerea rachiurilor de fructe poate fi făcută prin aplicarea următoarelor practici și tratamente:

a) prelucrarea fructelor prin zdrobire, cu sau fără separarea sâmburilor sau prin obținerea sucurilor de fructe;

b) fermentarea marcurilor sau a sucurilor de fructe;

c) distilarea marcurilor fermentate sau a produselor rezultate în urma fermentării sucului de fructe în instalații autorizate, cu sau fără redistilarea fracțiunilor de distilat obținute la începutul și la sfârșitul distilării;

d) omogenizarea loturilor de distilare;

e) învechirea distilatelor în vase de lemn de stejar pe perioade determinate, în funcție de tipul produsului finit;

f) aducerea rachiului la tăria alcoolică de comercializare prin adaos de apă dedurizată, urmată de o perioadă de înfrățire de minimum 30 de zile;

g) condiționarea rachiului prin filtrare și prin cleiri;

h) verificarea calității loturilor înainte de livrarea sau îmbutelierea, cu încadrarea în standardele de produs, precum și în reglementările legale în vigoare din acest domeniu.

Tăria alcoolică a rachiurilor din fructe la comercializare este de minimum 37,5% în volume.

2. În producerea rachiurilor din fructe nu este admis adaosul de alcool etilic rafinat.

*ANEXA Nr. 2*

## UNITĂȚILE

## care funcționează în subordinea Ministerului Agriculturii și Alimentației

## Denumirea unității

I. Instituții publice finanțate de la bugetul de stat și din venituri extrabugetare

— Oficiul Național al Denumirilor de Origine pentru Vinuri și Alte Produse Vitivinicole (ONDOV)

II. Alte unități finanțate din venituri extrabugetare

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

## EDITOR: PARLAMENTUL ROMÂNIEI — CAMERA DEPUTAȚILOR

Regia Autonomă „Monitorul Oficial”, str. Izvor nr. 2-4, Palatul Parlamentului, sectorul 5, București, cont nr. 2511.1-12.1/ROL Banca Comercială Română — S.A. — Sucursala „Unirea” București și nr. 5069427282 Trezoreria sector 5, București (alocat numai persoanelor juridice bugetare).

Adresa pentru publicitate : Serviciul relații cu publicul și agenții economici, București, șos. Panduri nr. 1, bloc P33, parter, sectorul 5, telefon 411.58.33.

Tiparul : Regia Autonomă „Monitorul Oficial”, tel. 490.65.52, 335.01.11/2178 și 402.21.78, E-mail: ramomrk@bx.logicnet.ro, Internet: www.monitoruloficial.ro