

NORME METODOLOGICE**de aplicare a Legii viei și vinului în sistemul organizării comune a pieței vitivinicole nr. 244/2002****CAPITOLUL I****Producția viticolă****SECȚIUNEA 1****Delimitarea 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 controlată, se evidențiază distinct prin lucrările de întocmire a Cadastrului viticol, potrivit prevederilor art. 6 din Legea viei și vinului în sistemul organizării comune a pieței vitivinicole nr. 244/2002, denumită în continuare *lege*.

Art. 2. — (1) Lucrările de delimitare a arealelor viticole pe podgorii și centre viticole se fac de către specialiști din domeniul evidenței funciare în colaborare cu specialiști din domeniul viticulturii și vinificației și cu reprezentanții producătorilor viticoli, constituiți în comisii județene, urmând ca acestea să fie definitive de o comisie centrală constituită la nivelul Ministerului Agriculturii, Alimentației și Pădurilor, potrivit normelor metodologice de realizare și ținere a Cadastrului viticol, care se vor aproba prin ordin comun al ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor și al ministrului administrației publice.

(2) Componența comisiei centrale și a comisiilor județene, precum și modul lor de funcționare se aprobă prin ordin comun al ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor și al ministrului administrației publice.

Art. 3. — Până la finalizarea delimitării arealelor viticole Ministerul Agriculturii, Alimentației și Pădurilor coordonează 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 localități. Forma actualizată a acestor lucrări se aprobă prin ordin al ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor.

SECȚIUNEA a 2-a**Producerea materialului săditor viticol**

Art. 4. — Definițiile pentru categoriile de material săditor de plantare, material de înmulțire și categoriile de material biologic folosite în viticultură, prevăzute la art. 7 din lege, sunt cuprinse în anexa nr. 1 la prezentele norme metodologice.

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

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

(2) Definițiile acestor categorii sunt prevăzute în anexa nr. 1 la prezentele norme metodologice.

Art. 6. — (1) Producerea materialului săditor viticol se realizează în următoarele tipuri de plantații viticole:

- a) plantații de conservare;
- b) plantații de preînmulțire;
- c) plantații-mamă de plante certificate;
- d) plantații recunoscute pentru producerea de coarde altoi sau de butași portaltoi;
- e) școli de vițe certificate;
- f) școli de vițe standard.

(2) Definițiile acestor tipuri de plantații viticole sunt prevăzute în anexa nr. 2 la prezentele norme metodologice.

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

- a) unități de selecție;
- b) unități de conservare și de preînmulțire;
- c) unități de înmulțire;
- d) unități de producție pentru vițe altoite și nealtoite.

(2) Definițiile acestor unități sunt prevăzute în anexa nr. 2 la prezentele norme metodologice.

SECȚIUNEA a 3-a**Înființarea, întreținerea și defrișarea plantațiilor viticole****A. Înființarea plantațiilor de viță de vie**

Art. 8. — Zonarea soiurilor de viță de vie, recomandate și autorizate pentru cultură în cadrul fiecărui centru viticol, precum și actualizarea acestora se aprobă prin ordin al ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor, cu avizul Oficiului Național al Viei și Vinului, denumit în continuare *ONVV*, la propunerea Institutului de Cercetare și Dezvoltare pentru Viticultură și Vinificație, denumit în continuare *ICDVV*, și a stațiilor de cercetare și dezvoltare vitivinicole, prin consultarea specialiștilor din domeniu, inclusiv de la direcțiile generale pentru agricultură și industrie alimentară județene, respectiv a municipiului București.

Art. 9. — (1) Înființarea plantațiilor de viță de vie roditoare și de portaltoi se realizează prin acordarea de către direcțiile generale pentru agricultură și industrie alimentară județene, respectiv a municipiului București, a unui drept de plantație nouă, de replantare pe aceeași suprafață de teren sau de plantare pe o rezervă de teren. Direcțiile generale pentru agricultură și industrie alimentară județene, respectiv a municipiului București, monitorizează înființarea plantațiilor de viță de vie roditoare și de portaltoi în teritoriul lor de activitate.

(2) Dreptul de plantație nouă, potrivit prevederilor pct. 2 din anexa nr. 4 la lege, este dreptul de a înființa o plantație viticolă în cazul măsurilor de comasare sau de exproprieră pentru utilități publice al proprietarului terenurilor la data comasării sau exproprierii pentru utilități publice, dacă aceste terenuri fac parte dintr-o podgorie sau dintr-un centru viticol, consacrate și recunoscute ca atare prin lucrările de delimitare teritorială. Dreptul de plantație nouă se menține pe o perioadă de 5 ani de la data acordării și se poate transfera către un nou proprietar în cazul vânzării terenului în această perioadă. În cazul neutilizării în perioada admisă, dreptul de plantație nouă se atribuie unei rezerve de teren.

(3) Dreptul de replantare este valabil pe o perioadă de 5 ani de la data la care a fost efectuată defrișarea; după expirarea acestui termen dreptul de replantare neutilizat se atribuie unei rezerve de teren.

(4) Dreptul de plantare pe o rezervă de teren este valabil pe o perioadă de 10 ani; după expirarea termenului de 10 ani dreptul de plantare neutilizat pe o rezervă de teren se anulează.

(5) În situații deosebite, de interes pentru patrimoniul și producția vitivinicolă, dreptul de plantare pe o rezervă de teren poate fi actualizat, cu aprobarea Ministerului Agriculturii, Alimentației și Pădurilor.

(6) Locul în care este exercitat dreptul de plantare pe o rezervă de teren, soiurile și tehnicile de cultură utilizate trebuie să asigure posibilitatea obținerii de producții conforme cu cererea pieței, precum și cu potențialul calitativ și cantitativ al regiunii.

(7) Pe baza acordării dreptului de plantație nouă, de replantare sau de plantare pe o rezervă de teren, direcțiile generale pentru agricultură și industrie alimentară județene, respectiv a municipiului București, eliberează autorizațiile de plantare, în baza cererilor adresate de către producătorii interesați, în condițiile prevăzute la art. 11 alin. (1) și (2) din lege. Autorizațiile de plantare se referă la suprafața totală care urmează să fie plantată de un producător, persoană fizică sau juridică, într-un an sau eşalonat pe mai mulți ani.

(8) Autorizația de plantare cuprinde următoarele elemente:

- a) numele/denumirea producătorului, persoană fizică sau juridică;
- b) adresa/sediul producătorului;
- c) locul plantării: podgoria, centrul viticol, comuna, satul, tarlău, parcela sau punctul cu denumirea cunoscută local;
- d) suprafața care se plantează: totală (ha), din care pe ani;
- e) soiul/soiurile folosit/folosite la plantare;
- f) distanțele de plantare;
- g) perioada de repaus a solului dinaintea replantării cu viță de vie, care nu poate fi mai mică de 2 ani.

(9) Formularele-tip pentru cererile de acordare a dreptului de plantație nouă, replantare și plantare pe o rezervă de teren și pentru autorizațiile de plantare a viței de vie se aprobă prin ordin al ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor.

Art. 10. — (1) Cererile prevăzute la art. 9 alin. (9) 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 informațiile necesare pentru completarea autorizației de plantare și vor fi vizate de specialistul de la centrul agricol teritorial și de inspectorul teritorial al Inspecției de Stat pentru Controlul Tehnic Vitivinicol, denumită în continuare ISCTV.

(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 anexează proiectul de înființare a plantației viticole, vizat de unitatea de cercetare și dezvoltare vitivinicolă din zonă.

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

Art. 11. — Înființarea de plantații de viță de vie sub formă de noi parcele încadrate în masive viticole se 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 soiurile obținute prin hibridări, din primele două generații, între diferite specii ale genului *Vitis*, caracterizate prin rezistență la filoxeră și la unele boli criptogamice și calitate inferioară, necorespunzătoare, a strugurilor și vinurilor.

(2) Soiurile din grupa prevăzută la alin. (1) sunt interzise la plantare, conform prevederilor art. 12 alin. (2) din lege. Lista cuprinzând soiurile de hibridi direct producători interzise la plantare se aprobă prin ordin al ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor.

Art. 13. — (1) Prin *hibridi interspecifici cu rezistență relativă la boli* se înțelege soiurile obținute prin hibridări complexe între soiuri de *Vitis vinifera* și soiuri aparținând altor specii ale genului *Vitis*. Unele dintre aceste soiuri sunt autorizate temporar la plantare, pe suprafață de cel mult 0,1 ha de familie, numai în intravilanul localităților situate în afara arealelor viticole, în scop ornamental, pentru asigurarea consumului familial și conform prevederilor art. 12 alin. (3) din lege.

(2) Lista cuprinzând hibridii interspecifici cu rezistență relativă la boli se aprobă prin ordin al ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor.

B. Întreținerea plantațiilor de viță de vie

Art. 14. — Deținătorii de plantații de viță de vie sunt obligați să efectueze lucrări de întreținere a acestora, în special tratamentele de combatere a bolilor și dăunătorilor, care să asigure obținerea unor recolte de struguri normale din punct de vedere calitativ și cantitativ.

Art. 15. — ICDVV, împreună cu rețeaua sa de unități de cercetare și dezvoltare zonale, elaborează norme tehnice de cultură a viței de vie adaptate diferitelor zone și tipuri de plantații, care sunt puse la dispoziție producătorilor viticoli prin grija Agenției Naționale de Consultanță Agricolă și a centrelor sale județene.

Art. 16. — (1) Cultivatorii de viță de vie au obligația de a asigura conservarea amenajărilor pedo- și hidroameliorative existente pe suprafețele pe care le dețin.

(2) În acest scop ei asigură întreținerea taluzurilor pe terenurile terasate, curățarea și repararea canalelor de dirijare a apelor pe versanți, menținerea în stare de funcționare a sistemelor de irigații, precum și conservarea căilor de acces, a drumurilor de exploatare și a zonelor de întoarcere.

C. Defrișarea plantațiilor de viță de vie

Art. 17. — (1) Autorizațiile de defrișare a plantațiilor de viță de vie din soiuri de *Vitis vinifera*, denumite în continuare *soiuri nobile*, și de portaltoi se eliberează de către 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:

- numele/denumirea deținătorului, persoană fizică sau juridică;
- adresa/sediul deținătorului;
- amplasarea plantației: podgoria, centrul viticol, comuna, satul, tarlăua, parcela sau punctul cu denumirea cunoscută local;
- suprafața supusă defrișării;
- data defrișării: anul, luna, perioada de început/sfârșit;
- soiul/soiurile din plantația supusă defrișării;
- vârsta plantației — număr de ani;
- procentul de goluri din plantații;
- motivele invocate pentru propunerea de defrișare;
- modul de folosință a terenului după defrișarea plantației.

(3) Formularele-tip pentru cererile și autorizațiile de defrișare a plantațiilor de viță de vie din soiuri nobile și de portaltoi se stabilesc prin ordin al ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor.

(4) Defrișarea plantațiilor de viță de vie din soiuri de hibridi direct producători sau din hibridi interspecifici se poate face fără autorizație de defrișare, indiferent de suprafață, și se comunică în termen de o lună la centrul agricol teritorial. Acesta transmite situația suprafețelor defrișate direcției generale pentru agricultură și industrie alimentară județene, respectiv a municipiului București, pentru luarea în evidență.

Art. 18. — Defrișarea plantațiilor de viță de vie din soiuri nobile și de portaltoi, în suprafețe mai mari de 0,1 ha, se efectuează într-o perioadă de maximum 5 ani de la data autorizării defrișării.

Art. 19. — 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. Acestea trebuie să conțină toate informațiile necesare pentru completarea autorizației de defrișare și să fie vizate de specialistul de la centrul agricol teritorial și de inspectorul teritorial al ISCTV.

Art. 20. — (1) Prima de abandon definitiv al plantațiilor de viță de vie din soiuri de hibridi direct producători interziși la plantare, mai mari de 0,1 ha de agent economic sau de familie, se acordă pentru plantațiile situate în arealele viticole și în extravilanul localităților din afara arealelor viticole, care nu au atins vârsta și starea de vegetație ce impun defrișarea.

(2) Acordarea primei de abandon definitiv al plantațiilor din soiuri de hibridi direct producători interziși la plantare se face în baza solicitărilor scrise ale deținătorilor, care depun cereri la direcțiile generale pentru agricultură și industrie alimentară județene, respectiv a municipiului București, în raza cărora se află plantațiile vizate.

(3) Valoarea primei de abandon definitiv pe hectar se stabilește în raport cu capacitatea de producție a plantațiilor vizate, fără a depăși un plafon maxim.

(4) Plafonul maxim și plafoanele intermediare ale primei de abandon definitiv al plantațiilor de viță de vie din soiuri de hibridi direct producători interziși la plantare, precum și sursele de finanțare ale acesteia se stabilesc anual prin hotărâre a Guvernului.

CAPITOLUL II Producția vinicolă

SECȚIUNEA 1

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

I. Vinurile

Art. 21. — Vinurile, clasificate în vinuri de masă, de calitate sau speciale, sunt: albe, roze sau roșii, în diferite nuanțe.

A. Vinurile de masă

Art. 22. — Vinurile de masă, definite la art. 18 lit. a) din lege, au o tărie alcoolică dobândită de minimum 8,5% în volume.

Art. 23. — Din categoria vinurilor de masă face parte și vinul pelin, a cărui definiție este prevăzută în anexa nr. 2 pct. 20 din lege.

Art. 24. — Vinurile de hibridi direct producători și hibridi interspecifici interziși la plantare, ca și cele de hibridi interspecifici cu rezistență relativă la boli, autorizați temporar la plantare, nu se încadrează în categoria vinurilor de masă. Ele formează o categorie separată, care se valorifică potrivit prevederilor art. 21 din lege.

B. Vinurile de calitate

Art. 25. — (1) Vinurile de calitate definite la art. 18 lit. b) din lege, în funcție de nivelul lor calitativ determinat de arealul de producere, de soiul sau sortimentul de soiuri și de tehnologia aplicată, sunt:

a) vinuri de calitate cu indicație geografică recunoscută, denumite și vinuri de calitate superioară — VS;

b) vinuri de calitate cu denumire de origine controlată.

(2) Vinurile de calitate cu indicație geografică recunoscută trebuie să aibă o tărie alcoolică dobândită de minimum 10,5% în volume. Comercializarea lor se face cu menționarea indicației de proveniență geografică, conform ordinului ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor. Aceste vinuri se exportă și sub denumirile generice de „Landwein”, „Vin de Pays” sau altele asemenea.

(3) Vinurile de calitate cu denumire de origine controlată — DOC trebuie să aibă o tărie alcoolică dobândită de minimum 11% în volume și să provină din struguri cu un conținut în zaharuri de minimum 187 g/l. În funcție de stadiul de maturare a strugurilor la cules și de caracteristicile lor calitative și de compoziție, ele se încadrează în următoarele categorii:

a) cules la maturitatea deplină, DOC—CMD: vinuri provenite din struguri cu conținut în zaharuri de minimum 187 g/l;

b) cules târziu, DOC—CT: vinuri provenite din struguri cu conținut în zaharuri de minimum 220 g/l. Pentru producerea de vinuri roșii seci din această categorie, strugurii la recoltare trebuie să aibă un conținut în zaharuri de minimum 213 g/l;

c) cules la înobilarea boabelor, DOC—CIB: vinuri obținute din struguri cu conținut în zaharuri de minimum 240 g/l, cu atac de „mușegai nobil” sau culeși la stafidirea boabelor.

(4) Principalele condiții de producere a vinurilor de calitate cu denumire de origine controlată și principalele caracteristici de compoziție și de calitate pentru fiecare tip de vin din categoriile DOC se stabilesc prin norme și decizii de acordare a dreptului de producere a vinurilor cu denumire de origine controlată, care se aprobă prin ordin al ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor.

Art. 26. — În funcție de conținutul lor în zaharuri, vinurile de masă și de calitate sunt:

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:

1. Vinurile spumante

Art. 27. — (1) 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.

(2) Definiția vinului spumant este prevăzută în anexa nr. 2 pct. 13 din lege.

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 anexa nr. 2 pct. 15 din lege.

Art. 30. — Unele vinuri spumante și petiante, produse în condiții speciale și caracterizate prin însușiri de înaltă calitate, pot purta denumire de origine controlată.

Art. 31. — (1) Vinurile spumante și petiante cu denumire de origine controlată sunt obținute din soiuri recomandate sau autorizate pentru această direcție de producție, cultivate în areale viticole delimitate în care se produce vinul materie primă. La vinurile spumante cu denumire de origine controlată atât producerea vinului materie primă, cât și cea de a doua fermentare trebuie făcute în arealul delimitat pentru denumirea de origine revendicăată.

(2) În cazuri speciale, Ministerul Agriculturii, Alimentației și Pădurilor autorizează, prin Oficiul Național al Denumirilor de Origine pentru Vinuri și Alte Produse Vitivinicole, denumit în continuare ONDOV, ca cea de a doua fermentare 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 unităților în care s-a făcut cea de a doua fermentare.

2. Vinurile spumoase

Art. 32. — (1) După conținutul în zaharuri, vinurile spumoase se grupează în:

a) seci, până la 12 g/l;

b) demiseci, între 12,01—30 g/l;

c) demidulci, peste 30 g/l.

(2) Definiția vinului spumos este prevăzută în anexa nr. 2 pct. 14 din lege.

3. Vinurile perlante și petiante

Art. 33. — Din categoria altor vinuri cu conținut în dioxid de carbon, autorizate pentru producere, fac parte vinurile petiante și vinurile perlante, ale căror definiții sunt prevăzute în anexa nr. 2 pct. 16 și 17 din lege.

4. Vinurile aromatizate

Art. 34. — Definiția vinurilor aromatizate este prevăzută în anexa nr. 2 pct. 19 din lege. Din grupa vinurilor aromatizate fac parte:

a) vermutul;

b) alte vinuri aromatizate.

Art. 35. — După conținutul în zaharuri, vermuturile se clasifică astfel:

a) extraseci, până la 12 g/l;

b) seci, între 12,01—40 g/l;

c) demiseci, între 40,01—80 g/l;

d) dulci, peste 80 g/l.

5. Vinurile licoroase și de tip oxidativ

Art. 36. — (1) Din grupa vinurilor speciale fac parte și vinurile licoroase, a căror definiție este prevăzută în anexa nr. 2 pct. 21 din lege. Unele vinuri licoroase de înaltă calitate pot beneficia de denumiri de origine.

(2) Din grupa vinurilor speciale fac parte și vinurile de tip oxidativ, care sunt obținute prin aplicarea unei tehnologii speciale și sunt supuse unui proces de oxidare lentă, realizată sub influența unor factori biologici sau fizici.

(3) Materiile prime utilizate pentru producerea vinurilor speciale, vin, must, must concentrat, mistel, alcool de origine viticolă, trebuie să îndeplinească condițiile de calitate și de obținere precizate în reglementările în vigoare.

II. Alte produse pe bază de must și vin**A. Produse pe bază de must**

Art. 37. — (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) mustul de struguri parțial fermentat;

g) mistelul;

h) turburelul.

(2) Definițiile produselor menționate sunt prevăzute în anexa nr. 2 la lege.

B. Produse pe bază de vin

Art. 38. — (1) Din categoria produselor pe bază de vin fac parte:

- a) vinul alcoolizat;
- b) distilatul de vin;
- c) romaniacul;
- d) rachiul de vin;
- e) oțetul de vin.

(2) Definițiile produselor menționate sunt prevăzute în anexa nr. 2 la lege.

Art. 39. — Unele romaniacuri produse în condiții speciale, caracterizate prin însușiri de înaltă calitate, pot purta denumiri de origine controlată.

Art. 40. — (1) Romaniacurile cu denumire de origine controlată sunt produse din soiuri recomandate și autorizate pentru această direcție de producție, cultivate în areale viticole delimitate.

(2) Pentru producerea romaniacurilor cu denumire de origine controlată trebuie îndeplinite următoarele condiții:

a) distilarea vinurilor se face 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 se face 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 romaniacurilor se realizează în arealul delimitat pentru denumirea de origine revendicată.

(3) În cazuri speciale, Ministerul Agriculturii, Alimentației și Pădurilor autorizează prin ONDOV ca învechirea distilatelor și îmbutelierea romaniacurilor să se facă în afara arealului delimitat pentru denumirea de origine revendicată, cu condiția ca romaniacul 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 romaniacurilor.

III. Produsele pe bază de subproduse vinicole

Art. 41. — (1) Din categoria produselor obținute din subproduse vinicole fac parte:

- a) alcoolul etilic de origine viticolă;
- b) rachiul de drojdie;
- c) spuma de drojdie;
- d) rachiul de tescovină;
- e) pichetul.

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

(3) Definițiile produselor menționate sunt prevăzute în anexa nr. 2 la lege.

Art. 42. — Prin prelucrarea drojdiei de vin și a tescovinei de struguri se obțin și alte produse ca: acid tartric, coloranți naturali, ulei din semințe, tanin, furaje, composturi și altele asemenea.

SECȚIUNEA a 2-a**Caracteristici organoleptice și de compoziție chimică ale vinurilor, produselor pe bază de must, vin și subproduse vinicole**

Art. 43. — (1) Vinurile proprii consumului uman direct, altele decât cele speciale, trebuie să prezinte în momentul comercializării 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 controlată; vinurile trebuie să fie fără defecte de miros și de gust;

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

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

d) aciditatea volatilă mai mică de:

1. 18 miliechivalenți pe litru sau 1,08 g/l, exprimată în acid acetic, pentru vinurile albe și roze;

2. 20 miliechivalenți pe litru sau 1,2 g/l, exprimată în acid acetic, pentru vinurile roșii.

Aceste limite sunt depășite numai pentru unele vinuri vechi, de cel puțin 2 ani, sau pentru vinurile produse după tehnologii speciale ori în cazul vinurilor care au o tărie alcoolică totală egală sau mai mare de 13% în volum, cu condiția să nu aibă influență negativă asupra caracteristicilor organoleptice ale vinurilor;

e) extractul sec nereducător, minimum:

1. 15 g/l pentru vinurile de masă albe și roze;

2. 16 g/l pentru vinurile de masă roșii;

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

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

5. 21 g/l pentru vinurile de calitate DOC, albe și roze;

6. 23 g/l pentru vinurile de calitate DOC, roșii.

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

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

1. 160 mg/l pentru vinuri roșii seci;

2. 210 mg/l pentru vinuri albe și roze seci și pentru vinuri roșii demiseci;

3. 260 mg/l pentru vinuri albe și roze demiseci;

4. 300 mg/l pentru vinuri demidulci și dulci;

5. 350 mg/l pentru vinuri provenite din struguri culeși la supra-maturare, bogate în zaharuri și enzime oxidazice de la: Cotnari, Murfatlar, Târnave, Pietroasa, Valea Călugărească;

g) aluminiul, maximum 8 mg/l;

h) arsenul, maximum 0,2 mg/l;

i) borul, exprimat în acid boric, maximum 80 mg/l;

j) bromul, maximum 1 mg/l;

k) cadmiul, maximum 0,01 mg/l;

l) cuprul, maximum 1 mg/l;

m) fluorul, maximum 1 mg/l;

n) plumbul, maximum 0,2 mg/l;

o) staniul, maximum 1 mg/l;

p) zincul, maximum 5 mg/l;

q) metanolul: — maximum 150 mg/l pentru vinurile albe și roze; — maximum 300 mg/l pentru vinurile roșii;

r) 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 vinurile îndulcite și pentru vinurile 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;

s) acidul citric, maximum 1 g/l;

t) sodiul, 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.

(2) Caracteristicile de compoziție chimică ale vinurilor, produselor pe bază de must, vin și subproduse vinicole sunt determinate prin metode de analiză admise pe plan internațional și/sau prin metode standard românești de analiză a vinurilor, armonizate cu metodele comunitare, a căror listă se aprobă prin ordin al ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor.

Art. 44. — (1) Sunt improprii consumului uman direct:

a) vinurile oțetite, manitate, bălășite și cele cu miros de hidrogen sulfurat, de mușcăi sau cu alte mirosuri și/sau alte gusturi străine, detectate de degustători autorizați recunoscuți de Ministerul Agriculturii, Alimentației și Pădurilor;

b) lichidul rezultat din spălarea tescovinei — pichet;

c) vinurile produse prin folosirea unor practici și tratamente neautorizate, cele falsificate, precum și cele ale căror componente nu se încadrează în limitele prevăzute la art. 43 din prezentele norme metodologice;

d) vinurile cu adaos de bonificatori sau aromatizanti, alții decât cei admiși de lege.

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

Art. 45. — Mustul de struguri concentrat rectificat, definit în anexa nr. 2 pct. 5 din lege, trebuie să prezinte următoarele caracteristici:

- a) un pH de maximum 5, determinat la 25°Brix;
- b) densitate optică, la 425 nm, de maximum 0,100 la o grosime a stratului de lichid de 1 cm, la 25°Brix;
- c) un conținut de maximum 7 g/l zaharoză, determinat la 25°Brix;
- d) un indice Folin — Ciocalteu de maximum 6, determinat la 25°Brix;
- e) aciditate titrabilă de cel mult 15 miliechivalenți pe kilogramul de zaharuri totale;
- f) un conținut în dioxid de sulf de maximum 25 mg pe kilogramul de zaharuri totale;
- g) un conținut în cationi totali de maximum 8 miliechivalenți pe kilogramul de zaharuri totale;
- h) conductivitate care să nu depășească 120 micro-Siemens 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. 46. — (1) Romaniacul, definit în anexa nr. 2 pct. 25 din 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, detectate de degustători autorizați recunoscuți de Ministerul Agriculturii, Alimentației și Pădurilor;

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

(2) Conținutul romaniacului în metale nu poate depăși următoarele limite:

- a) arsenul — 0,05 mg/l;
- b) cuprul — 5,0 mg/l;
- c) plumbul — 0,3 mg/l;
- d) zincul — 5,0 mg/l.

(3) Limitele conținutului romaniacului în alte componente, raportate la 100 ml alcool anhidru, sunt următoarele:

- a) alcool metilic, maximum 200 mg;
- b) aciditate totală, exprimată în acid acetic, maximum 400 mg;
- c) esteri, exprimați în acetat de etil, între 75 mg și 500 mg;
- d) alcooli 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, nedetectabil.

Art. 47. — (1) Pentru rachiurile de vin și cele obținute din drojdie de vin și țesovină 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 1.000 mg;
- b) esteri, exprimați în acetat de etil, între 100 mg și 600 mg;
- c) alcooli superiori, exprimați în alcool izoamilic, între 100 mg și 750 mg;
- d) aciditate totală, exprimată în acid acetic, între 100 mg și 750 mg;
- e) aldehide, exprimate în aldehydă acetică, între 5 mg și 80 mg;
- f) furfural, maximum 2 mg;
- g) acid cianhidric, nedetectabil.

(2) Limitele de conținut pentru metale sunt cele stabilite pentru romaniac la art. 46 alin. (2) din prezentele norme metodologice.

SECȚIUNEA a 3-a

Practicile și tratamentele oenologice autorizate

Art. 48. — 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. 49. — 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 grad avansat de stafidire, în vederea obținerii de vinuri dulci;

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 sau metabisulfid de potasiu. În cazul folosirii soluțiilor apoase de anhidridă sulfuroasă, concentrația acestora nu trebuie să fie mai mică de 5%;

6. tratarea strugurilor, mustuielii și musturilor cu acid ascorbic în doză de maximum 250 mg/kg;

7. tratarea mustului sau mustuielii cu enzime pectolitice și cu preparate enzimice de betaglucanază;

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

9. macerarea carbonică;

10. 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;

11. scurgerea mustului, statică sau dinamică;

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

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

14. pasteurizarea mustului;

15. 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;

16. 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;

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

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

a) fosfat acid de amoniu sau sulfat de amoniu, singur sau în amestec, în doză de maximum 0,3 g/l;

b) sulfat de amoniu sau bisulfid de amoniu, singur sau în amestec, în doză de maximum 0,3 g/l;

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

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

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

21. corectarea acidității totale a mustului — acidifierea musturilor în anii cu deficit de aciditate, prin adaos de acid tartric în doză de maximum 1,5 g/l sau 20 miliechivalenți pe litru;

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. 26 alin. (3) din lege, îmbogățirea musturilor în zahăr, în vederea ridicării potențialului alcoolic al vinurilor prin următoarele practici:

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

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 se face direct în must sau în mustul în fermentare și poate fi practicat numai în cazul producerii de vinuri 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 prin deshidratare parțială nu poate determina o reducere cu mai mult de 20% a volumului său inițial;

e) pentru producerea de vinuri cu denumire de origine controlată — DOC, mustul de struguri concentrat sau mustul de struguri concentrat rectificat trebuie să provină din struguri produși în același areal delimitat pentru DOC.

Mustul destinat producerii de vinuri DOC—CMD trebuie să aibă un conținut minim în zaharuri de 170 g/l, iar cel pentru vinuri DOC—CT și DOC—CIB, un conținut minim în zaharuri de 180 g/l;

f) adaosurile se fac în mustul proaspăt sau în mustul în fermentare.

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

Acordarea dreptului de folosire a adaosurilor pentru îmbogățirea musturilor în zahăr se face pe baza recomandărilor anuale emise de ONVV, se aprobă de ministrul agriculturii, alimentației și pădurilor și se difuzează producătorilor interesați, prin direcțiile generale pentru agricultură și industrie alimentară județene, respectiv a municipiului București;

24. aerarea;

25. desulfurarea 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 sau al celor provenite din struguri mucegăiți, în cantitate de până la 100 g/hl must;

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

29. adaosul în must de alcool etilic 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 folosirea 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 prin evaporare sub vid, crioconcentrare sau osmoză inversă, cu condiția de a nu provoca o reducere a volumului inițial al mustului cu mai mult de 20% și o creștere a tăriei sale alcoolice potențiale cu mai mult de 2% în volume;

33. 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;

34. utilizarea rășinilor schimbătoare de ioni numai în scopul producerii mustului de struguri destinat obținerii mustului concentrat rectificat. Pierderile de materie organică din rășinile schimbătoare de ioni nu sunt mai mari de 1 mg/l;

35. suprapresarea strugurilor, zdrobiți sau nezdorbiți, presarea drojdiei de vin și refermentarea tescovinei de struguri, în alte scopuri decât distilarea, sunt practici oenologice interzise;

36. filtrarea și centrifugarea drojdiei de vin nu sunt considerate presare dacă produsele obținute prezintă calități de naturalețe și autenticitate pentru comercializare și dacă drojdia de vin nu este redusă la stare uscată.

Art. 50. — Practicile și tratamentele autorizate să fie aplicate vinurilor în etapele de păstrare, condiționare, maturare și îmbuteliere sunt următoarele:

1. tragerea vinului de pe drojdie, pritolul vinului;

2. adaosul, în vederea conservării și protejării antioxidante a vinurilor, de anhidridă sulfuroasă sau metabisulfid de potasiu, astfel încât vinurile să nu depășească la livrare către consumatori limitele maxime admise prevăzute la art. 43 alin. (1) lit. f) din prezentele norme metodologice. 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 sau cu defecte de gust și miros, cu condiția ca doza de cărbune utilizată să fie mai mică de 100 g/hl;

4. limpezirea vinului prin cleire, cu folosirea unuia dintre următoarele produse:

a) gelatină alimentară;

b) clei de pește;

c) cazeină și cazeinat de potasiu;

d) ovalbumină și/sau lactalbumină;

e) bentonită;

f) dioxid de siliciu sub formă de gel sau de soluție coloidală;

g) caolin;

h) preparate enzimatice autorizate (β-glucozidaze);

i) tanin de uz oenologic;

j) alte substanțe de limpezire sau preparate enzimatice autorizate;

k) algiinați 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 mai mici de 0,3 g/l;

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

8. aerarea vinului;

9. tratamentul vinului cu ferocianură de potasiu pentru eliminarea excesului de metale grele, care trebuie efectuat de persoane calificate, autorizate de către ministerele abilitate în acest scop;

10. tratamentul vinului cu fitat de calciu, pentru prevenirea casării ferice;

11. tratamentul vinului cu acid metatartric înainte de îmbuteliere, în doză de maximum 100 mg/l, în vederea asigurării stabilității tartrice;

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

13. adaosul în vin de acid ascorbic, înainte de îmbuteliere, în doză de maximum 250 mg/l, în vederea asigurării protecției antioxidante.

În cazul în care acidul ascorbic a fost folosit și la tratamentul strugurilor și/sau musturilor, doza total exprimată în acid ascorbic plus dehidrascorbic nu trebuie să depășească 300 mg/l;

14. pasteurizarea vinurilor, ca procedeu de stabilizare biologică și de inactivare a enzimelor;

15. adaosul în vinurile cu conținut în zaharuri fermentescibile de acid sorbic sau sorbat de potasiu, în doză de maximum 200 mg/l, exprimată în acid sorbic;

16. dezacidifierea vinurilor prin unul dintre următoarele procedee:

a) dezacidifierea chimică a vinurilor cu aciditate totală excesivă, prin adaos de tartrat neutru de potasiu, carbonat acid 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 — *Oenococcus oeni*;

17. acidifierea vinurilor prin adaos de acid (L+) tartric sau acid citric, în limita maximă de 2,5 g/l, exprimată în acid tartric, sau 33,3 miliechivalenți/l. Dacă acidifierea s-a făcut și la must, creșterea netă cumulată nu poate depăși 54 miliechivalenți/l sau 4g/l, exprimată în acid tartric. În urma corecției, conținutul în acid citric nu trebuie să fie mai mare de 1 g/l, conform art. 43 alin. (1) lit. s) din prezentele norme metodologice;

18. egalizarea și cupajarea vinurilor. Cupajarea vinurilor se efectuează în următoarele condiții:

a) cupajarea vinurilor albe cu vinuri roșii este interzisă;

b) pentru vinurile de calitate superioară — VS și pentru cele cu denumire de origine controlată se admite efectuarea de cupaje între vinuri care aparțin aceleiași categorii de calitate și care provin din arealele delimitate pentru producerea fiecărui vin. Pentru vinurile de calitate, care se comercializează fără indicarea denumirii de soi, se pot executa cupaje între vinuri provenind din soiuri diferite. Pentru vinurile cu denumire de origine controlată se admite cupajarea vinurilor provenind din soiuri diferite numai în scopul obținerii vinurilor-sortiment, prevăzute în deciziile de acordare a dreptului de producere a vinurilor respective;

c) este interzisă folosirea în cupaje a vinurilor importate, cu excepția producerii vinurilor de masă;

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 sunt: must de struguri, must tăiat, vin parțial fermentat, must de struguri concentrat, must de struguri concentrat rectificat.

Executarea acestei operațiuni se face în următoarele condiții:

a) îndulcirea vinurilor obținute prin aplicarea procedeele de ridicare a potențialului alcoolic prevăzute la art. 49 pct. 23 din prezentele norme metodologice se face numai cu mustul de struguri, mustul tăiat sau vinul parțial fermentat, cu condiția ca tăria lor alcoolică totală să fie cel mult egală cu tăria alcoolică totală a vinului supus îndulcirii;

b) în cazul folosirii pentru îndulcire a mustului de struguri, a mustului tăiat, a vinului parțial fermentat, a mustului de struguri concentrat sau a mustului de struguri concentrat rectificat, partenerii cu rezervă de zahăr trebuie să provină din același soi și din același areal delimitat de producere ca și vinul asupra căruia se aplică intervențiile;

c) operațiunea de îndulcire trebuie făcută în interiorul arealului rezervat producerii vinului supus intervenției respective, sub controlul inspectorilor teritoriali ai ONDOV;

20. tratarea vinurilor cu dimetilpirocarbonat în doză de maximum 200 mg/l în vederea asigurării stabilității biologice a vinului;

21. adaosul în vin de polivinilpolipirolidonă — PVPP — în vederea reducerii conținutului vinurilor în tanin și în alți polifenoli. Doza de PVPP folosită este de maximum 80 g/hl;

22. tratarea vinurilor cu sulfat de cupru pentahidrat, în scopul îndepărtării gustului și mirosului de hidrogen sulfurat, în doză de maximum 10 mg/l. Acest tratament trebuie urmat de o cleire albastră care să aducă conținutul în cupru sub limita de 1 mg/l. Între tratamentul cu sulfat de cupru și cleirea albastră este obligatorie o filtrare fină;

23. stabilizarea tartrică a vinurilor prin electrodiializă;

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

25. utilizarea dioxidului de carbon, argonului sau azotului, separat sau în amestec, 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. 51. — Operațiunile de acidifiere și dezacidifiere a vinului trebuie comunicate în scris inspectorilor teritoriali ai ISCTV, cel

puțin cu 24 de ore înaintea începerii primei operațiuni. Notificarea cuprinde următoarele informații:

a) denumirea/numele și sediul/adresa persoanei juridice sau fizice;

b) tipul operațiunii efectuate;

c) locul de desfășurare a operațiunii.

Art. 52. — Operațiunea de îmbogățire în zahăr a musturilor, în vederea ridicării potențialului alcoolic al vinurilor în anii cu condiții nefavorabile, se face în baza notificării în scris, adresată inspectorilor teritoriali ai ISCTV cel puțin cu 24 de ore înaintea începerii primei operațiuni. Aceasta cuprinde:

a) numele/denumirea și adresa/sediul persoanei fizice sau juridice;

b) locul de desfășurare a operațiunii;

c) data la care începe operațiunea;

d) descrierea produsului supus operațiunii;

e) procedeul utilizat, cu detalii referitoare la tipul de produs utilizat.

Art. 53. — Acidifierea și îmbogățirea, cu excepția situațiilor de derogare stabilite de la caz la caz de către inspectorii teritoriali ai ISCTV, precum și acidifierea și dezacidifierea aceluiași produs se exclud reciproc.

Art. 54. — (1) Operațiunea de îndulcire a vinului de masă, a vinului de calitate cu indicație de proveniență geografică și a vinului cu denumire de origine controlată se face în baza unei notificări scrise, transmisă inspectorilor teritoriali ai ISCTV cu cel puțin 24 de ore înaintea începerii primei operațiuni. Pentru îndulcirea vinurilor DOC o copie a notificării se transmite, în aceleași condiții, la oficiul teritorial al ONDOV.

(2) Notificarea cuprinde următoarele informații:

a) categoria de calitate, cantitatea, tăria alcoolică dobândită și conținutul în zaharuri al vinului care urmează să fie îndulcit;

b) felul produsului de îndulcire ce urmează să fie adăugat, cantitatea și conținutul său în zaharuri;

c) tăria alcoolică dobândită și conținutul în zaharuri al vinului după îndulcire.

(3) Persoanele juridice și/sau fizice care aplică operațiunea de îndulcire trebuie să dețină registre de intrare și ieșire pentru evidența la zi a cantităților de must de struguri, must de struguri concentrat, must de struguri concentrat rectificat, utilizate pentru operațiunea de îndulcire.

Art. 55. — Introducerea în vin a unor cantități reduse de apă, strict impuse de prepararea soluțiilor de dioxid de sulf sau a dife-ritelor preparate de limpezire și/sau stabilizare, nu se consideră ca fiind frauduloasă.

Art. 56. — 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:

a) pregătirea vinului de bază prin asamblare și condiționare;

b) 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;

c) tirajul;

d) fermentarea vinului în butelii;

e) remuajul;

f) degorjarea, cu sau fără înghețarea depozitului adus pe dop;

g) adaosul eventual al licorii de expediție;

h) 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. Adaosul licorii de tiraj nu poate să determine o creștere a tăriei alcoolice totale a vinului de bază cu mai mult de 1,5% în volume.

Licoarea de expediție se prepară din zaharoză, must de struguri, must de struguri parțial fermentat, must de struguri concentrat, must de struguri concentrat rectificat, din vin sau din amestecul acestora, cu adaos eventual de distilat de vin. La prepararea licorii de expediție nu se folosesc alți aromatizanti sau produse obținute prin sinteză. Adaosul licorii de expediție nu poate provoca o creștere a tăriei alcoolice dobândite a vinului spumant mai mare de 0,5% în volume.

2. Pentru producerea vinurilor spumante, vinul materie primă trebuie să aibă o tărie alcoolică totală de minimum 8,5% în volume. Tăria alcoolică dobândită a vinurilor spumante, inclusiv tăria alcoolică 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 controlată, vinul materie primă trebuie să aibă o tărie alcoolică totală de minimum 9% în volume. Tăria alcoolică dobândită a acestor vinuri spumante, inclusiv cea rezultată prin aportul licorii de expediție, este de minimum 10% în volume. Conținutul total în dioxid de sulf este de maximum 185 mg/l.

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 adaosul licorii de tiraj nu este limitat, fermentarea vinului are loc în recipiente sub presiune cu închidere etanșă, eliminarea depozitului se face prin filtrare în condiții izobare. Tăria alcoolică dobândită a vinului spumant finit nu trebuie să depășească cu 2% în volume pe cea a vinului materie primă.

5. Producerea vinurilor spumoase prin impregnare cu anhidridă carbonică de uz alimentar se face 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 se produc numai în spații diferite.

7. Producerea vinului special aromatizat se face prin folosirea adaosurilor de must de stuguri, must de struguri concentrat, must de struguri concentrat rectificat, zaharoză, alcool etilic de origine agricolă, distilat de vin, mistel, caramel, administrate separat sau în amestec, precum și din extracte din plante admise de lege.

8. Producerea vinurilor speciale licoroase se face prin adaosul în mustul în fermentare de alcool alimentar rectificat sau distilat de vin, precum și prin adaosul în vin de must de struguri concentrat, must de struguri concentrat rectificat, mistel, folosite separat sau în amestec.

9. Producerea romaniacurilor se face 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 lege;
- adăugarea eventuală de zaharoză, glicerină alimentară și caramel.

10. Producerea rachiurilor de drojdie și tescovină se face 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;
- folosirea de adaosuri de extracte hidroalcoolice obținute din fructe și plante admise de lege, pentru producerea unor sortimente de rachiuri de drojdie și tescovină aromatizate.

11. Condiționarea și stabilizarea vinurilor speciale și a altor produse de origine viticolă se realizează prin aplicarea procedurilor prevăzute pentru vinuri la art. 50 din prezentele norme metodologice.

Art. 57. — Utilajele, uneltele și recipientele folosite la vinificație, precum și în procesul maturării, condiționării, îmbutelierii și transportului produselor vinicole trebuie să fie confecționate din materiale care să îndeplinească următoarele condiții:

- 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;
- să nu conțină compuși solubili care ajunși în masa băuturii să pună în pericol sănătatea omului;

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

Art. 58. — (1) În producerea oțetului de vin trebuie respectate următoarele condiții:

- să nu fie produs prin adaosuri de acizi minerali sau organici, de substanțe toxice sau esențe sintetice;
- la prelucrarea lui să nu fie folosite materii colorante străine de natura vinului.

(2) La fabricarea oțetului de vin sunt interzise următoarele practici:

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

b) folosirea uneltelor și a recipientelor confecționate din alte materiale decât cele acidorezistente.

(3) Fabricile de oțet de vin le este interzis să dețină în incinta lor materii și materiale care pot fi folosite la falsificarea acestui produs.

(4) Oțetul de vin destinat comercializării poate fi produs numai pe bază de licență de fabricație emisă de autoritățile abilitate în acest scop.

Art. 59. — Condițiile de calitate ale materialelor oenologice sunt cele prevăzute în Codexul oenologic internațional, elaborat de Organizația Internațională a Viei și Vinului.

CAPITOLUL III

Normele de evidență, atestare și comercializare a produselor vitivinicole

SECȚIUNEA 1

Evidența producției vitivinicole

Art. 60. — Declarația de stocuri se completează, se depune și se înregistrează, conform prevederilor art. 29 alin. (1) din lege, în baza formularului-tip aprobat prin ordin al ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor.

Art. 61. — Declarația de recoltă se completează, se depune și se înregistrează, conform prevederilor art. 29 alin. (2) din lege, în baza formularului-tip aprobat prin ordin al ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor.

Art. 62. — (1) Declarația de sortiment viticol se referă la evidența soiurilor aflate în cultură la nivel de parcelă.

(2) Declarația de sortiment viticol este obligatorie pentru producătorii vitivinicoli, persoane juridice sau fizice, care dețin plantații viticole cu soiuri nobile în suprafață de minimum 0,5 ha. Aceasta se completează și se înregistrează în 3 exemplare la autoritățile administrației publice locale în a căror rază teritorială se află parcela respectivă, conform formularului-tip aprobat prin ordin al ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor. Primul exemplar al declarației de sortiment viticol se transmite la direcția generală pentru agricultură și industrie alimentară județeană, respectiv a municipiului București, al doilea exemplar se depune la primărie și al treilea exemplar se păstrează la titular.

(3) Declarația de sortiment viticol se depune până la data de 1 august a anului curent și se actualizează ori de câte ori apar modificări de structură ale soiurilor de viță de vie în parcelele considerate.

(4) Declarațiile de stocuri, de recoltă și de sortiment viticol sunt cuprinse în Registrul plantațiilor viticole armonizat cu reglementările în domeniu privind registrul comunitar al plantațiilor de viță de vie. Modelul de registru al plantațiilor viticole se aprobă prin ordin al ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor.

SECȚIUNEA A 2-A

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

Art. 63. — Dreptul de producere a vinurilor cu denumire de origine controlată pe un anumit teritoriu se acordă prin decizii eliberate de ONDOV, cu avizul ONVV, aprobate prin ordin al ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor.

Art. 64. — În baza deciziilor menționate se acordă deținătorilor de plantații viticole apte să producă vinuri cu denumire de origine controlată, la solicitarea lor și pentru suprafețele care răspund cerințelor prevăzute prin reglementările în vigoare, dreptul de a

produce astfel de vinuri, consemnat prin autorizații de producători de vinuri cu denumire de origine controlată.

Art. 65. — Producerea și comercializarea vinurilor și a băuturilor pe bază de must și vin cu denumire de origine controlată se stabilesc în normele metodologice elaborate de ONDOV, avizate de ONVV, care se aprobă prin ordin al ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor. Aceste norme se referă și la metodologia de control și atestare a acestor produse.

SECȚIUNEA a 3-a

Comercializarea vinurilor și a celorlalte produse vinicole

Art. 66. — (1) Comercializarea vinurilor, rachiurilor de vin, rachiului de tescovină, rachiului de drojdie și spumei de drojdie, în vrac sau angro, se realizează în condițiile stabilite în legislația care reglementează regimul de supraveghere și autorizare a producției, importului și circulației unor produse supuse accizelor, utilizând documente tipizate stabilite de Ministerul Finanțelor Publice, și numai în spații special amenajate pentru acest comerț, avizate de ISCTV. Avizul ISCTV se dă înaintea eliberării autorizației de comercializare a acestor produse de către direcțiile generale ale finanțelor publice județene, respectiv a municipiului București.

(2) Actualele spații comerciale pentru comerțul cu produsele menționate la alin. (1) vor fi verificate de ISCTV și în cazul în care, în urma controalelor efectuate, nu au fost remediate deficiențele constatate sau localurile nu corespund condițiilor stabilite prin ordin al ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor, ISCTV propune anularea autorizațiilor de comercializare.

(3) Pentru transportul în vrac al vinului și produselor pe bază de vin, obținute de producătorii privați în vederea comercializării, în cantități mai mari de 100 litri, sunt obligatorii documentul de însoțire tipizat, stabilit de Ministerul Finanțelor Publice, precum și buletinul de analiză emis de un laborator autorizat în acest scop.

Art. 67. — (1) Producătorii și comercianții de produse vinicole în vrac sunt obligați să țină evidența acestora, conform normelor stabilite de Ministerul Finanțelor Publice. Documentele de evidență se țin în același local în care sunt depozitate produsele. Intrările și ieșirile de produse vinicole se operează în cel mult 24 de ore de la efectuarea lor. Stocurile trebuie să corespundă cu evidențele la zi.

(2) Producătorii și comercianții de produse vinicole în vrac au obligația de a permite organelor de control abilitate prin lege accesul în incintele unde sunt depozitate produsele în vederea comercializării, cu scopul de a verifica realitatea constatată în teren, comparativ cu situațiile declarate în documentele de evidență.

Art. 68. — Producătorii și comercianții de produse vinicole în vrac sunt obligați ca pe recipientele în care sunt depozitate produsele destinate comercializării să înscrie:

- a) capacitatea, pentru recipientele mai mari de 100 litri;
- b) produsul;
- c) anul de recoltă, în cazul vinurilor.

Art. 69. — (1) Pentru produsele cu denumire de origine controlată care circulă în vrac, în condițiile legii, la documentele de însoțire a transportului se adaugă în mod obligatoriu avizul ONDOV, copii de pe certificatele de atestare a denumirii de origine controlată și buletinul de analiză a vinurilor.

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

Art. 70. — În cadrul unităților cu specific de alimentație publică vinurile și alte produse vinicole îmbuteliate se comercializează la consumator și în cantități mai mici decât cele ale recipientului în care au fost îmbuteliate.

Art. 71. — Pentru livrare la export, vinurile și celelalte produse vinicole cu denumire de origine controlată se prezintă în stare îmbuteliată sau în vrac.

Art. 72. — (1) Documentele de certificare a calității produselor destinate livrării la export, solicitate de partenerii externi prin contracte între părți, sunt eliberate de organele menționate în contracte, acceptate de legea română.

(2) Lista cuprinzând laboratoarele autorizate în vederea executării de analize pentru vinurile și celelalte băuturi pe bază de must și vin destinate exportului și pentru vinurile cu denumire de

origine controlată, precum și lista cuprinzând specialiștii împuterniciți de ISCTV să semneze documentele de atestare a calității vinurilor și a celorlalte băuturi provenite din must și vin se aprobă prin ordin al ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor.

Art. 73. — Agenții economici din străinătate care cumpără struguri pentru vinificare, produși în condițiile stabilite pentru obținerea de vinuri cu denumire de origine controlată 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. 74. — (1) Din strugurii pentru vinificare exportați ca atare nu se produc vinuri cu denumire de origine controlată.

(2) Documentele de livrare a strugurilor de vin la export nu poartă mențiunea podgoriei sau centrului viticol din care provin aceștia, ci numai menționarea soiului sau a amestecului de soiuri.

SECȚIUNEA a 4-a

Ambalarea și etichetarea

Art. 75. — 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 controlată, vinurilor de calitate superioară — VS, romaniacurilor și al vinurilor speciale, cu excepția vinului pelin. Folosirea ambalajelor din material plastic sau din alte materiale autorizate este permisă numai pentru vinurile de masă, etichetate în condițiile legii.

Art. 76. — La ambalarea vinurilor cu denumire de origine controlată este obligatorie închiderea buteliilor de sticlă cu dopuri de plută, derivate din plută, cu alte materiale admise în comerțul internațional sau prin închidere filetată asigurată.

Art. 77. — (1) Prin *etichetare* se înțelege ansamblul specificațiilor și al altor mențiuni, semne, ilustrații și mărci, aplicate pe același recipient, inclusiv pe dispozitivul de închidere sau pe pandantivul atașat recipientului.

(2) La etichetarea vinurilor de masă, a vinurilor de calitate superioară — VS, cu indicație de proveniență geografică, și a celor cu denumire de origine controlată se folosesc indicații obligatorii și indicații facultative. Indicațiile obligatorii se înscriu pe etichetă în același câmp vizual. Indicațiile facultative se înscriu fie pe eticheta principală, fie pe contraetichetă, capișoane, fluturași sau buline. Pentru vinurile cu denumire de origine controlată este obligatorie folosirea contraetichetelor.

(3) Indicațiile obligatorii folosite la etichetare sunt următoarele:

- a) categoria de calitate a vinului:
 1. vin de masă;
 2. vin de calitate superioară — VS, cu indicație de proveniență geografică;
 3. vin cu denumire de origine controlată — DOC: CMD, CT, CIB.

Pentru vinurile cu denumire de origine controlată, denumirea categoriei de calitate trebuie scrisă complet pe eticheta principală, cu caractere de aceeași dimensiune cu a celor ale categoriei de calitate a vinului;

b) indicația de proveniență geografică pentru vinurile de calitate superioară — VS sau denumirea de origine controlată pentru vinurile DOC, aprobate prin ordin al ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor;

c) denumirea soiului sau a soiurilor pentru vinurile cu denumire de origine controlată. Pentru vinurile de calitate superioară — VS care se valorifică prin indicarea provenienței geografice, denumirea soiului sau a soiurilor este facultativă.

Atunci când vinul se comercializează sub denumirea unui soi, acesta trebuie să provină în proporție de cel puțin 85% din soiul indicat. În cazul unor sortimente tradiționale autorizate, constituite din două sau mai multe soiuri, se înscrie pe etichetă mențiunea „sortiment tradițional“.

Vinurile de masă nu se valorifică sub denumirea soiului sau sortimentului de soiuri și nici prin indicarea provenienței geografice;

d) tipul vinului determinat de conținutul său în zaharuri: sec, demisec, demidulce, dulce;

e) tăria alcoolică dobândită minimă a tipului de vin, exprimată în procente, în volume, înscrisă cu caractere de 3 mm înălțime;

f) volumul nominal al produsului, exprimat în mililitri, centilitri sau decilitri pentru recipiente mai mici de un litru și în litri pentru recipiente de un litru și mai mari. Înălțimea caracterelor pentru desemnarea volumului nominal al produsului este de:

1. 2 mm pentru volumul nominal mai mic sau egal cu 20 cl;
2. 3 mm pentru volumul nominal cuprins între 20—100 cl;
3. 5 mm pentru volumul nominal mai mare de 100 cl;

g) țara de origine pentru vinurile importate;

h) denumirea și adresa îmbutelietorului, înscrise cu caracterele cele mai mici folosite în inscripționările de pe etichete;

i) data ambalării sau numărul lotului, cu posibilitatea stabilirii datei ambalării.

(4) Indicațiile facultative folosite la etichetare sunt următoarele:

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

2. denumirea exploatației 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. culoarea vinului: alb, roze, roșu;

4. anul de recoltă, în cazul vinurilor cu denumire de origine controlată sau al celor de calitate superioară — VS, cu indicație de proveniență geografică, cu condiția ca vinul să provină în proporție de cel puțin 85% din recolta anului indicat;

5. vechimea vinului, cu posibilitatea folosirii termenului „vin vechi” pentru vinurile îmbuteliate după o maturare de cel puțin 3 ani, în cazul vinurilor roșii, și de cel puțin 2 ani, în cazul vinurilor albe;

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

7. codul de bare al produsului;

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

a) îmbuteliat la producător, la origine, pentru vinurile de calitate obținute din recolta proprie și îmbuteliate în unitatea, domeniul sau exploatarea 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 indică 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 medaliat la concursuri naționale sau internaționale de anvergură; în acest caz se menționează medalia primită, concursul la care a participat vinul și anul participării;

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 controlată, produse în cantități limitate sub responsabilitatea deosebită a unui specialist de renume, care își înscrie numele pe etichetă;

g) comoara pivniței, pentru vinurile cu denumire de origine controlată, obținute în ani deosebit de favorabili, ajunse la apogeul calității lor, sub responsabilitatea unui specialist de renume, 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 cel pus în consum până la finele anului în care a fost obținut;

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 noi de lemn de stejar, cu capacitate între 200 litri și 350 litri, timp de minimum 6 luni pentru cele albe și minimum 9 luni pentru cele roșii. Pentru vinurile albe care au fermentat în baricuri noi se poate menționa „vin fermentat și maturat” în baricuri;

l) istoria vinului sau a firmei producătoare;

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

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

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

Art. 78. — Indicațiile înscrise pe etichetă trebuie să fie citete și vizibile. Termenii folosiți în etichetare trebuie să fie înțeleși de consumatori.

Art. 79. — Prin termen de *valabilitate*, în sensul legii, se înțelege termenul de garantare a stabilității, convenit între producător și comerciant, în baza certificatului de conformitate. Indicarea termenului de valabilitate este obligatorie numai în cazul băuturilor cu tărie alcoolică mai mică de 10% în volume.

Art. 80. — (1) Pentru vinurile îmbuteliate destinate exportului, etichetele cuprind indicații făcute în limba țării importatoare, cu excepția celor referitoare la denumirile de origine sau la indicațiile de proveniență geografică. Mențiunile înscrise pe aceste etichete trebuie să respecte prevederile contractelor încheiate și/sau ale legislației țării importatoare.

(2) Pentru vinurile de export se folosesc ca denumiri de soi cele sub care ele se cultivă în România sau sinonime ale acestora. Denumirile soiurilor pentru vin cultivate în România, care se utilizează în etichetare, sunt prevăzute în anexa nr. 3 la prezentele norme metodologice.

(3) Vinurile exportate sub formă îmbuteliată trebuie să poarte pe etichete mențiunea „Produs în România” sau traducerea acesteia în limba țării importatoare.

Art. 81. — (1) Vinurile de import sunt comercializate sub denumirile cu care au fost importate, fiind obligatorie traducerea în limba română a mențiunilor de pe etichetă. Aceeași prevedere se aplică și vinurilor produse în România și etichetate pentru export, dar care din diferite motive sunt comercializate pe piața internă.

(2) Vinurile de import care se îmbuteliază în țară trebuie să poarte pe etichetă mențiunea „Îmbuteliat în România”, indicându-se denumirea unității care a executat îmbutelierea.

Art. 82. — (1) Vinurile speciale și celelalte băuturi pe bază de must și vin poartă pe etichete mențiunile prevăzute la art. 77 din prezentele norme metodologice, adaptate specificului produsului.

(2) În cazul vinurilor spumante, pe etichete se indică în mod obligatoriu, pe lângă mențiunile prevăzute la art. 77 din prezentele norme metodologice, adaptate specificului acestora, tehnologia de producere folosită: vin spumant obținut prin fermentare 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 indică, de asemenea, tipul vinului dat de conținutul său în zaharuri: extrabrut, brut, extrasec, sec, demisec, dulce.

(3) În cazul vinurilor spumoase se menționează obligatoriu pe eticheta principală „VIN SPUMOS”, cu caractere vizibile, de aceeași dimensiune cu cea a denumirii produsului. Pe contraetichetă se menționează „Obținut prin impregnare cu dioxid de carbon”.

(4) La romaniacuri, etichetele trebuie să cuprindă în mod obligatoriu tăria alcoolică dobândită a produsului, exprimată în procente în volume.

(5) Pentru vinurile speciale și romaniacurile îndreptățite la încadrarea în categoria produselor cu denumire de origine controlată, pe etichete se menționează și denumirea de origine controlată corespunzătoare deciziei pentru denumire de origine, aprobată prin ordin al ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor, care se publică în Monitorul Oficial al României, Partea I.

Art. 83. — Înscrierea pe etichete a oricărei indicații, însemn sau ilustrații susceptibile de a crea confuzii asupra originii sau naturii produsului este interzisă. 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 IV

Mecanismele de piață

SECȚIUNEA 1

Ajutorul la stocajul privat la producător

Art. 84. — (1) Stocajul privat la producător reprezintă depozitarea, în condițiile legii, a produselor menționate la alin. (2), pe o durată de maximum 11 luni calendaristice de la data obținerii lor.

(2) Produsele pentru care se instituie un regim de ajutoare la stocajul privat sunt:

- a) mustul de struguri;
- b) mustul de struguri concentrat;
- c) mustul de struguri concentrat rectificat;
- d) vinul de masă.

(3) Cuantumul ajutorului pentru stocajul privat al produselor menționate se stabilește în mod diferențiat și se aprobă anual prin hotărâre a Guvernului.

(4) Regimul de ajutoare la stocajul privat se realizează pe baza unor contracte încheiate între organele teritoriale ale Ministerului Agriculturii, Alimentației și Pădurilor și producătorii care:

- a) prelucrează strugurii proaspeți în must de struguri;
- b) prelucrează mustul de struguri în must de struguri concentrat sau în must de struguri concentrat rectificat;
- c) prelucrează strugurii proaspeți, mustul de struguri sau mustul de struguri parțial fermentat în vin de masă.

Art. 85. — Produsele care beneficiază de ajutorul la stocajul privat trebuie să îndeplinească următoarele caracteristici:

a) mustul de struguri să provină numai din soiuri nobile pentru struguri de vin;

b) vinul de masă să prezinte următoarele cerințe de calitate:

1. tăria alcoolică dobândită de minimum 9,0% în volume;
2. aciditatea volatilă maximă de 9 miliechivalenți pe litru la vinurile albe și 11 miliechivalenți pe litru la vinurile roșii și roze;
3. conținutul maxim de dioxid de sulf de 155 mg/l la vinurile albe și roze și 115 mg/l la vinurile roșii;

c) nivelul maxim de radioactivitate admis la produsele menționate la art. 84 alin. (2) din prezentele norme metodologice este cel admis de reglementările comunitare.

Art. 86. — Încheierea contractului de stocaj pentru produsele menționate la art. 84 alin. (2) din prezentele norme metodologice este condiționată de prezentarea de către producător, pentru fiecare recipient, a următoarelor elemente:

a) indicații care permit identificarea recipientului și a tipului de vin conținut: alb, roșu, roze;

b) date analitice privind:

1. conținutul în dioxid de sulf total și liber;
2. conținutul vinurilor în diglucozidul malvidinei (maximum 15 mg/l), care atestă că vinul nu a fost produs sau amestecat cu vinuri din hibridi direct producători sau hibridi interspecifici;
3. procentul de substanță uscată, determinat refractometric la temperatura de 20°C, pentru mustul de struguri, mustul de struguri concentrat și mustul de struguri concentrat rectificat;
4. tăria alcoolică dobândită și totală a vinului de masă, exprimată în procente în volume;
5. aciditatea totală a vinului de masă, exprimată în g/l, în acid tartric sau în miliechivalenți/l;
6. aciditatea volatilă a vinului de masă, exprimată în g/l, în acid acetic sau miliechivalenți/l;
7. conținutul în zahăr reducător;
8. rezistența la aer, prin testarea predispoziției la casarea oxidazică timp de 24 de ore;
9. absența defectelor de miros și gust neplăcut și atipic.

Art. 87. — (1) În contractul de stocaj privat la produsele menționate la art. 84 alin. (2) din prezentele norme metodologice trebuie să se menționeze:

a) numele/denumirea și adresa/sediul producătorului beneficiar;

b) denumirea și sediul organelor teritoriale ale Ministerului Agriculturii, Alimentației și Pădurilor;

c) natura produsului;

d) cantitatea minimă de produs este de 50 hl pentru vinul de masă, 30 hl pentru mustul de struguri și 10 hl pentru mustul de struguri concentrat sau mustul de struguri concentrat rectificat;

e) locul de stocare;

f) prima zi și ultima zi a perioadei de stocare;

g) cuantumul ajutorului stabilit conform art. 84 alin. (3) din prezentele norme metodologice;

h) declarația conform căreia a avut loc primul pritoc la vinul de masă.

(2) Începutul perioadei de stocaj prevăzut în contract este stabilit în perioada 16 decembrie — 15 februarie.

(3) Sfârșitul perioadei de stocaj prevăzut în contract este stabilit pentru perioada 1 septembrie — 30 noiembrie a anului următor obținerii vinului de masă și pentru perioada 1 august — 30 noiembrie a anului următor producerii mustului de struguri,

mustului de struguri concentrat și mustului de struguri concentrat rectificat, care fac obiectul contractului. Contractul nu poate fi încheiat pe o perioadă mai mare de 11 luni calendaristice.

Art. 88. — (1) Ajutorul pentru stocajul privat reprezintă contravaloarea cheltuielilor tehnice de stocaj.

(2) Pentru mustul de struguri concentrat suma totală a ajutorului la stocajul privat se stabilește în funcție de procentul de substanță uscată.

Art. 89. — Mustul de struguri și mustul de struguri concentrat destinate fabricării sucului de struguri nu pot face obiectul unui contract de stocaj.

Art. 90. — Măsurile de ajutor pentru stocajul privat nu se aplică dacă evoluția pieței arată că acestea nu sunt justificate.

Art. 91. — Pe perioada stocării și până în ultima zi de valabilitate a contractului produsele stocate trebuie:

a) să corespundă definițiilor menționate la art. 18 și în anexa nr. 2 pct. 2, 4 și 5 din lege;

b) să prezinte cel puțin tăria alcoolică minimă cerută în momentul încheierii contractului de stocaj, pentru vinul de masă;

c) să nu fie ambalate în recipiente cu capacitate mai mică de 50 litri;

d) să rămână în vrac;

e) să fie apte, ca vinuri de masă, pentru consumul uman direct la sfârșitul perioadei de stocaj;

f) să fie supuse numai practicilor și tratamentelor oenologice autorizate, necesare pentru buna lor conservare;

g) să nu depășească cu mai mult de 2% din volumul înscris în contract pentru vinul de masă și 3% pentru mustul de struguri.

Art. 92. — În perioada valabilității contractului producătorul nu comercializează în nici un fel produsul care face obiectul contractului.

Art. 93. — În situația în care întregul produs sau o parte din produsul care face obiectul contractului nu mai corespunde, pe durata de valabilitate a contractului, condițiilor prevăzute la art. 91 din prezentele norme metodologice, organele teritoriale ale Ministerului Agriculturii, Alimentației și Pădurilor reziliază contractul pentru cantitatea de produs în cauză, cu începere de la data raportului de analiză constatatoare.

Art. 94. — Ajutorul la stocajul privat nu se mai acordă dacă:

a) producătorul nu îndeplinește obligațiile care îi revin conform art. 92 și 93 din prezentele norme metodologice sau atunci când refuză să se supună controalelor periodice;

b) producătorul nu îndeplinește una dintre obligațiile care îi revin conform contractului de stocaj, altele decât cele menționate la lit. a), situație în care ajutorul la stocaj se reduce cu o sumă stabilită de către autoritatea competentă în baza raportului de analiză constatatoare.

Art. 95. — Ajutorul la stocajul privat la producător se acordă în termen de 3 luni de la data expirării contractului de stocaj.

Art. 96. — Ajutorul pentru obținerea sucului de struguri și a sucului concentrat de struguri se acordă procesatorilor care:

a) sunt ei înșiși producători și prelucrează strugurii proveniți din propria recoltă, precum și mustul de struguri și mustul de struguri concentrat, obținute în întregime din recolta lor de struguri, în suc de struguri sau în alte produse consumabile, derivate din sucul de struguri;

b) cumpără, direct sau indirect, de la producători struguri, precum și must de struguri sau must de struguri concentrat, în vederea prelucrării lor în suc de struguri sau în alte produse consumabile, derivate din sucul de struguri.

Art. 97. — Cuantumul ajutorului acordat pentru utilizarea strugurilor, mustului de struguri și a mustului de struguri concentrat pentru fabricarea sucului de struguri și a sucului concentrat de struguri, precum și sursele de finanțare se stabilesc în mod diferențiat și se aprobă anual prin hotărâre a Guvernului.

Art. 98. — Pentru prelucrarea materiilor prime utilizate la fabricarea sucului de struguri, acestea trebuie să fie de calitate, sănătoase, vandabile și adecvate procesului tehnologic de prelucrare pentru suc de struguri. Mustul de struguri trebuie să aibă o densitate de maximum 1,055 g/cm³ la temperatura de 20°C, corespunzătoare unei concentrații în zaharuri de minimum 114 g/l.

Art. 99. — Procesatorii care efectuează operațiuni de prelucrare și solicită să beneficieze de ajutorul prevăzut la art. 97 din prezentele norme metodologice trebuie să prezinte autorității com-

petente, cu cel puțin 3 zile lucrătoare înainte de începerea operațiunilor, o declarație scrisă care să conțină:

- a) numele/denumirea și adresa/sediul procesatorului;
- b) tipul de materii prime: struguri, must de struguri, must de struguri concentrat;
- c) locul de depozitare a mustului de struguri și a mustului de struguri concentrat, destinate prelucrării;
- d) locul de efectuare a prelucrării;
- e) indicarea zonei viticole din care provin materiile prime;
- f) cantitatea, exprimată în kg de struguri sau în hl de must de struguri sau de must de struguri concentrat;
- g) densitatea mustului de struguri sau a mustului de struguri concentrat;
- h) data începerii și durata probabilă a operațiunilor de prelucrare.

Art. 100. — Pentru acordarea ajutorului privind producerea sucului de struguri, declarația scrisă se referă la o cantitate de cel puțin:

- a) 1.300 kg struguri;
- b) 10 hl must de struguri;
- c) 3 hl must de struguri concentrat.

Art. 101. — Ajutorul prevăzut la art. 96 din prezentele norme metodologice se acordă în limita cantităților de materii prime folosite efectiv, fără a se depăși raportul între produsele utilizate și suc de struguri realizat, astfel:

- a) 1,3 pentru struguri în 100 kg/hl;
- b) 1,05 pentru mustul de struguri în hectolitru/hl;
- c) 0,30 pentru mustul de struguri concentrat în hectolitru/hl.

Art. 102. — Autoritatea competentă plătește ajutorul pentru materiile prime prelucrate efectiv, în termen de 3 luni de la primirea declarației scrise prevăzute la art. 99 din prezentele norme metodologice, însoțită de documentele prin care aceasta se justifică.

Art. 103. — Ajutorul pentru utilizarea mustului în unele practici oenologice privind creșterea tăriei alcoolice a produselor viticole se acordă producătorilor de vinuri de masă, de vinuri de calitate cu indicație geografică sau cu denumire de origine controlată, care folosesc must de struguri concentrat și must de struguri concentrat rectificat.

Art. 104. — Cuantumul ajutorului prevăzut la art. 103 din prezentele norme metodologice se stabilește în funcție de tăria alcoolică, în procente în volume pe hectolitru, de zona viticolă și de tipul produsului utilizat și se aprobă anual prin hotărâre a Guvernului.

Art. 105. — Cererea de ajutor pentru utilizarea mustului de struguri în vederea creșterii tăriei alcoolice a produselor viticole trebuie să cuprindă ansamblul operațiunilor de creștere a tăriei alcoolice și să fie depusă la organele teritoriale ale Ministerului Agriculturii, Alimentației și Pădurilor, în termen de două luni de la data efectuării ultimei operațiuni.

Art. 106. — Organele teritoriale ale Ministerului Agriculturii, Alimentației și Pădurilor eliberează ajutorul prevăzut la art. 103 din prezentele norme metodologice înainte de data de 31 decembrie care urmează sfârșitului anului de recoltă respectiv.

SECȚIUNEA a 2-a

Distilarea

Art. 107. — (1) Persoanele fizice sau juridice care au efectuat o vinificare trebuie să prelucreze subprodusele rezultate numai în distilării care dețin licență de fabricație.

(2) Producătorii care nu realizează o cantitate de must sau de vin mai mare de 25 hl sunt scutiți de obligația prevăzută la alin. (1).

(3) *Distilatorul* este orice persoană fizică sau juridică ce execută distilarea vinurilor, subproduselor de la vinificare și orice altă transformare a strugurilor și beneficiază de autorizație de funcționare și licență de fabricație, eliberate de organele abilitate.

Art. 108. — (1) În cazul unor situații de criză, susceptibile de a provoca perturbări ale pieței vinului datorită unor importante excedente și/sau unor probleme de calitate, prin hotărâre a Guvernului se aprobă măsuri privind distilarea de criză a vinului.

(2) În situațiile prevăzute la alin. (1) prețul de achiziție al vinului pentru distilare se stabilește în funcție de tăria alcoolică a acestuia, exprimată în procente în volume pe hectolitru, și se aprobă prin hotărâre a Guvernului.

(3) Măsurile privind distilarea de criză a vinului sunt limitate la anumite categorii de vin sau la anumite zone de producție. Aceste măsuri nu se aplică vinurilor de calitate cu denumire de origine controlată.

CAPITOLUL V

Dispoziții finale

Art. 109. — Pentru îndeplinirea atribuțiilor prevăzute la art. 42—55 din lege, organismele înființate pentru activități de îndrumare și coordonare a realizării producției vitivinicole sunt sprijinite de unitățile de cercetare vitivinicolă din subordinea Academiei de Științe Agricole și Silvicultură „Gheorghe Ionescu-Șișești”, de universitățile de științe agricole și medicină veterinară sau de alte instituții de profil, care: efectuează studii și analize pentru stabilirea strategiei menționate în domeniul producției vitivinicole; elaborează și promovează tehnologii noi de cultură a viței de vie și de producere a vinului și a altor băuturi pe bază de must și vin; participă la stabilirea și delimitarea arealelor viticole și a sortimentelor de soiuri recomandate și autorizate în cadrul fiecărui areal; participă la elaborarea normelor metodologice pentru producerea strugurilor, vinurilor și a altor produse vitivinicole cu denumire de origine controlată; efectuează analize specifice; emit buletine de analiză a vinurilor; acordă asistență tehnică de specialitate; produc în pepinierele proprii material săditor viticol cu valoare biologică ridicată, îndeplinind funcția de „ameliorator” sau de „menținător”.

Art. 110. — (1) Modificările limitelor, permise de lege în cazul înființării, deținerii sau defrișării de plantații viticole, al realizării și deținerii în stoc de vinuri și băuturi pe bază de must și vin de către unitățile de cercetare, învățământ, 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 ha din fiecare soi;

b) defrișarea suprafețelor viticole înființate în scop experimental, după încheierea programelor de cercetare și obținerea datelor necesare implementării rezultatelor în producția viticolă;

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

(2) Produsele menționate la alin. (1) lit. c) nu se valorifică pentru consumul uman direct decât în condițiile respectării tuturor celorlalte prevederi cuprinse în prezentele norme metodologice.

Art. 111. — Ministerul Agriculturii, Alimentației și Pădurilor este autorizat să emită ordine în legătură cu următoarele obiective și acțiuni privind evidența, 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) evidențierea producției vitivinicole prin registrul plantațiilor viticole care cuprinde:

1. declarația de stocuri;
2. declarația de recoltă;
3. declarația de sortiment viticol;

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

e) actualizarea practicilor și tratamentelor oenologice autorizate;

f) stabilirea normelor metodologice pentru producerea vinurilor și a altor produse vitivinicole cu denumire de origine controlată;

g) aprobarea deciziilor privind acordarea dreptului de producere a vinurilor, a altor produse vitivinicole cu denumire de origine controlată;

h) aprobarea listei cuprinzând laboratoarele autorizate pentru efectuarea controlului de calitate a vinurilor, a altor produse vitivinicole cu denumire de origine controlată, precum și a listei cuprinzând specialiștii împuterniciți să semneze documentele de atestare a calității produselor menționate;

i) aprobarea regulamentelor de organizare și funcționare a ONDOV și a ONVV;

j) modificarea sau completarea prevederilor art. 2, 3, 8, 13, 43, 46, 47, 49, 50, 56, 63, 65 și 77 din prezentele norme metodologice;

k) armonizarea prevederilor tehnice din prezentele norme metodologice cu reglementările Uniunii Europene și cu recomandările Organizației Internaționale a Viei și Vinului.

Art. 112. — Anexele nr. 1—3 fac parte integrantă din prezentele norme metodologice.

ANEXA Nr. 1
la normele metodologice

DEFINIȚII

privind categoriile de material săditor de plantare, material de înmulțire și categoriile de material biologic folosite în viticultură

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

a) *vițe altoite* — vițe obținute prin altoire între butașul altoi și butașul portaltoi, cu lungimea minimă de 30 cm, având cel puțin 3 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, de diferite lungimi, având cel puțin 3 rădăcini principale și cordița maturată pe minimum 10 cm, destinate plantării pe terenuri nisipoase, în care nu există pericolul atacului de filoxeră radicolă, sau pe orice tip de sol, în cazul soiurilor rezistente la filoxeră, forma radicolă;

c) *vițe portaltoi* — vițe obținute prin înrădăcinarea butașilor portaltoi, cu lungimea de minimum 30 cm, având cel puțin 3 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) *coarde altoi* — ramificații în vârstă de 1 an ale tulpinii, cu lemnul maturat, având lungimea de cel puțin 8 ochi viabili și diametrul minim de 7 mm, obținute din plantații recunoscute de vițe nobile, destinate obținerii de altoi sau de butași pentru înrădăcinare;

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

c) *coarde portaltoi* — ramificații în vârstă de 1 an ale tulpinii, cu lungimea de 40—80—120 cm (de 1—2—3 lungimi), obținute în plantațiile recunoscute de portaltoi, destinate obținerii de butași portaltoi cu lungimea de minimum 30 cm și diametrul de minimum 7 mm;

d) *butași de portaltoi pentru altoire* — porțiuni provenite din coarde portaltoi cu lungimea minimă de 30 cm și diametrul internodului de cel puțin 7 mm, măsurat la mijlocul butașului;

e) *butași portaltoi pentru înrădăcinare* — porțiuni provenite din coarde portaltoi, cu lungimea minimă de 30 cm și diametrul internodului de cel puțin 6 mm, măsurat la mijlocul butașului, având în partea lor superioară 1—2 ochi viabili.

3. *Categoriile biologice de material folosit în viticultură* sunt definite astfel:

a) *materialul amelioratorului* este materialul săditor viticol care: — a fost produs de ameliorator sau sub directa sa responsabilitate;

— este destinat producerii de material săditor viticol din categoria biologică prebază, pornind de la o plantație cu material inițial.

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

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

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

— a fost produs de menținător;

— este constituit din clone libere de bolile virotice recunoscute prin reglementările în vigoare, plantate pe familii sanitare;

— provine din plantații cu materialul inițial, 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;

— este destinat producerii de material săditor viticol din categoria biologică bază. Plantațiile cu material prebază se înființează în unitățile titulare de brevet al soiului nou, respectiv al clonei, cu material provenit din plantația de conservare, în prealabil testat la bolile virotice recunoscute prin reglementările în vigoare, în condițiile în care solul nu este infestat cu nematozi — vectori;

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

— a fost produs de menținător sau sub directa sa responsabilitate;

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

— este liber de bolile virotice recunoscute prin reglementările în vigoare;

— este destinat producerii de material săditor viticol din categoria biologică material certificat;

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

— a fost produs de agenți economici autorizați;

— provine din plantații-mamă furnizoare de coarde și de butași portaltoi, libere de bolile virotice recunoscute prin reglementările în vigoare, înființate cu material săditor viticol din categoria biologică bază;

— este destinat obținerii vițelor altoite certificate;

e) *vițe altoite certificate*:

— au fost produse de agenți economici autorizați;

— provin din plantația de material certificat;

— sunt destinate înființării plantațiilor de producție;

f) *materialul standard* este materialul săditor viticol care:

— a fost produs de agenți economici autorizați;

— provine din plantații rezultate din vițe altoite certificate;

— este destinat înființării de plantații de producție.

Acest material dispăre în momentul în care producția de material săditor viticol certificat acoperă toate solicitările.

În cazul vițelor altoite, categoria biologică se stabilește în funcție de cea a materialului de înmulțire folosit la altoire, după cum urmează:

— vițele altoite din categoria biologică prebază se obțin prin folosirea de altoi din categoria prebază și portaltoi din categoria prebază;

— vițele altoite din categoria biologică bază se obțin prin folosirea de altoi din categoria bază și portaltoi din categoria bază;

— vițele altoite din categoria biologică certificat se obțin prin folosirea de altoi din categoria certificat și portaltoi din categoria certificat.

În toate combinațiile de altoire în care unul dintre partenerii altoi sau portaltoi este din categoria biologică standard rezultă vițe altoite de această categorie.

Vițele portaltoi, precum și vițele nealtoite din soiuri roditoare au categoria biologică identică cu cea a butașilor din care provin, atunci când sunt respectate cu rigurozitate condițiile tehnice și biologice în pepinieră și în afara acesteia, de testare, de manipulare, condiționare, etichetare și transport.

DEFINIȚII

privind tipurile de plantații viticole care produc material de înmulțire, material săditor viticol și unitățile producătoare

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

a) *plantații de conservare* — înființate de amelioratori, de menținători ori cu consimțământul acestora, cu vițe provenite din materialul inițial, testate individual ca libere de bolile virotice recunoscute prin reglementările în vigoare, care furnizează materialul prebază;

b) *plantații de preînmulțire* — înființate de amelioratori sau de menținători ori cu consimțământul acestora, cu vițe din materialul prebază, libere de bolile virotice recunoscute prin reglementările în vigoare și care furnizează materialul din categoria biologică bază;

c) *plantații-mamă de plante certificate* — înființate cu vițe din material de bază, din care rezultă coarde altoi sau butași portaltoi certificați;

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

e) *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 Cercetare și Dezvoltare pentru Viticultură și Vinificație, sub controlul Inspecției Naționale pentru Calitatea Semințelor. Unitățile de selecție sunt singurele abilitate să producă material prebază, destinat unităților de preînmulțire și înmulțire, ele fiind

reprezentate prin Institutul de Cercetare și Dezvoltare pentru Viticultură și Vinificație și întreaga rețea de stațiuni de cercetare și dezvoltare vitivinicolă din subordinea sa;

b) *unități de conservare și 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 produs din categoria biologică bază 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 pentru vițe altoite și nealtoite* — 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 produc fie material de plantare din categoria biologică certificat, fie material standard, dar nu produc în același timp material din ambele categorii.

Activitatea unităților producătoare de material săditor viticol se desfășoară sub controlul Inspecției Naționale pentru Calitatea Semințelor și sub îndrumarea unităților de cercetare și dezvoltare vitivinicolă. Unitățile producătoare de material săditor viticol țin evidența activităților și a rezultatelor obținute în registre însoțite de planuri ale plantațiilor, pe care le prezintă organelor abilitate pentru control.

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, Blaufrankisch, Kekfrankos, Frankovka
Busuioacă de Bohotin	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 Odobești	—
Grasă de Cotnari	Dicktraube
Majarcă, Majarcă albă	Slancamenca
Merlot	—
Muscat Ottonel	—
Mustoasă, Mustoasă de Măderat	Mustafer, Strafraube
Neuburger	—
Oporto	Portugieser, Blauer Portugieser, Portugais Bleu
Pinot gris	Ruländer, Grauburgunder, Grauer Burgunder, Grauer Mönch, Pinot Grigio

Denumirea soiului folosită în România	Sinonimii admise pentru vinuri exportate
Plăvaie	—
Riesling italian, Riesling	Welschriesling, Olasz Riesling, Olaszrizling
Riesling de Rin	Weisser Riesling, Rheinriesling, Riesling Renano, White Riesling
Rkațiteli	—
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 modificată și completată prin ordin al ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor.

ACTE ALE ORGANELOR DE SPECIALITATE ALE ADMINISTRAȚIEI PUBLICE CENTRALE

MINISTERUL FINANTELOR PUBLICE

ORDIN

pentru actualizarea cuantumurilor indemnizațiilor de delegare și detașare, prevăzute în anexa la Hotărârea Guvernului nr. 543/1995 privind drepturile bănești ale salariaților instituțiilor publice și regiilor autonome cu specific deosebit pe perioada delegării și detașării în altă localitate, precum și în cazul deplasării, în cadrul localității, în interesul serviciului, republicată

În temeiul prevederilor art. 14 alin. (1) din Hotărârea Guvernului nr. 18/2001 privind organizarea și funcționarea Ministerului Finanțelor Publice,

având în vedere prevederile art. 3 din Hotărârea Guvernului nr. 543/1995 privind drepturile bănești ale salariaților instituțiilor publice și regiilor autonome cu specific deosebit pe perioada delegării și detașării în altă localitate, precum și în cazul deplasării, în cadrul localității, în interesul serviciului, republicată,

ministrul finanțelor publice emite următorul ordin:

Art. 1. — Cuantumul indemnizațiilor de delegare și detașare, prevăzute la pct. 8 și 11 din anexa la Hotărârea Guvernului nr. 543/1995 privind drepturile bănești ale salariaților instituțiilor publice și regiilor autonome cu specific deosebit pe perioada delegării și detașării în altă localitate, precum și în cazul deplasării, în cadrul localității, în interesul serviciului, republicată, cu modificările ulterioare, se modifică după cum urmează:

a) indemnizația zilnică de delegare sau de detașare prevăzută la pct. 8 se majorează la 90.800 lei;

b) indemnizația de delegare sau de detașare prevăzută la pct. 11 se majorează la 1.209.500 lei lunar.

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

Art. 3. — Pe data publicării prezentului ordin se abrogă Ordinul ministrului finanțelor publice nr. 172/2001 pentru actualizarea cuantumurilor indemnizațiilor de delegare și de detașare, prevăzute în anexa la Hotărârea Guvernului nr. 543/1995 privind drepturile bănești ale salariaților instituțiilor publice și regiilor autonome cu specific deosebit pe perioada delegării și detașării în altă localitate, precum și în cazul deplasării, în cadrul localității, în interesul serviciului, republicată, cu modificările ulterioare, publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 110 din 5 martie 2001.

Ministerul finanțelor publice,
Mihai Nicolae Tănăsescu

București, 30 octombrie 2002.
Nr. 1.467.

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: Centrul pentru relații cu publicul, București, șos. Panduri nr. 1, bloc P33, parter, sectorul 5, tel. 411.58.33 și 411.97.54, tel./fax 410.77.36.

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