

ORDIN nr. 797 din 10 septembrie 2007 pentru constituirea băncii de date analitice în vederea creării cazierului vinicol pentru fiecare an de producție

În temeiul:

- Regulamentului (CE) nr. 2.729/2000 de stabilire a normelor de aplicare privind controalele în sectorul vitivinicol, modificat prin Regulamentul (CE) nr. 2.120/2004, al anexei II partea I și II la Regulamentul (CE) nr. 2.120/2004, al Regulamentului (CE) nr. 2.347/1991 privind recoltarea eșantioanelor ce trebuie expediate unui laborator oficial dintr-un alt stat membru, precum și normele generale pentru recoltarea eșantioanelor ce vor fi analizate prin metode izotopice, și al

- art. 111 lit. k) din Normele metodologice de aplicare a Legii viei și vinului în sistemul organizării comune a pieței vitivinicole nr. 244/2002, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. [1.134/2002](#),

în baza prevederilor art. 7 alin. (7) din Hotărârea Guvernului nr. [385/2007](#) privind organizarea și funcționarea Ministerului Agriculturii și Dezvoltării Rurale, văzând Referatul de aprobare nr. 595 din 28 august 2007,

ministrul agriculturii și dezvoltării rurale emite prezentul ordin.

Art. 1

Pentru fiecare an de producție se creează cazierul vinicol național, pe baza datelor analitice obținute în urma analizelor fizico-chimice efectuate asupra produselor vinicole.

Art. 2

Soiurile de viță-de-vie pentru strugurii de vin, care fac obiectul prelevării de eșantioane în vederea vinificării, pentru fiecare dintre cele 8 regiuni viticole, sunt cuprinse în anexa nr. 1.

Art. 3

(1) Laboratoarele desemnate pentru vinificarea mostrelor de struguri de vin prelevate și pentru analiza eșantioanelor de vin sunt cuprinse în anexa nr. 2.

(2) Repartizarea pe laboratoare autorizate a soiurilor din fiecare regiune viticolă care face obiectul recoltării eșantioanelor de struguri în vederea efectuării microvinificării și a analizelor specifice se face astfel:

- Laboratorul Central pentru Controlul Calității și Igienei Vinului - Valea Călugărească (17 probe): Muntenia (11 probe) și Oltenia (6 probe);

- Laboratorul Regional pentru Controlul Calității și igienei Vinului - Blaj (19 probe): Crișana și Maramureș (2 probe), Transilvania (9 probe) și Banat (8 probe);

- Laboratorul Regional pentru Controlul Calității și Igienei Vinului - Odobești (22 probe): Moldova (12 probe) și Dobrogea (10 probe);

- Laboratorul de Oenologie - Universitatea de Științe Agricole și de Medicină Veterinară Iași: Moldova (12 probe).

Art. 4

Personalul desemnat pentru recoltarea eșantioanelor de struguri de vin în vederea microvinificării, efectuării analizelor specifice și creării băncii de date analitice aparține laboratoarelor nominalizate în anexa nr. 2.

Art. 5

(1) În cadrul Laboratorului Central pentru Controlul Calității și Igienei Vinului - Valea Călugărească se înființează banca națională de date analitice cuprinzând rezultatele analizelor izotopice ale eșantioanelor de vin.

(2) Șeful Laboratorului Central pentru Controlul Calității și Igienei Vinului - Valea Călugărească urmărește și răspunde de respectarea ducerii la îndeplinire a prevederilor prezentului ordin.

Art. 6

(1) Oficiul Național al Viei și Vinului (ONVV), ca organism cu caracter tehnico-științific în sectorul vitivinicol, coordonează tehnic și metodologic derularea acțiunilor referitoare la crearea cazierului vinicol și constituirea băncii de date analitice.

(2) Banca de date analitice cuprinde rezultatele obținute în urma analizelor izotopice ale etanolului și apei din produsele vinicole, în conformitate cu metodele comunitare de referință, și constituie instrumentul de interpretare statistică a caracteristicilor fizico-chimice ale vinurilor din România.

Art. 7

(1) Analizele izotopice ale eșantioanelor de vin se realizează la Centrul Comun de Cercetare (CCC), constituit pe lângă Comisia Uniunii Europene pentru Agricultură.

(2) Trimiterea probelor de vin la CCC în vederea efectuării analizelor izotopice se va face cu avizul ONVV, organism autorizat pentru colaborarea României cu această instituție europeană.

Art. 8

(1) Eșantioanele de struguri proaspeți din soiurile și regiunile viticole prevăzute în anexa nr. 1 se recoltează și se prelucrează conform instrucțiunilor din anexa nr. 3.

(2) Anual, cel puțin 25% dintre eșantioane se recoltează de pe aceleași parcele ca și în anul precedent.

(3) Eșantioanele sunt analizate prin metodele comunitare de analiză a produselor vitivinicole, în laboratoarele care îndeplinesc criteriile generale de funcționare, stabilite prin Standardul european EN 45001 sau ISO/IEC 17025.

(4) Pentru fiecare eșantion se alcătuiește o fișă privind recoltarea și vinificarea eșantioanelor de struguri pentru analiză, conform anexelor nr. 4a și 4b, redactându-se un buletin de analiză a vinurilor conform modelului prezentat în anexa nr. 5.

(5) Copii ale buletinului de analiză a vinului rezultat în urma vinificării, cu rezultatele și interpretarea analizelor, împreună cu o copie a fișei de recoltare, trebuie trimise la centrul de date analitice aflat la Laboratorul Central pentru Controlul Calității și Igienei Vinului - Valea Călugărească și la CCC.

Art. 9

Un eșantion din fiecare probă de vin transmisă spre analiză izotopică la CCC se păstrează ca eșantion de control pentru o perioadă de minimum 3 ani, în cadrul laboratorului unde s-a realizat vinificarea probei de struguri recoltate.

Art. 10

Modul de prelevare și ambalare a eșantioanelor de vin se efectuează în conformitate cu anexa nr. 6.

Art. 11

Informațiile referitoare la cuprinsul etichetelor și modelul de etichetă ce se aplică pe recipientele în care se găsesc eșantioanele de vin sunt conforme cu cele prevăzute în anexa nr. 7.

Art. 12

Banca de date analitice, constituită conform prevederilor prezentului ordin, este folosită pentru monitorizarea aplicării legislației comunitare și naționale în domeniul vitivinicol, pentru scopuri statistice sau științifice.

Art. 13

Cultivatorii de viță-de-vie, persoane fizice sau juridice, din culturile cărora se colectează eșantioane de struguri permit accesul și însoțesc personalul desemnat pentru aceste acțiuni în plantații, având obligația furnizării datelor solicitate, și contrasemnează documentele întocmite cu ocazia prelevării eșantioanelor de struguri.

Art. 14

Anexele nr. 1-7 fac parte integrantă din prezentul ordin.

Art. 15

Prezentul ordin se publică în Monitorul Oficial al României, Partea I.

._***._

ANEXA Nr. 1: LISTA soiurilor desemnate pentru recoltarea de eșantioane

| Soi \ Regiune | Banat | Crișana și Maramureș | Dobrogea | Moldova | Muntenia | Oltenia | Transilvania | Total |
|----------------------|-------|----------------------|----------|---------|----------|---------|--------------|-------|
| Pinot Noir | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 4 |
| Merlot | 1 | 0 | 1 | 2 | 1 | 1 | 0 | 6 |
| Fetească Neagră | 0 | 0 | 1 | 2 | 2 | 1 | 0 | 6 |
| Cadarca | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| Cabernet Sauvignon | 1 | 0 | 1 | 2 | 1 | 1 | 0 | 6 |
| Busuioacă de Bohotin | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| Burgund Mare | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| Băbească Neagră | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| Traminer Roz | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 |
| Tămâioasă românească | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 2 |
| Sauvignon | 1 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 6 |
| Riesling | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 1 | 6 |
| Pinot Gris | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 3 |
| Neuburger | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 |
| Muscat Ottonel | 0 | 0 | 1 | 2 | 1 | 0 | 1 | 5 |
| Grasă de Cotnari | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| Galbenă de Odobești | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| Frâncușă | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| Fetească Regală | 1 | 1 | 0 | 2 | 1 | 1 | 1 | 7 |
| Fetească Albă | 0 | 0 | 0 | 2 | 1 | 1 | 1 | 5 |
| Chardonnay | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 3 |
| Aligote | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 2 |
| TOTAL: | 8 | 2 | 10 | 24 | 11 | 6 | 9 | 70 |

—

ANEXA Nr. 2: LISTA laboratoarelor desemnate pentru a face analiza eșantioanelor de vin

| Nr. crt. | Laboratorul |
|----------|--|
| 1. | Laboratorul Central pentru Controlul Calității și Igienei Vinului - Valea Călugărească Valea Călugărească, str. Valea Mantei nr. 1, județul Prahova |
| 2. | Laboratorul Regional pentru Controlul Calității și Igienei Vinului - Blaj Blaj, str. George Barițiu nr. 2, județul Alba |
| 3. | Laboratorul Regional pentru Controlul Calității și Igienei Vinului - Odobești Odobești, str. Ștefan cel Mare nr. 61, județul Vrancea |
| 4. | Laboratorul de Oenologie - Universitatea de Științe Agricole și de Medicină Veterinară Iași Aleea M. Sadoveanu nr. 9, 700490 Iași, județul Iași |

ANEXA Nr. 3: INSTRUCȚIUNI privind colectarea eșantioanelor de struguri proaspeți și transformarea acestora în vin, destinat analizării prin metode izotopice

I. Prelevarea eșantioanelor de struguri

(A) Eșantioanele de struguri proaspeți se recoltează din plantații situate în zonele viticole având caracteristici specifice, bine definite, privind tipul de sol, orografia, tehnologia de cultură a viței-de-vie, soiul, vârsta și practicile oenologice.

Fiecare eșantion trebuie să conțină minimum 10 kg de struguri copti și sănătoși din același soi. Eșantioanele nu se culeg pe rouă sau după ploaie. Strugurii nu trebuie să fi fost expuși umezelii exterioare. Ei se culeg în condițiile în care au fost găsiți.

Colectarea de eșantioane se efectuează în perioada în care se culege în mod normal parcela respectivă. Strugurii recoltați trebuie să fie reprezentativi pentru întreaga parcelă. Eșantioanele sub formă de must de struguri pot fi păstrate prin refrigerare până la vinificare.

Numai în cazul în care se prevede măsurarea raportului oxigenului 18 din apa conținută de must, o porțiune din must se pune de o parte și se conservă, după storcerea întregului eșantion de struguri.

(B) În momentul recoltării eșantioanelor se întocmește o fișă referitoare la colectarea probelor de struguri [în conformitate cu anexa II, partea I, la Regulamentul (CE) nr. 2.120/2004], prevăzută în anexa nr. 4a. Fișa se păstrează împreună cu eșantionul inclusiv pe toată durata transportului. Fișa se actualizează prin intermediul unei mențiuni referitoare la fiecare tip de tratament la care este supus eșantionul.

II. Vinificarea

(A) Vinificarea trebuie realizată în laboratoare desemnate prin prezentul ordin. Pe cât posibil, vinificarea trebuie să se efectueze în condiții comparabile cu cele din zona de producție pentru care s-a colectat eșantionul în cauză. Prin vinificare trebuie să se obțină transformarea totală a zahărului în alcool, admitându-se până la maximum 2 g/l de zaharuri reducătoare. De îndată ce vinul s-a limpezit și s-a stabilizat cu ajutorul anhidridei sulfuroase lichide sau metabisulfidului de potasiu se îmbuteliază în sticle de 75 cl și se etichetează.

(B) Fișa referitoare la vinificare este prezentată în anexa nr. 4b.

ANEXA Nr. 4^a:

BAZA DE DATE A VINURILOR EUROPENE

Fișa privind colectarea probelor de struguri în conformitate cu Anexa II, Partea I, din Regulamentul (CE) nr. 2120/2004

A se transmite împreună cu proba de struguri la instituția desemnată pentru vinificarea probelor

Numele și adresa instituției responsabile pentru prelevarea probelor: (1.3)

| |
|--|
| |
|--|

Persoana oficială sau autorizată care a prelevat proba: (1.2)

Nume: |_____| Funcție: |_____|

Referințe: |_____| (1.1)

Descrierea generală a probei: (2)

Soiul de struguri: |_____| (2.3) Culoarea strugurilor: (2.4)

Roșu
 Alb
 Gri
(3.2)

Localizarea parcelei:

Comuna |_____| (3.2.1)
 Județ/Regiune |_____|
 Localitate: |_____| (3.2.2) Latitudine: |_____| (3.2.4)
 Referințe cadastrale: |_____| (3.2.3) Longitudine: |_____| (3.2.4)

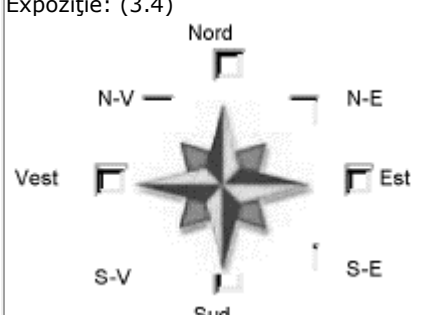
Proprietarul parcelei: |_____| (3.1)

Adresa: |_____|

Solul: (3.3)

| | | |
|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> cu praf | <input type="checkbox"/> lut prăfos | <input type="checkbox"/> cu pietriș |
| <input type="checkbox"/> argilos | <input type="checkbox"/> cu șisturi cristaline | <input type="checkbox"/> Alte roci sedimentare |
| <input type="checkbox"/> nisipos/cu gresii | <input type="checkbox"/> granitic | <input type="checkbox"/> Alte roci metamorfice |
| <input type="checkbox"/> calcaros | <input type="checkbox"/> pe roci vulcanice | |

Poziționarea parcelei:

| | |
|--|--|
| Panta: <input type="checkbox"/> Relativ plan (0-5%) <input type="checkbox"/> Pantă mică (6-15%) <input type="checkbox"/> Pantă moderată (16-30%) <input type="checkbox"/> Pantă mare (> 30%) <input type="checkbox"/> Terasa <input type="checkbox"/> Altele | Expoziție: (3.4)  |
|--|--|

Număr de butuci la ha: (3-5)

Vârsta plantației (ani): (3.6)

Altitudinea (m): (3.7)

de la - la

de la - la

de la - la

0-1000
 1001-2000
 2001-3000
 3001-4000

0-10
 11-25
 Mai mult

0-50
 51-150
 151-200
 201-

4001-5000

5001-6000

Mai mult

250

251-300

301-400

Mai mult

Mod de conducere și tăiere: _____ (3.8)

Categoria de vin în care sunt transformați în mod normal strugurii: _____ (3.9)

| | | | | |
|---------------------------------------|-------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|
| Produce (A se folosi lista 1) | _____ | | | |
| Clasificare: (A se folosi lista 2) | _____ | | | |
| Denumire: | _____ | | | |
| Culoarea vinului | <input type="checkbox"/> Roșu | <input type="checkbox"/> Alb | <input type="checkbox"/> Gri | <input type="checkbox"/> Roz |

Producția estimată la ha (q/ha) _____ (4.1)
De la - la _____ De la - la _____

0-40

41-50

51-60

61-70

71-80

81-90

90-100

Mai mult

Starea de sănătate a strugurilor: _____ (4.2)

| | | | |
|--|---|---|--------------------------------|
| Umiditate: | <input type="checkbox"/> Uscăți | <input type="checkbox"/> Ușor umezi | <input type="checkbox"/> Umezi |
| Starea sanitară: | <input type="checkbox"/> Sănătoși | <input type="checkbox"/> Afecțați (76-100%) | |
| | <input type="checkbox"/> Afecțați (0-25%) | <input type="checkbox"/> Prezență mană | |
| | <input type="checkbox"/> Afecțați (26-50%) | <input type="checkbox"/> Prezență botritis | |
| | <input type="checkbox"/> Afecțați (51-75%) | <input type="checkbox"/> Alți paraziți | |
| Data prelevării probei: (4.3) _____ | Au fost precipitații 10 zile înainte de recoltare? (5.1) Da <input type="checkbox"/> Nu <input type="checkbox"/> | | |
| | Data ultimului aport de apă: (6.1) _____ | | |

Ștampila și semnătura:

(numerotarea în conformitate cu Regulamentul (EC) nr. 2120/2004, Anexa II, Partea I)

ANEXA Nr. 4^b:

1. Microvinificarea

1.1. Greutatea eșantionului de struguri, în kg:

1.2. Metoda de presare:

1.3. Volumul de must obținut:

1.4. Caracteristicile mustului:

- conținutul în zahăr exprimat în g/l prin refractometrie:

- aciditatea totală exprimată în g/l de acid tartric:

1.5. Metoda de limpezire a mustului (de exemplu, decantare, centrifugare):

1.6. Adăugarea de levuri (tipul de levuri folosit). Se menționează dacă a existat sau nu fermentare spontană:

1.7. Temperatura în timpul fermentării (cu aproximație):

1.8. Metoda de determinare a încheierii procesului de fermentare:

1.9. Metoda de limpezire a vinului (de exemplu, decantare și/sau filtrare):

1.10. Concentrația de anhidridă sulfuroasă totală în mg/l:

1.11. Analiza vinului obținut:

- tăria alcoolică totală și dobândită, în volume:

- extract sec total:

- zaharuri reducătoare exprimate în g/l:

2. Tabelul cronologic de vinificare a eșantionului

Data:

- la care a fost colectat eșantionul (identică cu data menționată în partea I pct. 4.3):

- la care s-a executat presarea:

- la care începe procesul de macerare-fermentare (la vinurile roșii):

- la care încetează procesul de macerare-fermentare (la vinurile roșii):

- la care a început fermentația:

- la care s-a încheiat fermentația:

- separării vinului de drojdia de vin (pritoc):

- diferitelor tratamente cu dioxid de sulf:

- îmbutelierii:

- expedierii către laboratorul public în vederea analizei izotopice:

- dacă este cazul, expedierii către CCC:

Data la care s-a completat partea a II-a (ștampila organismului competent care a efectuat vinificarea și semnătura funcționarului abilitat din organismul respectiv):

ANEXA Nr. 5: BULETIN DE ANALIZĂ

Eșantioanele de vin și de produse viticole analizate prin metoda izotopică, descrisă în anexa la Regulamentul (CEE) nr. 2676/90, care se introduc în banca de date a CCC

I. INFORMAȚII GENERALE

1.Țara:

2.Numărul eșantionului:

3.Anul:

4.Soiul de viță-de-vie:

5.Categoria de vin:

6.Regione, podgorie:

7.Numele și adresa laboratorului responsabil cu analizele:

8.Eșantion pentru analiză de control de către CCC: da/nu.

II. METODE ȘI REZULTATE

1.Vinul

1.1.Tăria alcoolică în volume: % vol.

1.2.Extract sec total: g/l

1.3.Zaharuri reducătoare: g/l

1.4.Aciditatea totală exprimată în acid tartric: g/l

1.5.Dioxid de sulf total: mg/l

2.Distilarea vinului pentru SNIF-RMN

2.1.Descrierea aparatului de distilare

2.2.Volumul de vin distilat/greutatea distilatului obținut

3.Analiza distilatului

3.1.Conținutul de apă: % (m/m)

(Metoda: Karl Fischer/densitometrie)

3.2.Substanțe volatile, altele decât alcoolul etilic: % (m/m)

(Metoda: cromatografie gazoasă cu ajutorul unei coloane capilare adecvate)

3.3.Alcool etilic în distilatul de vin:

$t_m D = 1 - [\text{conținutul de apă \% (m/m)}]/100$

4.Analiza N,N-tetrametilureei

4.1.Conținutul de apă: % (m/m)

4.2.Puritatea TMU: % (m/m)

(Metoda: cromatografie gazoasă cu ajutorul unei coloane capilare adecvate)

5.Rezultatul corelărilor izotopice ale etanolului cu izotopul de deuteriu, măsurate prin RMN:

| | | | |
|------|-------------|-----|-------------------|
| 5.1. | (D/H) I = | ppm | deviere standard: |
| 5.2. | (D/H) II = | ppm | deviere standard: |
| 5.3. | (D/H) QW = | ppm | deviere standard: |
| 5.4. | (D/H) TMU = | ppm | deviere standard: |
| 5.5. | 'R' = | | deviere standard: |

6.Parametrii RMN

Frecvența observată:

Memoria:

Numărul de scanări:

Numărul de teste:

Timpul de achiziție:

Pulsul la 90°: :01:::02:

Puterea de decuplare:

Temperatura: °C

Multiplicarea exponențială: Hz

Corecția față de standard: da/nu

Umplere zero: da/nu

7.Rezultatul corelării izotopice ¹⁸O/¹⁶O a vinului

$\delta^{18}\text{O} [^{\circ}/_{\text{00}}] = ^{\circ}/_{\text{00}}\text{V. SMOW-SLAP}$

Număr de determinări:

Devierea standard:

8.Rezultatul corelării izotopice

¹⁸O/¹⁶O a mustului (după caz)

$\delta^{18}\text{O} [^{\circ}/_{00}] = \text{‰ V. SMOW-SLAP}$

Număr de determinări:

Devierea standard:

9. Rezultatul corelării izotopice

$^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ a etanolului din vin

$\delta^{18}\text{C} [^{\circ}/_{00}] = \text{‰ V-PDB}$

Număr de determinări:

Devierea standard:

10. Parametrii de stabilizare

Stabilizarea automată: da/nu

Temperatura de stabilizare: $^{\circ}\text{C}$

Volumul eșantionului: ml

Volumul balonului de stabilizare: ml

Durata stabilizării: ore.

ANEXA Nr. 6: MODUL de prelevare și ambalare a eșantioanelor de vin

1. La colectarea de eșantioane de vin, must de struguri sau alte produse viticole în contextul asistenței reciproce între organismele de control, organismul desemnat, respectiv laboratoarele pentru controlul calității și igienei vinului, va asigura următoarele:

- în cazul produselor aflate în recipiente de cel mult 60 l depozitate și aparținând unui singur lot, eșantioanele sunt reprezentative pentru întregul lot;
- în cazul produselor aflate în recipiente cu capacitate nominală mai mare de 60 l, eșantioanele sunt reprezentative pentru conținutul întregului recipient din care au fost colectate.

2. Eșantioanele se colectează prin transvazarea produsului în cauză în cel puțin 5 recipiente curate, fiecare cu o capacitate nominală de cel puțin 75 cl. În cazul produselor din tipul menționat la primul paragraf, colectarea se poate face prin luarea a cel puțin 5 recipiente cu o capacitate nominală de cel puțin 75 cl din lotul de examinat.

Acolo unde eșantioanele de distilat de vin se analizează prin rezonanță magnetică nucleară (RMN) a deuteriului, eșantioanele se plasează în recipiente cu o capacitate nominală de 25 cl sau chiar de 5 cl, dacă trebuie trimise de la un laborator oficial la altul.

Eșantioanele vor fi colectate și închise, atunci când este cazul și sigilate, în prezența reprezentantului unității unde s-a făcut colectarea sau a unui reprezentant al transportatorului, dacă eșantionul se recoltează în timpul transportului. Dacă nu este prezent niciun fel de reprezentant, raportul menționat la pct. 4 precizează acest lucru.

Fiecare eșantion este dopuit cu un sistem de închidere inert și de unică folosință.

3. La fiecare eșantion se aplică o etichetă conformă cu anexa nr. 7 partea A.

În cazul în care recipientul este de dimensiuni prea mici pentru ca eticheta menționată să poată fi atașată eșantionului, recipientul se marchează cu un număr care nu poate fi șters, iar informațiile cerute se indică pe o foaie separată.

Reprezentantul unității unde s-a făcut colectarea sau reprezentantul transportatorului este solicitat să semneze eticheta sau, după caz, foaia de însoțire.

4. Personalul autorizat să colecteze eșantioanele redactează un raport în care consemnează toate observațiile pe care le consideră importante pentru evaluarea eșantioanelor. În raport se notează, după caz, observațiile reprezentantului transportatorului sau ale reprezentantului unității unde s-a făcut colectarea și se cere acestora să semneze observațiile respective. Se notează cantitatea de produs din care s-a colectat eșantionul. În cazul în care s-a refuzat aplicarea semnăturilor menționate mai sus sau la pct. 3 alin. 3, faptul se menționează în raport.

5. Ori de câte ori se colectează eșantioane, unul dintre acestea rămâne ca eșantion de control în unitatea unde s-a făcut colectarea, iar altul la organismul competent al cărui funcționar s-a ocupat de colectare. Trei dintre eșantioane se trimit la un laborator autorizat, care efectuează examinarea analitică și organoleptică. Unul dintre eșantioane se examinează în laboratorul respectiv. Alt eșantion va fi păstrat ca probă de control. Eșantioanele de control se vor păstra pentru o perioadă minimă de 3 ani de la colectare.

6. Loturile de eșantioane poartă pe ambalajul exterior o etichetă roșie conformă cu modelul din anexa nr. 7 partea B. Eticheta are dimensiunile 50 mm x 25 mm.

La expedierea eșantioanelor, organismul competent din statul membru din care se trimit eșantioanele aplică o ștampilă, parțial pe ambalajul exterior al coletului și parțial pe eticheta roșie.

ANEXA Nr. 7:

A. Descrierea etichetei eșantionului de vin

1. Informațiile necesare:

- a)** numele și adresa, inclusiv statul membru corespunzător al organismului competent care a dispus colectarea eșantionului;
- b)** numărul de ordine al eșantionului;
- c)** data colectării eșantionului;
- d)** numele funcționarului de la organismul competent autorizat să colecteze eșantionul;
- e)** numele și adresa unității în care s-a colectat eșantionul;
- f)** identitatea recipientului din care s-a colectat eșantionul (de exemplu, numărul recipientului, numărul lotului de sticle etc.);
- g)** descrierea produsului, inclusiv zona de producție, anul recoltei, tăria alcoolică potențială sau dobândită și, dacă este posibil, soiul de viță-de-vie din care provine;
- h)** textul: "Eșantionul de control de rezervă poate fi examinat numai de către un laborator autorizat să efectueze analize de control. Ruperea sigiliului reprezintă o infracțiune și se pedepsește."

2. Observații

3. Mărimea minimă: 100 mm x 100 mm

B. Modelul de etichetă

Eticheta trebuie să fie de culoare roșie.



Publicat în Monitorul Oficial cu numărul 666 din data de 28 septembrie 2007

Forma sintetică la data 12-aug-2015. Acest act a fost creat utilizând tehnologia SintAct®-Acte Sintetice. SintAct® și tehnologia Acte Sintetice sunt mărci înregistrate ale Wolters Kluwer.