

# **HOTĂRÂRE nr. 512 din 20 iulie 2016 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a Legii viei și vinului în sistemul organizării comune a pieței vitivinicole nr. 164/2015**

În temeiul art. 108 din [Constituția României](#), republicată, și al art. 71 din Legea viei și vinului în sistemul organizării comune a pieței vitivinicole nr. [164/2015](#), **Guvernul României** adoptă prezenta hotărâre.

## **Art. 1**

Se aprobă [Normele metodologice](#) de aplicare a Legii viei și vinului în sistemul organizării comune a pieței vitivinicole nr. [164/2015](#), prevăzute în anexa care face parte integrantă din prezenta hotărâre.

## **Art. 2**

**(1)** La data intrării în vigoare a prezentei hotărâri, Hotărârea Guvernului nr. [769/2010](#) pentru aprobarea [Normelor metodologice](#) de aplicare a Legii viei și vinului în sistemul organizării comune a pieței vitivinicole nr. [244/2002](#), publicată în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 595 din 23 august 2010, cu modificările ulterioare, se abrogă.

**(2)** Măsurile adoptate în baza Hotărârii Guvernului nr. [769/2010](#), cu modificările ulterioare, aflate în derulare la data intrării în vigoare a prezentei hotărâri, se finalizează conform dispozițiilor în vigoare la data inițierii acestora.

PRIM-MINISTRU

**DACIAN JULIEN CIOLOȘ**

Contrasemnează:

Ministrul agriculturii și dezvoltării rurale,

**Achim Irimescu**

Viceprim-ministru,

ministrul economiei,

comerțului și relațiilor cu mediul de afaceri,

**Costin Grigore Borc**

p. Ministrul afacerilor externe,

**Alexandru Victor Micula,**

secretar de stat

**Publicat în Monitorul Oficial cu numărul 585 din data de 2 august 2016**

## **ANEXĂ:**

**[NORME METODOLOGICE de aplicare a Legii viei și vinului în sistemul organizării comune a pieței vitivinicole nr. 164/2015](#)**

Publicat în Monitorul Oficial cu numărul 585 din data de 2 august 2016

## **NORME METODOLOGICE din 20 iulie 2016 de aplicare a Legii viei și vinului în sistemul organizării comune a pieței vitivinicole nr. [164/2015](#)**

▶ (la data 02-Aug-2016 actul a fost aprobat de [Hotarirea 512/2016](#) )

### **CAPITOLUL I: Dispoziții generale**

#### **Art. 1**

Prezentele norme metodologice asigură aplicarea cadrului juridic și a reglementărilor specifice producției, procesării, îmbutelierii, etichetării și comercializării produselor vitivinicole, cu respectarea legislației naționale și europene în vigoare.

#### **Art. 2**

În sensul prezentelor norme metodologice, următorii termeni se definesc astfel:

**a) produse vitivinicole** - produsele așa cum sunt definite în anexa nr. 3 la prezentele norme metodologice;

**b) autorizații de plantare/replantare** - documente eliberate de Autoritate, definită conform art. 2 lit. e) din Legea viei și vinului în sistemul organizării comune a pieței vitivinicole nr. [164/2015](#), în baza cărora se aprobă plantările de viță-de-vie;

**c) regiuni viticole** - areale întinse delimitate în baza poziției geografice, particularităților privind condițiile ecologice, soiurilor cultivate, tehnologiilor aplicate, nivelului producțiilor obținute și însușirilor calitative ale produselor vitivinicole rezultate;

**d) îmbuteliator** - persoană fizică sau juridică ori asociație de astfel de persoane care desfășoară activități specifice procesului de îmbuteliere;

**e) producător viticol** - persoană fizică sau juridică ori asociație de astfel de persoane care efectuează activități specifice pentru producerea strugurilor pentru vin;

**f) producător vinicol** - persoană fizică sau juridică ori asociație de astfel de persoane care efectuează activități specifice pentru producerea produselor vinicole;

**g) etichetare** - mențiunile, indicațiile, mărcile de fabrică sau comerciale, imaginile ori semnele care figurează pe orice ambalaj, document, anunț, etichetă, inel sau manșetă, care însoțesc un anumit produs vinicol sau care se referă la acesta;

**h) prezentare** - toate informațiile transmise consumatorilor prin modalitatea de ambalare a produsului vizat, inclusiv prin forma și tipul recipientelor;

**i) importator** - persoană fizică sau juridică ori asociație de astfel de persoane stabilită în cadrul Uniunii, care își asumă responsabilitatea în ceea ce privește punerea în circulație pe teritoriul Uniunii a unor mărfuri din cele care fac obiectul de reglementare a prezentelor norme metodologice, mărfuri care au fost produse în afara spațiului Uniunii Europene;

**j) comerciant** - persoană fizică sau juridică ori asociație de astfel de persoane care efectuează fapte de comerț cu produsele care fac obiectul prezentelor norme metodologice, fie în scopul revânzării acestora, fie în scopul consumului direct.

### **CAPITOLUL II: Producția viticolă-Areale de cultură**

#### **Art. 3**

**(1)** Arealele viticole din România și nominalizarea acestora se aprobă prin ordin al Autorității.

▣(2)Modificarea delimitării teritoriale a arealelor viticole se stabilește de către Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole, denumit în continuare O.N.V.P.V., după consultarea asociațiilor de producători, în baza studiilor efectuate de Institutul de Cercetare-Dezvoltare pentru Viticultură și Vinificație Valea Călugărească, denumit în continuare I.C.D.V.V., și are la bază următoarele criterii:

- a) condițiile climatice determinante pentru potențialul calitativ al strugurilor și vinurilor;
- b) condițiile de relief asemănător;
- c) tehnologiile aplicate;
- d) nivelul producțiilor obținute și însușirile calitative ale produselor vitivinicole rezultate.

#### ▣Art. 4

(1) Producătorii de struguri pentru vin au obligația de a ține evidența producției și a modului de valorificare a acesteia în carnetul de viticultor.

(2) Carnetul de viticultor se eliberează de către direcția pentru agricultură județeană și a municipiului București, denumită în continuare D.A.J., persoanelor fizice sau juridice care exploatează plantații cu viță-de-vie înscrise în registrul plantațiilor viticole, denumit în continuare R.P.V., care comercializează struguri de vin pentru procesare.

(3) Modelul și condițiile de utilizare a carnetului de viticultor se aprobă prin ordin al Autorității.

### ▣CAPITOLUL III: Structura pieței vitivinicole

#### ▣SECȚIUNEA 1: Înființarea, întreținerea și defrișarea plantațiilor viticole. Materialul săditor viticol

##### ▣SUBSECȚIUNEA 1: A. Materialul săditor viticol

#### ▣Art. 5

Definițiile pentru categoriile de material de înmulțire vegetativă, material săditor viticol și categoriile de material biologic folosite în viticultură, prevăzute la art. 8 din Legea viei și vinului în sistemul organizării comune a pieței vitivinicole nr. [164/2015](#), denumită în continuare Lege, sunt cuprinse în anexa nr. 1 la prezentele norme metodologice.

#### ▣Art. 6

(1) Materialul de înmulțire vegetativă a viței-de-vie se realizează din:

- a) butuci individuali recunoscuți ca plante-mamă pentru recoltare cap clonă;
- b) plante-mamă destinate pentru producerea materialului inițial pentru coarde altoi și butași portaltoi;
- c) plantații-mamă destinate pentru producerea materialului bază pentru coarde altoi și butași portaltoi;
- d) plantații-mamă destinate pentru producerea materialului certificat pentru coarde altoi și butași portaltoi.

(2) Definițiile tipurilor de plantații viticole care produc material de înmulțire vegetativă a viței-de-vie sunt prevăzute în anexa nr. 2 la prezentele norme metodologice.

(3) Materialul de înmulțire vegetativă a viței-de-vie se realizează prin altoire și/sau butași înrădăcinați în școli de vițe pentru material săditor certificat și/sau standard.

(4) Schema selecției clonale, condițiile referitoare la cultură, condițiile privind materialul de înmulțire și obținerea de plante din categoriile biologice prevăzute de prezentul articol, obținerea nucleului de premultiplicare, respectiv plantația de viță-de-vie din material inițial și material bază se stabilesc de către I.C.D.V.V.

(5) Schema selecției clonale se aprobă prin ordin al Autorității, în termen de 30 de zile de la data intrării în vigoare a prezentei hotărâri.

#### ▣Art. 7

(1) Categoriile biologice de material săditor viticol admise în România sunt următoarele:

- a) materialul inițial;

- b) materialul bază;
- c) materialul certificat;
- d) materialul standard.

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

#### Art. 8

(1) Producerea materialului săditor viticol se realizează în următoarele tipuri de unități recunoscute de către Autoritate, prin Inspekția Națională pentru Calitatea Semințelor, denumită în continuare I.N.C.S.:

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

(2) Definițiile unităților care produc material de înmulțire vegetativă a viței-de-vie sunt prevăzute în anexa nr. 2 la prezentele norme metodologice.

(3) Producerea, controlul, certificarea calității și comercializarea clonelor omologate și a materialului de înmulțire vegetativă a viței-de-vie, inițial, bază și certificat din România, definite în anexa nr. 1 la prezentele norme metodologice, se fac conform procedurii aprobate prin ordin al Autorității, în termen de 30 de zile de la data intrării în vigoare a prezentei hotărâri.

#### Art. 9

Soiurile de viță-de-vie pentru producerea de vinuri trebuie să facă parte din Catalogul oficial al soiurilor de plante de cultură din România, elaborat anual de Institutul de Stat pentru Testarea și Înregistrarea Soiurilor, denumit în continuare I.S.T.I.S., cu avizul O.N.V.P.V.

#### Art. 10

(1) Lista soiurilor și clonelor pentru struguri devin și a sinonimiilor acestora permise pe teritoriul național pentru a fi plantate, replantate, altoite în scopul producției de vinuri se aprobă și se actualizează prin ordin al Autorității și se notifică Comisiei Europene, prin instituțiile desemnate.

(2) Soiurile de struguri de vinificație și sinonimiile acestora care sunt admise în sistemul de etichetare a vinurilor varietale se notifică de către O.N.V.P.V. la Comisia Europeană.

(3) Soiurile și clonele de viță-de-vie nou-create vor fi introduse în Catalogul oficial al soiurilor de plante de cultură din România, care stă la baza elaborării listei soiurilor admise în cultură.

(4) Catalogul oficial al soiurilor de plante de cultură din România este elaborat pe baza metodologiei de examinare tehnică și de prezentare a noilor soiuri, în vederea înregistrării în Registrul soiurilor.

### SUBSECȚIUNEA 2: B. Înființarea plantațiilor viticole

#### Art. 11

(1) Înființarea plantațiilor de viță-de-vie se face în areale viticole, numai cu soiuri/clone prevăzute în lista de soiuri și clone de struguri de vin, menționată la art. 10.

(2) Este interzisă plantarea/replantarea cu unul dintre următoarele soiuri de hibridi producători direcți, denumiți în continuare HPD: Noah, Othello, Isabelle, Jacques, Clinton și Herbemont.

(3) Plantarea hibridilor interspecifici cu rezistență relativă la boli, obținuți prin încrucișări complexe între soiurile *Vitis vinifera* și soiuri aparținând altor specii ale genului *Vitis*, este permisă numai în intravilanul localităților situate în afara arealelor viticole, în scop ornamental sau pentru consumul familial, pe o suprafață de cel mult 0,1 ha de familie.

(4) Plantațiile înființate prin utilizarea unui drept de plantare din rezerva națională, precum și cele care au beneficiat de fonduri europene alocate măsurii de restructurare/reconversie sunt

destinate exclusiv pentru producerea strugurilor cu denumire de origine controlată și a strugurilor cu indicație geografică.

**(5)** Procedura de gestionare a sistemului autorizațiilor de plantare a viței-de-vie de struguri pentru vin se aprobă prin ordin al Autorității.

### ☐ **SUBSECȚIUNEA 3: C. Întreținerea plantațiilor viticole**

#### ☐ **Art. 12**

I.C.D.V.V., împreună cu rețeaua sa de unități de cercetare și dezvoltare zonale, elaborează tehnologiile de cultură a viței-de-vie adaptate diferitelor zone și tipuri de plantații, care sunt puse la dispoziția producătorilor viticoli cu titlu de recomandare.

#### ☐ **Art. 13**

Cultivatorii de viță-de-vie trebuie să respecte tehnologiile de cultură și normele privind ecocondiționalitatea, în conformitate cu legislația națională și europeană în vigoare.

### ☐ **SUBSECȚIUNEA 4: D. Defrișarea plantațiilor de viță-de-vie**

#### ☐ **Art. 14**

**(1)** Defrișarea plantațiilor de viță-de-vie în suprafață mai mare de 0,1 ha se face în baza declarației de defrișare, depusă la D.A.J. și transmisă către consilierii cu atribuții de inspecție de stat pentru controlul tehnic vitivinicol din județul respectiv.

**(2)** Certificarea defrișării plantațiilor de viță-de-vie se face de către consilierii cu atribuții de inspecție în sectorul vitivinicol din județul respectiv, în vederea actualizării datelor din R.P.V.

**(3)** Persoanele fizice sau juridice care efectuează defrișarea plantațiilor în alte condiții decât cele prevăzute la alin. (1) și cele care abandonează suprafețele plantate cu viță-de-vie nu beneficiază de autorizația de replantare.

**(4)** Orice defrișare efectuată cu respectarea prevederilor alin. (1) generează o autorizație de replantare în suprafață echivalentă cu cea defrișată, acordată de D.A.J., în baza certificării defrișării de către consilierii cu atribuții de inspecție în sectorul vitivinicol din județul respectiv.

### ☐ **SECȚIUNEA 2: Producția de vin**

#### ☐ **SUBSECȚIUNEA 1: A. Produsele vinicole**

#### ☐ **Art. 15**

☐ **(1)** Produsele vinicole sunt cuprinse în următoarele categorii:

**a)** must de struguri;

**b)** suc de struguri;

**c)** alte musturi de struguri, decât cele parțial fermentate sau a căror fermentație a fost oprită altfel decât cu adaos de alcool;

**d)** vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite sau cu adaos de alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009, cu excepția celorlalte musturi de struguri de la subpozițiile 2204 30 92, 2204 30 94, 2204 30 96 și 2204 30 98, reglementate de Regulamentul (CE) nr. 1.214/2007 al Comisiei din 20 septembrie 2007 de modificare a anexei I la Regulamentul (CEE) nr. [2.658/87](#) al Consiliului privind Nomenclatura tarifară și statistică și Tariful Vamal Comun - cap. 20 "Preparate din legume, din fructe sau din alte părți de plante" și cap. 22 "Băuturi, lichide alcoolice și oțet";

**e)** oțet de vin;

**f)** drojdie de vin;

**g)** tescovină de struguri.

**(2)** Definițiile produselor menționate mai sus sunt cuprinse în anexa nr. 3 la prezentele norme metodologice.

#### ☐ **SUBSECȚIUNEA 2: B. Vinurile**

#### ☐ **Art. 16**

**(1)** Vinul este un produs alimentar obținut exclusiv prin fermentarea alcoolică, totală sau parțială, a strugurilor proaspeți, presați ori nu, sau a mustului de struguri.

**(2)** În funcție de conținutul lor în zaharuri, exprimat în glucoză plus fructoză, vinurile se clasifică în conformitate cu prevederile anexei nr. 4.V la prezentele norme metodologice.

#### Art. 17

Vinurile se clasifică astfel:

**a)** vin cu denumire de origine controlată, denumit în continuare vin cu D.O.C.;

**b)** vin cu indicație geografică, denumit în continuare vin cu I.G.;

**c)** vin liniștit fără D.O.C. și fără I.G., cu denumire de soi, care utilizează în vederea comercializării numele soiului/soiurilor de struguri de vinificație din care se obține, cu condiția ca acesta să fie obținut în proporție de cel puțin 85% din soiul utilizat la etichetare, denumit în continuare vin varietal;

**d)** vin fără D.O.C., fără I.G. și fără denumire de soi, denumit în continuare vin.

#### Art. 18

Pot utiliza numele unei D.O.C., în vederea comercializării, cu respectarea condițiilor din caietele de sarcini, următoarele categorii de vinuri:

**a)** vin liniștit, denumit în continuare vin;

**b)** vin spumant de calitate;

**c)** vin spumant de calitate de tip aromat;

**d)** vin licoros;

**e)** vin petiant;

**f)** vin din struguri stafidiți;

**g)** vin din struguri supramaturați.

#### Art. 19

Pot utiliza numele unei indicații geografice, în vederea comercializării, cu respectarea condițiilor din caietele de sarcini, următoarele categorii de vinuri:

**a)** vin;

**b)** vin spumant;

**c)** vin perlant.

### SUBSECȚIUNEA 3: C. Vinurile speciale

#### Art. 20

Vinurile speciale sunt:

**a)** vinurile spumante, vinurile spumante de calitate, vinurile spumante de calitate de tip aromat și vinurile spumoase;

**b)** vinurile perlante și petiante;

**c)** vinurile licoroase;

**d)** vinurile obținute din struguri stafidiți și vinurile obținute din struguri supramaturați.

#### Art. 21

**(1)** Definiția vinurilor spumante, vinurilor spumante de calitate, vinurilor spumante de calitate de tip aromat și vinurilor spumoase este prevăzută în anexa nr. 3 la prezentele norme metodologice.

**(2)** În funcție de conținutul în zahăr, vinurile prevăzute la alin. (1) pot fi:

**a)** brut natur; conținutul de zahăr exprimat în glucoză plus fructoză este de maximum 3 g/L; această mențiune poate fi utilizată numai pentru produsele la care nu s-a adăugat zahăr după cea de-a doua fermentație;

**b)** extrabrut; conținutul de zahăr este de maximum 6 g/L;

**c)** brut; conținutul de zahăr este de maximum 12 g/L;

**d)** extrasec; conținutul de zahăr este cuprins între 12,01 și maximum 17 g/L;

e)sec; conținutul de zahăr este cuprins între 17,01 și maximum 32 g/L;

f)demisec; conținutul de zahăr este cuprins între 32,01 și maximum 50 g/L;

g)dulce; conținutul de zahăr este mai mare de 50 g/L,

(3) Pentru vinurile spumante de calitate cu D.O.C. atât producerea vinului materie primă, cât și refermentarea în butelii se vor efectua în arealul delimitat.

#### Art. 22

(1) Definiția vinurilor perlante, petiante și licoroase este prevăzută în anexa nr. 3 la prezentele norme metodologice.

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

#### Art. 23

Definiția vinurilor obținute din struguri stafidiți și a vinurilor obținute din struguri supramaturați este prevăzută în anexa nr. 3 la prezentele norme metodologice.

### SUBSECȚIUNEA 4: D. Alte produse pe bază de must

#### Art. 24

(1) Din categoria altor produse pe bază de must fac parte:

a) mustul de struguri;

b) mustul de struguri parțial fermentat;

c) mustul de struguri parțial fermentat extras din struguri stafidiți;

d) mustul de struguri concentrat;

e) mustul de struguri concentrat rectificat;

f) sucul de struguri;

g) sucul de struguri concentrat.

(2) Definițiile produselor menționate la alin. (1) sunt prevăzute în anexa nr. 3 la prezentele norme metodologice.

## CAPITOLUL IV: Practicile și tratamentele oenologice autorizate

### SECȚIUNEA 1: Practici și tratamente oenologice autorizate și restricții

#### Art. 25

Practicile și tratamentele oenologice autorizate, care pot fi utilizate în obținerea și conservarea produselor vitivinicole, condițiile, restricțiile și limitele de utilizare a acestora sunt prevăzute în anexa nr. 4.IA la prezentele norme metodologice.

#### Art. 26

Limitele conținutului de anhidridă sulfuroasă din vinuri sunt indicate în anexa nr. 4.IB la prezentele norme metodologice.

#### Art. 27

Limitele acidității volatile din vinuri sunt indicate în anexa nr. 4.IC la prezentele norme metodologice.

#### Art. 28

Practicile oenologice autorizate și restricțiile privind obținerea vinurilor spumante, vinurilor spumante de calitate și vinurilor spumante de calitate de tip aromat sunt prevăzute în anexa nr. 4.II la prezentele norme metodologice.

#### Art. 29

Practicile oenologice autorizate și restricțiile privind obținerea vinurilor licoroase sunt prevăzute în anexa nr. 4.III la prezentele norme metodologice,

### SECȚIUNEA 2: Îmbogățirea, acidificarea și dezacidificarea

#### Art. 30

**(1)** Îmbogățirea reprezintă practica oenologică prin care se corectează conținutul de zaharuri pentru mărirea titrului alcoolic volumic natural.

**(2)** În anii viticoli nefavorabili se poate practica mărirea tăriei alcoolice naturale în volume a mustului de struguri și a mustului de struguri parțial fermentat destinate producerii vinurilor; anii viticoli nefavorabili sunt cei în care resursele de lumină (durata de strălucire a soarelui) și căldură (suma gradelor de temperatură) sunt insuficiente și nu permit maturarea corespunzătoare (optimă) a strugurilor.

☐ **(3)** Creșterea tăriei naturale alcoolice în volume nu poate depăși următoarele limite:

**a)** 2,0% vol., în zona viticolă B;

**b)** 1,5% vol., în zona viticolă C.

**(4)** În anii cu condiții climatice deosebit de nefavorabile, respectiv cu deficit accentuat al resurselor de lumină și căldură și excedent pronunțat al precipitațiilor în perioada de maturare a strugurilor, Autoritatea poate solicita Comisiei Europene o creștere a limitei stabilite la alin. (3) cu 0,5% vol.

#### ☐ **Art. 31**

☐ **(1)** Creșterea tăriei alcoolice naturale în volume, menționată la art. 30, poate fi făcută după cum urmează:

**a)** în cazul strugurilor proaspeți, al mustului de struguri parțial fermentat sau al vinului în fermentație, prin adaos de zaharoză, de must de struguri concentrat sau de must de struguri concentrat rectificat, pentru obținerea vinului fără D.O.C. și fără I.G.;

**b)** în cazul strugurilor proaspeți, al mustului de struguri parțial fermentat sau al vinului în fermentație, prin adaos de must de struguri concentrat sau de must de struguri concentrat rectificat, pentru obținerea vinurilor cu D.O.C., a vinurilor cu I.G. și a vinurilor varietale;

**c)** în cazul mustului de struguri, numai prin adaos de zaharoză, de must de struguri concentrat sau de must de struguri concentrat rectificat ori prin concentrare parțială, inclusiv osmoză inversă;

**d)** în cazul vinului din care se poate obține un vin fără D.O.C., fără I.G. și fără denumire de soi, procedeul se poate realiza doar prin concentrare parțială la rece.

**(2)** Practicile oenologice menționate la alin. (1) se exclud reciproc.

**(3)** Adaosul de zaharoză menționat la alin. (1) lit. a) și c) se face direct și poate fi practicat numai la producerea vinurilor seci fără D.O.C., fără I.G. și fără denumire de soi, în condițiile prevăzute de reglementările europene și normele naționale.

**(4)** Adaosul de must de struguri concentrat sau de must de struguri concentrat rectificat nu poate mări volumul inițial de struguri zdrobiți, de must de struguri, de must de struguri în fermentație sau de vin nou aflat în fermentație cu mai mult de 8% în zona viticolă B și 6,5% în zona viticolă C.

**(5)** În cazul în care se aplică prevederile art. 30 alin. (4), limita de creștere volumică este de 10,5% în zona viticolă B.

**(6)** Concentrarea mustului de struguri sau a vinurilor nu poate reduce cu mai mult de 20% volumul inițial de vin și în niciun caz nu poate să mărească cu mai mult de 2% vol. tăria naturală alcoolică în volume.

**(7)** Procedeele menționate anterior nu pot avea ca efect creșterea tăriei alcoolice totale în volume a produselor care au fost supuse acestei practici peste limita maximă de: 12% vol. în zona viticolă B; 12,5% vol. în zona viticolă CI; 13% vol. în zona viticolă CII.

#### ☐ **Art. 32**

**(1)** Îndulcirea este practica oenologică prin care se mărește conținutul de zaharuri al produsului vitivinicol, practică ce se efectuează cu ajutorul unuia sau mai multora dintre



produsele următoare: must de struguri, must de struguri concentrat sau must de struguri concentrat rectificat.

**(2)** Condițiile și limitele utilizate în practica oenologică menționată la alin. (1) sunt prevăzute în anexa nr. 4.IV la prezentele norme metodologice.

#### **Art. 33**

**(1)** Acidificarea/Dezacidificarea este practica oenologică prin care se mărește/reduce aciditatea produselor vinicole.

**(2)** Strugurii proaspeți, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, vinul nou în fermentație și vinul pot face obiectul:

**a)** unei dezacidificări, în zonele viticole B și CI;

**b)** unei acidificări și al unei dezacidificări, în zonele viticole CI și CII.

**(3)** Acidificarea produselor menționate la alin. (2), cu excepția vinului, se poate face doar până la limita maximă de 1,50 g/L exprimată în acid tartric sau 20 miliechivalenți/L.

**(4)** Acidificarea vinurilor se poate face doar până la limita maximă de 2,50 g/L exprimată în acid tartric sau 33,3 miliechivalenți/L.

**(5)** Dezacidificarea vinurilor se poate face doar până la limita maximă de 1 g/L exprimată în acid tartric sau 13,3 miliechivalenți/L.

**(6)** Mustul de struguri destinat concentrării poate face obiectul unei dezacidificări parțiale.

**(7)** Acidificarea și îmbogățirea, precum și acidificarea și dezacidificarea aceluiași produs se exclud reciproc.

#### **Art. 34**

**(1)** Cupajul reprezintă amestecul vinurilor sau al musturilor de proveniență diferită, din soiuri diferite de viță-de-vie, din ani diferiți de recoltă sau din categorii diferite de vin sau de must.

**(2)** Sunt considerate diferite categorii de vinuri sau musturi:

**1.**(i) vinuri roșii, vinuri albe și musturile adecvate obținerii uneia dintre aceste categorii de vin;

**2.**(ii) vinurile care fac obiectul art. 17 din Lege, precum și musturile sau vinurile din care se poate obține una dintre aceste categorii de vin;

**3.**(iii) în cadrul prezentului articol, vinul rose este considerat a fi vin roșu.

**(3)** Produsele prevăzute la alin. (2) pot proveni din:

**a)** state diferite din cadrul Uniunii Europene;

**b)** zone viticole diferite din cadrul Uniunii Europene.

**(4)** Nu este permisă cupajarea vinurilor albe cu vinurile roșii.

**(5)** Nu sunt considerate cupaje:

**a)** îmbogățirea prin adăugare de must de struguri concentrat sau must de struguri concentrat rectificat;

**b)** îndulcirea.

### **SECȚIUNEA 3: Condiții de realizare a practicilor oenologice**

#### **Art. 35**

**(1)** Îmbogățirea, acidificarea și dezacidificarea sunt permise numai în timpul procesării strugurilor proaspeți, a mustului de struguri, a mustului de struguri parțial fermentat sau a vinului nou în fermentație sau a vinului.

**(2)** Îmbogățirea, acidificarea și dezacidificarea se realizează în limitele stabilite prin încadrarea arealelor în zonele viticole de proveniență a strugurilor B, CI și CII, menționate la art. 4 alin. (1) din Lege.

**(3)** Fiecare practică menționată la alin. (1) și (2) se notifică consilierilor cu atribuții de inspecție de stat pentru controlul tehnic vitivinicol din județul respectiv. Producătorii trebuie să înscrie în registrele prevăzute de legislația în vigoare următoarele: efectuarea îmbogățirii, a

îndulcirii, stocurile de zaharoză, must de struguri concentrat sau must de struguri concentrat rectificat utilizate pentru realizarea produselor.

**(4)**Practicile menționate la alin. (1) trebuie înscrise în documentul de însoțire cu care circulă în vrac produsele astfel tratate.

▣**(5)**Îmbogățirea se efectuează pentru produsele provenite din recolta unui an, în aceeași campanie viticolă, astfel:

**a)** înainte de 1 ianuarie, în zonele viticole CI și CII;

**b)** înainte de 16 martie, în zona viticolă B.

**(6)**Celelalte practici oenologice pot fi aplicate vinurilor pe toată perioada anului viticol.

#### ▣**Art. 36**

Documentele aferente practicilor oenologice și modelul acestora se aprobă prin ordin al Autorității, în termen de 30 de zile de la data intrării în vigoare a prezentei hotărâri.

### ▣**SECȚIUNEA 4: Calitatea vinurilor**

#### ▣**Art. 37**

Vinurile proprii consumului uman trebuie să prezinte, în momentul comercializării, însușirile organoleptice caracteristice categoriei de calitate și tipului de vin, precum și următorii parametri fizico-chimici, atestați prin analize efectuate în laboratoare autorizate de către Autoritate:

**a)** tăria alcoolică la 20° C - minimum 8,5% alcool dobândit în volume;

**b)** aciditatea totală - minimum 3,5 g/L exprimată în acid tartric sau 46,6 miliechivalenți pe litru, conform încadrării în zonele viticole ale Uniunii Europene B, CI și CII;

▣**c)** aciditatea volatilă nu poate fi mai mare de:

**1.**(i) 18 miliechivalenți pe litru sau 1,08 g/L acid acetic pentru musturile de struguri parțial fermentate;

**2.**(ii) 18 miliechivalenți pe litru sau 1,08 g/L acid acetic pentru vinurile albe sau rose;

**3.**(iii) 20 miliechivalenți pe litru sau 1,2 g/L acid acetic pentru vinurile roșii. Aceste limite pot fi depășite numai pentru unele vinuri vechi, maturate cel puțin 2 ani în vase din lemn de stejar, sau pentru unele vinuri produse după tehnologii speciale, cu condiția să nu aibă influență negativă asupra caracteristicilor organoleptice.

#### ▣**Art. 38**

După culoare, vinurile se clasifică în: albe, rose și roșii.

#### ▣**Art. 39**

**(1)** Limitele maxime acceptate ale parametrilor fizico-chimici de bază, la momentul punerii în consum, sunt prevăzute în anexa nr. 4 IB la prezentele norme metodologice.

▣**(2)** La data punerii în consum, compoziția vinurilor trebuie să se încadreze în parametrii fizico-chimici de mai jos:

**a)** acid citric, 1 g/L;

▣**b)** metanol:

**1.**(i) 250 mg/L pentru vinurile albe și rose;

**2.**(ii) 400 mg/L pentru vinurile roșii;

**c)** arsen, 0,2 mg/L;

**d)** cadmiu, 0,01 mg/L;

**e)** cupru, 1,0 mg/L;

**f)** plumb, 0,2 mg/L;

**g)** sodiu excedentar, 60 mg/L;

**h)** zinc, 5,0 mg/L;

**i)** bor, 80 mg/L exprimat în acid boric;

**j)** brom, 1,0 mg/L;

**k)** fluor, 1,0 mg/L și 3,0 mg/L produse din struguri recoltați în plantațiile de soiuri nobile tratate cu criolit;

**l)** sulfatați, 1,0 g/L, cu următoarele excepții:

**1.**(i) 1,5 g/L în vinurile învechite cel puțin 2 ani în vase, în vinurile îndulcite:

**2.**(ii) 2 g/L în vinurile cu adaos de must concentrat și în vinurile în mod natural dulci;

**3.**(iii) 2,5 g/L la vinurile maturate sub peliculă de levuri și alte vinuri de tip oxidativ;

**m)** diglicozidul malvidinei pentru vinurile roșii și rose 15,0 mg/L (determinată prin metoda cantitativă oficială);

**n)** etilen glicol, 10,0 mg/L;

**o)** dietilen glicol, 10,0 mg/L;

**p)** propilen glicol:

**1.**(i) 150 mg/L în vinuri;

**2.**(ii) 300 mg/L în vinuri spumante;

**q)** ocratoxina A, 2 micrograme/L;

**r)** raport glucoza fructoza, subunitar.

**Art. 40**

**(1)** Vinurile care nu corespund categoriei de calitate în care au fost încadrate sunt retrase de la comercializare.

**(2)** Vinurile care nu întrunesc parametrii pentru consumul uman se retrag de la comercializare sau se denaturează după caz.

**(3)** Vinurile vrac sunt admise la comercializare numai însoțite de buletinul de analiză eliberat de laboratoarele autorizate.

**(4)** Controlul oficial al parametrilor fizico-chimici și caracteristicilor organoleptice ale vinurilor se realizează în laboratoare desemnate de Autoritate care îndeplinesc criteriile generale de funcționare a laboratoarelor de testare stabilite în standardul ISO/CEI/17025. Lista laboratoarelor care efectuează controlul oficial se aprobă prin ordin al Autorității, se actualizează periodic și se publică în Monitorul Oficial al României, Partea I.

**(5)** Lista laboratoarelor menționate la alin. (4) se comunică Comisiei Europene de către Autoritate.

**Art. 41**

**(1)** Vinurile care nu respectă parametrii organoleptici și fizico-chimici stabiliți prin prezentele norme metodologice sunt improprii consumului uman.

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

**CAPITOLUL V: Comercializarea vinului și a produselor viticole**

**SECȚIUNEA 1: Condiții de comercializare a strugurilor de vin, a vinurilor și a celorlalte produse viticole**

**Art. 42**

**(1)** Condițiile de comercializare a strugurilor de vin, respectiv evidența producției și modul de valorificare a acesteia, se aprobă prin ordin al Autorității.

**(2)** Achiziționarea strugurilor de vin pentru vinificație de la producători persoane fizice și juridice, în vederea asigurării trasabilității, se face în baza carnetului de viticultor.

**(3)** Producătorii de vin care cumpără struguri de vin pentru vinificație au obligația de a menționa în evidențele primare cantitatea, soiul și zona de proveniență a producătorului de struguri, consemnate în carnetul de viticultor.

**Art. 43**

**(1)** Cu excepția vinurilor spumoase, spumante, perlante, petiante și licoroase, orice categorie de vinuri poate fi comercializată în vrac în vederea îmbutelierii.

(2) Vinurile cu D.O.C., cu I.G., varietale, spumoase, spumante, perlante, petiante și licoroase sunt puse în consum exclusiv în formă îmbuteliată.

(3) Cu excepția vinurilor de la alineatul precedent, orice altă categorie de vin poate fi pusă în consum și sub formă vrac.

(4) Vinurile cu D.O.C., cu I.G. și vinurile varietale, ambalate în sistem bag-in-box, pot fi puse în consum direct (către consumator) în recipiente de volum mai mic decât cel al recipientului în care au fost îmbuteliate, cu respectarea trasabilității.

(5) Comercializarea cu amănuntul a vinurilor vrac se face numai în spații autorizate de consilierii cu atribuții de inspecție de stat pentru controlul tehnic vitivinicol, conform criteriilor și condițiilor de comercializare aprobate prin ordin al Autorității.

(6) Pentru transportul în vrac în vederea comercializării vinului obținut de producători persoane fizice/juridice, în recipiente mai mari de 60 litri, sunt obligatorii documentele de însoțire și buletinul de analiză emis de un laborator autorizat.

#### ▣ **Art. 44**

(1) Producătorii și comercianții de produse vinicole în vrac sunt obligați să țină evidența acestora, conform normelor legale în vigoare. Documentele de evidență se țin în aceeași incintă cu produsele depozitate. 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. 45**

Pentru vinurile cu D.O.C., cu I.G. și pentru vinurile varietale îmbuteliate nu este necesară copia de pe certificatul de atestare, elementele de garantare a calității fiind menționate pe etichetă, sub răspunderea celui care a efectuat îmbutelierea.

#### ▣ **Art. 46**

Documentele de certificare a calității produselor destinate livrărilor intracomunitare sau la export, solicitate de partenerii externi prin contracte între părți, sunt eliberate de organele responsabile, în condițiile legii.

### ▣ **SECȚIUNEA 2: Ambalare, etichetare, prezentare**

#### ▣ **Art. 47**

(1) Vinurile spumante de calitate cu D.O.C. pot fi păstrate în scopul vânzării sau scoase pe piață numai în recipiente de sticlă închise cu ajutorul unui dop din plută ori din alte materiale admise în comerțul internațional, fixate cu ajutorul unor legături de sârmă, acoperite, acolo unde este cazul, cu un capac și învelite în folie care acoperă dopul în totalitate, precum și o parte a gâtului buteliei sau, în cazul buteliilor cu o capacitate nominală de maximum 0,20 litri, cu un dispozitiv de închidere adecvat.

(2) Dispozitivele de închidere nu pot fi acoperite cu capsulă sau folie fabricate pe bază de plumb.

(3) Asociațiile de producători pot stabili, prin caietele de sarcini corespunzătoare D.O.C. și/sau I.G., norme de ambalare, etichetare și prezentare a vinurilor, cu respectarea prevederilor prezentei hotărâri.

(4) Dacă în caietul de sarcini al vinului cu D.O.C./I.G. se indică faptul că ambalarea vinului trebuie efectuată în cadrul ariei geografice delimitate sau într-o arie din imediata vecinătate a ariei delimitate în cauză, această cerință trebuie să fie justificată corespunzător.

#### ▣ **Art. 48**

(1) La etichetarea produselor vitivinicole se utilizează indicații obligatorii și indicații facultative.

**(2)** Produsele definite în anexa nr. 3 la prezentele norme metodologice puse în circulație în recipiente cu o capacitate nominală de până la 60 l se etichetează conform prevederilor prezentelor norme metodologice.

**(3)** Indicațiile obligatorii trebuie grupate în același câmp vizual și prezentate cu caractere clare, lizibile, de neșters și suficient de mari pentru a ieși bine în evidență de pe fondul pe care sunt imprimate și pentru a putea fi distinse clar de celelalte indicații scrise și desene.

**(4)** Indicațiile obligatorii sunt:

**a)** denumirea categoriei de produse viticole așa cum sunt definite în anexa nr. 3 la prezentele norme metodologice;

**b)** pentru vinurile cu D.O.C. sau cu I.G.:

**1.**(i) mențiunea "denumire de origine controlată" sau "indicație geografică"; și

**2.**(ii) denumirea de origine controlată sau indicația geografică;

**c)** tăria alcoolică dobândită;

**d)** țara de proveniență;

**e)** indicarea îmbutelietorului sau, în cazul vinului spumant, al vinului spumos, al vinului spumant de calitate sau al vinului spumant de calitate de tip aromat, numele producătorului sau al comerciantului;

**f)** indicarea importatorului, în cazul vinurilor importate;

**g)** indicarea tipului de vin, în funcție de conținutul de zahăr în cazul vinului spumant, al vinului spumos, al vinului spumant de calitate sau al vinului spumant de calitate de tip aromat; conținutul în zahăr nu poate varia mai mult de 3 g/L față de limitele categoriei înscrise pe etichetă;

**h)** volumul nominal al recipientului;

**i)** indicarea numărului lotului care să permită identificarea datei îmbutelierii;

**j)** mențiunile "sulfiți" sau "dioxid de sulf", "ouă", "proteine din ouă", "produse din ouă", "lizozimă din ouă" sau "albumină din ouă", "lapte", "produse din lapte", "cazeină din lapte" sau "proteine din lapte" sau pictogramele corespunzătoare, după caz;

**k)** pentru vinurile spumante, spumoase, spumante de calitate, spumante de calitate de tip aromat, tipul produsului, în funcție de conținutul de zahăr; dacă produsul are un conținut de zahăr care permite încadrarea în două categorii, se va utiliza una dintre acestea, la alegere;

**l)** în cazul vinului spumos și al vinului perlant, indicarea metodei de producție: "obținut prin adăugare de dioxid de carbon";

**m)** pentru mențiunile obligatorii de mai jos, modalitatea de înscriere în etichetare se face după cum urmează:

**1.**(i) mențiunile obligatorii referitoare la importator și numărul lotului, precum și mențiunea "conține sulfiți" sau "dioxid de sulf", "ouă", "proteine din ouă", "produse din ouă", "lizozimă din ouă" sau "albumină din ouă", "lapte", "produse din lapte", "cazeină din lapte" sau "proteine din lapte" și altele asemenea pot fi înscrise în afara câmpului vizual în care figurează celelalte indicații obligatorii;

**2.**(ii) indicarea tăriei alcoolice dobândite în volum se face în unități sau semiunități de procentaj în volume; fără a aduce atingere toleranțelor prevăzute de metoda de analiză utilizată, diferența dintre tăria alcoolică indicată și tăria alcoolică determinată prin analiză nu trebuie să se abată cu mai mult de 0,5% vol. alcool; pentru vinurile învechite, depozitate în butelii de sticlă pe o perioadă de minimum 3 ani, precum și pentru vinurile spumante, spumoase, petiante și licoroase, fără a aduce atingere toleranțelor prevăzute în metoda de analiză utilizată, diferența dintre tăria alcoolică indicată și tăria alcoolică determinată prin analiză nu trebuie să depășească 0,8% vol.;

**3.**(iii) tăria alcoolică dobândită în volume este înscrisă pe etichetă, pentru vinurile îmbuteliate în România, cu caractere având o înălțime de cel puțin 5 milimetri în cazul în care volumul nominal este mai mare de 100 centilitri, de cel puțin 3 milimetri dacă volumul este mai mic sau egal cu 100 de centilitri și mai mare de 20 centilitri, respectiv de cel puțin 2 milimetri în cazul în care volumul este mai mic sau egal cu 20 de centilitri.

**(5)**Indicațiile obligatorii vor fi menționate pe etichetă în limba română pentru produsele vinicole produse în România.

**(6)**Indicațiile facultative sunt:

**a)**anul de recoltă, cu condiția ca cel puțin 85% din cantitatea de struguri utilizată în procesul de producție să fie recoltată în anul respectiv;

**b)**denumirea unuia sau a mai multor soiuri de struguri de vinificație. Numele soiurilor de viță-de-vie pot fi utilizate la etichetare numai dacă:

- sunt admise în cultură în arealele viticole din România;

- sunt utilizate pentru desemnarea unui vin cu D.O.C. sau cu I.G., în conformitate cu caietele de sarcini;

- sunt utilizate pentru desemnarea unui vin varietal și sunt aprobate prin ordin al Autorității privind lista soiurilor pentru obținerea vinului varietal;

- în cazul în care se utilizează numele unui singur soi de viță-de-vie sau un sinonim al acestuia, produsul să fi fost obținut în proporție de cel puțin 85% din soiul menționat;

- în cazul în care se utilizează două sau trei soiuri de viță-de-vie sau sinonimele lor, produsul în cauză să fi fost obținut în proporție de 100% din soiurile menționate; soiurile trebuie să fie menționate în ordinea descrescătoare a proporției, utilizându-se caractere de aceeași dimensiune;

**c)**mențiuni indicând conținutul de zahăr, cu excepția vinului spumant, al vinului spumos, al vinului spumant de calitate sau al vinului spumant de calitate de tip aromat;

**d)**în cazul vinurilor cu D.O.C. sau cu I.G., numele altei unități geografice care este mai restrânsă sau mai extinsă decât zona care determină denumirea de origine sau indicația geografică;

**e)**mențiunile tradiționale, în cazul vinurilor cu D.O.C. sau cu I.G.;

**f)**simbolul Uniunii Europene care indică D.O.C. sau I.G.;

**g)**mențiuni referitoare la anumite metode de producție;

**h)**pentru a descrie vinurile spumante cu D.O.C. sau cu I.G. a unei țări terțe sau vinurile spumante de calitate, mențiunile "fermentat în butelii de sticlă prin metoda tradițională", "metoda tradițională", "metoda clasică" sau "metoda tradițională clasică" pot fi utilizate numai cu condiția ca produsul:

- să fi devenit spumant în urma unei a doua fermentații alcoolice în butelii de sticlă;

- să fi fost menținut în permanență în prezența drojdiei timp de cel puțin nouă luni în cadrul aceleiași exploatații din momentul constituirii producției;

- să fi fost separat de drojdie prin evacuare;

**i)**în cazul vinurilor cu D.O.C. sau cu I.G., numele unei subunități geografice care este mai restrânsă decât zona care determină D.O.C. sau I.G.;

**j)**culoarea specifică;

**k)**mărcile comerciale;

**l)**distincțiile acordate, numai pentru lotul în cauză;

**m)**pictograme utilizate la etichetarea produselor care permit o mai bună vizibilitate a informațiilor, după modelul:



#### Art. 49

(1) Denumirile comerciale utilizate pentru descrierea, prezentarea și publicitatea produselor vinicole nu pot conține cuvinte, părți de cuvinte, semne sau ilustrații care:

a) pot crea confuzii sau induce în eroare consumatorii, în special în ceea ce privește:

1.(i) denumirea unui produs, originea acestuia, categoria de calitate, tipul, caracteristicile acestuia, prin utilizarea unor sintagme cum ar fi: "fel", "tip", "stil", "imitație", "marcă" sau altele de acest gen;

2.(ii) caracteristicile produselor și în special natura lor, compoziția, concentrația alcoolică în volume, culoarea, originea sau proveniența, calitatea, soiurile de viță-de-vie, anul recoltei ori volumul nominal al recipientelor;

3.(iii) identitatea și calitatea persoanelor fizice și juridice care îmbuteliază;

b) pot fi:

1.(i) confundate de către persoanele cărora le sunt destinate cu descrierea completă sau parțială a unui vin, vin licoros, vin perlant, vin petiant, a unui vin cu D.O.C. ori a unui vin de import a cărui descriere este stabilită prin dispoziții ale Uniunii Europene, precum și cu descrierea unui alt produs menționat în anexa nr. 3 la prezentele norme metodologice;

2.(ii) identice descrierii oricărui astfel de produs, cu excepția cazului în care sunt utilizate pentru obținerea produselor finale menționate anterior și sunt îndreptățite la o astfel de descriere sau prezentare.

(2) Etichetarea utilizată pentru descrierea vinurilor din Uniunea Europeană sau din țări terțe nu poate conține mărci în care apar cuvinte, părți de cuvinte, semne sau ilustrații care, în cazul:

a) vinurilor, vinurilor licoroase, vinurilor petiante și al vinurilor perlante, să includă numele unui vin cu D.O.C. sau a unei D.O.C.;

b) vinurilor cu D.O.C., să conțină numele unui vin;

c) vinurilor de import, să conțină numele unui vin cu I.G. sau al unei D.O.C. utilizate în România;

d) vinurilor cu I.G., al vinurilor cu D.O.C. sau al vinurilor de import, să conțină informații false cu privire la originea geografică, soiul de viță, anul de recoltare ori referiri la o calitate superioară;

e) vinurilor, al vinurilor licoroase, vinurilor petiante și al vinurilor perlante, să conțină indicații cu privire la o origine geografică, un soi de viță, un an excepțional de producție sau o altă mențiune care să se refere la o calitate superioară;

f) vinurilor de import, să creeze confuzii printr-o ilustrație utilizată pentru caracterizarea unui vin, a unui vin licoros, a unui vin petiant, a unui vin perlant, a unui vin cu D.O.C. sau a unui vin de import descris cu ajutorul unei I.G.

(3) Ținând cont de protecția acordată denumirilor de origine și indicațiilor geografice, atunci când denumirea unui soi de struguri de vinificație conține sau constă într-o denumire de origine protejată sau o indicație geografică protejată, denumirea respectivă nu se utilizează în sistemul de etichetare.

(4) La etichetarea vinurilor este interzisă utilizarea unei mărci sau denumiri care conține o parte sau în întregime numele denumirii, subdenumirii de origine controlată și indicației geografice.

**(5)** La etichetarea vinurilor cu I.G. este interzisă utilizarea unei mărci care conține o parte sau în întregime denumirea sau subdenumirea de origine controlată ori a soiului din care este obținut vinul.

**(6)** Este interzisă inscripționarea sau aplicarea la etichetare de medalii și distincții ale concursurilor naționale și internaționale pentru loturi de vin care nu au fost medaliat sau nu au primit distincții.

#### Art. 50

La etichetarea vinurilor spumoase, vinurilor perlante, vinurilor spumante de calitate și vinurilor spumante de calitate de tip aromat se aplică norme specifice;

**a)** la etichetare, mențiunile "vin spumos" și "vin perlant" se completează cu mențiunile "obținut prin adaos de dioxid de carbon" sau "obținut prin adaos de anhidridă carbonică", scrise cu caractere de același tip și de aceeași dimensiune, cu excepția cazului în care limba utilizată indică faptul că există adaos de dioxid de carbon;

**b)** mențiunile "obținut prin adaos de dioxid de carbon" sau "obținut prin adaos de anhidridă carbonică" se adaugă chiar și în cazul în care vinul materie primă este constituit din vin varietal;

**c)** pentru vinurile spumante cu D.O.C. de tip aromat, descrierea de pe etichetă indică numele soiului de viță din care provin strugurii sau menționează "obținut din struguri de varietăți aromatice"

#### Art. 51

**(1)** Indicațiile obligatorii utilizate la etichetarea vinurilor provenind din țări terțe sunt:

**1.**(i) denumirea la vânzare: compusă din cuvântul "vin" însoțit în mod obligatoriu de numele țării de proveniență;

**2.**(ii) pentru vinurile importate în formă îmbuteliată: numele și adresa importatorului;

**3.**(iii) numele, localitatea și țara îmbuteliatorului, iar pentru recipientele având un volum nominal mai mare de 60 litri, ale expeditorului;

**4.**(iv) pentru vinurile importate în vrac, numele importatorului;

**5.**(v) pentru vinurile importate și îmbuteliate în cadrul comunității: numele și adresa îmbuteliatorului.

**(2)** Pe eticheta vinurilor de import, indicațiile facultative pot fi înscrise în limba română.

#### Art. 52

**(1)** Indicațiile obligatorii menționate pe etichetă sunt exprimate obligatoriu în una sau mai multe limbi oficiale ale Uniunii Europene, din care una este limba română, astfel încât consumatorul final să poată înțelege cu ușurință fiecare informație.

**(2)** Pentru produsele provenind din Uniunea Europeană și destinate exportului, informațiile obligatorii exprimate într-o limbă oficială a Uniunii Europene pot fi traduse într-o altă limbă.

**(3)** În cazul produselor provenind din țări terțe este permisă utilizarea unei limbi oficiale a țării terțe în care a fost obținut produsul, cu condiția ca informațiile obligatorii să fie exprimate într-o limbă oficială a Uniunii Europene.

### CAPITOLUL VI: Gestiunea și controlul pieței vitivinicole

#### SECȚIUNEA 1: Evidența produselor vitivinicole

##### Art. 53

**(1)** Campania vitivinicolă începe la data de 1 august a fiecărui an și se termină la data de 31 iulie a anului următor.

**(2)** Persoanele fizice și persoanele juridice care produc, depozitează, achiziționează și comercializează produse vitivinicole au obligația, după caz, de a întocmi și de a depune declarațiile de stocuri, de recoltă și de producție și de a completa operativ registrele de evidență obligatorii ale produselor vitivinicole, aprobate prin ordin al Autorității.



▣(3)Declarațiile prevăzute la alin. (2) se depun și se înregistrează la D.A.J. în trei exemplare, dintre care:

- un exemplar se transmite către consilierii cu atribuții de inspecții în sectorul vitivinicol, în vederea verificării și centralizării datelor înscrise;
- un exemplar, în cazul producerii vinurilor cu D.O.C./I.G., se transmite la inspectoratul teritorial al O.N.V.P.V.;
- un exemplar se păstrează la declarant.

(4)Sunt scutite de întocmirea și depunerea declarațiilor de recoltă persoanele fizice și juridice care utilizează producția de struguri pentru consum propriu.

(5)Comercianții care dețin o cantitate de până la 2.000 litri de vin nu au obligația întocmirii și depunerii declarației de stocuri.

(6)Pentru produsele vitivinicole provenite, în vrac, din import și comerțul intracomunitar, sistemul de evidență, de verificarea conformității și a trasabilității acestora se aprobă prin ordin al Autorității, în termen de 30 de zile de la data intrării în vigoare a prezentei hotărâri.

#### ▣Art. 54

Declarația de stocuri se completează și se depune până la data de 15 august a fiecărui an, pentru producția aflată în stoc la data de 31 iulie a anului în curs.

#### ▣Art. 55

(1)Declarațiile de recoltă și de producție se completează și se depun până la data de 10 decembrie a fiecărui an, pentru producția anului în curs.

(2)Sunt scutiți de obligația prevăzută la alin. (1) producătorii care obțin o cantitate de până la 10 hl de vin, destinat consumului propriu.

### ▣SECTIUNEA 2: Denumiri de origine controlată, indicații geografice, vinuri varietale și mențiuni tradiționale

#### ▣Art. 56

Metodologia și procedura de atestare și control al vinurilor cu D.O.C. și/sau I.G., precum și de verificare în vederea certificării vinurilor varietale se stabilesc prin procedurile elaborate de O.N.V.P.V.

#### ▣Art. 57

(1)Producerea vinurilor cu D.O.C., a vinurilor cu I.G. și a vinurilor varietale se face în baza autorizației de producător de struguri destinați obținerii acestora.

(2)Comercializarea vinurilor cu D.O.C. și/sau I.G. și a vinurilor varietale se face în baza certificatului de atestare a dreptului de comercializare, eliberat de către O.N.V.P.V. la solicitarea producătorilor, pentru loturile de vin aprobate în cadrul comisiilor de degustare.

#### ▣Art. 58

Taxele pentru eliberarea autorizației de producător de struguri pentru vinuri cu D.O.C., vinuri cu I.G., vinuri varietale și taxa pentru eliberarea certificatului de atestare a dreptului de comercializare a acestora și a însemnelor de certificare a acestei categorii de calitate se stabilesc prin ordin al Autorității.

### ▣SECTIUNEA 3: Protecția D.O.C., I.G., mențiunilor tradiționale și relația acestora cu mărcile

#### ▣Art. 59

(1)Prezentele norme metodologice reglementează procedura preliminară națională în ceea ce privește înregistrarea cererilor de acordare a protecției I.G. și D.O.C. la nivelul Uniunii Europene, precum și protecția D.O.C. la nivel național, în concordanță cu prevederile art. 96 din Regulamentul (UE) nr. [1.308/2013](#) al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de

abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. [922/72](#), (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. [1.037/2001](#) și (CE) nr. [1.234/2007](#) ale Consiliului.

**(2)** O D.O.C. protejată și o I.G. protejată pot fi utilizate de orice operator/agent economic care comercializează un vin produs în conformitate cu caietul de sarcini corespunzător.

**(3)** Caietul de sarcini permite părților interesate să verifice respectarea condițiilor relevante de producție asociate denumirii de origine protejate sau indicației geografice protejate.

☐ **(4)** O D.O.C. protejată și o I.G. protejată, precum și vinul care utilizează denumirea controlată în conformitate cu caietul de sarcini sunt protejate împotriva:

☐ **a)** oricărei utilizări comerciale directe sau indirecte a denumirii controlate respective:

**1.** (i) de produse comparabile care nu sunt conforme cu caietul de sarcini pentru denumirea controlată; sau

**2.** (ii) în măsura în care această utilizare exploatează reputația unei D.O.C. sau a unei I.G.;

**b)** utilizării abuzive, imitării sau evocării, chiar dacă originea adevărată a produsului sau a serviciului este indicată sau dacă denumirea controlată este tradusă, transcrisă sau transliterată ori este însoțită de expresii, precum "stil", "tip", "metodă", "manieră", "imitație", "gust", "similar" sau altele asemănătoare;

**c)** oricărei indicații false sau înșelătoare privind proveniența, originea, natura sau calitățile esențiale ale produsului, care figurează pe partea interioară sau exterioară a ambalajului, în materialul publicitar sau în documentele referitoare la produsul vinicol respectiv, precum și împotriva ambalării produsului într-un recipient de natură să creeze o impresie greșită cu privire la originea acestuia;

**d)** oricărei altei practici de natură să inducă în eroare consumatorul cu privire la adevărata origine a produsului.

**(5)** D.O.C. și I.G. nu devin generice în Uniunea Europeană în sensul alin. (4).

**(6)** O denumire care a devenit generică nu este protejată ca D.O.C. sau ca I.G. O "denumire devenită generică" înseamnă denumirea unui vin care, deși se raportează la locul sau regiunea unde acest produs a fost inițial obținut sau comercializat, a devenit denumirea comună a unui vin în cadrul Uniunii Europene.

#### ☐ **Art. 60**

**(1)** Cererile de protecție privind noi D.O.C. sau I.G., precum și mențiuni tradiționale pentru vinuri fac obiectul unei proceduri preliminare la nivel național.

**(2)** Denumirea care trebuie protejată se înregistrează numai în limba utilizată pentru a descrie produsul în cauză din aria geografică delimitată, cu ortografia originală.

**(3)** O cerere este admisibilă atunci când documentul unic, rezumat al caietului de sarcini, este completat în mod corespunzător și sunt furnizate documentele justificative prevăzute de legislația în vigoare.

**(4)** În cazul cererilor care acoperă diferite categorii de produse vitivinicole, detaliile care confirmă legătura dintre aria geografică și produs se dovedesc pentru fiecare dintre produsele vitivinicole în cauză.

☐ **(5)** Caietul de sarcini al produsului conține informații care confirmă legătura dintre aria geografică și produs, precizând:

☐ **1.-** în cazul unei D.O.C.:

**a)** detaliile ariei geografice, în special, factorul natural și cel uman relevanți pentru legătură;

**b)** detaliile cu privire la calitatea sau caracteristicile produsului care pot fi puse, în esență sau exclusiv, pe seama mediului geografic;

**c)** o descriere a interacțiunii cauzale dintre detaliile menționate la lit. a) și b);

☐ **2.-** în cazul unei I.G.:

**a)** detaliile ariei geografice relevante pentru legătură;

**b)** detaliile privind calitatea, prestigiul sau alte caracteristici specifice ale produsului care pot fi puse pe seama originii sale geografice;

**c)** o descriere a interacțiunii cauzale dintre detaliile menționate la lit. a) și b).

**(6)** Caietul de sarcini al vinului cu I.G. stabilește dacă acesta se bazează pe o anumită calitate, un anumit prestigiu sau pe alte caracteristici legate de originea sa geografică.

**(7)** Procedura preliminară de înregistrare a cererilor de protecție a noilor D.O.C., a I.G. și a mențiunilor tradiționale la nivel național, precum și procedura de modificare a condițiilor specifice ale produselor vitivinicole obținute într-o D.O.C. sau o I.G. se aprobă prin ordin al Autorității, în termen de 30 de zile de la data intrării în vigoare a prezentei hotărâri.

**(8)** În cazul în care, examinându-se cererea, se consideră că D.O.C. sau I.G. nu îndeplinește condițiile relevante și legislația privind protecția, atunci cererea se respinge.

**(9)** În cazul în care sunt îndeplinite condițiile prevăzute pentru protecție, se aplică procedura preliminară națională care asigură publicarea adecvată a caietului de sarcini al produsului cel puțin pe internet și se înaintează cererea de protecție la Comisia Europeană.

#### **Art. 61**

**(1)** Data depunerii unei cereri de protecție a unei D.O.C. sau a unei I.G. la Comisia Europeană este data primirii acesteia de către forul menționat și este adusă la cunoștința publicului.

**(2)** O.N.V.P.V. gestionează înregistrarea cererilor în vederea obținerii protecției unei D.O.C. și/sau I.G., în conformitate cu prevederile Regulamentului (CE) nr. [607/2009](#) al Comisiei din 14 iulie 2009 de stabilire a unor norme de punere în aplicare a Regulamentului (CE) nr. [479/2008](#) al Consiliului în ceea ce privește denumirile de origine protejate și indicațiile geografice protejate, mențiunile tradiționale, etichetarea și prezentarea anumitor produse vitivinicole.

#### **Art. 62**

**(1)** O denumire pentru care se depune o cerere și care este omonimă sau parțial omonimă cu o denumire deja înregistrată se înregistrează ținându-se seama în mod corespunzător de utilizările locale și tradiționale, precum și de orice risc de creare a unei confuzii.

**(2)** O denumire omonimă care lasă consumatorilor impresia greșită că produsele sunt originare dintr-un alt teritoriu nu se înregistrează, chiar dacă aceasta este exactă în ceea ce privește teritoriul, regiunea sau localitatea din care produsele respective sunt originare.

**(3)** O denumire omonimă înregistrată poate fi utilizată doar în cazul în care denumirea omonimă înregistrată ulterior este practic suficient de diferită de cea deja înregistrată, ținând seama de necesitatea de a asigura un tratament echitabil pentru producătorii respectivi și de necesitatea de a nu induce în eroare consumatorul.

#### **Art. 63**

**(1)** Un solicitant care satisface condițiile prevăzute de legislația privind protecția poate solicita aprobarea unei modificări a caietului de sarcini al unei D.O.C. sau al unei I.G., în special pentru a lua în considerare evoluțiile cunoștințelor științifice și tehnice sau pentru o nouă delimitare a ariei geografice.

**(2)** Cererile descriu și motivează modificările solicitate.

#### **Art. 64**

**(1)** O cerere de aprobare a modificării caietului de sarcini pentru producerea vinurilor cu D.O.C. și I.G. este admisibilă dacă informațiile solicitate, însoțite de cererea completată în mod corespunzător, au fost comunicate Comisiei Europene.

**(2)** Modificarea caietului de sarcini este considerată a fi minoră în cazul în care:

**a)** nu vizează caracteristicile esențiale ale produsului;

**b)** nu afectează legătura cu aria geografică;

**c)** nu implică modificarea denumirii produsului sau a oricărei părți a acesteia;

**d)** nu afectează aria geografică delimitată;

**e)** nu atrage după sine alte restricții asupra comercializării produsului.

☐ **(3)** Modificarea caietului de sarcini este considerată a fi majoră, în cazul în care:

**a)** are loc introducerea de noi soiuri în arealul delimitat al D.O.C. și/sau I.G.;

**b)** are loc o nouă delimitare a ariei geografice.

**(4)** Cererea de modificare a caietului de sarcini este în mod obligatoriu însoțită de cazierul vinicol al produsului realizat pe minimum 3 ani, care să justifice dar și fără echivoc modificarea caietului de sarcini în ceea ce privește legătura dintre caracteristicile produsului și mediul geografic; cazierul vinicol reprezintă banca de date analitice privind caracteristicile fizico-chimice ale vinurilor din România, determinate în conformitate cu metodele de referință ale Uniunii Europene, utilizat pentru evaluarea calității vinurilor, în funcție de anul de recoltă și arealul viticol.

**(5)** Atunci când cererea de aprobare a modificărilor aduse caietului de sarcini al produsului este prezentată de un solicitant, altul decât solicitantul inițial, Comisia Europeană transmite cererea solicitantului inițial.

☐ **Art. 65**

În cazurile în care vinurile nu îndeplinesc condițiile de a fi valorificate cu DOC sau I.G. conform caietului de sarcini corespunzător, ele nu mai beneficiază de utilizarea numelui D.O.C./I.G, și nu mai au asigurată protecția.

☐ **Art. 66**

☐ **(1)** Înregistrarea unei mărci pentru vinuri care conține sau constă într-o D.O.C. protejată sau o I.G. protejată care nu respectă specificațiile produsului în cauză sau a cărei utilizare face obiectul prevederilor art. 59 alin. (2) și care se referă la un produs aparținând uneia dintre categoriile prevăzute în anexa nr. 3 la prezentele norme metodologice este;

**a)** refuzată, dacă cererea de înregistrare a mărcii este înaintată după data de prezentare la Comisia Europeană a cererii de protecție privind D.O.C, sau I.G. și, prin urmare, denumirea de origine sau indicația geografică este protejată; sau

**b)** anulată.

**(2)** O marcă, dintre cele menționate la alin. (1) pentru care a fost depusă o cerere, care a fost înregistrată sau care este consacrată prin utilizare de bună-credință, dacă această posibilitate este prevăzută de dreptul în domeniu, pe teritoriul Uniunii Europene, fie anterior datei obținerii protecției D.O.C. sau a I.G. în țara de origine, fie anterior datei de 1 ianuarie 1996, poate fi utilizată în continuare și poate fi reînnoită în pofida protecției D.O.C. sau a I.G., cu condiția să nu existe motive de anulare sau revocare a mărcii, prevăzute de Directiva [2008/95/CE](#) a Parlamentului European și a Consiliului din 22 octombrie 2008 de apropiere a legislațiilor statelor membre cu privire la mărci sau de Regulamentul (CE) nr. [207/2009](#) al Consiliului din 26 februarie 2009 privind marca Uniunii Europene. În astfel de cazuri este permisă utilizarea D.O.C. sau a I.G. alături de mărcile relevante.

☐ **Art. 67**

Anularea protecției acordate unei D.O.C. sau unei I.G. se realizează în cazul în care respectarea caietului de sarcini corespunzător al produsului nu mai este asigurată.

☐ **Art. 68**

**(1)** O mențiune tradițională protejată poate fi utilizată numai în cazul unui produs care a fost produs în conformitate cu definiția acesteia.

**(2)** O mențiune tradițională pentru care a fost prezentată o cerere de protecție completată corespunzător, pentru care au fost furnizate documentele necesare, care este considerată admisibilă la nivelul Comisiei Europene, fiind adoptată o decizie de recunoaștere a acesteia pe

baza informațiilor comunicate acesteia, este inclusă în baza de date electronică a Comisiei Europene, denumită "E-Bacchus".

☐**(3)**Mențiunile tradiționale înscrise în baza electronică de date a Uniunii Europene denumită "E-Bacchus" sunt protejate numai în limba și pentru categoriile de produse vitivinicole indicate în cerere împotriva:

**a)**utilizării abuzive, chiar dacă mențiunea protejată este însoțită de un termen precum "stil", "tip", "metodă", "manieră", "imitație", "gust", "similar" sau termeni asemănători;

**b)**oricărei altei indicații false sau înșelătoare cu privire la natura, caracteristicile sau calitățile esențiale ale produsului, care figurează pe partea interioară sau exterioară a ambalajului, în materialul publicitar sau în documentele aferente produsului în cauză;

**c)**oricăror altor practici care pot induce în eroare consumatorii, în special pentru a crea impresia că vinul îndeplinește condițiile mențiunii tradiționale protejate.

☐**(4)**Mențiunile tradiționale înscrise în baza electronică de date "E-Bacchus" sunt aduse la cunoștința publicului.

☐**(5)**Atunci când o mențiune tradițională este protejată în baza legislației privind protecția mențiunilor tradiționale, înregistrarea unei mărci comerciale a cărei utilizare ar încălca dispozițiile alin. (3) se evaluează în conformitate cu Directiva [2008/95/CE](#) a Parlamentului European și a Consiliului sau cu Regulamentul (CE) nr. [207/2009](#) al Consiliului. Mărcile comerciale înregistrate cu încălcarea primului paragraf se declară nule la cerere, în conformitate cu procedurile aplicabile prevăzute de Directiva [2008/95/CE](#) sau de Regulamentul (CE) nr. [207/2009](#).

#### ☐**Art. 69**

☐**(1)**O mențiune pentru care s-a depus o cerere și care este integral sau parțial omonimă cu o mențiune tradițională deja protejată trebuie protejată ținându-se seama în mod corespunzător de utilizările locale și tradiționale și de riscul de confuzie.

☐**(2)**Mențiunea omonimă care induce în eroare consumatorii în ceea ce privește natura, calitatea sau adevărata origine a produselor nu se înregistrează, chiar dacă mențiunea respectivă este exactă.

☐**(3)**Utilizarea unei mențiuni protejate omonime nu este permisă decât dacă mențiunea omonimă protejată ulterior este în practică, suficient de diferită de mențiunea tradițională înregistrată în baza electronică de date "E-Bacchus", având în vedere necesitatea de a trata în mod echitabil producătorii în cauză și de a nu induce în eroare consumatorii.

#### ☐**Art. 70**

Recunoașterea unei mențiuni tradiționale este acceptată în cazul în care mențiunea nu este generică.

#### ☐**Art. 71**

Un solicitant poate cere aprobarea sau modificarea unei mențiuni tradiționale, a limbii indicate, a vinului sau vinurilor în cauză sau a rezumatului definiției sau al condițiilor de utilizare a mențiunii tradiționale în cauză.

#### ☐**Art. 72**

☐**(1)**Depunerea unei cereri de anulare a unei mențiuni tradiționale se poate face de către o persoană fizică sau juridică care poate justifica un interes legitim și poate comunica o cerere de anulare justificată, în mod corespunzător.

☐**(2)**Mențiunile tradiționale nu pot deveni generice în cadrul Uniunii Europene.

#### ☐**Art. 73**

Anexele nr. 1-3, 4.IA, 4.IB, 4.IC, 4.II, 4.III, 4.IV și 4.V fac parte integrantă din prezentele norme metodologice.

.\_\*\*\*\*.\_

## **ANEXA nr. 1: Definiții privind categoriile de material săditor și material de înmulțire vegetativă a viței-de-vie și categoriile de material biologic folosite în viticultură**

**1.** Materialul săditor viticol 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 vegetativă al viței-de-vie este constituit din:

**a)** coarde altoi - ramificații în vârstă de un 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 7 mm, având 1-2 ochi viabili în partea lor superioară;

**c)** coarde portaltoi - ramificații în vârstă de un 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 portaltoi pentru altoire - porțiuni provenite din coarde portaltoi cu lungimea minimă de 30 cm și diametrul intemodului 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 intemodului de cel puțin 6 mm, măsurat la mijlocul butașului, având în partea lor superioară 1-2 ochi viabili.

**3.** Categoriile biologice de material de înmulțire vegetativă al viței-de-vie folosit în viticultură sunt definite astfel:

**a)** materialul inițial este materialul de înmulțire vegetativă a viței-de-vie:

**(1)** (i) produs de menținător;

**(2)** (ii) constituit din clone libere de bolile virotice recunoscute prin reglementările în vigoare, plantate pe familii sanitare;

**(3)** (iii) provenit 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;

**(4)** (iv) destinat producerii de material de înmulțire vegetativă a viței-de-vie din categoria biologică bază/certificat. Plantațiile cu material inițial 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;

**b)** materialul bază este materialul de înmulțire vegetativă al viței-de-vie:

**(1)** (i) produs de menținător sau sub directa sa responsabilitate;

(2)(ii) provenit din plantații înființate cu material săditor din categoria biologică inițial, pe soluri pentru care există o garanție maximă că sunt libere de organisme dăunătoare sau de vectori ai acestora;

(3)(iii) liber de bolile virotice recunoscute prin reglementările în vigoare;

(4)(iv) destinat producerii de material de înmulțire vegetativă a viței-de-vie din categoria biologică material certificat;

☐c) materialul certificat este materialul de înmulțire vegetativă a viței-de-vie:

(1)(i) produs de operatorii economici autorizați;

(2)(ii) care provine din plantații-mamă, inițial/bază, furnizoare de coarde și de butași portaltoi, libere de bolile virotice, prevăzute prin reglementările în vigoare;

(3)(iii) destinat obținerii vițelor altoite certificate;

☐d) vițe altoite certificate:

(1)(i) produse de operatorii economici autorizați;

(2)(ii) provenite din plantația de material certificat;

(3)(iii) destinate înființării plantațiilor de producție comerciale;

(4)(iv) nu pot fi utilizate pentru multiplicarea altei categorii biologice;

☐e) materialul standard este materialul de înmulțire vegetativă a viței-de-vie viticol:

(1)(i) produs de operatorii economici autorizați;

(2)(ii) provenit din plantații rezultate din vițe altoite certificate;

(3)(iii) destinat înființării de plantații de producție comerciale;

f) clona omologată este descendența vegetativă a unui soi, conformă unui butuc de viță-de-vie, ales pentru identitatea sa varietală, caracterele fenotipice și starea sanitară, care a parcurs toate etapele selecției clonale și care se înregistrează, după testarea oficială, în Catalogul oficial al plantelor de cultură din România.

☐4. Categoria biologică pentru materialul de înmulțire vegetativă a viței-de-vie se stabilește în funcție de cea a materialului de înmulțire folosit la altoire, după cum urmează:

(1)(i) material inițial - se obține prin folosirea la altoire a materialului amelioratorului atât pentru vițele-altoi, cât și portaltoi pentru înființarea plantațiilor inițial - mamă destinate pentru producerea materialului inițial;

(2)(ii) material bază - se obține prin folosirea de altoi, din plantații inițial și portaltoi din plantații inițial-mamă destinate pentru producerea materialului inițial pentru obținerea plantațiilor-bază mamă destinate pentru producerea materialului bază;

(3)(iii) material certificat - se obține prin folosirea de altoi și portaltoi, din plantații bază și portaltoi, din plantații-mamă destinate pentru producerea materialului bază sau din altoi material inițial și plantații/portaltoi, material certificat pentru obținerea plantațiilor-mamă destinate pentru producerea materialului certificat. Din plantațiile-mamă destinate pentru producerea materialului certificat se poate obține material de înmulțire vegetativă a viței-de-vie din categoria certificat;

(4)(iv) material standard - se obține din toate combinațiile de altoire în care unul dintre partenerii altoi sau portaltoi este din categoria biologică standard.

## ☐ANEXA nr. 2: Definiții privind tipurile de plantații viticole care produc material de înmulțire vegetativă a viței-de-vie și unitățile producătoare autorizate

☐1. Producerea materialului de înmulțire vegetativă a viței-de-vie se realizează din următoarele tipuri de plantații:

a) butuci individuali - unitatea de bază a inițierii schemei de selecție clonală, care exprimă capacitatea maximă a caracterelor ampelografice și agronomice ale soiului de viță-de-vie;

**b)**colecția națională de clone-înființate de amelioratori, de menținători ori cu consimțământul acestora, cu vițe provenite din materialul inițial, testate individual ca libere de bolile virotice prevăzute prin reglementările în vigoare, care furnizează materialul inițial;

**c)**plantații de preînmulțire-înființate cu vițe din materialul inițial, libere de bolile virotice prevăzute prin reglementările în vigoare și care furnizează materialul din categoria biologică bază;

**d)**plantații-mamă înființate cu vițe-de-vie din material bază, din care rezultă coarde altoi sau butași portaltoi certificați;

**e)**plantații autorizate pentru producerea de coarde altoi sau de butași portaltoi - plantații de producție destinate obținerii de material de înmulțire vegetativă a viței-de-vie din categoria standard;

**f)**școli de vițe (pepiniere) destinate obținerii de vițe altoite ori nealtoite înrădăcinate din soiuri roditoare utilizate pentru producția de vin.

2.Înmulțirea vegetativă a viței-de-vie se realizează în următoarele tipuri de unități:

**a)**unități de selecție clonală - unități ale menținătorului care preiau capul de clonă/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 acestora pe întreaga durată de premultiplicare. Activitatea unităților de selecție se desfășoară potrivit schemelor și normelor stabilite de O.N.V.P.V., la propunerea I.C.-D.V.V. Valea Călugărească, sub controlul I.N.C.S. Unitățile de selecție autorizate de ministrul agriculturii și dezvoltării rurale sunt singurele unități abilitate să producă material inițial/bază, destinat unităților de multiplicare;

**b)**unități de premultiplicare - unități care produc și distribuie material din categoria biologică bază utilizând numai material din categoria biologică inițial furnizat de unitățile de selecție. Materialul produs din categoria biologică bază este destinat înființării plantațiilor-mamă certificate de multiplicare, care trebuie realizate pe clone, cu posibilitatea de identificare a fiecărei clone;

**c)**unități de multiplicare - unități care produc și distribuie material din categoria biologică certificat, destinat obținerii materialului de plantare - vițe-de-vie altoite și nealtoite;

**d)**unități care produc material de plantare necesar în vederea înființării plantațiilor comerciale de struguri pentru vin sau completări goluri - unități care produc fie material de înmulțire vegetativă din categoria biologică certificat, fie material de înmulțire vegetativă standard, dar nu produc în același timp material din ambele categorii biologice.

3.Activitatea unităților producătoare de material de înmulțire vegetativă a viței-de-vie se desfășoară sub controlul Autorității, I.N.C.S., în baza schemei de selecție clonală și a schemei de comercializare.

4.Unitățile producătoare de material de înmulțire vegetativă a viței-de-vie țin evidența activităților și a rezultatelor obținute în registre, pentru fiecare categorie biologică în parte, însoțite de schițe ale plantațiilor, pe care le prezintă organelor abilitate pentru control. Registrele de evidență pentru fiecare categorie biologică în parte stau la baza verificării, îndrumării, certificării și comercializării materialului de înmulțire vegetativă a viței-de-vie.

### ANEXA nr. 3: Definiții privind produsele și subprodusele vitivinicole

(A)Categorii de produse vinicole

1.Vinul

Vin înseamnă produsul obținut exclusiv prin fermentarea alcoolică totală sau parțială a strugurilor proaspeți, zdrobiți sau nu, sau a mustului de struguri.

Vinul:



a) are un titru alcoolic volumic dobândit de cel puțin 8,5% vol., cu condiția ca vinul să provină exclusiv din struguri recoltați în zonele viticole A și B, și de cel puțin 9% vol. în alte zone viticole;

b) are un titru alcoolic total de cel mult 15% vol. Cu toate acestea, prin excepție:

(i) limita maximă a titrului alcoolic total poate ajunge până la 20% vol. În cazul vinurilor care au fost obținute fără nicio îmbogățire, produse în anumite zone viticole din Uniunea Europeană;

(ii) limita maximă a titrului alcoolic total poate depăși 15% vol. În cazul vinurilor cu D.O.C. care au fost obținute fără îmbogățire,

c) are un conținut total de aciditate, exprimat în acid tartric, de cel puțin 3,5 grame la litru sau 46,6 miliechivalenți pe litru.

Cu toate acestea, se poate permite utilizarea termenului "vin" dacă:

a) acesta este însoțit de denumirea unui fruct sub formă de denumire compusă, pentru a comercializa produsele obținute prin fermentarea altor fructe decât strugurii; sau

b) face parte dintr-o denumire compusă.

☐ **2.** Vinul nou aflat încă în fermentație

*Vin nou aflat încă în fermentație* înseamnă produsul a cărui fermentație alcoolică nu s-a încheiat și care nu este încă separat de drojdie.

☐ **3.** Vinul licoros

*Vin licoros* înseamnă un produs:

**a)** care are un titru alcoolic dobândit de cel puțin 15% vol. și de cel mult 22% vol.;

**b)** care are un titru alcoolic total de cel puțin 17,5% vol., cu excepția anumitor vinuri licoroase cu D.O.C. sau I.G. care figurează pe o listă care urmează a fi întocmită de Comisia Europeană prin intermediul unor acte delegate;

☐ **c)** care se obține din:

(i) must de struguri parțial fermentat;

(ii) vin;

(iii) amestecul produselor menționate anterior; sau

(iv) must de struguri sau un amestec al acestuia cu vin, în cazul anumitor vinuri licoroase cu denumire de origine controlată sau indicație geografică care urmează a fi stabilite de Comisia Europeană prin intermediul unor acte delegate;

**d)** care are un titru alcoolic natural inițial de cel puțin 12% vol., cu excepția anumitor vinuri licoroase cu D.O.C. sau I.G. care figurează pe o listă care urmează a fi întocmită de Comisia Europeană prin intermediul unor acte delegate;

☐ **e)** la care s-au adăugat următoarele:

(i) individual sau în amestec:

- alcool neutru de origine viticolă, inclusiv alcoolul obținut prin distilarea strugurilor stafidiți, având un titru alcoolic dobândit de cel puțin 96% vol.;

- distilat de vin sau de struguri stafidiți, având un titru alcoolic dobândit de cel puțin 52% vol. și cel mult 86% vol.;

(ii) împreună cu unul sau mai multe dintre produsele următoare, dacă este cazul:

- must de struguri concentrat;

- un amestec al unuia dintre produsele prevăzute la lit. e) pct. (i) cu un must de struguri menționat la lit. c) pct. (i) și (iv);

☐ **f)** la care, prin derogare de la lit. e), s-au adăugat, în cazul anumitor vinuri licoroase cu D.O.C. sau I.G. care figurează pe o listă care urmează a fi întocmită de Comisia Europeană prin intermediul unor acte:

(i) oricare dintre produsele enumerate la lit. e) pct. (i), individual sau în amestec; sau

(ii) unul sau mai multe dintre produsele următoare;

- alcool de vin sau de struguri stafidiți, cu un titru alcoolic dobândit de cel puțin 95% vol. și de cel mult 96% vol.;

- rachie de vin sau de tescovină, cu un titru alcoolic dobândit de cel puțin 52% vol. și de cel mult 86% vol.;

- rachie de struguri stafidiți, cu un titru alcoolic dobândit de cel puțin 52% vol. și de cel mult 94,5% vol. și

(iii) unul sau mai multe dintre produsele următoare, dacă este cazul:

- must de struguri parțial fermentat obținut din struguri stafidiți;

- must de struguri concentrat obținut prin acțiunea focului direct, care corespunde, cu excepția acestei operațiuni, definiției de must de struguri concentrat;

- must de struguri concentrat;

- un amestec al unuia dintre produsele enumerate la pct. (ii) cu un must de struguri menționat la lit. c) pct. (i) și (iv).

#### 4. Vinul spumant

*Vin spumant* înseamnă un produs:

**a)** obținut prin fermentație alcoolică primară sau secundară:

(i) din struguri proaspeți;

(ii) din must de struguri; sau

(iii) din vin;

**b)** care, la deschiderea recipientului, degajă dioxid de carbon provenit exclusiv din fermentație proprie;

**c)** care, conservat la o temperatură de 20°C în recipiente închise, prezintă o suprapresiune de minimum 3 bari din cauza dioxidului de carbon în soluție; și

**d)** pentru care titrul alcoolic total al vinurilor utilizate ca materie primă nu trebuie să fie mai mic de 8,5% vol.

#### 5. Vinul spumant de calitate

*Vin spumant de calitate* înseamnă un produs:

**a)** obținut prin fermentație alcoolică primară sau secundară:

(i) din struguri proaspeți;

(ii) din must de struguri; sau

(iii) din vin;

**b)** care, la deschiderea recipientului, degajă dioxid de carbon provenit exclusiv din fermentație;

**c)** care, conservat la o temperatură de 20°C în recipiente închise, prezintă o suprapresiune de minimum 3,5 bari din cauza dioxidului de carbon în soluție; și

**d)** pentru care titrul alcoolic total al producțiilor de vin de bază destinate preparării sale nu trebuie să fie mai mic de 9% vol.

#### 6. Vinul spumant de calitate de tip aromat

*Vinul spumant de calitate de tip aromat* înseamnă vinurile spumante de calitate:

**a)** care sunt obținute prin utilizarea exclusivă, la alcătuirea producției de vin de bază, a mustului de struguri sau a mustului de struguri parțial fermentat, care provine din anumite soiuri de struguri de vinificație incluse pe o listă ce urmează a fi întocmită de Comisia Europeană.

Vinurile spumante de calitate de tip aromat produse în mod tradițional prin utilizarea vinurilor la alcătuirea producției devin de bază sunt stabilite de Comisia Europeană prin intermediul unor acte delegate;

- b)**care, conservat la o temperatură de 20°C în recipiente închise, prezintă o suprapresiune de minimum 3 bari din cauza dioxidului de carbon în soluție;
- c)**al căror titru alcoolic dobândit nu poate fi mai mic de 6% vol.; și
- d)**al căror titru alcoolic total nu poate fi mai mic de 10% vol.

#### ☐7.Vinul spumos

*Vin spumos* înseamnă un produs:

- a)**care se obține din vin fără D.O.C. sau I.G.;
- b)**care degajă, la deschiderea recipientului, dioxid de carbon provenind total sau parțial dintr-un adaos al acestui gaz; și
- c)**care prezintă, atunci când este conservat la 20°C în recipiente închise, o suprapresiune de minimum 3 bari din cauza dioxidului de carbon în soluție.

#### ☐8.Vinul petiant

*Vin petiant* înseamnă un produs:

- a)**care se obține din vin, din vin nou aflat încă în fermentație, din must de struguri sau din must de struguri parțial fermentat, cu condiția ca aceste produse să aibă titru alcoolic total de minimum 9% vol.;
- b)**care are un titru alcoolic dobândit de cel puțin 7% vol.;
- c)**care prezintă, dacă este conservat la 20°C în recipiente închise, o suprapresiune datorată dioxidului de carbon endogen în soluție de minimum 1 bar și maximum 2,5 bari; și
- d)**care este prezentat în recipiente de 60 de litri sau mai mici.

#### ☐9.Vinul periant

*Vin periant* înseamnă un produs care:

- a)**se obține din vin, din vin nou aflat încă în fermentație, din must de struguri sau din must de struguri parțial fermentat;
- b)**are un titru alcoolic dobândit de cel puțin 7% vol. și un titru alcoolic total de cel puțin 9% vol.;
- c)**prezintă, dacă este conservat la 20°C în recipiente închise, o suprapresiune datorată dioxidului de carbon în soluție total sau parțial adăugat de minimum 1 bar și maximum 2,5 bari; și
- d)**este prezentat în recipiente de 60 de litri sau mai mici.

#### ☐10.Mustul de struguri

*Must de struguri* înseamnă produsul lichid obținut în mod natural sau prin procedee fizice din struguri proaspeți. Este permis un titru alcoolic dobândit al mustului de struguri de cel mult 1% vol.

#### ☐11.Mustul de struguri parțial fermentat

*Mustul de struguri parțial fermentat* înseamnă produsul obținut din fermentarea unui must de struguri, care are un titru alcoolic dobândit mai mare de 1 % vol. și mai mic de trei cincimi din titrul său alcoolic volumic total.

#### ☐12.Mustul de struguri parțial fermentat obținut din struguri stafidiți

*Mustul de struguri parțial fermentat obținut din struguri stafidiți* înseamnă produsul obținut prin fermentarea parțială a mustului de struguri obținut din struguri stafidiți, al cărui conținut total de zahăr înainte de fermentare este de cel puțin 272 de grame la litru și al cărui titru alcoolic dobândit și natural nu trebuie să fie mai mic de 8% vol.

#### ☐13.Mustul de struguri concentrat

*Mustul de struguri concentrat* înseamnă must de struguri care se obține prin deshidratarea parțială a mustului de struguri efectuată prin orice altă metodă autorizată în afară de încălzire pe foc direct, astfel încât valoarea indicată la temperatura de 20°C de refractometru să nu fie

mai mică de 50,9%. Este permis un titru alcoolic dobândit al mustului de struguri concentrat de cel mult 1 % vol.

#### ■14. Mustul de struguri concentrat rectificat

*Must de struguri concentrat rectificat* înseamnă:

##### ■a) produsul lichid necaramelizat:

(i) care se obține prin deshidratarea parțială a mustului de struguri efectuată prin orice altă metodă autorizată în afară de încălzirea pe foc direct, astfel încât valoarea indicată la temperatura de 20°C de refractometrul să nu fie mai mică de 61,7%;

(ii) care a fost supus unor tratamente autorizate de dezacidificare și de eliminare a altor componente în afară de zahăr;

(iii) care are următoarele caracteristici:

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

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

- un conținut de zaharoză nedetectabil printr-o metodă de analiză care urmează a fi stabilită;

- un indice Folin-Ciocalteu de maximum 6,00, determinat la 25° Brix;

- aciditate de titrare de cel mult 15 miliechivalenți pe kilogram de zaharuri totale;

- un conținut în dioxid de sulf de maximum 25 mg pe kilogram de zaharuri totale;

- un conținut total de cationi de cel mult 8 miliechivalenți pe kilogram de zaharuri totale;

- o conductivitate care nu depășește 120 micro-Siemens pe centimetru, determinată la 25° Brix și la 20°C;

- un conținut de hidroximetilfurfural de maximum 25 mg pe kilogramul de zaharuri totale;

- prezența mezoinozitolului;

##### ■b) produsul solid necaramelizat:

(i) care se obține prin cristalizarea mustului de struguri concentrat rectificat lichid, fără utilizarea vreunui solvent;

(ii) care a fost supus unor tratamente autorizate de dezacidificare și de eliminare a altor componente în afară de zahăr;

(iii) care, după diluarea într-o soluție la 25° Brix, are următoarele caracteristici:

- un pH de maximum 7,5;

- o densitate optică, la 425 nm, de maximum 0,100 la o grosime a stratului de lichid de 1 cm;

- un conținut de zaharoză nedetectabil printr-o metodă de analiză care urmează a fi stabilită;

- un indice Folin-Ciocalteu de maximum 6,00;

- aciditate de titrare de cel mult 15 miliechivalenți pe kilogram de zaharuri totale;

- un conținut în dioxid de sulf de maximum 10 mg pe kilogram de zaharuri totale;

- un conținut total de cationi de cel mult 8 miliechivalenți pe kilogram de zaharuri totale;

- o conductivitate care nu depășește 120 micro-Siemens pe centimetru, determinată la 20°C;

- un conținut de hidroximetilfurfural de maximum 25 mg pe kilogramul de zaharuri totale;

- prezența mezoinozitolului.

Este permis un titru alcoolic dobândit al mustului de struguri concentrat rectificat de cel mult 1% vol.

#### ■15. Vinul din struguri stafidiți

*Vin din struguri stafidiți* înseamnă un produs:

**a)** care este obținut fără îmbogățire din strugurii lăsați la soare sau la umbră pentru a se deshidrata parțial;

**b)** care are un titru alcoolic total de cel puțin 16% vol. și un titru alcoolic dobândit de cel puțin 9% vol.; și

**c)** care are un titru alcoolic natural de cel puțin 16% vol. (sau 272 de grame de zahăr/litru).

▣ **16.** Vinul din struguri supramaturați

*Vin din struguri supramaturați* înseamnă produsul care:

**a)** este obținut fără îmbogățire;

**b)** are un titru alcoolic natural de cel puțin 15% vol.; și

**c)** are un titru alcoolic total de cel puțin 15% vol. și un titru alcoolic dobândit de cel puțin 12% vol.

▣ **17.** Oțetul de vin

*Oțet de vin* înseamnă oțetul care:

**a)** se obține exclusiv prin fermentarea acetică a vinului; și

**b)** are o aciditate totală de cel puțin 60 grame pe litru, exprimată în acid acetic.

▣ **(B)** Categoriile de subproduse vitivinicole

▣ **1.** Tescovină

Tescovina înseamnă reziduul din tescuirea strugurilor proaspeți, fermentat sau nu.

▣ **2.** Drojdii de vin

*Drojdii de vin* înseamnă reziduul:

**a)** care se depune în recipientele care conțin vin, după fermentare, în timpul stocării sau după tratarea autorizată;

**b)** obținut din filtrarea sau centrifugarea produsului menționat la lit. a);

**c)** care se depune în recipientele care conțin must de struguri în timpul stocării sau după tratarea autorizată; sau

**d)** obținut din filtrarea sau centrifugarea produsului menționat la lit. c).

▣ **ANEXA nr. 4<sup>IA</sup>: Practici și tratamente oenologice autorizate**

Nr. crt.	Practica oenologică	Condiții de utilizare ( <sup>1</sup> ) și cerințe	Limite de utilizare
1	Aerarea sau oxigenarea cu oxigen gazos		
2	Tratamentele termice		
3	Centrifugarea și filtrarea cu sau fără agent de filtrare inert		În eventualitatea utilizării unui agent, acesta nu trebuie să lase reziduuri nedorite în produsul tratat.
4	Folosirea anhidridei carbonice, denumită și dioxid de carbon, a argonului sau azotului fie individual, fie în combinație, cu scopul de a crea o atmosferă inertă și de a manipula produsul în lipsa aerului		
5	Utilizarea de levuri de vinificare uscate sau în suspensie alcoolică	Numai pentru strugurii proaspeți, must de struguri, must de struguri parțial fermentat, must de struguri parțial fermentat extras din struguri stafidiți, must de struguri concentrat, vin nou aflat încă în fermentație, precum și pentru a doua fermentație alcoolică a tuturor categoriilor de vinuri spumante	
6	Utilizarea, pentru favorizarea dezvoltării levurilor, a uneia sau a mai multora dintre următoarele substanțe, eventual completate cu un mediu inert de celuloză microcristalină:		
	- adaosul de fosfat diamonic sau de sulfat de amoniu	Numai pentru strugurii proaspeți, must de struguri, must de struguri parțial fermentat, must de struguri parțial fermentat extras din struguri stafidiți, must de struguri concentrat,	În limita respectivă de utilizare de 1 g/L (exprimată în săruri) ( <sup>2</sup> ) sau de 0,3 g/L pentru a doua fermentație a

		vin nou aflat încă în fermentație, precum și pentru a doua fermentație alcoolică a tuturor categoriilor de vinuri spumante	vinurilor spumante
	- adaosul de bisulfid de amoniu	Numai pentru strugurii proaspeți, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras din struguri stafidiți, mustul de struguri concentrat, vinul nou aflat încă în fermentație	În limita respectivă de utilizare de 0,2 g/L (exprimată în săruri) <sup>(2)</sup>
	- adaosul de diclorhidrat de tiamină	Numai pentru strugurii proaspeți, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras din struguri stafidiți, mustul de struguri concentrat, vinul nou aflat încă în fermentație, precum și pentru a doua fermentație alcoolică a tuturor categoriilor de vinuri spumante	În limita de utilizare de 0,6 mg/L (exprimată în tiamină) pentru fiecare tratament
	- adăugarea de autolizați de drojdie	Numai pentru strugurii proaspeți, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras din struguri stafidiți, mustul de struguri concentrat, vinul nou aflat încă în fermentație	
7	Utilizarea anhidridei sulfuroase, denumită și dioxid de sulf, a bisulfidului de potasiu sau metabisulfidului de potasiu, denumit și disulfid de potasiu sau piro-sulfid de potasiu		Limitele (cantitatea maximă conținută în produsul introdus pe piață) prevăzute în anexa nr. 4.I B la normele metodologice
8	Eliminarea anhidridei sulfuroase prin procedee fizice	Numai pentru strugurii proaspeți, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras din struguri stafidiți, mustul de struguri concentrat, mustul de struguri concentrat rectificat și vinul nou aflat încă în fermentație	
9	Tratamentul cu cărbune de uz oenologic	Numai pentru musturile și vinurile noi aflate încă în fermentație, mustul de struguri concentrat rectificat și pentru vinurile albe	În limita de utilizare de 100 g de produs uscat per hl
10	Limpezirea cu ajutorul uneia sau a mai multora dintre următoarele substanțe de uz oenologic: - gelatină alimentară; - proteină de origine vegetală extrasă din grâu, mazăre și cartofi; - clei de pește; - cazeină și cazeinați de potasiu; - ovalbumină; - bentonită; - dioxid de siliciu sub formă de gel sau soluție coloidală; - caolin; - tanin; - enzime pectolitice; - preparat enzimatic de beta-glucanază; - extracte proteice din drojdii	Condițiile de utilizare valabile pentru beta-glucanază, prevăzute în legislația europeană în vigoare	Pentru tratarea mustului, a vinurilor albe și a vinurilor rose, limita de utilizare a extractelor proteice din drojdiile este de 30 g/hl, iar pentru tratarea vinurilor roșii, aceasta este de 60 g/hl
11	Utilizarea acidului sorbic sub formă de sorbat de potasiu		Cantitatea maximă de acid sorbic în produsul tratat introdus pe piață: 200 mg/L
12	Utilizarea acidului L(+) tartric, acidului L-malic, acidului DL malic sau a acidului lactic pentru acidificare	Acidul tartric trebuie să aibă origine agricolă și să fie extras mai ales din produse vitivinicole. De asemenea, acidul L(+) tartric trebuie să respecte criteriile de puritate stabilite prin Directiva <a href="#">2008/84/CE</a> .	
13	Utilizarea, pentru dezacidificare, a uneia sau mai multora dintre		

	următoarele substanțe: - tartratul neutru de potasiu; - bicarbonat de potasiu; - carbonat de calciu, eventual cu cantități mici de sare dublă de calciu din acidul L(+) tartric și acidul L(-) malic; - tartratul de calciu; - acid L(+) tartric; - preparat omogen de acid tartric și carbonat de calciu în proporții echivalente, pulverizat fin		
14	Utilizarea preparatelor de membrane celulare de levuri		În limita de utilizare de 40 g/hl
15	Utilizarea de polivinilpolipirolidon		În limita de utilizare de 80 g/hl
16	Utilizarea bacteriilor lactice		
17	Adaosul de lizozimă		În limita de utilizare de 500 mg/L (când adăugarea se face în must și în vin, cantitatea cumulată nu poate depăși 500 mg/L)
18	Adaosul de acid L-ascorbic		Cantitate maximă conținută în vinul tratat introdus pe piață: 250 mg/L <sup>(3)</sup>
19	Utilizarea de rășini schimbătoare de ioni	Numai pentru mustul de struguri destinat producerii de must de struguri concentrat rectificat	
20	Utilizarea în vinurile seci a drojdiilor de vin proaspete, în stare bună și nediluate, care conțin levuri provenite din vinificarea recentă a vinurilor seci	Pentru produsele definite la pct. 1, 3-9,15 și 16 din anexa nr. 3 la normele metodologice	Cantitățile nu depășesc 5% din volumul produsului tratat.
21	Barbotarea cu argon sau azot		
22	Adaosul de anhidridă carbonică	Pentru mustul parțial fermentat utilizat ca atare pentru consumul uman direct și pentru produsele definite la pct. 1, 7 și 9 din anexa nr. 3 la normele metodologice	Pentru vinurile liniștite, cantitatea maximă de anhidridă carbonică în vinul tratat introdus pe piață este de 3 g/L, iar suprapresiunea creată de anhidrida carbonică trebuie să fie < 1 bar, la temperatura de 20°C.
23	Adaosul de acid citric în vederea stabilizării vinului	Pentru mustul parțial fermentat utilizat ca atare pentru consumul uman direct și pentru produsele definite la pct. 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16 din anexa nr. 3 la normele metodologice	Cantitatea maximă în vinul tratat introdus pe piață: 1 g/L
24	Adaosul de taninuri	Pentru mustul parțial fermentat utilizat ca atare pentru consumul uman direct și pentru produsele definite la pct. 1, 3-9, 15 și 16 din anexa nr. 3 la normele metodologice	
25	Tratarea: - vinurilor albe și rose cu ferocianură de potasiu; - vinurilor roșii cu ferocianură de potasiu sau cu fitat de calciu	Pentru mustul parțial fermentat utilizat ca atare pentru consumul uman și pentru produsele definite la pct. 1, 3-9, 15 și 16 din anexa nr. 3 la normele metodologice; dicarbonatul de dimetil poate fi adăugat în vin pentru asigurarea stabilității microbiologice a vinului îmbuteliat cu conținut de zahăr fermentescibil; pentru prevenirea dezvoltării de drojdii nedorite sau de bacterii lactice și pentru blocarea fermentării vinurilor dulci, semidulci și demiseци.	Pentru fitatul de calciu, în limita de utilizare de 8 g/hl

26	Adaosul de acid metatartric	Pentru mustul parțial fermentat utilizat ca atare pentru consumul uman direct și pentru produsele definite la pct. 1, 3-9, 15 și 16 din anexa nr. 3 la normele metodologice	În limita de utilizare de 100 mg/L
27	Utilizarea gumei arabice	Pentru mustul parțial fermentat utilizat ca atare pentru consumul uman direct și pentru produsele definite la pct. 1, 3-9, 15 și 16 din anexa nr. 3 la normele metodologice	
28	Utilizarea acidului D-L tartric, denumit și acid racemic, sau a sării acestuia neutre de potasiu, pentru precipitarea surplusului de calciu	Pentru mustul parțial fermentat utilizat ca atare pentru consumul uman direct și pentru produsele definite la pct. 1, 3-9, 15 și 16 din anexa nr. 3 la normele metodologice; utilizarea ferocianurei de potasiu, a fitatului de calciu sau a acidului D-L tartric este permisă doar sub supravegherea unui oenolog sau a unui tehnician autorizat de autoritățile statului membru pe teritoriul căruia are loc procesul de tratare a vinurilor, iar responsabilitățile care le revin acestora sunt stabilite, dacă este cazul, de către statul membru în cauză.	
29	Utilizarea, pentru favorizarea precipitării sărurilor tartrice, de: - bitartrat de potasiu; - tartrat de calciu	Pentru mustul parțial fermentat utilizat ca atare pentru consumul uman direct și pentru produsele definite la pct. 1, 3-9, 15 și 16 din anexa nr. 3 la normele metodologice	Pentru tartratul de calciu, în limita de utilizare de 200 g/hl
30	Utilizarea sulfatului de cupru sau citratului de cupru pentru eliminarea defectelor de gust sau de miros ale vinului	Pentru mustul parțial fermentat utilizat ca atare pentru consumul uman direct și pentru produsele definite la pct. 1, 3-9, 15 și 16 din anexa nr. 3 la normele metodologice	În limita de utilizare de 1 g/hl și cu condiția ca produsul tratat să nu conțină mai mult de 1 mg/L de cupru
31	Adaosul de caramel în sensul Directivei <a href="#">94/36/CE</a> a Parlamentului European și a Consiliului din 30 iunie 1994 privind coloranții autorizați pentru utilizarea în produsele alimentare ( <sup>4</sup> ), pentru intensificarea culorii	Numai pentru vinurile licoroase	
32	Adaosul de dicarbonat de dimetil (DMDC) în vinuri pentru asigurarea stabilizării microbiologice a acestora	Pentru mustul parțial fermentat utilizat ca atare pentru consumul uman direct și pentru produsele definite la pct. 1, 3-9, 15 și 16 din anexa nr. 3 la normele metodologice; dicarbonatul de dimetil poate fi adăugat în vin pentru asigurarea stabilității microbiologice a vinului îmbuteliat cu conținut de zahăr fermentescibil, prevenirea dezvoltării de drojdii nedorite sau de bacterii lactice, blocarea fermentării vinurilor dulci, demidulci și demiseci. Adăugarea trebuie efectuată cu puțin timp înainte de îmbuteliere; acest tratament trebuie menționat în registru.	În limita de utilizare de 200 mg/l, fără reziduuri detectabile în vinul introdus pe piață
33	Adaosul de manoproteine de drojdie pentru asigurarea stabilizării tartrice și proteice a vinurilor	Pentru mustul parțial fermentat utilizat ca atare pentru consumul uman direct și pentru produsele definite la pct. 1, 3-9, 15 și 16 din anexa nr. 3 la normele metodologice	
34	Tratarea prin electrodiализă pentru a asigura stabilizarea tartrică a vinului	Pentru mustul parțial fermentat utilizat ca atare pentru consumul uman direct și pentru produsele definite la pct. 1, 3-9, 15 și 16 din anexa nr. 3 la normele metodologice; cerințe privind membranele: să fie fabricate în conformitate cu practicile de fabricație permise, din substanțe aprobate pentru fabricarea de materiale plastice destinate folosirii în sectorul alimentar; utilizatorul echipamentului de electrodiализă să	



		demonstreze că membranele folosite îndeplinesc cerințele menționate anterior și că înlocuirea echipamentului a fost efectuată de către persoane calificate; membranele nu trebuie să elibereze nicio substanță în cantități care pot fi dăunătoare sănătății omului sau care pot afecta gustul sau mirosul produselor alimentare și trebuie să respecte criteriile prevăzute de Directiva <a href="#">2002/72/CE</a> ; utilizarea membranelor nu trebuie să determine interacțiuni între componentele lor și cele ale vinului, care fac posibilă formarea unor noi componente în produsul tratat, componente care pot fi toxice.	
35	Utilizarea ureazei pentru reducerea nivelului de uree din vinuri	Pentru mustul parțial fermentat utilizat ca atare la consumul uman direct și pentru produsele definite la pct. 1, 3-9,15 și 16 din anexa nr. 3 la normele metodologice; codul pentru urează: EC 3-5-1-5, nr. CAS: 9002-13-5; domeniu de aplicare: descompunerea ureei prezente în vinurile destinate unei maturări prelungite, în cazul în care concentrația inițială de uree a vinului respectiv este mai mare de 1 mg/l.	Doza de utilizare maximă: 75 mg de preparat enzimatic pe litru de vin tratat, fără a depăși 375 unități de urează pe litru de vin. După efectuarea tratamentului, întreaga activitate a enzimelor reziduale trebuie eliminată prin filtrarea vinului (dimensiunea porilor este mai mică de 1 μm).
36	Utilizarea de bucăți de lemn de stejar la producerea și maturarea vinurilor, inclusiv la fermentarea strugurilor proaspeți și a musturilor de struguri	Bucățile de lemn de stejar se utilizează la fabricarea și maturarea vinurilor, inclusiv la fermentarea strugurilor proaspeți și a musturilor de struguri, precum și pentru a transmite vinului anumiți constituenți proveniți din lemnul de stejar; trebuie să provină exclusiv din speciile de Quercus. Acestea sunt fie lăsate în stare naturală, fie încălzite la o temperatură calificată ca scăzută, medie sau înaltă, însă nu trebuie să fi fost supuse unei combustii, inclusiv la suprafață, nu trebuie să fie carbonizate sau friabile la atingere. Nu trebuie să fi fost supuse unor tratamente chimice, enzimatic sau fizice altele decât încălzirea. Nu trebuie să li se adauge niciun produs cu scopul de a le intensifica aroma naturală sau compușii fenolici extractibili. Eticheta trebuie să indice originea speciei sau speciilor botanice de stejar și intensitatea unei eventuale încălziri, condițiile de conservare și măsurile de siguranță. Bucățile de lemn de stejar nu trebuie să degaje substanțe în concentrații care ar putea prezenta eventuale riscuri pentru sănătate.	Dimensiunile particulelor de lemn trebuie să fie de așa natură încât cel puțin 95% din greutate să fie reținute de o sită cu ochiuri de 2 mm (sau 9 ochiuri).
37	Utilizarea: - alginatului de calciu; - alginatului de potasiu	Numai pentru producerea tuturor categoriilor de vinuri spumante și petiante obținute prin fermentarea în sticlă și la care drojdiile s-au separat prin evacuare	
38	Corectarea tăriei alcoolice a vinurilor	Numai pentru vin; tratamentele de corectare pot fi atinse prin intermediul unor tehnici de separare, aplicate individual sau combinate; vinurile tratate nu trebuie să prezinte defecte organoleptice și trebuie să fie apte pentru consumul uman; eliminarea alcoolului din vin nu se poate efectua dacă unul dintre procedeele de îmbogățire a fost efectuat în cazul unuia dintre produsele vitivinicole	Tăria alcoolică poate fi redusă cu maximum 20%, iar tăria alcoolică dobândită în volume a produsului final trebuie să corespundă celei stabilite de legislația europeană în vigoare.

		utilizate la fabricarea vinului în cauză; tăria alcoolică poate fi redusă cu maximum 20%, iar tăria alcoolică dobândită în volume a produsului final trebuie să corespundă prevederilor legislației europene în vigoare; aplicarea tratamentului se efectuează sub responsabilitatea unui oenolog sau a unui tehnician calificat; tratamentul trebuie menționat în registru.	
39	Utilizarea de copolimeri polivinilimidazol - polivinilpirolidon (PVI/PVP) pentru reducerea conținutului în cupru, fier și metale grele	Prevenirea defectelor provocate de conținuturi prea ridicate de metale și pentru a reduce concentrația nedorită de metale Copolimerii trebuie să fie eliminați prin filtrare în cel mult două zile de la adăugarea lor, ținând cont de principiul precauției. În cazul musturilor turburi, copolimerul trebuie adăugat cel mai devreme cu două zile înaintea filtrării.	În limita de utilizare de 500 mg/L (când se utilizează în must și în vin, doza cumulată nu poate depăși 500 mg/L)
40	Adaosul de carboximetilceluloză (gume de celuloză) pentru a asigura stabilizarea tartrică	Numai pentru vin și toate categoriile de vinuri spumante și petiante	În limita de utilizare de 100 mg/L
41	Tratamentul cu schimbători de cationi pentru asigurarea stabilizării tartrice a vinului	Pentru mustul parțial fermentat utilizat ca atare la consumul uman direct și pentru produsele definite la pct. 1, 3-8, 15 și 16 din anexa nr. 3 la normele metodologice; tratamentul vizează obținerea stabilității tartrice a vinului în ceea ce privește bitartratul de potasiu și tartratul de calciu (precum și alte săruri de calciu). Tratamentul trebuie să se limiteze la eliminarea cationilor în exces. Vinul se poate trata în prealabil prin răcire. Numai fracțiunea minimă din vin necesară pentru obținerea stabilității va fi tratată cu schimbători de cationi. Tratamentul se va efectua pe rășini schimbătoare de cationi regenerate în ciclu acid. Toate operațiunile se vor efectua sub responsabilitatea unui oenolog sau a unui tehnician calificat. Tratamentul trebuie să fie înregistrat. Rășinile cationice trebuie să corespundă dispozițiilor comunitare. Utilizarea lor nu trebuie să producă modificări excesive ale compoziției fizico-chimice și ale caracteristicilor senzoriale ale vinului și trebuie să respecte limitele stabilite la pct. 3 din monografia "Rășini schimbătoare de cationi" din Codexul oenologic internațional publicat de OIV.	
42	Acidificarea prin tratare cu schimbători de cationi	Tratamentul se va efectua cu ajutorul unor rășini schimbătoare de cationi regenerate în ciclu acid; tratamentul trebuie să se limiteze la eliminarea cationilor în exces; tratamentul se va realiza în mod continuu, cu încorporarea constantă a produselor tratate în produsele originale; ca alternativă, rășina ar putea fi încorporată direct în recipient, în cantitatea necesară, apoi separată prin intermediul oricărui procedeu fizic adecvat; utilizarea rășinilor nu trebuie să producă modificări excesive ale compoziției fizico-chimice și ale caracteristicilor senzoriale ale mustului sau ale vinului și trebuie să respecte limitele din Codexul oenologic internațional publicat de OIV.	
43	Reducerea conținutului de zahăr	Tratamentul determină o diminuare a	

	din must prin cuplaj membranar	volumului, în funcție de cantitatea și de conținutul de zahăr ale soluției de zahăr eliminate din mustul inițial; procedeele trebuie să permită conservarea conținutului de constituenți ai mustului, alții decât zahărul; reducerea conținutului de zahăr din must exclude corectarea tăriei alcoolice a vinurilor care sunt obținute din acesta; tratamentul se efectuează asupra unui volum de must determinat în funcție de obiectivul vizat de reducere a conținutului de zahăr; membranele trebuie să respecte cerințele prevăzute în Codexul oenologic internațional publicat de OIV.	
44	Dezacidificare cu ajutorul tratamentului prin electrodiализă cu membrane	Membranele anionice sunt dispuse astfel încât să permită numai extragerea anionilor și în special a acizilor organici din must sau din vin; sunt impermeabile pentru anionii și cationii mustului sau ai vinului; dezacidificarea cu ajutorul membranelor și acidificarea se exclud reciproc; tratamentul trebuie înscris în registru; membranele utilizate trebuie să respecte prevederile Codexului oenologic internațional publicat de OIV.	Vinul obținut din must sau din vin dezacidificat prin intermediul acestui tratament trebuie să aibă o concentrație de acid tartric de cel puțin 1g.L-1.
45	Utilizarea drojdiilor inactivate		
46	Gestionarea gazelor dizolvate din vin utilizând contactori membranari	Pentru produsele definite la pct. 1, 3-9, 15 și 16 din anexa nr. 3 la normele metodologice, cu excepția adăugării de dioxid de carbon pentru produsele definite la pct. 4-6 și 8 din anexa nr. 3 la normele metodologice.	
47	Tratarea vinurilor cu ajutorul unei tehnologii pe bază de membrană, combinată cu carbon activ pentru a reduce 4-etilfenolul și 4-etilguaiaicolul în exces	Tratamentul trebuie înregistrat, iar membranele utilizate trebuie să respecte prevederile Codexului oenologic internațional publicat de OIV.	
48	Utilizarea de copolimeri polivinilimidazol - polivinilpirolidon (PVI/PVP)	Copolimerii trebuie să fie eliminați prin filtrare în cel mult două zile de la adăugarea lor, ținând cont de principiul precauției; în cazul musturilor turburi, copolimerul trebuie adăugat cel mai devreme cu două zile înaintea filtrării; tratamentul trebuie înscris în registru.	În limita de utilizare de 500 mg/L (când se utilizează în must și în vin, doza cumulată nu poate depăși 500 mg/L)
49	Utilizarea de clorură de argint	Clorura de argint adăugată în vin trebuie să fie aplicată pe un suport inert, cum ar fi kieselgur (diatomit), bentonită, caolin etc. Precipitatul trebuie eliminat prin orice procedură fizică adecvată și trebuie să fie tratat de către sectorul specializat; tratamentul trebuie înscris în registru.	În limita de utilizare de 1 g/hl, reziduuri în vin < 0,1 mg/L (argint)

(<sup>1</sup>)În lipsa unei precizări explicite, practica sau tratamentul descris poate fi utilizat pentru strugurii proaspeți, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras din struguri stafidiți, mustul de struguri concentrat, vinul nou aflat încă în fermentație, mustul de struguri parțial fermentat utilizat pentru consum uman direct ca atare, vinul, toate categoriile de vinuri spumante, vinul petiant, vinul perlant, vinurile licoroase, vinurile din struguri stafidiți și vinurile din struguri supramaturate.

(<sup>2</sup>)Acele săruri de amoniu pot fi, de asemenea, utilizate împreună, în limita globală de 1 g/L, fără a aduce atingere limitelor specifice de 0,3 g/L sau 0,2 g/L menționate anterior.

(<sup>3</sup>)Limita de utilizare este de 250 mg/L pentru fiecare tratament.

(<sup>4</sup>)Publicată în Jurnalul Oficial al Comunităților Europene, seria L, nr. 237 din 10 septembrie 1994.

#### ☐ **ANEXA nr. 4<sup>IB</sup>: Limitele conținutului de anhidridă sulfuroasă în vinuri**

☐ **(A)** Conținutul de anhidridă sulfuroasă în vinuri

☐ **1.** Conținutul total de anhidridă sulfuroasă al vinurilor, în afara vinurilor spumante și licoroase, nu poate depăși, în momentul consumului uman direct:

**a)** 150 mg/L pentru vinurile roșii;

**b)** 200 mg/L pentru vinurile albe și rose.

☐ **2.** Prin excepție de la pct. 1 lit. a) și b), limita maximă a conținutului de anhidridă sulfuroasă, pentru vinurile al căror conținut de zaharuri exprimat prin suma glucoză + fructoză este egal cu sau mai mare de 5 g/L, se ridică la:

**a)** 200 mg/L pentru vinurile roșii;

**b)** 250 mg/L pentru vinurile albe și rose;

**c)** 350 mg/L pentru vinurile albe care au dreptul la una dintre următoarele D.O.C.: Murfatlar, Cotnari, Târnave, Pietroasa, Valea Călugărească.

☐ **(B)** Conținutul de anhidridă sulfuroasă în vinurile licoroase

Conținutul total de anhidridă sulfuroasă al vinurilor licoroase nu poate depăși, în momentul consumului uman direct:

- 150 mg/L, când conținutul în zaharuri este mai mic de 5 g/L;

- 200 mg/L, când conținutul în zaharuri este mai mare sau egal cu 5 g/L.

☐ **(C)** Conținutul de anhidridă sulfuroasă în vinurile spumante

☐ **1.** Conținutul total de anhidridă sulfuroasă al vinurilor spumante nu poate depăși, în momentul consumului uman direct:

**a)** 185 mg/L, pentru toate categoriile de vinuri spumante de calitate; și

**b)** 235 mg/L, pentru celelalte vinuri spumante.

**2.** Atunci când condițiile climatice o impun, în anumite zone viticole Autoritatea poate autoriza, pentru vinurile spumante prevăzute la pct. 1 lit. a) și b) produse pe teritoriul lor, creșterea cu cel mult 40 mg/L a conținutului maxim total de anhidridă sulfuroasă, cu condiția ca vinurile care beneficiază de această autorizație să nu fie expediate în afara statului membru în cauză.

#### ☐ **ANEXA nr. 4<sup>IC</sup>: Limitele conținutului de aciditate volatilă în vinuri**

☐ **1.** Conținutul de aciditate volatilă nu poate depăși:

**a)** 18 miliechivalenți pe litru sau 1,08 g/L acid acetic pentru musturile de struguri parțial fermentate;

**b)** 18 miliechivalenți pe litru sau 1,08 g/L acid acetic pentru vinurile albe și rose; sau

**c)** 20 de miliechivalenți pe litru sau 1,2 g/L acid acetic pentru vinurile roșii.

☐ **2.** Limitele prevăzute la pct. 1 pot fi depășite pentru:

☐ **a)** anumite vinuri care beneficiază de o D.O.C. și anumite vinuri care beneficiază de o I.G.:

**(1)** (i) dacă au fost supuse unei perioade de maturare de cel puțin doi ani; sau

**(2)** (ii) dacă au fost produse în conformitate cu unele metode speciale;

**b)** vinurile care au o tărie alcoolică totală în volume egală sau mai mare de 13% vol.

#### ☐ **ANEXA nr. 4<sup>II</sup>: Practicile oenologice autorizate și restricțiile aplicabile vinurilor spumante, vinurilor spumante de calitate și vinurilor spumante de calitate de tip aromat**

☐ **(A)** Vin spumant

☐ **1.** Expresiile de mai jos au următoarele semnificații:

**a)** *licoare de tiraj* - produsul care se adaugă producției de vin pentru a se obține fermentația secundară;

**b) licoare de expediție** - produsul care se adaugă vinurilor spumante pentru a le conferi caracteristici gustative specifice.

☐ **2.** Licoarea de expediție poate să conțină numai:

(i) zaharoză;

(ii) must de struguri;

(iii) must de struguri parțial fermentat;

(iv) must de struguri concentrat;

(v) must de struguri concentrat rectificat;

(vi) vin; sau

(vii) un amestec al produselor menționate anterior, cu posibilitatea adăugării de distilat de vin.

**3.** În afara îmbogățirii autorizate a componentelor producției de vin în temeiul reglementărilor europene în vigoare, orice altă îmbogățire este interzisă.

☐ **4.** Dacă totuși, în anumite regiuni, o astfel de măsură este justificată din punct de vedere tehnic, fiecare stat membru poate autoriza îmbogățirea producției de vin la locul de fabricare a vinurilor spumante, cu următoarele condiții:

**a)** niciuna dintre componentele producției de vin nu trebuie să fi făcut deja obiectul unei îmbogățiri;

**b)** aceste componente trebuie să fie obținute exclusiv din struguri recoltați de pe teritoriul României;

**c)** operațiunea de îmbogățire trebuie să fie efectuată într-o singură etapă;

☐ **d)** respectarea următoarelor limite:

(i) 2% vol. pentru producția de vin constituită din componente care provin din zona viticolă B;

(ii) 1,5% vol. pentru producția de vin constituită din componente care provin din zona viticolă C;

**e)** îmbogățirea se face numai prin adaos de must de struguri concentrat sau adăugarea de must de struguri concentrat rectificat.

**5.** Adaosul de licoare de tiraj și adaosul de licoare de expediție nu sunt considerate îmbogățire sau îndulcire. Adaosul de licoare de tiraj nu poate duce la o creștere a tăriei alcoolice totale în volume mai mare de 1,5% vol. a producției de vin.

**6.** Adaosul de licoare de expediție se efectuează astfel încât să nu ducă la creșterea tăriei alcoolice dobândite în volume a vinului spumos cu mai mult de 0,5% vol.

**7.** Îndulcirea producției de vin și a componentelor acesteia este interzisă.

**8.** În anii în care condițiile meteorologice sunt excepționale, limita maximă de 1,50 g/L, respectiv 20 de miliechivalenți pe litru, poate fi ridicată la 2,50 g/L, adică 34 de miliechivalenți pe litru, cu condiția ca aciditatea naturală a produselor să nu le mai mică de 3 g/L, exprimată în acid tartric, adică 40 de miliechivalenți pe litru.

☐ **9.** Anhidrida carbonică din vinurile spumante poate proveni numai din fermentarea alcoolică a producției de vin din care se obține vinul respectiv.

Această fermentare, în cazul în care nu este o fermentare pentru transformarea strugurilor, a mustului de struguri sau a mustului de struguri parțial fermentat direct în vin spumant poate să rezulte numai prin adaosul de licoare de tiraj. Fermentarea poate avea loc numai în sticle sau cisterne închise. Utilizarea anhidridei carbonice în cazul operațiunii de transvazare prin contra presiune este autorizată sub supraveghere și numai dacă presiunea anhidridei carbonice din vinurile spumante nu se mărește.

☐ **10.** În ceea ce privește vinurile spumante, cu excepția vinurilor spumante cu denumire de origine controlată:

☐ **a)** licoarea de tiraj destinată producerii acestora poate fi compusă numai din:

(i) must de struguri;

- (ii) must de struguri parțial fermentat;
- (iii) must de struguri concentrat;
- (iv) must de struguri concentrat rectificat; sau
- (v) zaharoză și vin;

**b)** tăria alcoolică dobândită în volume, inclusiv alcoolul conținut în eventuala licoare de expediție adăugată, este de minimum 9,5% vol.

☐ **(B)** Vinuri spumante de calitate

☐ **1.** Licoarea de tiraj destinată producerii unui vin spumant de calitate poate fi compusă numai din:

- a)** zaharoză;
- b)** must de struguri concentrat;
- c)** must de struguri concentrat rectificat;
- d)** must de struguri sau must de struguri parțial fermentat; sau
- e)** vin.

**2.** Statele membre producătoare pot defini toate caracteristicile sau condițiile de producție și de circulație complementare sau mai stricte pentru vinurile spumante de calitate menționate și produse pe teritoriul lor.

☐ **3.** În ceea ce privește vinurile spumante de calitate de tip aromat:

**a)** aceste vinuri pot fi obținute numai dacă la constituirea producției de vin se utilizează exclusiv musturi de struguri sau musturi de struguri parțial fermentate obținute din soiuri de viță-de-vie admise de legislația europeană în vigoare;

**b)** în vederea obținerii unei producții de vin spumant, controlul procesului de fermentare înainte și după constituirea producției de vin nu poate fi realizat decât prin refrigerare sau alte procedee fizice;

**c)** adaosul de licoare de expediție este interzis;

**d)** durata procesului de fabricare a vinurilor spumante de calitate de tip aromat nu poate fi mai mică de o lună.

☐ **(C)** Vinuri spumante și vinuri spumante de calitate cu D.O.C.

**1.** Tăria alcoolică totală în volume a producțiilor de vin destinate producerii vinurilor spumante de calitate cu D.O.C. este de cel puțin 9% vol.

**2.** Tăria alcoolică dobândită în volume a vinurilor spumante de calitate cu D.O.C., inclusiv alcoolul conținut în eventuala licoare de expediție adăugată, este de minimum 10% vol.

☐ **3.** Licoarea de tiraj pentru vinurile spumante și vinurile spumante de calitate cu D.O.C. poate fi compusă numai din:

- a)** zaharoză;
- b)** must de struguri concentrat;
- ☐ **c)** must de struguri concentrat rectificat;

și din:

- d)** must de struguri;
- e)** must de struguri parțial fermentat;
- f)** capabile să producă același vin spumant sau același vin spumant de calitate cu D.O.C. ca și vinul în care se adăugă licoarea de tiraj.

**4.** Prin derogare de la reglementările europene în vigoare, vinurile spumante de calitate cu D.O.C. conservate în recipiente închise cu capacitate mai mică de 25 de cl, la temperatura de 20°C, pot prezenta o suprapresiune minimă de 3 bari.

☐ **5.** Durata procesului de fabricare a vinurilor spumante de calitate cu D.O.C., incluzând procesul de maturare în exploatarea producătoare, calculată începând cu fermentarea care le conferă calitatea de vinuri spumante, nu poate să fie mai mică de:

**a)** 6 luni, dacă fermentarea care le conferă calitatea de vinuri spumante are loc în recipiente închise;

**b)** 9 luni, dacă fermentarea care le conferă calitatea de vinuri spumante are loc în sticle.

▣ **6.** Durata procesului de fermentare care conferă producției de vin calitatea de vinuri spumante și durata prezenței producției de vin pe drojdie nu pot fi mai mici de:

- 90 de zile;

- 30 de zile dacă fermentarea are loc în recipiente prevăzute cu dispozitive de agitare.

▣ **7.** În ceea ce privește vinurile spumante de calitate de tip aromat cu D.O.C.:

**a)** acestea pot fi obținute exclusiv prin utilizarea, la constituirea producției de vin, a mustului de struguri sau a mustului de struguri parțial fermentat provenit din soiuri de viță-de-vie admise de legislația europeană în vigoare, cu condiția ca aceste soiuri să fie recunoscute drept potrivite pentru obținerea de vinuri spumante de calitate cu D.O.C. în regiunea al cărei nume îl poartă;

**b)** în vederea obținerii unei producții de vin spumant, controlul procesului de fermentare înainte și după constituirea producției de vin nu poate fi realizat decât prin refrigerare sau alte procedee fizice;

**c)** adaosul de licoare de expediție este interzis;

**d)** tăria alcoolică dobândită în volume nu poate fi mai mică de 6% vol.;

**e)** tăria alcoolică totală în volume nu poate fi mai mică de 10% vol.;

**f)** dacă sunt conservate la temperatura de 20°C în recipiente închise, prezintă o suprapresiune minimă de 3 bari;

**g)** durata procesului de producere nu poate fi mai mică de o lună.

▣ **(D)** Lista soiurilor de viță-de-vie ai căror struguri se pot utiliza pentru constituirea producției de vinuri spumante de calitate de tip aromat și de vinuri spumante de calitate de tip aromat cu D.O.C.

- Busuioacă de Bohotin

- Gewurztraminer Rs

- toate tipurile de Muscat

- Tămâioasă românească

▣ **ANEXA nr. 4<sup>III</sup>: Practici oenologice autorizate și restricții aplicabile vinurilor licoroase și vinurilor licoroase cu D.O.C. sau cu I.G.**

▣ **(A)** Vinuri licoroase

**1.** Produsele utilizate la fabricarea vinurilor licoroase și a vinurilor licoroase cu D.O.C. sau cu I.G. nu trebuie să fi fost supuse, eventual, decât practicilor și tratamentelor oenologice prevăzute de legislația europeană în vigoare.

▣ **2.** Cu toate acestea, creșterea tăriei alcoolice naturale în volume poate rezulta numai în urma utilizării următoarelor produse:

- alcool neutru de origine viticolă, inclusiv alcoolul obținut prin distilarea strugurilor stafidiți, având un titru alcoolic dobândit de cel puțin 96% vol.;

- distilat de vin sau de struguri stafidiți, având un titru alcoolic dobândit de cel puțin 52% vol. și cel mult 86% vol., împreună cu unul sau mai multe dintre produsele următoare, dacă este cazul:

- must de struguri concentrat;

- un amestec al unuia dintre produsele menționate cu un must de struguri;

- alcool de vin sau de struguri stafidiți, cu un titru alcoolic dobândit de cel puțin 95% vol. și de cel mult 96% vol.;

- rachiou de vin sau de tescovină, cu un titru alcoolic dobândit de cel puțin 52% vol. și de cel mult 86% vol.;

- rachieu de struguri stafidiți, cu un titru alcoolic dobândit de cel puțin 52% vol. și de cel mult 94,5% vol.; și unul sau mai multe dintre produsele următoare, dacă este cazul;
- must de struguri parțial fermentat obținut din struguri stafidiți;
- must de struguri concentrat obținut prin acțiunea focului direct, care corespunde, cu excepția acestei operațiuni, definiției de must de struguri concentrat;
- must de struguri concentrat.

**3.** Fără a aduce atingere dispozițiilor mai restrictive care se pot adopta în ceea ce privește vinurile licoroase și vinurile licoroase cu D.O.C. sau I.G. obținute pe teritoriul României, pentru aceste vinuri sunt autorizate practicile oenologice prevăzute de legislația europeană în vigoare.

☐ **4.** În plus, sunt permise:

- ☐ **a)** îndulcirea, cu condiția de a depune o declarație și a ține un registru, în cazul în care produsele în cauză nu au fost supuse îmbogățirii cu must de struguri concentrat, cu ajutorul:
  - mustului de struguri concentrat sau al mustului de struguri concentrat rectificat, cu condiția ca tăria alcoolică în volume totală a vinului în cauză să nu fie mărită cu mai mult de 3% vol.;
- b)** adăugarea de alcool, de distilat sau de rachieu prevăzute pentru a compensa pierderile prin evaporare pe durata maturării.

**5.** Tăria alcoolică naturală în volume a produselor utilizate la producerea unui vin licoros, în afara vinurilor licoroase cu D.O.C. sau I.G., nu poate fi mai mică de 12% vol.

☐ **(B)** Vinuri licoroase cu D.O.C. (reglementări speciale)

**1.** Produsele vinicole, precum mustul de struguri concentrat și mustul de struguri parțial fermentat obținut din struguri stafidiți, folosite la producerea unui vin licoros cu D.O.C. trebuie să provină din regiunea al cărei nume îl poartă vinul respectiv.

**2.** Operațiunile vizate destinate producerii unui vin licoros cu D.O.C. se pot efectua numai în interiorul regiunii respective.

☐ **3.** Fără a aduce atingere dispozițiilor mai restrictive care se pot adopta în ceea ce privește vinurile licoroase cu D.O.C. produse pe teritoriul României, anumite vinuri licoroase cu D.O.C. pot fi obținute:

- a)** fie din must de struguri a cărui tărie alcoolică naturală în volume este de cel puțin 10% vol., în cazul vinurilor licoroase cu D.O.C. obținute prin adăugarea de rachieu din vin sau din tescovină de struguri cu denumire de origine și provenind, eventual, din aceeași exploatație;
- b)** fie din must de struguri parțial fermentat;

☐ **c)** având o tărie alcoolică naturală în volume inițială de cel puțin:

(i) 11% vol., în cazul vinurilor licoroase cu D.O.C. obținute prin adăugarea de alcool neutru, de distilat de vin cu tăria alcoolică dobândită în volume de cel puțin 70% vol. sau de rachieu de origine viticolă;

(ii) 10,5% vol. în cazul vinurilor obținute din must de struguri albi.

☐ **ANEXA nr. 4<sup>IV</sup>: Limite și condiții privind îndulcirea vinurilor**

☐ **1.** Îndulcirea vinului este permisă numai dacă se efectuează cu ajutorul unuia sau mai multora dintre produsele următoare:

- a)** must de struguri;
- b)** must de struguri concentrat;
- ☐ **c)** must de struguri concentrat rectificat.

Tăria alcoolică totală în volume a vinului în cauză nu poate fi crescută cu mai mult de 4% vol.

**2.** Îndulcirea vinurilor importate destinate consumului uman direct și având o indicație geografică este interzisă pe teritoriul Uniunii Europene. Îndulcirea altor vinuri importate se supune aceluiași condiții ca cele aplicabile în cazul vinurilor produse pe teritoriul Uniunii Europene.



▣**3.**Îndulcirea unui vin cu D.O.C. poate fi autorizată doar dacă se realizează:

**a)**cu respectarea condițiilor și limitelor stabilite în prezenta anexă;

▣**b)**în interiorul regiunii în care este obținut vinul în cauză sau într-o zonă situată în imediata vecinătate.

Mustul de struguri și mustul de struguri concentrat menționate la pct. 1 trebuie să fie originare din aceeași regiune ca și vinul pentru îndulcirea căruia sunt folosite. Mustul de struguri concentrat rectificat nu trebuie să aibă aceeași proveniență geografică cu cea a vinului cu D.O.C. sau I.G. în care este utilizat.

**4.**Îndulcirea vinurilor este permisă numai în stadiul producției și al comercializării angro.

▣**5.**Îndulcirea vinurilor trebuie efectuată în conformitate cu următoarele norme administrative specifice:

**a)**Persoanele fizice sau juridice care efectuează operațiuni de îndulcire depun o notificare la structura cu atribuții în domeniu pe teritoriul căreia se vor desfășura operațiunile respective.

**b)**Notificările se depun în scris și trebuie să fie primite de structura competentă cu cel puțin 48 de ore înainte de ziua desfășurării operațiunii.

**c)**Cu toate acestea, persoanele prevăzute la lit. a) pot accepta, în cazul operațiunilor de îndulcire practicate în mod curent sau continuu de către o societate, să fie depusă o notificare valabilă pentru mai multe operațiuni sau pentru o perioadă determinată. Această notificare nu este admisă decât în cazul în care societatea ține un registru în care se înscrie fiecare operațiune de îndulcire, precum și mențiunile de la lit. d).

▣**d)**Notificările trebuie să conțină următoarele informații:

- volumul și tăria alcoolică totală și dobândită a vinului care va fi supus operațiunii de îndulcire;

- volumul și tăria alcoolică totală și dobândită a mustului de struguri sau volumul și indicarea densității mustului de struguri concentrat sau a mustului de struguri concentrat rectificatoare se adaugă, după caz;

- tăria alcoolică totală și dobândită a vinului, după ce a fost supus operațiunii de îndulcire.

Persoanele menționate la lit. a) trebuie să țină registre de intrare și ieșire în care să fie indicate cantitățile de must de struguri, de must de struguri concentrat sau de must de struguri concentrat rectificat pe care le dețin pentru a efectua operațiunile de îndulcire.

#### ▣**ANEXA nr. 4<sup>V</sup>: Clasificarea vinurilor în funcție de conținutul în zahăr (glucoză plus fructoză)**

În funcție de conținutul lor în zaharuri, exprimat în glucoză plus fructoză, vinurile pot fi:

▣**1.**(i) seci, în cazul în care conținutul de zahăr al vinului este de:

- maximum 4,0 g/L; sau

- maximum 9 g/L, cu condiția ca aciditatea totală exprimată în grame de acid tartric pe litru să nu fie cu mai mult de 2 grame sub conținutul de zahăr (glucoză plus fructoză);

▣**2.**(ii) demiseci, în cazul în care conținutul de zahăr (glucoză plus fructoză) al vinului este de:

- maximum 12,0 g/L;

- maximum 18 g/L, cu condiția ca aciditatea totală exprimată în grame de acid tartric pe litru să nu fie cu mai mult de 10 grame sub conținutul de zahăr (glucoză plus fructoză);

**3.**(iii) demidulci, în cazul în care conținutul de zahăr (glucoză plus fructoză) al vinului este cuprins între 12,01 și 45,0 g/L;

**4.**(iv) dulci, în cazul în care conținutul de zahăr (glucoză plus fructoză) al vinului este mai mare de 45 g/L.

**Publicat în Monitorul Oficial cu numărul 585 din data de 2 august 2016**

