

**HOTĂRÂRE Nr. 769  
din 28 iulie 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 Nr. 595 din 23 august 2010**

În temeiul art. 108 din Constituția României, republicată, și al [art. 55](#) alin. (2) din Legea viei și vinului în sistemul organizării comune a pieței vitivinicole nr. 244/2002, republicată, cu modificările și completările ulterioare,

**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. 244/2002, republicată, cu modificările și completările ulterioare, prevăzute în anexa care face parte integrantă din prezenta hotărâre.

**Art. 2** - În acțiunile din domeniul producției vitivinicole, Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale asigură realizarea cadrului juridic și a reglementărilor specifice filierei vitivinicole cu consultarea organizației naționale interprofesionale reprezentative recunoscute administrativ, în conformitate cu prevederile legale în vigoare.

**Art. 3** - (1) Etichetarea produselor vitivinicole se va realiza conform prevederilor normelor metodologice prevăzute în anexă în termen de 180 de zile de la data intrării în vigoare a prezentei hotărâri.

(2) Produsele vinicole etichetate aflate la producători sau comercianți sunt admise la comercializare până la epuizarea stocurilor.

**Art. 4** - La data intrării în vigoare a prezentei hotărâri, [Normele metodologice](#) de aplicare a Legii viei și vinului în sistemul organizării comune a pieței vitivinicole nr. 244/2002, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 1.134/2002, publicată în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 798 din 4 noiembrie 2002, cu modificările ulterioare, se abrogă.

**PRIM-MINISTRU  
EMIL BOC**

Contrasemnează:  
Ministrul agriculturii și dezvoltării rurale,  
**Mihail Dumitru**

Ministrul administrației și internelor,  
**Vasile Blaga**

Ministrul economiei, comerțului și mediului de afaceri,  
**Adriean Videanu**

p. Ministrul dezvoltării regionale și turismului,  
**Ioan Andreica,**  
secretar de stat

Șeful Departamentului pentru Afaceri Europene,  
**Bogdan Mănoiu**

Ministrul finanțelor publice,  
**Sebastian Teodor Gheorghe Vlădescu**

## **Anexă**

### **NORME METODOLOGICE**

**de aplicare a Legii viei și vinului în sistemul organizării comune a pieței vitivinicole nr. 244/2002**

#### **Cap. I Producția viticolă**

##### **Secțiunea 1 Arealele de cultură**

**Art. 1** - (1) Arealele viticole din România sunt încadrate în zonele viticole ale Uniunii Europene B, CI și CII.

(2) Nominalizarea regiunilor viticole se aprobă prin ordin al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale.

(3) Delimitarea teritorială a arealelor viticole este stabilită în baza studiilor efectuate de Institutul de Cercetare-Dezvoltare pentru Viticultură și Vinificație Valea Călugărească, denumit în continuare **I.C.D.V.V.**, cu avizul Oficiului Național al Viei și Produselor Vitivinicole, denumit în continuare **O.N.V.P.V.**, și are la bază următoarele condiții:

- a) condițiile climatice determinate 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.

(4) În cadrul fiecărei regiuni viticole se stabilesc limitele geografice ale indicațiilor geografice și denumirilor de origine pentru vinuri prin ordin al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale.

**Art. 2** - (1) **Potențialul de producție** reprezintă suprafața plantată efectiv cu viță-de-vie, cultivată cu soiuri de struguri pentru vin, la care se adaugă: drepturile de plantare atribuite producătorilor, dar încă neutilizate, drepturile de replantare deținute de producători și drepturile de plantare existente în rezervă.

(2) Potențialul de producție se gestionează în sistem informatic prin Registrul plantațiilor viticole, denumit în continuare **R.P.V.**

(3) Gestionarea și actualizarea R.P.V. la nivel județean se realizează de către personalul specializat din cadrul direcțiilor pentru agricultură și dezvoltare rurală județene și a municipiului București, denumite în continuare **D.A.D.R.**

(4) Gestionarea și actualizarea R.P.V. la nivel central se realizează de către personalul specializat din cadrul O.N.V.P.V.

(5) Orice modificare a datelor unei parcele viticole înscrise în R.P.V. va fi comunicată în termen de 30 de zile de la producerea modificării personalului specializat din cadrul D.A.D.R., în vederea actualizării datelor.

(6) Nerespectarea prevederilor alin. (5) poate atrage excluderea de la orice formă de sprijin financiar.

**Art. 3** - (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 persoanelor fizice sau juridice care exploatează plantații cu viță-de-vie mai mari de 0,5 ha înscrise în R.P.V.

(3) Modelul și procedura de implementare a carnetului de viticultor se aprobă prin ordin al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale.

##### **Secțiunea a 2-a Producerea materialului săditor viticol**

**Art. 4** - Definițiile pentru categoriile de material săditor de plantare, material de înmulțire și categoriile de material biologic folosite în viticultură, prevăzute la [art. 7](#) din Legea viei și

vinului în sistemul organizării comune a pieței vitivinicole nr. 244/2002, republicată, cu modificările și completările ulterioare, sunt cuprinse în anexa nr. 1.

**Art. 5** - (1) Categoriile biologice de material săditor viticol admise în România sunt următoarele:

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

(2) Definițiile acestor categorii sunt prevăzute în anexa nr. 1.

**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 (candidat);  
b) colecția națională de germoplasmă din clone omologate pentru coarde altoi și butași portaltoi;

- c) plantații material inițial pentru coarde altoi și butași portaltoi;
- d) plantații material bază pentru coarde altoi și butași portaltoi;
- e) plantații material certificat pentru coarde altoi și butași portaltoi.

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

(3) Materialul de înmulțire vegetativă a viței-de-vie se realizează prin altoire și/sau butași înrădăcinați în școli de vițe pentru material săditor de plantare, 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 la art. 5, obținerea nucleului de premultiplicare, respectiv plantația de viță-de-vie din material inițial și material bază se stabilesc de O.N.V.P.V., cu avizul institutului de specialitate.

(5) Schema selecției clonale se aprobă prin ordin al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale.

**Art. 7** - (1) Producerea materialului săditor viticol se realizează în următoarele tipuri de unități autorizate de către Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale, prin Inspekția Națională pentru Calitatea Semințelor - I.N.C.S:

- a) unități de selecție clonală;
- b) unități de premultiplicare și de conservare clone pentru material de înmulțire vegetativă a viței-de-vie inițial/bază;
- c) unități de multiplicare pentru vițe altoite, nealtoite și vițe portaltoi pentru material de înmulțire vegetativă a viței-de-vie certificat/standard.

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

(3) Producerea și comercializarea clonelor omologate și a materialului de înmulțire vegetativă a viței-de-vie inițial, bază și certificat din România se fac conform procedurii aprobate prin ordin al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale.

(4) Producerea și comercializarea materialului de înmulțire vegetativă a viței-de-vie din categoria standard sunt permise până la campania viticolă 2014/2015.

(5) Producerea în vederea comercializării, controlul, certificarea calității și comercializarea materialului de înmulțire vegetativă a viței-de-vie vor fi efectuate în conformitate cu prevederile reglementărilor naționale și comunitare în vigoare.

**Art. 8** - (1) Soiurile de viță-de-vie pentru producerea de vinuri cu denumire de origine controlată sau indicație geografică se stabilesc prin caietul de sarcini pentru fiecare denumire de origine și indicație geografică și trebuie să facă parte din Catalogul oficial al soiurilor de plante de cultură din România, unde soiurile de viță-de-vie au destinat un capitol special, elaborat anual de Institutul de Stat pentru Testarea și Înregistrarea Soiurilor.

(2) Pentru producerea de vinuri sunt admise soiurile de viță-de-vie cultivate pe teritoriul tuturor statelor membre ale Uniunii Europene.

**Art. 9** - (1) Lista soiurilor pentru struguri de vin și sinonimiilor acestora se actualizează prin ordin al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale, prin edițiile anuale ale Catalogului oficial al soiurilor de plante de cultură din România și se notifică Comisiei Europene, prin autoritățile oficiale responsabile.

(2) 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, de către Institutul de Stat pentru Testarea și Înregistrarea Soiurilor, pe baza metodologiei de examinare tehnică și de prezentare a noilor soiuri, în vederea înregistrării în Registrul soiurilor și a publicării în Catalogul oficial al soiurilor de plante de cultură din România, cu respectarea reglementărilor interne și internaționale în vigoare, pe baza unui cazier viticol întocmit de I.C.D.V.V. și stațiunile din subordine, pe o durată de minimum 3 ani.

### **Secțiunea a 3-a**

#### **Înființarea, întreținerea, defrișarea plantațiilor viticole și mecanismele de piață**

##### **A. Înființarea plantațiilor viticole**

**Art. 10** - (1) Înființarea plantațiilor de viță-de-vie se face în areale viticole delimitate, numai cu soiuri/clone prevăzute în lista de soiuri și clone de struguri de vin menționată la art. 9.

(2) Pentru măsura de reconversie/restructurare vor fi admise numai soiurile și clonele aprobate prin ordin al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale.

(3) Excepție fac plantațiile înființate pentru consumul familial, în scop ornamental, experimental și/sau de cercetare științifică.

(4) Actualizarea listei de soiuri și clone de struguri pentru vin se face prin ordin al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale.

**Art. 11** - (1) Normele privind înființarea plantațiilor viticole se realizează numai pe baza unui drept de plantare nouă, de replantare sau de plantare pe o rezervă, sunt evidențiate în R.P.V. și sunt prevăzute la art. 85h, 85i, 85j și 85k din Regulamentul (CE) nr. 1.234/2007, modificat prin Regulamentul (CE) nr. 491/2009.

(2) Normele de instituire și gestionare a drepturilor prevăzute la alin. (1) se aprobă prin ordin al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale.

(3) Procedura de acordare a dreptului de plantare nouă ori de plantare pe o rezervă se aprobă prin ordin al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale.

**Art. 12** - Până la 31 decembrie 2015 se interzice plantarea de viță-de-vie cu soiurile de struguri pentru vin, cu excepția plantărilor în baza:

- a) unui drept de plantare nouă;
- b) unui drept de replantare;
- c) unui drept de plantare acordat pe o rezervă.

**Art. 13** - Prin *hibridi interspecifici cu rezistență relativă la boli* se înțelege soiurile obținute prin hibridări complexe între soiuri de *Vitis vinifera* și soiuri aparținând altor specii ale genului *Vitis*.

**Art. 14** - (1) În arealele viticole sau în extravilanul localităților din afara arealelor viticole, înființarea de plantații de viță-de-vie pe o suprafață de peste 0,1 ha se poate face numai în baza cererii de plantare/replantare a viței-de-vie și de înscriere în R.P.V., cu soiuri din lista de soiuri și clone de viță-de-vie conform art. 8 alin. (1) și (2).

(2) Modelul de cerere a plantării/replantării viței-de-vie și de înscriere în R.P.V. se aprobă prin ordin al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale.

**Art. 15** - (1) Este interzisă plantarea/replantarea cu unul dintre următoarele soiuri de hibridi producători direcți, denumiți în continuare **HPD**: Noah, Othello, Isabelle, Jacques, Clinton și Herbemont.

(2) 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.

##### **B. Întreținerea plantațiilor de viță-de-vie**

**Art. 16** - Starea fitosanitară a plantației viticole trebuie menținută în așa fel încât să nu conducă la contaminarea plantațiilor proprii și/sau a celor învecinate.

**Art. 17** - 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. 18** - (1) Cultivatorii de viță-de-vie au obligația de a asigura conservarea mediului, amenajărilor pedologice și hidroameliorative existente pe suprafețele pe care le dețin. În acest scop ei asigură întreținerea taluzurilor pe terenurile terasate, curățarea și repararea canalelor de dirijare a apelor pe versanți, menținerea în stare de funcționare a sistemelor de irigații, precum și conservarea căilor de acces, a drumurilor de exploatare și a zonelor de întoarcere.

(2) Drepturile de plantare rezultate în urma eliminării plantațiilor viticole din R.P.V. datorită nerespectării de către deținători a prevederilor art. 18 alin. (1) și ale art. 16, fapt constatat și consemnat de inspectorii vitivinicoli din cadrul D.A.D.R., se atribuie direct rezervei regionale de drepturi de plantare.

### **C. Defrișarea plantațiilor de viță-de-vie**

**Art. 19** - (1) Defrișarea plantațiilor de viță-de-vie în suprafață mai mare de 0,1 ha se face în baza declarației de defrișare a plantațiilor de viță-de-vie și a cererii pentru eliminarea parcelei/parcelor din R.P.V., transmise către Inspekția de Stat pentru Controlul Tehnic Vitivinicol, denumită în continuare **I.S.C.T.V.**, din cadrul D.A.D.R.

(2) Certificarea defrișării plantațiilor de viță-de-vie se face de către I.S.C.T.V., în vederea eliminării parcelei din R.P.V., la data depunerii declarației de defrișare de către solicitant.

(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 dreptul individual de plantare/replantare.

(4) Persoanele fizice sau juridice care dețin suprafețe de viță-de-vie cu HPD interziși la plantare beneficiază la defrișare de drepturi de replantare pe o suprafață echivalentă în același areal viticol, fără a beneficia de formele de sprijin din fonduri comunitare.

(5) Orice defrișare efectuată cu respectarea prevederilor alin. (1) generează un drept de replantare, în suprafață echivalentă cu cea defrișată, cu excepția defrișărilor realizate în cadrul schemei de defrișare a plantațiilor viticole.

### **D. Mecanismele de piață**

**Art. 20** - Măsurile pentru care se acordă sprijin financiar comunitar producătorilor agricoli din sectorul vitivinicol au fost aprobate prin [Hotărârea](#) Guvernului nr. 1.228/2008 privind stabilirea modului de acordare a sprijinului financiar comunitar producătorilor din sectorul vitivinicol, cu modificările și completările ulterioare.

## **Cap. II**

### **Producția vitivinicolă**

#### **Secțiunea 1**

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

##### **A. Vinurile și produsele pe bază de must și de vin**

**Art. 21** - Produsele vitivinicole se încadrează în următoarele categorii:

- a) struguri proaspeți, alții decât strugurii de masă;
- b) suc de struguri (inclusiv must de struguri);
- c) alte musturi de struguri, cu excepția celor parțial fermentate și a celor tăiate, altfel decât prin adaosul de alcool;
- d) vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile alcoolizate; 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;
- e) oțet de vin;
- f) drojdie de vin;
- g) tescovină de struguri;
- h) vinars.

**Art. 22** - (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 și se clasifică astfel:

- a) vin de masă;

- b) vin cu indicație geografică (IG);
- c) vin cu denumire de origine controlată (DOC).

(2) Definițiile vinurilor și produselor pe bază de must și de vin sunt cuprinse în anexa nr. 3.

**Art. 23** - (1) Vinul rezultat prin procesarea strugurilor de hibrizi direct producători este destinat exclusiv consumului familial, obținerii alcoolului de origine vinicolă, precum și a oțetului din vin.

(2) Vinul rezultat prin procesarea strugurilor de hibrizi interspecifici cu rezistență relativă la boli este clasificat ca vin de masă.

#### **B. Caracteristici organoleptice și parametri fizico-chimici**

**Art. 24** - Vinurile proprii consumului uman direct, așa cum sunt definite la pct. 12 - 18 din anexa nr. 3, trebuie să prezinte în momentul comercializării însușiri organoleptice caracteristice categoriei de calitate și tipului de vin.

**Art. 25** - După culoare, vinurile se clasifică în: albe, rosé și roșii.

**Art. 26** - (1) Vinurile proprii consumului uman direct, altele decât cele speciale, trebuie să prezinte în momentul comercializării următorii parametri fizico-chimici, atestați prin analize efectuate în laboratoare autorizate de Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale:

- a) tăria alcoolică la 20° C - minimum 8,5% alcool dobândit în volume;
- b) aciditatea totală - minimum 3,5 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:
  - (i) 18 miliechivalenți pe litru sau 1,08 g/l acid acetic pentru musturile de struguri parțial fermentate;
  - (ii) 18 miliechivalenți pe litru sau 1,08 g/l acid acetic pentru vinurile albe sau rosé;
  - (iii) 20 miliechivalenți pe litru sau 1,2 g/l acid acetic pentru vinurile roșii.

Aceste limite sunt 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.

(2) În funcție de conținutul lor în zaharuri, vinurile pot fi:

- (i) seci, dacă conținutul de zahăr al vinului este mai mic de 4,0 g/l;
- (ii) demiseci, dacă conținutul de zahăr al vinului este cuprins între 4,01 și 12,0 g/l;
- (iii) demidulci, dacă conținutul de zahăr al vinului este cuprins între 12,01 și 45,0 g/l;
- (iv) dulci, dacă conținutul de zahăr al vinului este mai mare de 45 g/l.

(3) Procedura de autorizare a laboratoarelor care efectuează analiza vinurilor proprii consumului uman direct se aprobă prin ordin al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale.

**Art. 27** - (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 direct se retrag de la comercializare.

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

#### **C. Vinul cu denumire de origine controlată**

**Art. 28** - (1) Vinul cu denumire de origine controlată (DOC) este obținut din strugurii de vin produși și vinificați într-un areal delimitat, conform caietelor de sarcini aprobate prin ordin al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale pentru fiecare denumire de origine.

(2) Evidența denumirilor de origine și delimitarea acestora, a soiurilor pentru fiecare denumire de origine controlată se stabilește de către Consiliul regiunilor viticole din cadrul O.N.V.P.V., cu consultarea asociațiilor de producători din cadrul denumirii de origine, și se ține prin Registrul național al denumirilor de origine pentru vinuri din România.

**Art. 29** - (1) Categoriile de calitate utilizate ca "mențiuni tradiționale" ale vinurilor DOC, diferențiate în funcție de stadiul de maturare a strugurilor la cules, sunt:

- a) DOC - CMD, vinuri cu denumire de origine controlată din struguri culeși la maturitatea deplină;
- b) DOC - CT, vinuri cu denumire de origine controlată din struguri culeși târziu;

c) DOC - CIB, vinuri cu denumire de origine controlată din struguri culeși la înnobilarea boabelor, cu atac de "putregai nobil", sau culeși la stafidirea boabelor.

(2) Vinurile cu denumire de origine controlată sunt: liniștite, spumante, petiante și licoroase.

**Art. 30** - Pentru autorizarea comercializării vinurilor DOC, la nivelul fiecărei denumiri de origine se constituie comisii de degustare, formate dintre cel puțin 3 membri, din care un membru al A.D.A.R., un membru al O.N.V.P.V. și un reprezentant al producătorilor, la propunerea asociației producătorilor din cadrul denumirii de origine.

**Art. 31** - (1) Asociația de producători de vin cu denumire controlată propune O.N.V.P.V. cazurile speciale privind transferul mustului și vinului în vederea condiționării și îmbutelierii vinurilor în afara arealului în care au fost produși strugurii.

(2) Transferul produselor prevăzute la alin. (1) se realizează în baza avizului și sub controlul O.N.V.P.V., până la 1 ianuarie 2014, în condițiile prezentului articol.

(3) Asociațiile de producători de vin cu denumire de origine controlată se înființează pe baza liberei inițiative a producătorilor în vederea înregistrării și protejării denumirilor de origine/indicațiilor geografice, conform legislației în vigoare.

(4) Reprezentativă în arealul DOC respectiv este asociația care a înregistrat cea mai mare cantitate din producția de vin DOC certificat în ultimii 2 ani.

#### **D. Vinul cu indicație geografică**

**Art. 32** - (1) Vinul cu indicație geografică se obține din struguri recoltați de pe plantații de viță-de-vie situate în areale delimitate. Tăria alcoolică dobândită trebuie să fie de minimum 9,5% vol. în cazul vinurilor obținute în zona viticolă B și de cel puțin 10,0% vol. în zonele viticole CI și CII. Tăria alcoolică totală nu trebuie să depășească 15% vol.

(2) Evidența indicațiilor geografice se realizează prin Registrul național al indicațiilor geografice pentru vinuri din România.

(3) Încadrarea plantațiilor viticole destinate producerii vinurilor cu indicație geografică se face de către Consiliul regiunilor viticole din cadrul O.N.V.P.V. prin indicarea teritoriilor administrative, stabilindu-se contururile acestora folosind, pe cât posibil, limitele naturale existente.

(4) Transferul mustului și vinului în vederea vinificării, condiționării și îmbutelierii vinurilor în afara arealului în care au fost produși strugurii se realizează după notificarea O.N.V.P.V.

**Art. 33** - (1) Vinurile cu indicație geografică sunt obținute din soiuri de viță-de-vie aparținând speciei *Vitis vinifera* sau unor încrucișări între *Vitis vinifera* și alte specii din genul *Vitis*.

(2) Vinurile cu indicație geografică sunt admise la comercializare sub denumirea unui soi de viță-de-vie numai dacă provin din soiul respectiv în proporție de minimum 85% din același areal.

**Art. 34** - Tehnologiile de cultură și vinificație trebuie să respecte condițiile menționate în caietele de sarcini.

**Art. 35** - (1) Asociațiile de producători de vin cu indicație geografică se înființează pe baza liberei inițiative a producătorilor în vederea înregistrării și protejării indicațiilor geografice (**IG**), conform legislației în vigoare.

(2) Reprezentativă în arealul IG respectiv este asociația ai cărei membri au realizat cea mai mare cantitate de vin IG certificat în ultimii 2 ani.

#### **E. Vinurile speciale**

**Art. 36** - Din categoria vinurilor speciale fac parte:

##### **A. Vinurile spumante**

1. În funcție de procesul tehnologic de obținere, vinurile spumante se clasifică în:

- a) vinuri spumante obținute prin a doua fermentare în butelii;
- b) vinuri spumante obținute prin metoda transferului izobarometric (transvazare);
- c) vinuri spumante obținute prin metoda de fermentare în cisterne de presiune;
- d) vinuri spumante obținute printr-o singură fermentare în cisterne de presiune.

2. Definiția vinului spumant este prevăzută în anexa nr. 3.

3. La comercializare, în funcție de conținutul în zahăr, vinurile spumante și vinurile spumoase pot fi:

- a) brut natur, dacă conținutul de zahăr este de maximum 3 g/l;
- b) extrabrut, dacă conținutul de zahăr este cuprins între 0 și maximum 6 g/l;
- c) brut, dacă conținutul de zahăr este de maximum 12 g/l;
- d) extrasec, dacă conținutul de zahăr este cuprins între 12 și 17 g/l;
- e) sec, dacă conținutul de zahăr este cuprins între 17 și 32 g/l;
- f) demisec, dacă conținutul de zahăr este cuprins între 32 și 50 g/l;
- g) dulce, dacă conținutul de zahăr este mai mare de 50 g/l.

4. Unele vinuri spumante și petiante, produse în areale delimitate, pot fi autorizate de O.N.V.P.V. pentru a purta denumire de origine controlată.

5. Vinurile spumante și petiante cu denumire de origine controlată sunt produse din vinuri materie primă obținute din soiuri recomandate pentru această direcție de producție, cultivate în areale viticole delimitate.

6. Pentru vinurile spumante cu denumire de origine controlată, atât producerea vinului materie primă, cât și refermentarea în butelii se vor efectua în arealul delimitat.

7. Definiția vinului spumos este prevăzută în anexa nr. 3.

#### B. Vinurile perlante și petiante

Din categoria vinurilor cu conținut în dioxid de carbon fac parte și vinurile petiante și vinurile perlante, ale căror definiții sunt prevăzute în anexa nr. 3.

C. Vinurile aromatizate, băuturile aromatizate pe bază de vin și cocktailurile aromatizate din produse vitivinicole

Definirea, descrierea, producerea, comercializarea și prezentarea vinurilor aromatizate, a băuturilor aromatizate pe bază de vin și a cocktailurilor aromatizate din produse vitivinicole se stabilesc prin ordin al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale.

#### D. Vinurile licoroase și de tip oxidativ

1. Vinurile licoroase sunt definite în anexa nr. 3.

2. Vinurile licoroase pot beneficia în arealul delimitat de denumiri de origine controlată, ca urmare a autorizării de către O.N.V.P.V.

3. Vinurile de tip oxidativ sunt obținute prin aplicarea unei tehnologii speciale și sunt supuse unui proces de maturare oxidativă, fizico-chimică și/sau biologică.

4. Materiile prime utilizate pentru producerea vinurilor licoroase și de tip oxidativ, struguri, must, must concentrat, mistel, vin, alcool de origine viticolă, trebuie să îndeplinească condițiile de calitate și de obținere precizate în reglementările în vigoare.

#### E. Alte produse pe bază de must

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

- a) mustul de struguri tăiat;
- b) mustul de struguri concentrat;
- c) mustul de struguri concentrat rectificat;
- d) sucul de struguri;
- e) sucul de struguri concentrat;
- f) mustul de struguri parțial fermentat;
- g) mistelul;
- h) tuburelul.

2. Definițiile produselor menționate sunt prevăzute în anexa nr. 3.

#### F. Alte produse pe bază de vin

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

- a) vinul alcoolizat;
- b) distilatul din vin;
- c) vinarsul;
- d) rachiul din vin;
- e) oțetul din vin.

2. Subproduse vinicole:

- a) drojdia de vin;
- b) tescovina de struguri.

3. Definițiile produselor menționate sunt prevăzute în anexa nr. 3.



4. Vinarsurile produse în areale delimitate pot purta denumiri de origine controlată, autorizate de O.N.V.P.V.

5. Vinarsurile cu denumire de origine controlată sunt produse din soiuri recomandate pentru această direcție de producție, cultivate în areale viticole delimitate.

6. Vinarsurile cu denumire de origine controlată trebuie să îndeplinească următoarele condiții:

a) distilarea vinurilor se face cu instalații de distilare continuă sau discontinuă, efectuând obligatoriu dubla distilare și eliminarea fracțiunilor de la începutul și sfârșitul distilării;

b) învechirea distilatelor materie primă pentru vinarsul cu denumire de origine controlată se face în butoaie din lemn de stejar, cu o capacitate maximă de 600 litri, pentru o perioadă minimă de:

(i) un an pentru categoria V - vinars;

(ii) 3 ani pentru categoria V.S. - vinars superior;

(iii) 5 ani pentru categoria V.S.O.P. - "Very Superior Old Pale" - vinars vechi special;

(iv) 7 ani pentru categoria X.O. - "Extra Old" - vinars foarte vechi;

c) obținerea vinurilor materie primă, distilarea lor, învechirea distilatelor și îmbutelierea vinarsurilor cu denumire de origine controlată se realizează în arealul delimitat pentru denumirea de origine controlată.

7. În cazuri speciale, la propunerea asociației de producători reprezentative din arealul respectiv, O.N.V.P.V. autorizează ca distilarea, învechirea distilatelor și îmbutelierea vinarsurilor să se facă în afara arealului delimitat pentru denumirea de origine, cu condiția ca vinarsul să fie valorificat sub denumirea locului de producere a strugurilor materie primă și de distilare, precum și cu indicarea unității în care s-au făcut învechirea distilatelor și îmbutelierea vinarsurilor.

8. Controlul privind condițiile de producere și comercializare a vinarsului cu denumire de origine controlată se realizează de către O.N.V.P.V.

G. Produsele pe bază de subproduse vinicole

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

a) alcoolul etilic de origine viticolă;

b) rachiul de drojdie;

c) rachiul de tescovină.

2. Definițiile produselor menționate sunt prevăzute în anexa nr. 3.

3. Prin prelucrarea drojdiei de vin și a tescovinei de struguri se obțin și alte produse ca: acid tartric, coloranți, ulei din semințe, tanin, furaje, composturi.

4. Produsul rezultat din centrifugarea și filtrarea drojdiei este materie primă pentru distilare sau fabricarea oțetului din vin.

## **Secțiunea a 2-a**

### **Practicile și tratamentele oenologice autorizate**

#### **A. Struguri proaspeți, must de struguri, must de struguri parțial fermentat, must de struguri parțial fermentat din struguri stafidiți, must de struguri concentrat, vin nou în fermentație**

**Art. 37** - Practicile și tratamentele oenologice care pot fi utilizate pentru strugurii proaspeți, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras din struguri stafidiți, mustul de struguri concentrat și vinul nou în fermentație sunt următoarele:

a) desciorchinarea, zdrobirea și presarea;

b) aerarea sau oxigenarea;

c) tratamente termice;

d) deburbarea;

e) centrifugarea și filtrarea;

f) utilizarea anhidridei carbonice (dioxid de carbon), argonului sau azotului, individual sau în amestec, cu scopul de a realiza o protecție antioxidantă;

- g) utilizarea levurilor pentru vinificație;
- h) utilizarea uneia dintre următoarele substanțe ca activatori pentru fermentare:
  - (i) fosfat monoacid de amoniu sau sulfat de amoniu, în doză de maximum 0,3 g/l;
  - (ii) sulfat de amoniu sau bisulfat de amoniu, în doză de maximum 0,2 g/l;
  - (iii) diclorhidrat de tiamină, în doza de maximum 0,6 mg/l, exprimat în tiamină;
- i) utilizarea dioxidului de sulf, numit și anhidridă sulfuroasă, și a bisulfatului de potasiu sau a metabisulfatului de potasiu, numit și disulfat de potasiu sau piro-sulfat de potasiu;
- j) eliminarea dioxidului de sulf prin procedee fizice;
- k) tratarea mustului alb și a vinului alb nou, aflat încă în fermentație, cu cărbune pentru uz oenologic în doza de maximum 100 g/hl;
- l) limpezirea cu ajutorul următoarelor substanțe de uz oenologic:
  - (i) gelatină alimentară;
  - (ii) proteine vegetale;
  - (iii) clei de pește;
  - (iv) cazeină și cazeinat de potasiu;
  - (v) ovalbumină și/sau lactalbumină;
  - (vi) bentonită;
  - (vii) dioxid de siliciu sub formă de gel sau de soluție coloidală;
  - (viii) caolin;
  - (ix) tanin;
  - (x) enzime și preparate enzimatic de uz oenologic;
- m) utilizarea acidului sorbic sau a sorbatului de potasiu;
- n) utilizarea acidului tartric cu scopul acidifierii;
- o) utilizarea, în scopul dezacidifierii, a următoarelor substanțe:
  - (i) tartrat neutru de potasiu;
  - (ii) bicarbonat de potasiu;
  - (iii) carbonat de calciu care poate eventual conține cantități mici de sare dublă de calciu din acizii tartric L(+) și malic L(-);
  - (iv) tartrat de calciu;
  - (v) acid tartric;
  - (vi) preparat omogen din acid tartric și carbonat de calciu în proporții echivalente și pulverizat fin;
- p) utilizarea preparatelor din membrane celulare din levuri în doze de maximum 40 g/hl;
- q) utilizarea polivinilpolipirrolidonei în doză maximă de 80 g/hl;
- r) utilizarea bacteriilor lactice;
- s) utilizarea acidului ascorbic;
- ș) utilizarea lemnului de stejar, inclusiv sub formă de chipsuri.

**B. Mustul de struguri destinat producerii mustului de struguri concentrat rectificat**

**Art. 38 - (1)** Practicile și tratamentele oenologice care pot fi utilizate pentru producerea mustului de struguri destinat fabricării de must de struguri concentrat rectificat:

- a) aerarea;
- b) tratamente termice;
- c) centrifugarea și filtrarea cu sau fără agent inert de filtrare, cu condiția ca utilizarea să nu lase reziduuri nedorite în produsul tratat;
- d) utilizarea dioxidului de sulf (anhidridei sulfuroase), a bisulfatului de potasiu sau a metabisulfatului de potasiu, numit și disulfat de potasiu sau piro-sulfat de potasiu;
- e) eliminarea dioxidului de sulf prin procedee fizice;
- f) tratarea cu cărbune de uz oenologic în doze de maximum 100 g/hl must;
- g) utilizarea carbonatului de calciu care poate conține cantități mici de sare dublă de calciu din acizii tartric L(+) și malic L(-);
- h) utilizarea rășinilor schimbătoare de ioni.

(2) Practicile și tratamentele oenologice care pot fi utilizate pentru mustul de struguri în fermentație destinat consumului uman direct sub această formă sunt aceleași ca și în cazul vinurilor:

1. utilizarea în vinurile seci și în cantități de cel mult 5% de tescovină proaspătă, în stare bună și nediluată, care conține drojdia obținută din vinificarea recentă a vinurilor seci;
2. aerarea și barbotarea cu argon sau azot;
3. tratamente termice;
4. centrifugarea și filtrarea cu sau fără agent inert de filtrare, cu condiția ca utilizarea să nu lase reziduuri nedorite în produsul tratat;
5. utilizarea dioxidului de carbon, argonului sau azotului, individual sau în amestec, numai pentru crearea atmosferei inerte și pentru a menține produsul ferit de aer;
6. adaosul de dioxid de carbon în doză de maximum 2 g/l;
7. utilizarea dioxidului de sulf (anhidridei sulfuroase) și a bisulfidului de potasiu sau a metabisulfidului de potasiu, numit și disulfid de potasiu sau piro-sulfid de potasiu;
8. adaosul de acid sorbic sau de sorbat de potasiu, cu condiția ca acidul sorbic din produsul tratat, destinat consumului uman direct, să fie de cel mult 200 miligrame/l;
9. adaosul de acid L(-) ascorbic în doză de maximum 250 mg/l;
10. adaosul de acid citric pentru stabilizarea vinurilor să nu depășească la punerea în consum a vinului nivelul maxim de 1 g/l;
11. utilizarea acidului tartric, pentru acidificare;
12. pentru dezacidificare este permisă utilizarea uneia sau a mai multor substanțe:
  - a) tartrat de potasiu;
  - b) bicarbonat de potasiu;
  - c) carbonat de calciu care poate conține, în cantități mici, sare dublă de calciu din acizii tartric L(+) și malic L(-);
  - d) tartrat de calciu;
  - e) acid tartric;
  - f) preparat omogen din acid tartric și carbonat de calciu în proporții echivalente;
13. limpezirea cu ajutorul uneia sau a câtorva dintre substanțele următoare pentru uz oenologic:
  - a) gelatină alimentară;
  - b) proteine vegetale;
  - c) clei de pește;
  - d) cazeină și cazeinat de potasiu;
  - e) ovalbumină și/sau lactalbumină;
  - f) bentonită;
  - g) dioxid de siliciu sub formă de gel sau de soluție coloidală;
  - h) caolin;
  - i) preparat enzimatic de betaglucanază;
14. adaosul de tanin;
15. tratarea vinurilor albe cu cărbune activ pentru uz oenologic în doză de maximum 100 g/hl;
16. tratarea:
  - a) mustului de struguri parțial fermentat destinat consumului uman direct sub această formă, vinurilor albe și a vinurilor rosé cu ferocianură de potasiu;
  - b) vinurilor roșii cu ferocianură de potasiu sau fitat de calciu;
17. adaosul de acid metatartric, înainte de îmbuteliere, în doze de maximum 100 mg/l sau carboximetilceluloză în aceeași doză;
18. utilizarea gumei arabice, înainte de îmbuteliere, în doze de maximum 0,3 g/l;
19. utilizarea acidului DL tartric (acid racemic) sau a sării sale neutre de potasiu, pentru precipitarea calciului în exces;
20. utilizarea alginatului de calciu sau a alginatului de potasiu, în cazul producerii vinurilor spumante prin fermentare în butelii, pentru eliminarea drojdiei prin degorjare;
  - a) utilizarea levurilor liofilizate sau în suspensie în vin pentru producerea vinurilor spumante;
  - b) la producerea vinurilor spumante, în vinurile de bază se pot utiliza tiamina și sărurile de amoniu, pentru a favoriza dezvoltarea levurilor, în următoarele condiții:
    - c) pentru sărurile nutritive, fosfat de amoniu sau sulfat de amoniu, maximum 0,3 g/l;

d) pentru factorii de creștere, tiamină sub formă de clorhidrat de tiamină, 0,6 mg/l, exprimat în tiamină;

21. pentru favorizarea precipitării sărurilor tartrice se pot adăuga:

a) bitartrat de potasiu;

b) tartrat de calciu, în doză de maximum 200 g/hl;

22. utilizarea sulfatului de cupru pentru eliminarea defectelor de gust sau miros al vinului, în doză de maximum 1 g/hl;

23. utilizarea preparatelor din membrane celulare din levuri în doze de maximum 40 g/hl;

24. utilizarea polivinilpolipirolidonei, în doză de maximum 80 g/hl;

25. utilizarea bacteriilor lactice;

26. adaosul de caramel, pentru intensificarea culorii vinurilor licoroase;

27. adaosul de lizozimă în doză de maximum 500 mg/l;

28. pentru stabilizarea microbiologică se poate adăuga dimetildicarbonat (DMDC) în doză de maximum 200 mg/l, fără ca acest adaos să conducă la apariția de reziduuri în produsul finit tratat;

29. tratarea prin refrigerare, electrodializă și osmoză pentru a asigura stabilizarea tartrică a vinului;

30. utilizarea urezei, pentru a reduce nivelul de uree din vin;

31. adaosul de oxigen.

**Art. 39 - (1) Cupajarea** reprezintă practica oenologică prin care se amestecă musturi sau vinuri care provin din:

a) state diferite din Uniunea Europeană;

b) zone viticole diferite din Uniunea Europeană;

c) sunt interzise cupajul unui vin originar dintr-o țară terță cu un vin din cadrul Uniunii Europene și cupajarea între vinuri originare din țările terțe pe teritoriul Uniunii Europene;

d) diferite categorii de vinuri sau musturi. Sunt considerate **diferite categorii de musturi și vinuri**:

(i) vinul roșu, vinul alb și musturile adecvate obținerii uneia dintre aceste categorii de vin;

(ii) vinul de masă, vinul cu indicație geografică, vinul cu denumire de origine controlată sau vinurile adecvate obținerii uneia dintre aceste categorii de vin;

e) în cadrul prezentului alineat, vinul rosé este considerat a fi vin roșu.

(2) Sunt admise:

a) cupaje pentru vinuri de masă:

(i) cupajarea musturilor ce provin din zone viticole și/sau state membre UE, cu condiția obținerii unui vin de masă;

(ii) cupajarea vinurilor de masă între ele;

b) cupaje pentru vinuri cu indicație geografică:

(i) cupajarea vinurilor din soiuri, ani de recoltă, zone viticole diferite sau aceeași zonă viticolă, cu condiția ca vinul rezultat a cărui denumire de soi ori an de recoltă sau indicația geografică, menționată pe etichetă, să fie în proporție de minimum 85%;

(ii) cupajarea între vinuri cu aceeași indicație geografică provenind din soiuri diferite, cu indicarea denumirii soiurilor în ordinea proporției descrescătoare din cupaj;

(iii) cupajarea vinurilor cu indicație geografică cu vinuri DOC, clasate la cererea producătorului sau de către O.N.V.P.V., din arealul aceleiași indicații geografice;

c) cupaje pentru vinuri DOC: cupajarea vinurilor albe din soiuri și tipuri diferite sau cupajarea vinurilor roșii din soiuri și tipuri diferite cu condiția ca vinurile utilizate în cupaj să provină integral din teritoriul delimitat aferent denumirii de origine.

(3) Nu sunt permise:

(i) cupajarea succesivă;

(ii) cupajarea vinurilor albe cu vinurile roșii.

(4) Nu sunt considerate cupaje:

a) adaosul de must de struguri concentrat sau de must de struguri concentrat rectificat pentru creșterea tăriei alcoolice naturale a produsului în cauză;

b) îndulcirea vinului de masă;

c) îndulcirea unui vin cu denumire de origine controlată în cazul în care produsul utilizat la îndulcire este:

(i) must de struguri și must de struguri concentrat care provine din aceeași denumire de origine;

(ii) must de struguri concentrat rectificat.

### **C. Limitele pentru anumite caracteristici ale vinului**

#### **Art. 40 - Limite de îmbogățire**

(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 parțial fermentat și a vinurilor destinate producerii vinurilor de masă și a vinului de masă.

(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 defavorabile, la cererea O.N.I.V., O.N.V.P.V. va înainta Comisiei Europene o cerere pentru creșterea limitei stabilite la alin. (3) cu 0,5%.

#### **Art. 41 - Procedee de îmbogățire**

(1) Creșterea tăriei alcoolice naturale în volume, menționată la art. 40, 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;

b) în cazul mustului de struguri, prin adaos de zaharoză, de must de struguri concentrat sau de must de struguri concentrat rectificat ori prin concentrare parțială, inclusiv osmoza inversă;

c) la vinul din care se poate obține vin de masă și în cazul vinului de masă, numai prin concentrare parțială la frig.

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

(3) Adaosul de zaharoză menționat la alin. (1) lit. a) și b) se face direct și poate fi practicat numai la producerea vinurilor de masă seci în condițiile prevăzute de reglementările comunitare 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 art. 39 alin. (4), limita de creștere volumică este de 10,5% în zona viticolă B.

(6) Concentrarea mustului de struguri, a mustului din care se obține vin sau a vinului de masă 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 peste limita maximă de: 12% vol. în zona viticolă B; 12,5% vol. în zonele viticole CI; 13% vol. în zona viticolă CII, a strugurilor proaspeți, a mustului de struguri, a mustului de struguri parțial fermentat, a vinului în fermentație, a vinului din care se poate obține vin de masă sau a vinului de masă, care au fost supuse acestor procedee.

(8) Pentru vinul roșu, tăria alcoolică totală în volume a produselor menționate la alin. (7) poate să atingă 12,5% vol. în zona viticolă B.

(9) Vinul din care se poate obține vin de masă și vinul de masă nu pot fi concentrate dacă produsele din care au fost obținute au făcut ele însele obiectul procedeelelor menționate la alin. (1) lit. (a) și (b).

#### **Art. 42 - Acidificarea și dezacidificarea**

(1) **Acidificarea/Dezacidificarea** este practica oenologică prin care se mărește/reduce aciditatea produselor vinicole și nu poate avea loc decât în întreprinderea de vinificare și în zona viticolă în care au fost recoltați strugurii.

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

a) dezacidifierii parțiale în zonele viticole B și CI;

b) acidifierii și dezacidifierii în zona viticolă CII, fără a aduce atingere dispozițiilor alin. (4).

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

(4) Acidificarea vinurilor se poate face doar până la limita maximă de 2,50 g/l 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) În afară de aceasta, mustul de struguri destinat concentrării poate face obiectul unei dezacidifieri parțiale.

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

#### **Art. 43 - Îndulcirea**

(1) **Îndulcirea** este practica oenologică prin care se realizează creșterea nivelului de zaharuri al vinului.

(2) Îndulcirea vinului de masă și a vinului cu indicație geografică este autorizată numai:

a) cu must de struguri având maxim aceeași tărie alcoolică totală în volume ca și vinul de masă respectiv, dacă strugurii proaspeți, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, vinul nou în fermentație, vinul din care se poate obține vin de masă sau însuși vinul de masă au făcut obiectul unuia dintre procedeele menționate la art. 41 alin. (1);

b) cu must de struguri concentrat, must de struguri concentrat rectificat sau must de struguri, cu condiția să nu fie mărită tăria totală alcoolică în volume a vinului de masă respectiv cu mai mult de 2% vol, dacă produsele menționate la lit. a) nu au făcut obiectul unuia dintre procedeele menționate la art. 41.

(3) Îndulcirea vinurilor cu denumire de origine controlată se realizează cu ajutorul unuia sau a mai multora dintre produsele:

(i) must de struguri sau must de struguri concentrat care provine din aceeași denumire de origine;

(ii) must de struguri concentrat rectificat.

(4) Îndulcirea vinurilor importate, destinate consumului uman direct și desemnate printr-o indicație geografică, este interzisă.

#### **D. Condiții de realizare a practicilor oenologice**

##### **Art. 44 - Procedura pentru realizarea practicilor oenologice**

(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, a vinului din care se poate obține vin de masă, a vinului de masă, numai în zona viticolă în care au fost recoltați strugurii proaspeți utilizați.

(2) Îmbogățirea, acidificarea și dezacidificarea se realizează în limitele stabilite prin încadrarea arealelor în zonele viticole de proveniență a strugurilor B, CI și CII.

(3) Fiecare practică menționată la alin. (1) și (2) se notifică inspectorilor teritoriali ai I.S.C.T.V. cu minimum 48 de ore înainte de efectuare. Producătorii, îmbuteliatorii, prelucrătorii, precum și comercianții de vin vrac 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) Acidificarea și/sau dezacidificarea descrise trebuie înscrise pe documentul de însoțire cu care circulă produsele astfel tratate.

(5) Practicile oenologice sus-menționate 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) Concentrarea prin răcire, acidificarea și dezacidificarea vinurilor se poate face pe toată perioada anului viticol.

**Art. 45** - Practici oenologice pentru obținerea vinurilor spumante și a vinurilor licoroase

**I. Vin spumant**

(1) Definiții:

a) **materia prima utilizată la producerea vinurilor spumante** este mustul de struguri sau vinul, cupaje de musturi sau vinuri;

b) **licoarea de tiraj** este produsul care se adaugă în vinul materie primă ca suport pentru a se provoca fermentația secundară; licoarea de tiraj poate fi formată din:

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

c) **licoarea de expediție** este produsul care se adaugă vinurilor spumante finite pentru a le conferi caracteristici gustative specifice și de stabilitate; licoarea de expediție poate fi formată din:

- (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;
- (viii) distilat din vin.

(2) În afara îmbogățirii aduse vinului materie primă în limitele prezentelor norme, orice altă îmbogățire este interzisă.

(3) Adaosul de licoare de tiraj și de licoare de expediție nu este considerat drept îmbogățire sau îndulcire. Adaosul de licoare de tiraj nu poate conduce la o creștere a tăriei alcoolice totale mai mare de 1,5% vol. Această creștere se măsoară prin calcularea diferenței dintre tăria alcoolică totală a vinului materie primă și tăria alcoolică totală a vinului spumant înainte de adăugarea de licoare de expediție.

(4) Adaosul de licoare de expediție se efectuează astfel încât să nu conducă la creșterea tăriei alcoolice dobândite a vinului spumant cu mai mult de 0,5% vol.

(5) Îndulcirea vinului materie primă este interzisă.

(6) Complementar acidificărilor și dezacidificărilor efectuate asupra componentelor producției de vin în conformitate cu prevederile prezentelor norme, vinul materie primă poate face obiectul acidificării sau dezacidificării suplimentare. Acidificarea se poate efectua până la maximum 1,50 g/l, exprimată în acid tartric, respectiv 20 miliechivalenți/l.

(7) În anii cu condiții meteorologice excepționale, limita maximă de 1,50 g/l, respectiv 20 miliechivalenți/l poate fi ridicată la 2,50 g/l, respectiv 34 miliechivalenți/l, cu condiția ca aciditatea naturală a produselor să fie minimum 3 g/l, exprimată în acid tartric, respectiv 40 miliechivalenți/l.

(8) Dioxidul de carbon conținut în vinurile spumante trebuie să provină numai din fermentarea alcoolică a vinului materie primă utilizat, din vin apt pentru consumul uman. Această fermentare, în cazul în care nu este o fermentare rezultată din fermentarea strugurilor, a mustului de struguri sau a mustului de struguri parțial fermentat direct în vinuri spumante, poate să rezulte prin adaosul de licoare de tiraj. Fermentarea poate avea loc numai în sticle sau în recipiente închise.

În cazul procedurii de transvazare, utilizarea dioxidului de carbon este autorizată, cu condiția ca presiunea dioxidului de carbon din vinurile spumante finite să nu fie mai mare decât cea inițială.

(9) Vinurile spumante, altele decât vinurile spumante cu denumire de origine controlată (VSDOC), trebuie să îndeplinească următoarele cerințe:

- a) tăria alcoolică totală a vinului materie primă trebuie să fie de minimum 8,5% vol.;
- b) tăria alcoolică dobândită, inclusiv alcoolul conținut de licoarea de expediție adăugată, va fi de minimum 9,5% vol.;
- c) conținutul total de dioxid de sulf este de maximum 235 mg/l.

## II. Vin licoros

(1) Mustul de struguri parțial fermentat, vinul și amestecul lor destinate obținerii vinurilor licoroase pot fi supuse numai practicilor și tratamentelor oenologice prevăzute în prezentele norme.

(2) Sunt de asemenea admise:

- a) îndulcirea, dacă produsele utilizate nu au fost supuse unei îmbogățiri anterioare cu must de struguri concentrat, cu condiția înscrierii în registrele de practici și tratamente;
- b) adăugarea ca atare sau în amestec de: alcool neutru de origine vinicolă cu o tărie alcoolică de minimum 96% vol., distilat de vin cu o tărie alcoolică de minimum 52% vol. și maximum 86% vol., în vederea compensării pierderilor survenite în urma evaporării, pe parcursul procesului de maturare.

(3) Pentru vinurile licoroase conținutul total de dioxid de sulf, la punerea în consum, nu poate să depășească valoarea de:

- a) 150 mg/l, în cazul în care conținutul de zahăr rezidual este mai mic de 5 g/l;
- b) 200 mg/l, în cazul în care conținutul de zahăr rezidual este mai mare de 5 g/l.

(4) Tăria alcoolică naturală a produselor prevăzute la alin. (1) utilizate la obținerea unui vin licoros, cu excepția unui vin licoros cu denumire de origine controlată (DOC), nu poate să fie mai mică de 12% vol.

## E. Calitatea vinurilor

**Art. 46** - (1) Vinurile proprii consumului uman direct trebuie să prezinte în momentul vânzării către consumatori caracteristici organoleptice și fizico-chimice specifice categoriei de calitate, tipului și originii produselor.

I. Limite admise pentru caracteristicile fizico-chimice de bază:

- a) tăria alcoolică dobândită este de minimum 8,5% vol. la 20° C în zona viticolă B și de minimum 9,0% vol. pentru zona CI și CII, iar tăria alcoolică dobândită maxim admisă este de 15% vol.;
- b) extractul sec nereducător admis al vinurilor liniștite, la punerea lor în consum, este de minimum 15 g/l, iar pentru vinurile IG și DOC nivelul acestuia se prevede în caietele de sarcini.

II. Limite maxime acceptate pentru elemente specifice:

a) conținutul de dioxid de sulf:

- (i) 150 mg/l în vinurile roșii seci;
- (ii) 210 mg/l în vinurile albe și rosé seci;
- (iii) 260 mg/l în vinurile albe și rosé demiseci;
- (iv) 300 mg/l în vinurile roșii, albe și roșii care conțin zahăr rezidual (mai mult de 45 g/l zaharuri reducătoare);
- (v) 350 mg/l pentru vinuri provenite din struguri culeși la supramaturare, bogate în zaharuri și enzime oxidazice de la: Cotnari, Murfatlar, Târnave, Pietroasa, Valea Călugărească;
- (vi) 400 mg/l în vinurile albe licoroase;

b) acidul citric - 1 g/l;

c) metanolul:

- (i) 250 mg/l pentru vinurile albe și rosé;
- (ii) 400 mg/l pentru vinurile roșii;

d) arsen 0,2 mg/l;

e) cadmiu 0,01 mg/l;

f) cupru 1,0 mg/l;

g) plumb 0,2 mg/l;

h) sodiu excedentar 60 mg/l;

i) zinc 5,0 mg/l;

j) bor 80 mg/l exprimat acid boric;



- k) brom 1,0 mg/l;
- l) fluor 1,0 mg/l și 3,0 mg/l produse din struguri recoltați în plantațiile de soiuri nobile tratate cu criolit;
- m) sulfați 1,0 g/l, cu următoarele excepții:
  - (i) 1,5 g/l în vinurile învechite cel puțin 2 ani în vase, în vinurile îndulcite;
  - (ii) 2 g/l în vinurile cu adaos de must concentrat și în vinurile în mod natural dulci;
  - (iii) 2,5 g/l la vinurile cu evoluție sub peliculă și alte vinuri de tip oxidativ;
- n) diclicozidul malvidinei pentru vinurile roșii 15,0 mg/l (determinată prin metoda cantitativă oficială);
- o) etilen glicol 10,0 mg/l;
- p) dietilen glicol 10,0 mg/l;
- r) propilen glicol:
  - (i) 150 mg/l în vinuri;
  - (ii) 300 mg/l în vinuri spumate;
- s) ocratoxina 2 micrograme/l.

(2) Controlul oficial al parametrilor fizico-chimici și caracteristicilor organoleptice ale vinurilor se realizează de către I.S.C.T.V. în laboratoare desemnate de Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale 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 ministrului agriculturii și dezvoltării rurale, se actualizează periodic și se publică în Monitorul Oficial al României, Partea I.

(3) Lista laboratoarelor menționate la alin. (2) se comunică de către Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale Comisiei Europene.

**Art. 47** - (1) Vinurile care nu respectă parametri organoleptici și fizico-chimici stabiliți prin prezentele norme metodologice sunt improprii consumului uman direct.

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

### **Cap. III**

#### **Normele de evidență, atestare și comercializare a produselor vitivinicole**

##### **Secțiunea 1**

##### **Evidența producției vitivinicole**

**Art. 48** - (1) Campania viticolă 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 ministrului agriculturii și dezvoltării rurale.

(3) Declarațiile de la alin. (2) se depun și se înregistrează la autoritățile publice locale; un exemplar se depune și se înregistrează la D.A.D.R., iar un exemplar se păstrează la declarant.

(4) Sunt scutite de întocmirea și depunerea declarațiilor de la alin. (2) persoanele fizice și juridice care dețin o suprafață totală de vie de până la 0,5 ha.

(5) Comercianții care dețin o cantitate de până la 2.000 l de vin nu sunt obligați să facă declarații de stocuri.

(6) Pentru produsele vitivinicole provenite în vrac din import și comerțul intracomunitar, Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale va institui sistemul de evidență, de verificare a conformității și a trasabilității acestora, care se aprobă prin ordin al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale.

**Art. 49** - 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. 50** - (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.

(3) În cazul utilizării unei denumiri de origine controlată, un exemplar al declarației de recoltă și de producție va fi depus și la inspectorii teritoriali ai O.N.V.P.V.

### **Secțiunea a 2-a**

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

**Art. 51** - (1) Producerea și comercializarea vinurilor cu denumire de origine controlată și/sau indicație geografică, metodologia și procedura de atestare și control se stabilesc în normele tehnice elaborate de către O.N.V.P.V.

(2) Organizațiile/Asociațiile de producători de vinuri DOC și IG din arealul viticol delimitat stabilesc prin caietele de sarcini ce se aprobă prin ordin al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale nominalizarea arealelor viticole, soiurile admise, caracteristicile organoleptice, parametrii fizico-chimici, precum și practicile și tratamentele oenologice admise prin prevederile prezentelor norme, specifice fiecărei denumiri de origine controlată și indicație geografică.

(3) În cazul în care nu este constituită asociația de producători de vinuri cu indicație geografică și/sau denumire de origine controlată, în arealul viticol vizat, caietele de sarcini se vor elabora de către O.N.I.V. cu consultarea producătorilor din arealul respectiv pentru vinurile care le produc și îl va înainta spre aprobare către O.N.V.P.V.

**Art. 52** - (1) Producerea vinurilor cu denumire de origine controlată/vinurilor cu indicație geografică se face în baza autorizației de producător de struguri destinați obținerii de vinuri cu denumire de origine controlată și a autorizației de producător de vinuri cu denumire de origine controlată, respectiv a autorizației de producător de vinuri cu indicație geografică, la solicitarea producătorilor și numai pentru suprafețele delimitate care corespund cerințelor prevăzute în caietele de sarcini.

(2) Comercializarea vinurilor cu denumire de origine controlată și/sau indicație geografică 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. 53** - Taxele pentru eliberarea autorizației de producător de struguri, vinuri cu denumire de origine controlată, vinuri cu indicație geografică, a certificatului de atestare a dreptului de comercializare a acestora și a însemnelor de certificare a acestei categorii de calitate, se stabilesc prin ordin al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale.

### **Secțiunea a 3-a**

#### **Comercializarea strugurilor de vin, a vinurilor și a celorlalte produse viticole**

**Art. 54** - (1) Prin ***punerea în consum a produselor viticole*** se înțelege introducerea acestora în circuitul comercial.

(2) Comercializarea cu amănuntul a vinurilor vrac se face numai în spații autorizate de I.S.C.T.V., conform criteriilor și condițiilor de comercializare aprobate prin ordin al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale.

(3) Pentru transportul în vrac în vederea comercializării vinului liniștit obținut de producători persoane fizice/juridice, în cantități mai mari de 60 l, sunt obligatorii documentele de însoțire și buletinul de analiză emis de un laborator autorizat să efectueze analize oficiale.

**Art. 55** - (1) Producătorii și comercianții de produse viticole în vrac sunt obligați să țină evidența acestora, conform normelor legale în vigoare. Documentele de evidență se țin în același local în care sunt depozitate produsele. Intrările și ieșirile de produse viticole 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. 56** - (1) Pentru produsele cu denumire de origine controlată 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.

(2) În cadrul unităților cu specific de alimentație publică, produsele vinicole îmbuteliate se comercializează la consumator și în cantități mai mici decât cele ale recipientului în care au fost îmbuteliate. În acest caz, răspunderea (**Erată G&G: răspunderea**) revine unității de alimentație publică.

**Art. 57** - (1) 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.

(2) Lista cuprinzând laboratoarele acreditate în vederea executării de analize pentru vinuri și celelalte băuturi pe bază de must și vin și vinarsuri, destinate exportului, precum și lista cuprinzând specialiștii împuterniciți de I.S.C.T.V. să semneze documentele de atestare a calității vinurilor și a celorlalte băuturi provenite din must și vin se aprobă prin ordin al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale, conform art. 46 alin. (2).

**Art. 58** - (1) Achiziționarea strugurilor de vin pentru vinificație de la producători persoane fizice și juridice, în vederea asigurării trasabilității, se face în baza carnetului de viticultor.

(2) Strugurii de vin pentru vinificație destinați producerii vinurilor cu indicație geografică sau cu denumire de origine care provin din areale cu indicație geografică ori cu denumire de origine controlată pot fi comercializați numai în parcelă la data recoltării, iar procesarea se realizează în centrele de vinificare cu autorizare de către O.N.V.P.V.

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

#### **Secțiunea a 4-a**

#### **Ambalare și etichetare**

**Art. 59** - (1) Expunerea spre vânzare ori vânzarea vinurilor cu denumire de origine controlată, a vinurilor cu indicație geografică, a vinurilor spumoase și spumante, a vinurilor licoroase și băuturilor pe bază de must și vin se poate face numai în formă îmbuteliată.

(2) Îmbutelierea în butelii de sticlă, în sistem "bag in box", sau ambalaje multistrat este obligatorie în cazul vinurilor cu denumire de origine controlată, vinurilor cu indicație geografică, vinurilor spumoase și spumante și vinurilor licoroase.

(3) Produsele vinicole, cu excepția celor de la alin. (2), pot fi ambalate în orice tip de recipient utilizat în comerț.

(4) Vinurile spumante cu denumire de origine 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 sticlei sau, în cazul sticlelor cu o capacitate nominală de maximum 0,20 litri, cu un dispozitiv de închidere adecvat.

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

**Art. 60** - (1) Prin **etichetare** se înțelege ansamblul de descrieri și alte mențiuni, însemne, ilustrații sau mărci care caracterizează produsul, aflate pe recipient, inclusiv dispozitivele de închidere, sau aflate pe eticheta de identificare atașată recipientului.

(2) Utilizarea în etichetare a termenilor definiți în anexele nr. 4a și nr. 4b se face cu respectarea prevederilor prezentelor norme.

(3) La etichetarea produselor vitivinicole se utilizează indicații obligatorii și indicații facultative, prevăzute în anexele nr. 4a și 4b.

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

**Art. 61** - (1) 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 dintre celelalte indicații scrise și desene.

(2) Mențiunile obligatorii referitoare la importator și numărul lotului, cât și mențiunea "conține sulfiți" pot fi înscrise în afara câmpului vizual în care figurează celelalte indicații obligatorii.

(3) 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 depășească 0,5% vol. alcool; pentru vinurile DOC învechite, depozitate în sticle pe o perioadă de minimum 3 ani, precum și pentru vinurile spumoase, spumante, petiante și licoroase, fără a aduce atingere metodelor de toleranță prevăzute în metoda de analiză utilizată, diferența dintre tăria alcoolică indicată și tăria alcoolică determinată prin analiză nu trebuie să depășească 0,8% vol.

(4) 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.

**Art. 62** - Numele soiurilor de viță-de-vie pot fi utilizate la etichetare numai dacă:

- a) sunt admise în cultură în arealele viticole din România;
- b) sunt utilizate pentru desemnarea unui vin cu denumire de origine controlată sau cu indicație geografică;
- c) 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;
- d) în cazul în care se utilizează două sau 3 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;
- e) în cazul în care se utilizează mai mult de 3 soiuri sau sinonimele acestora, numele soiurilor sau sinonimele în cauză se înscriu în afara câmpului vizual în care apar mențiunile obligatorii.

**Art. 63** - Indicațiile obligatorii vor fi menționate pe etichete în limba română pentru produsele vinicole obținute și comercializate în România.

**Art. 64** - (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:
  - (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;
  - (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;
  - (iii) identitatea și calitatea persoanelor fizice și juridice care îmbuteliază;

b) pot fi:

- (i) confundate de către persoanele cărora le sunt destinate cu descrierea completă sau parțială a unui vin de masă, vin licoros, vin perlant, vin petiant, a unui vin cu denumire de origine controlată ori a unui vin de import a cărui descriere este stabilită prin dispoziții comunitare, precum și cu descrierea unui alt produs menționat în anexa nr. 3;

(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 unui vin de masă, a unui vin licoros, a unui vin perlant, a unui vin petiant, a unui vin cu indicație geografică, a unui vin cu denumire de origine controlată din Uniunea Europeană sau a unui vin din țări terțe nu poate conține mărci în care apar cuvinte, părți de cuvinte, semne sau ilustrații care, în cazul:

a) vinurilor de masă, vinurilor licoroase, vinurilor petiante și al vinurilor perlante, să includă numele unui vin cu denumire de origine controlată sau a unei denumiri de origine controlată;

b) vinurilor cu denumire de origine controlată, să conțină numele unui vin de masă;

c) vinurilor de import, să conțină numele unui vin de masă cu indicație geografică sau al unei denumiri de origine controlată utilizate în România;

d) vinurilor cu indicație geografică, al vinurilor cu denumire de origine controlată 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 de masă, 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 de masă, a unui vin licoros, a unui vin petiant, a unui vin perlant, a unui vin cu denumire de origine controlată sau a unui vin de import descris cu ajutorul unei indicații geografice.

(3) Este interzisă la etichetarea vinurilor de masă utilizarea unei mărci sau denumiri care conține parte sau întreg dintr-o denumire, subdenumire de origine controlată, indicație geografică ori a soiului din care este obținut vinul.

(4) Este interzisă la etichetarea vinurilor cu indicație geografică utilizarea unei mărci care conține parte sau întreg dintr-o denumire sau subdenumire de origine controlată ori a soiului din care este obținut vinul.

(5) Titularul unei mărci comerciale cunoscute înregistrate pentru un vin sau un must de struguri care conține cuvinte identice cu numele unei regiuni determinate ori cu numele unei unități geografice mai mici decât o regiune determinată, chiar dacă nu are dreptul la acest nume în temeiul alin. (1), poate să continue utilizarea denumirii în cazul în care aceasta corespunde identității titularului original sau a furnizorului original al denumirii, cu condiția ca înregistrarea mărcii să fi avut loc cu cel puțin 25 de ani înainte de recunoașterea oficială a numelui geografic al regiunii geografice determinate, respectiv de către statul membru producător, în conformitate cu deciziile comunitare relevante în ceea ce privește vinurile cu denumire de origine controlată, iar marca să fi fost efectiv utilizată fără întrerupere.

**Art. 65** - Norme specifice aplicabile vinurilor licoroase, perlante și petiante

(1) Produsele realizate în Comunitatea Europeană trebuie să fie însoțite de indicații care să precizeze numele îmbuteliatorului și/sau al expeditorului ori al persoanelor care au participat la comercializare, prin termeni de tipul "viticultor", "recoltat de", "comerciant", "distribuit de", "importator", "importat de" sau alți termeni similari.

(2) Produsele elaborate în țări terțe trebuie să fie însoțite de indicații care să precizeze numele, adresa și calitatea uneia dintre persoanele care au participat la comercializare, în măsura în care condițiile de utilizare sunt reglementate de țara terță în cauză.

(3) Vinurile licoroase și vinurile petiante produse în Comunitatea Europeană pot fi desemnate cu o indicație geografică. În acest caz, denumirea de vânzare este compusă din:

a) mențiunea "vin licoros" sau mențiunea "vin petiant", urmată de numele indicației geografice;

b) o mențiune tradițională specifică - dacă într-o astfel de denumire este inclusă denumirea de vânzare a produsului, repetarea acesteia nu este obligatorie.

**Art. 66** - Norme specifice aplicabile vinurilor spumante și vinurilor spumoase provenind din Uniunea Europeană sau dintr-o țară terță

(1) Denumirea comercială a vinurilor spumante este însoțită de o referire la statul în care strugurii utilizați au fost recoltați, fermentați și transformați în vin spumant.

(2) Pentru vinurile spumante cu denumire de origine controlată de tip aromatic, descrierea de pe etichetă indică numele soiului de viță din care provin strugurii sau menționează "obținut din struguri de varietăți aromatice."

(3) Dacă produsele utilizate la producerea unui vin spumant au fost obținute într-o țară diferită de cea în care a avut loc producerea, menționarea țării producătoare trebuie să se evidențieze față de restul informațiilor cuprinse pe etichetă.

(4) Utilizarea unei indicații geografice diferite de o regiune determinată este permisă doar dacă:

- a) este în conformitate cu dispozițiile statului în care a fost produs vinul spumant respectiv;
- b) unitatea geografică respectivă este delimitată cu exactitate;
- c) toți strugurii utilizați pentru obținerea acestui produs provin din unitatea geografică respectivă, cu excepția produselor conținute în licoarea de tiraj sau în licoarea de expediție;
- d) numele acestei unități geografice nu este prevăzut pentru descrierea unui vin spumant cu denumire de origine controlată;

e) prin derogare de la lit. (c), se pot utiliza numele unei unități geografice mai mici decât o regiune determinată pentru a completa descrierea unui vin spumant cu denumire de origine controlată, dacă minimum 85% din produs este obținut din struguri recoltați în unitatea respectivă.

(5) Expresiile "fermentare în sticlă", "fermentare în sticlă după metoda tradițională", "metodă tradițională", precum și orice alte expresii rezultând din traducerea acestora sau expresiile referitoare la o metodă de producție care include denumirea unei regiuni determinate sau a unei alte unități geografice ori un termen derivat din una dintre aceste denumiri pot fi utilizate decât pentru a descrie un vin spumant ale cărui condiții de producție sunt recunoscute ca fiind echivalente celor menționate în lista denumirilor de origine controlată (DOC) pentru vinurile spumante admise pentru utilizare în România dacă:

- a) produsul respectiv a devenit spumant după o fermentație alcoolică secundară în sticlă;
- b) durata procesului de elaborare, inclusiv a procesului de maturare în unitatea de producție, calculată începând din momentul începerii procesului de fermentare care dă produsului caracterul spumant, nu a fost mai scurtă de 9 luni;
- c) durata procesului de fermentare care dă produsului caracterul spumant și durata menținerii producției în prezența drojdiei au fost de minimum 90 de zile;
- d) produsul respectiv a fost separat de drojdie prin filtrare conform metodei de transvazare sau prin degorjare.

**Art. 67** - Norme specifice aplicabile vinurilor spumoase provenind din Uniunea Europeană sau dintr-o țară terță

(1) Pe lângă mențiunile prevăzute în anexa nr. 4b și la art. 65, vinul spumos va fi desemnat obligatoriu prin mențiunea "vin spumos".

(2) Dacă limba utilizată pentru această indicație nu indică faptul că există adaos de dioxid de carbon, eticheta este completată cu termenii "obținut prin adăugare de dioxid de carbon" cu caractere de minimum 5 milimetri.

**Art. 68** - (1) Indicațiile obligatorii utilizate la etichetarea vinurilor provenind din țări terțe sunt:

- (i) denumirea la vânzare: compusă din cuvântul "vin" însoțit în mod obligatoriu de numele țării de proveniență;
- (ii) pentru vinurile importate în forma îmbuteliată: numele și adresa importatorului;
- (iii) numele, localitatea și țara îmbutelietorului, iar pentru recipientele având un volum nominal mai mare de 60 litri, ale expeditorului;
- (iv) pentru vinurile importate în vrac, numele importatorului;
- (v) pentru vinurile importate și îmbuteliate în cadrul comunității: numele și adresa îmbutelietorului.

(2) Indicațiile facultative pot fi înscrise în limba română pe eticheta vinurilor de import.

**Art. 69** - (1) Indicațiile menționate pe etichetă sunt exprimate obligatoriu în una sau mai multe limbi oficiale ale Comunității Europene, astfel încât consumatorul final să poată înțelege cu ușurință fiecare informație.

(2) 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 Comunității Europene.

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

#### **Cap. IV**

#### **Organizațiile de producători și organizațiile interprofesionale în cadrul filierei vitivinicole**

**Art. 70** - (1) În conformitate cu organizarea comună a pieței vitivinicole, Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale recunoaște organizațiile de producători și organizațiile interprofesionale reprezentative la nivel național și județean.

(2) În condițiile prezentelor norme metodologice, pentru filiera vitivicolă este recunoscută ca reprezentativă la nivel județean și național o singură organizație interprofesională cu atribuții de reglementare și gestionare a filierei produsului în relația cu instituțiile publice, în conformitate cu prevederile legale în vigoare.

**Art. 71** - (1) Organizațiile interprofesionale recunoscute administrativ la data intrării în vigoare a prezentelor norme metodologice sunt recunoscute ca organizații interprofesionale reprezentative pe filiera vitivicolă, în conformitate cu legislația în vigoare.

(2) Organizația interprofesională recunoscută la nivel național pe filiera vitivicolă este, conform prevederilor [art. 4](#) și 5 din Ordonanța de urgență a Guvernului nr. 103/2008 privind înființarea organizațiilor interprofesionale pentru produsele agroalimentare, aprobată cu modificări prin Legea nr. 29/2009, partenerul de dialog cu instituțiile publice cu atribuții în elaborarea strategiei și politicilor sectorului vitivicol.

**Art. 72** - (1) Organizația interprofesională recunoscută administrativ la nivel național poate încheia acorduri interprofesionale, obligatorii pentru toți operatorii din filiera vitivicolă, atunci când acestea sunt de interes general, conform art. 7 din Ordonanța de urgență a Guvernului nr. 103/2008, aprobată cu modificări prin Legea nr. 29/2009.

(2) Acordurile menționate la alin. (1) se publică în Monitorul Oficial al României, Partea I.

(3) Organizația interprofesională pentru produsele agroalimentare poate propune Guvernului proceduri de implementare a regulilor de comercializare și de reglare a ofertei în raport cu cererea de pe piață.

**Art. 73** - Pentru o mai bună informare a consumatorilor, organizația națională interprofesională recunoscută administrativ realizează:

- a) proiecte de promovare a vinului;
- b) proiecte destinate programelor de calitate de promovare;
- c) campanii de informare privind consumul responsabil și moderat de vin.

#### **Cap. V**

#### **Dispoziții finale**

**Art. 74** - Pentru îndeplinirea atribuțiilor prevăzute la [art. 35](#) - 47 din Legea viei și vinului în sistemul organizării comune a pieței vitivinicole nr. 244/2002, republicată, organismele înființate pentru activități de îndrumare și coordonare a realizării producției vitivinicole sunt sprijinite de alte instituții de profil, care efectuează studii și analize pentru stabilirea strategiei menționate în domeniul producției vitivinicole, elaborează și promovează tehnologii noi de cultură a viței-de-vie și de producere a vinului și a altor băuturi pe bază de must și vin, participă la stabilirea și delimitarea arealelor viticole, participă la elaborarea normelor metodologice pentru producerea strugurilor, vinurilor și a altor produse vitivinicole cu denumire de origine controlată, efectuează analize specifice, emit buletine de analiză a vinurilor, acordă asistență tehnică de specialitate și produc în pepinierele proprii material săditor viticol cu valoare biologică ridicată, îndeplinind funcția de "ameliorator" sau de "menținător".

**Art. 75** - (1) Modificările limitelor, permise de lege în cazul înființării, deținerii sau defrișării de plantații viticole, al realizării și deținerii în stoc de vinuri și băuturi pe bază de must și vin de către unitățile de cercetare, încercare a soiurilor ori de testare a produselor, în scop experimental sau didactic, sunt următoarele:

a) înființarea sau deținerea de plantații viticole din alte soiuri până la maximum 1 ha din fiecare soi;

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

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

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

**Art. 76** - Anexele nr. 1 - 4 fac parte integrantă din prezentele norme metodologice.

## **Anexa Nr. 1**

### **la normele metodologice**

#### **DEFINIȚII**

**privind categoriile de material săditor de plantare, material de înmulțire vegetativă a viței-de-vie și categoriile de material biologic folosite în viticultură**

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

a) **vițe altoite** - vițe obținute prin altoire între butașul altoi și butașul portaltoi, cu lungimea minimă de 30 cm, având cel puțin 3 rădăcini principale și cordița maturată pe o lungime minimă de 10 cm, destinate înființării de plantații sau plantării în goluri;

b) **vițe nealtoite din soiuri roditoare** - vițe obținute prin înrădăcinarea butașilor de viță-de-vie roditoare, de diferite lungimi, având cel puțin 3 rădăcini principale și cordița maturată pe minimum 10 cm, destinate plantării pe terenuri nisipoase, în care nu există pericolul atacului de filoxeră radicolă, sau pe orice tip de sol, în cazul soiurilor rezistente la filoxeră, forma radicolă;

c) **vițe portaltoi** - vițe obținute prin înrădăcinarea butașilor portaltoi, cu lungimea de minimum 30 cm, având cel puțin 3 rădăcini principale și cordița maturată pe o lungime minimă de 10 cm, destinate înființării de plantații de portaltoi sau plantării în goluri.

2. Materialul de înmulțire 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 de portaltoi pentru altoire** - porțiuni provenite din coarde portaltoi cu lungimea minimă de 30 cm și diametrul internodului de cel puțin 7 mm, măsurat la mijlocul butașului;

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

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

a) materialul amelioratorului este materialul săditor viticol care:

- a fost produs de ameliorator sau sub directa sa responsabilitate;



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

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

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

b) materialul inițial este materialul de înmulțire vegetativă al viței-de-vie viticol:

- produs de menținător;

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

- provine din plantații cu materialul inițial, în care există o garanție totală că solul nu este infestat cu organisme dăunătoare sau cu vectori ai acestora, în special cu nematozi - vectori ai virusurilor;

- destinat producerii de material de înmulțire vegetativă al viței-de-vie viticol 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;

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

- produs de menținător sau sub directă sa responsabilitate;

- provine 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;

- liber de bolile virotice recunoscute prin reglementările în vigoare;

- destinat producerii de material de înmulțire vegetativă a viței-de-vie din categoria biologică material certificat;

d) materialul certificat este materialul de înmulțire vegetativă al viței-de-vie:

- produs de operatorii economici autorizați;

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

- destinat obținerii vițelor altoite certificate;

e) vițe altoite certificate:

- produse de operatorii economici autorizați;

- provin din plantația de material certificat;

- destinate înființării plantațiilor de producție (comerciale);

- nu pot fi utilizate pentru multiplicarea altei categorii biologice;

f) materialul standard este materialul de înmulțire vegetativă al viței-de-vie viticol:

- produs de operatorii economici autorizați;

- provine din plantații rezultate din vițe altoite certificate;

- destinat înființării de plantații de producție (comerciale).

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

- material inițial - se obține prin folosirea la altoire a materialului amelioratorului atât pentru vițele altoi, cât și portaltoi pentru înființarea plantațiilor inițial;

- material bază - se obține prin folosirea de altoi din plantații inițial și portaltoi din plantații inițial pentru obținerea plantațiilor bază;

- material certificat - se obține prin folosirea de altoi din plantații bază și portaltoi din plantații bază sau din altoi material inițial și plantații portaltoi material certificat pentru obținerea plantațiilor certificat. Din plantațiile certificat se poate obține material de înmulțire vegetativă a viței-de-vie din categoria certificat;

- 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** **la normele metodologice**

### **DEFINIȚII**

#### **privind tipurile de plantații viticole care produc material de înmulțire vegetativă al viței-de-vie și unitățile producătoare autorizate**

1. Producerea materialului de înmulțire vegetativă al 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, grupați pe următoarele clase de vârste:

- de 35 de ani;
- între 36 - 50 ani;
- între 51 - 70 ani;
- între 71 - 90;
- peste 91 de ani;

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 de 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 Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole, la propunerea Institutului de Cercetare și Dezvoltare pentru Viticultură și Vinificație, sub controlul Inspecției Naționale pentru Calitatea Semințelor. 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 Ministerului Agriculturii și Dezvoltării Rurale, Inspecției Naționale pentru Calitatea Semințelor, 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** **la normele metodologice**

#### **DEFINIȚII** **ale vinurilor și produselor pe bază de must și de vin**

1. **Strugurii proaspeți:** fructul viței-de-vie, copt sau ușor stafidit, provenit din soiuri nobile de vin, soiuri mixte și soiuri cu rezistență la boli și dăunători, care are capacitatea de a declanșa spontan fermentația alcoolică și care sub formă de struguri întregi sau de must de struguri este destinat vinificării.

2. **Mustul de struguri** este produsul lichid care se obține natural sau prin procedee fizice din strugurii proaspeți; titrul alcoolic volumic dobândit al mustului de struguri este de maximum 1% vol.

3. **Mustul de struguri parțial fermentat** este produsul obținut din mustul de struguri care:  
- are titrul alcoolic volumic dobândit mai mare de 1% vol. și mai mic decât 3/5 din tăria alcoolică totală;  
- mustul de struguri parțial fermentat destinat producerii anumitor vinuri cu denumire de origine controlată produse în regiuni delimitate trebuie să aibă tăria alcoolică dobândită mai mare de 4,5% vol.

4. **Mustul de struguri parțial fermentat produs din struguri stafidiți** este produsul obținut prin fermentarea parțială a mustului de struguri stafidiți care au:  
- conținutul total de zaharuri înainte de fermentare de minimum 272 g/l;  
- titrul alcoolic natural și dobândit de minimum 8% vol.

5. **Mustul de struguri proaspăt tăiat cu alcool (Mistelul)** este produsul care se obține prin stoparea fermentației alcoolice a mustului de struguri nefermentat, a cărui tărie alcoolică dobândită minimă este de 8,5% vol., și care a fost obținut exclusiv din varietăți de struguri de vin, ca urmare a adaosului de alcool, și care are o tărie alcoolică dobândită de minimum 12% vol, dar nu mai mare de 15% vol. Alcoolul care se adaugă poate fi ori alcool neutru de origine vinicolă - inclusiv alcoolul obținut din distilarea strugurilor deshidratați care are o tărie alcoolică dobândită în volume de minimum 95% vol. sau a unui produs nerectificat derivat din distilarea vinului și care are o tărie alcoolică dobândită minimă de 52% vol. și maximă de 80% vol.

6. **Mustul de struguri concentrat** este mustul de struguri necaramelizat care se obține prin:  
- deshidratarea parțială a mustului de struguri efectuată prin oricare dintre metodele autorizate, altele decât la foc direct, și prin care se efectuează astfel încât cifra indicată de refractometrul utilizat în concordanță cu metoda aplicată la temperatura de 20° C să fie de minimum 50,9%;  
- obținut exclusiv din varietățile de struguri de vin precizate de către legislația în vigoare în materie;  
- obținut din must de struguri a cărui tărie alcoolică naturală în volume corespunde celei aferente zonei viticole de producție;  
- tăria alcoolică dobândită maximă admisă este de 1% vol.

7. **Mustul de struguri concentrat rectificat** este produsul lichid necaramelizat care:

- se obține prin deshidratarea parțială a mustului de struguri prin orice metodă autorizată, alta decât la foc direct, și la care cifra indicată de refractometru la 20° C este de minimum 61,7%, care a fost supus practicilor autorizate de dezacidificare și de eliminare a altor constituenți, cu excepția zaharului, și care întrunește cumulativ condițiile:

- pH-ul maximum 5 la mustul la 25° Brix;
- densitatea optică la 425 nm pentru cuva de 1 cm, de maximum 0,100 la mustul de struguri concentrat la 25° Brix;
- conținutul de zaharoză de maximum 7g/l, determinat la 25° Brix;
- indicele Folin-Ciocalteu de maximum 6 la mustul de struguri concentrat la 25° Brix;
- aciditatea titrabilă de maximum 15 miliechivalenți/kg de zaharuri totale;
- conținutul de SO<sub>2</sub> de maximum 25 mg/kg zaharuri totale;
- conținutul de cationi totali de maximum 8 miliechivalenți/kg de zaharuri totale;
- conductivitatea la 25° Brix și 20° C a mustului de struguri concentrat de maximum 120 micro-Simens/cm;
- conținutul de hidroximetilfurfural de maximum 25 mg/kg de zaharuri totale;
- prezența mezoinozitolului;
- provine exclusiv din soiurile de viță-de-vie destinate producerii vinurilor;
- este obținut din musturi de struguri care au o tărie alcoolică naturală minimă cu cea stabilită pentru fiecare zonă vitivinicolă de proveniență;
- este admisibilă o tărie minimă dobândită în volume de 1% pentru musturile de struguri concentrate rectificat.

8. **Sucul de struguri** este produsul lichid nefermentat dar fermentescibil, obținut prin tratamente autorizate care permit consumul acestuia ca atare, care are o tărie alcoolică dobândită admisă de maximum 1%, și se obține:

- din struguri proaspeți sau din must de struguri;
- prin reconstituire din must de struguri concentrat sau suc de struguri concentrat.

9. **Sucul de struguri concentrat** este suc de struguri necaramelizat:

- obținut prin deshidratarea parțială a sucului de struguri prin una dintre metodele autorizate, până la realizarea valorii minime a indicelui de refracție de 50,9%; indicele de refracție se exprimă la temperatura de 20° C;

- titrul alcoolic dobândit a sucului de struguri concentrat este de maximum 1% vol.

10. **Vinul nou în fermentație (tulburelul)** este vinul a cărei fermentație alcoolică nu a fost terminată și care nu a fost separat de drojdie.

11. **Vinul din care se poate obține un vin de masă** este vinul care:

- provine exclusiv din soiurile de viță-de-vie destinate producerii vinurilor;
- este produs în Comunitatea Europeană;
- are titrul alcoolic volumic natural minim egal cu minimul fixat pentru zona viticolă unde a fost produs;
- în cazul vinurilor obținute fără efectuarea unei îmbogățiri, în anumite regiuni expres determinate, este admisă o tărie alcoolică totală în volume de maximum 20% vol.

12. **Vinul de masă** este vinul care:

- provine exclusiv din soiurile de viță-de-vie destinate producerii vinurilor;
- este produs în Comunitatea Europeană;
- prezintă la punerea în consum un titru alcoolic dobândit de minimum 8,5% pentru zona B și de minimum 9% pentru zonele CI și CII și o tărie totală alcoolică în volume de cel mult 15% vol.;
- are aciditatea totală de minimum 3,5 g/l, exprimată în acid tartric sau de 46,6 miliechivalenți/l, cu excepția vinurilor pentru care s-a obținut derogare expresă de la aceste condiții.

13. **Vinul cu indicație geografică** este vinul obținut din struguri produși într-un areal viticol delimitat și care se va identifica prin indicația geografică aferentă arealului de producere a strugurilor.

14. **Vinul licoros:** produsul:

A. având:

- o tărie alcoolică în volume dobândită de cel puțin 15% vol. și cel mult 22% vol.;

- o tărie totală alcoolică în volume de cel puțin 17,5% cu excepția anumitor vinuri licoroase cu denumire de origine controlată (VLDOC) care figurează pe lista ce se va adopta;

B. obținut:

a) din:

- must de struguri parțial fermentat; sau

- vin; sau

- amestecul produselor menționate anterior; sau

- pentru anumite vinuri licoroase cu denumire de origine controlată, must de struguri sau amestecul mustului de struguri parțial fermentat cu vin provenit din struguri culeși la minimum 204 g/l;

Toate produsele menționate anterior, în cazul vinurilor licoroase și al vinurilor licoroase cu denumire de origine controlată, trebuie să:

- provină din soiurile de viță-de-vie clasificate ca soiuri de struguri pentru vin;

- să aibă, cu excepția anumitor vinuri licoroase cu denumire de origine controlată care figurează pe lista ce se va stabili, o tărie naturală alcoolică inițială în volume de cel puțin 12% vol.;

b) și prin adaos:

(i) individual sau în amestec:

- de alcool neutru de origine viticolă, inclusiv alcoolul obținut prin distilarea strugurilor deshidratați, având o tărie dobândită alcoolică în volume de cel puțin 96% vol.;

- de distilat de vin sau de struguri deshidratați, având o tărie alcoolică în volume dobândită de cel puțin 52% vol. și cel mult 86% vol.;

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

- must de struguri concentrat,

- amestec din unul din produsele cuprinse la subpct. (i), cu un must de struguri cuprins la lit. (a) primul și al patrulea aliniat;

(iii) pentru anumite vinuri licoroase cu denumire de origine controlată care figurează pe o listă ce va fi adoptată, care se pot obține din:

1) produse cuprinse la subpct. (i), individuale sau în amestec;

2) unul sau mai multe dintre următoarele produse:

2.1) alcool rezultat din distilarea vinului sau a strugurilor deshidratați, cu o tărie alcoolică în volume dobândită de cel puțin 95% vol. și de cel mult 96% vol.;

2.2) rachiu de vin sau tescovină de struguri, cu o tărie alcoolică în volume dobândită de cel puțin 52% vol. și de cel mult 86% vol.;

2.3) rachiu de struguri deshidratați, cu o tărie alcoolică în volume dobândită de cel puțin 52% vol. și de cel mult 94,5% vol.;

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

2.4) must de struguri parțial fermentat obținut din struguri stafidiți;

2.5) must de struguri concentrat obținut la foc direct care corespunde definiției de must de struguri concentrat, cu excepția acestui procedeu;

2.6) must de struguri concentrat;

3) amestec al unuia dintre produsele cuprinse la subpct. 2.1), 2.2) sau 2.3) cu un must de struguri cuprins la lit. a) prima și a patra liniuță.

15. **Vinul spumant** este produsul obținut prin fermentarea primară sau secundară a strugurilor proaspeți, a mustului de struguri sau a vinurilor descrise la pct. 12 și 13, cu un conținut în dioxid de carbon de origine exclusiv endogenă, care prezintă atunci când este conservat la 20° C, în recipiente închise, o suprapresiune datorată anhidridei carbonice în soluție de minimum 3 bari la temperatura de 20° C.

Din grupa vinurilor spumante face parte și vinul Muscat spumant provenit din must de struguri din soiuri aromate, al cărui conținut în zahăr este de minimum 180 g/l. El are un conținut în dioxid de carbon de origine endogenă rezultat în urma fermentării mustului în rezervoare, dezvoltând în sticlele în care este îmbuteliat ca produs finit o presiune de

minimum 3 bari la temperatura de 20° C. Vinul Muscat spumant are o tărie alcoolică dobândită de minimum 6% în volume.

16. **Vinul spumos** este produsul obținut din vinuri de masă cu conținut în dioxid de carbon de origine total exogenă care eliberează, atunci când este deschis recipientul, dioxid de carbon rezultat în parte sau în totalitate din adiția de gaz și care prezintă o presiune suplimentară dezvoltând în sticlele în care este îmbuteliat ca produs finit o presiune de minimum 3 bari la temperatura de 20° C.

17. **Vinul petiant** este produsul obținut din vin de masă, vin cu denumire de origine sau din produse din care se pot obține vinuri de masă sau vinuri cu denumire de origine:

- cu titrul alcoolic dobândit de minimum 7% în volume și titru alcoolic total de minimum 9% vol.;

- cu conținut în dioxid de carbon de origine endogenă, care dezvoltă în sticlele în care este îmbuteliat ca produs finit o presiune cuprinsă între 1 și 2,5 bari la temperatura de 20° C.

18. **Vinul perlant** este produsul din vin de masă, vin cu denumire de origine sau din produse din care se pot obține vinuri de masă sau vinuri cu denumire de origine:

- cu titrul alcoolic dobândit de minimum 7% în volume și titru alcoolic total de minimum 9% vol.;

- cu un conținut în dioxid de carbon de origine total sau parțial exogenă, care dezvoltă în sticlele în care este îmbuteliat ca produs finit o presiune cuprinsă între 1 și 2,5 bari la temperatura de 20° C;

- care poate fi comercializat în recipiente care au capacitatea de maximum 60 l.

19. **Vin alcoolizat** înseamnă un produs care:

a) are o tărie alcoolică dobândită de minimum 18% vol. și de maximum 24% vol.;

b) se obține exclusiv prin adaosul unui produs nerectificat, provenind din distilarea vinului și având o tărie alcoolică dobândită de maximum 86% vol., la un vin care nu conține zahăr rezidual;

c) are o aciditate volatilă maximă de 1,5 grame pe litru, exprimată în acid acetic.

20. **Oțet de vin** este produsul obținut exclusiv prin fermentația acetică a vinului și care are o aciditate totală minimă de 60 grame/litru, exprimată în acid acetic. Vinurile materie primă pentru oțet pot fi inclusiv cele descrise mai jos:

- vinul rezultat la filtrarea și centrifugarea drojdiei de vin;

- lichidul obținut din struguri de vin care nu atinge condițiile minime impuse prin prezentele norme metodologice pentru a fi considerat vin de masă și/sau pentru a fi pus în consum direct;

- vinurile care au făcut obiectul retragerii din piață pentru deprecieri suferite - altele decât cele falsificate.

21. **Drojdia de vin** este reziduul care se depune după fermentația alcoolică și în timpul stocării în recipientii cu vin:

- se formează după aplicarea tratamentelor autorizate;

- se obține la filtrarea sau centrifugarea vinului.

Se consideră drojdie de vin și:

- reziduul depus în recipientele cu must de struguri după tratamente autorizate sau în timpul stocării;

- reziduul obținut la filtrarea sau centrifugarea mustului.

22. **Tescovina** este reziduul fermentat sau nefermentat, obținut la presarea strugurilor proaspeți.

23. **Vinul din struguri supramaturați** este produsul obținut din struguri destinați producerii de vin, fără îmbogățire, care are:

- titrul alcoolic natural de minimum de 15% vol.;

- titrul alcoolic total de minimum 16% vol.;

- titru alcoolic dobândit de minimum 12% vol.

24. **Vinarsul** este băutura alcoolică distilată obținută exclusiv din distilatul de vin, învechit minimum un an în contact cu lemnul de stejar, în producerea căruia s-au folosit tratamente și practici autorizate și la care tăria alcoolică minimă de comercializare este de minimum 36% în volume.

25. **Distilatul de vin** este produsul obținut exclusiv prin distilare la maximum 86% vol. a vinului sau a vinului alcoolizat ori prin redistilare la maximum 86% în volume a distilatului de vin.





<sup>3</sup>dobândită în volume           <sup>3</sup>           <sup>3</sup>           <sup>3</sup>           <sup>3</sup>           <sup>3</sup>  
 34. Numărul lotului, care   <sup>3</sup> x   <sup>3</sup> x   <sup>3</sup> x   <sup>3</sup> x   <sup>3</sup>  
<sup>3</sup>să permită identificarea   <sup>3</sup>           <sup>3</sup>           <sup>3</sup>           <sup>3</sup>  
<sup>3</sup>datei îmbutelierii           <sup>3</sup>           <sup>3</sup>           <sup>3</sup>           <sup>3</sup>  
 35. Tipul produsului:   <sup>3</sup> x   <sup>3</sup> x   <sup>3</sup> x   <sup>3</sup> -   <sup>3</sup>  
<sup>3</sup>- sec, pentru vinul cu un   <sup>3</sup>           <sup>3</sup>           <sup>3</sup>           <sup>3</sup>           <sup>3</sup>  
<sup>3</sup>conținut de zahăr mai mic   <sup>3</sup>           <sup>3</sup>           <sup>3</sup>           <sup>3</sup>           <sup>3</sup>  
<sup>3</sup>de 4,0 g/l;                   <sup>3</sup>           <sup>3</sup>           <sup>3</sup>           <sup>3</sup>           <sup>3</sup>  
<sup>3</sup>- demisec, pentru vinul cu<sup>3</sup>   <sup>3</sup>           <sup>3</sup>           <sup>3</sup>           <sup>3</sup>           <sup>3</sup>  
<sup>3</sup>un conținut de zahăr   <sup>3</sup>           <sup>3</sup>           <sup>3</sup>           <sup>3</sup>           <sup>3</sup>  
<sup>3</sup>cuprins între 4,01 și   <sup>3</sup>           <sup>3</sup>           <sup>3</sup>           <sup>3</sup>           <sup>3</sup>  
<sup>3</sup>12,0 g/l;                   <sup>3</sup>           <sup>3</sup>           <sup>3</sup>           <sup>3</sup>           <sup>3</sup>  
<sup>3</sup>- demidulce, pentru vinul   <sup>3</sup>           <sup>3</sup>           <sup>3</sup>           <sup>3</sup>           <sup>3</sup>  
<sup>3</sup>cu un conținut de zahăr   <sup>3</sup>           <sup>3</sup>           <sup>3</sup>           <sup>3</sup>           <sup>3</sup>  
<sup>3</sup>cuprins între 12,01 și   <sup>3</sup>           <sup>3</sup>           <sup>3</sup>           <sup>3</sup>           <sup>3</sup>  
<sup>3</sup>45,0 g/l;                   <sup>3</sup>           <sup>3</sup>           <sup>3</sup>           <sup>3</sup>           <sup>3</sup>  
<sup>3</sup>- dulce, pentru vinul cu   <sup>3</sup>           <sup>3</sup>           <sup>3</sup>           <sup>3</sup>           <sup>3</sup>  
<sup>3</sup>un conținut de zahăr mai   <sup>3</sup>           <sup>3</sup>           <sup>3</sup>           <sup>3</sup>           <sup>3</sup>  
<sup>3</sup>mare de 45,0 g/l.           <sup>3</sup>           <sup>3</sup>           <sup>3</sup>           <sup>3</sup>           <sup>3</sup>  
 36. Mențiunea "conține   <sup>3</sup> x   <sup>3</sup> x   <sup>3</sup> x   <sup>3</sup> x   <sup>3</sup>  
<sup>3</sup>sulfii"                       <sup>3</sup>           <sup>3</sup>           <sup>3</sup>           <sup>3</sup>           <sup>3</sup>  
 37. Numele companiei și al   <sup>3</sup> x   <sup>3</sup> x   <sup>3</sup> x   <sup>3</sup> x   <sup>3</sup>  
<sup>3</sup>localității                   <sup>3</sup>           <sup>3</sup>           <sup>3</sup>           <sup>3</sup>           <sup>3</sup>  
<sup>3</sup>îmbutelietorului           <sup>3</sup>           <sup>3</sup>           <sup>3</sup>           <sup>3</sup>           <sup>3</sup>  
**INDICAȚII FACULTATIVE**   <sup>3</sup>           <sup>3</sup>           <sup>3</sup>           <sup>3</sup>           <sup>3</sup>  
 31. Culoarea specifică   <sup>3</sup> x   <sup>3</sup> x   <sup>3</sup> x   <sup>3</sup> x   <sup>3</sup>  
 32. Anul recoltei, dacă cel<sup>3</sup> -   <sup>3</sup> x   <sup>3</sup> x   <sup>3</sup> x   <sup>3</sup>  
<sup>3</sup>puțin 85% din strugurii   <sup>3</sup>           <sup>3</sup>           <sup>3</sup>           <sup>3</sup>           <sup>3</sup>

<sup>3</sup>utilizați pentru <sup>3</sup> <sup>3</sup> <sup>3</sup> <sup>3</sup> <sup>3</sup>  
<sup>3</sup>elaborarea vinului în <sup>3</sup> <sup>3</sup> <sup>3</sup> <sup>3</sup> <sup>3</sup>  
<sup>3</sup>cauză au fost recoltați în<sup>3</sup> <sup>3</sup> <sup>3</sup> <sup>3</sup> <sup>3</sup>  
<sup>3</sup>cursul anului respectiv <sup>3</sup> <sup>3</sup> <sup>3</sup> <sup>3</sup> <sup>3</sup>  
 3. Numele unui sau mai <sup>3</sup> - <sup>3</sup> X <sup>3</sup> X <sup>3</sup> - <sup>3</sup>  
<sup>3</sup>multor soiuri de viță de <sup>3</sup> <sup>3</sup> <sup>3</sup> <sup>3</sup> <sup>3</sup>  
<sup>3</sup>vie <sup>3</sup> <sup>3</sup> <sup>3</sup> <sup>3</sup> <sup>3</sup>  
 4. Subdenumirea de origine<sup>3</sup> - <sup>3</sup> - <sup>3</sup> X <sup>3</sup> X <sup>3</sup>  
 5. "fermentat maturat în <sup>3</sup> - <sup>3</sup> X <sup>3</sup> X <sup>3</sup> X <sup>3</sup>  
<sup>3</sup>baric" sau "fermentat/<sup>3</sup> <sup>3</sup> <sup>3</sup> <sup>3</sup> <sup>3</sup>  
<sup>3</sup>maturat în prezența <sup>3</sup> <sup>3</sup> <sup>3</sup> <sup>3</sup> <sup>3</sup>  
<sup>3</sup>așchilor de lemn de <sup>3</sup> <sup>3</sup> <sup>3</sup> <sup>3</sup> <sup>3</sup>  
<sup>3</sup>stejar" <sup>3</sup> <sup>3</sup> <sup>3</sup> <sup>3</sup> <sup>3</sup>  
 6. Mențiune tradițională <sup>3</sup> - <sup>3</sup> - <sup>3</sup> X <sup>3</sup> X <sup>3</sup>  
 7. Distincții acordate, <sup>3</sup> - <sup>3</sup> X <sup>3</sup> X <sup>3</sup> X <sup>3</sup>  
<sup>3</sup>numai pentru lotul în <sup>3</sup> <sup>3</sup> <sup>3</sup> <sup>3</sup> <sup>3</sup>  
<sup>3</sup>cauză <sup>3</sup> <sup>3</sup> <sup>3</sup> <sup>3</sup> <sup>3</sup>  
 8. Mențiuni facultative <sup>3</sup> - <sup>3</sup> - <sup>3</sup> X <sup>3</sup> X <sup>3</sup>  
<sup>3</sup>privind îmbutelierea la <sup>3</sup> <sup>3</sup> <sup>3</sup> <sup>3</sup> <sup>3</sup>  
<sup>3</sup>«castel», «podgorie», <sup>3</sup> <sup>3</sup> <sup>3</sup> <sup>3</sup> <sup>3</sup>  
<sup>3</sup>«proprietate» etc. <sup>3</sup> <sup>3</sup> <sup>3</sup> <sup>3</sup> <sup>3</sup>  
 9. Marca <sup>3</sup> X <sup>3</sup> X <sup>3</sup> X <sup>3</sup> X <sup>3</sup>









