

HGM356/2009
ID intern unic: 331489
[Версия на русском](#)

[Versiunea originala](#)
[Fișa actului juridic](#)



Republica Moldova

GUVERNUL

HOTĂRÎRE Nr. 356
din 11.05.2009

**pentru aprobarea Reglementării tehnice
„Sistemul de organizare a pieței vitivinicole și
trasabilitatea produselor”**

Publicat : 15.05.2009 în Monitorul Oficial Nr. 92-93 art Nr : 408 Data intrării în vigoare :
15.08.2009

MODIFICAT

[HG51 din 16.01.13, MO15-17/22.01.13 art.89](#)

În temeiul Legii nr.420-XVI din 22 decembrie 2006 privind activitatea de reglementare tehnică (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2007, nr.36-38, art.141), cu modificările și completările ulterioare, Legii viei și vinului nr.57-XVI din 10 martie 2006 (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2006, nr.75-78, art.314), cu modificările și completările ulterioare, Guvernul HOTĂRĂȘTE:

1. Se aprobă Reglementarea tehnică „Sistemul de organizare a pieței vitivinicole și trasabilitatea produselor”, conform anexei nr.1.

2. Se exclud pozițiile tarifare 2204 și 2205 din Nomenclatorul produselor din domeniul reglementat, supuse certificării conformității obligatorii, aprobat prin Hotărîrea Guvernului nr. 1469 din 30 decembrie 2004 (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2005, nr.1-4, art.14).

3. În anexa nr.1 la Hotărîrea Guvernului nr. 1481 din 26 decembrie 2006 „Cu privire la marcarea producției alcoolice” (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2006, nr.199-202, art.1564), cu modificările ulterioare, pe tot parcursul textului sintagma „Î.S. Centrul Național de Verificare a Calității Producției Alcoolice” se substituie cu sintagma „organismele de evaluare a conformității acreditate și desemnate”.

4. Se abrogă unele hotărîri ale Guvernului, conform anexei nr.2.

5. Prezenta Reglementare tehnică intră în vigoare în termen de trei luni de la data publicării în Monitorul Oficial al Republicii Moldova.

6. Controlul asupra executării prezentei hotărîri se pune în sarcina Agenției Agroindustriale „Moldova-Vin”.

PRIM-MINISTRU**Zinaida GRECEANÏ****Contrasemnează:**

**Prim-vice prim-ministru,
ministrul economiei și comerțului
Ministrul agriculturii
și industriei alimentare
Ministrul sănătății**

Igor Dodon

**Anatolie Gorodenco
Larisa Catrinici**

Nr. 356. Chișinău, 11 mai 2009.

Anexa nr. 1
la Hotărârea Guvernului
nr.356 din 11 mai 2009

**REGLEMENTARE TEHNICĂ
„SISTEMUL DE ORGANIZARE A PIETEI VITIVINICOLE
ȘI TRASABILITATEA PRODUSELOR”**

Reglementarea tehnică „Sistemul de organizare a pieței vitivinicole și trasabilitatea produselor” (în continuare – Reglementare tehnică) creează cadrul necesar aplicării Regulamentului (CE) nr. 479/2008 al Consiliului din 29 aprilie 2008 privind organizarea comună a pieței vitivinicole, de modificare a Regulamentului (CE) nr. 1493/1999, a Regulamentului (CE) nr.1782/2003, a Regulamentului (CE) nr.1290/2005 și a Regulamentului (CE) nr.3/2008 și de abrogare a Regulamentului (CEE) nr. 2392/86 și a Regulamentului (CE) nr. 1493/1999, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene (JO) nr. L 148/1; Regulamentului (CE) nr. 423/2008 al Comisiei din 8 mai 2008 de stabilire a anumitor norme de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1493/1999 al Consiliului și de stabilire a unui cod comunitar al practicilor și tratamentelor oenologice, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene (JO) nr. L 127/13; Regulamentului (CE) nr. 884/2001 al Comisiei din 24 aprilie 2001 de stabilire a normelor de aplicare privind documentele de însoțire a transporturilor de produse vitivinicole și evidențele obligatorii în sectorul vitivinicol (Titlul II), publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene (JO) nr. L 128/32.

I. Domeniul de aplicare

1. Prezenta Reglementare tehnică se referă la organizarea pieței vitivinicole și stabilește: terminologia, norme privind potențialul de producție; cerințe esențiale pentru vinuri, produse obținute pe bază de must, produse secundare vinicole, produse obținute prin valorificarea produselor secundare vinicole; cerințe față de materia primă și utilajul folosit; cerințe față de procedeele tehnologice utilizate; limitele anumitor procedee tehnologice; cerințe față de etichetare; proceduri de evaluare a conformității; cerințe specifice privind supravegherea pieței; trasabilitatea producției vitivinicole.

2. Grupele de produse vitivinicole, care fac obiectul prezentei Reglementări tehnice, sînt: materialul de înmulțire și săditor viticol; strugurii; vinurile de struguri; produsele pe bază de struguri și de must; produsele secundare vinicole; produsele obținute prin valorificarea produselor secundare vinicole.

3. Grupele de produse vinicole, supuse obligatoriu evaluării conformității, sînt prezentate în tabelul de mai jos:

Poziția tarifară din Nomenclatorul mărfurilor al Republicii Moldova	Denumirea produsului (grupului de produse)
2009 61-2009 69 900	Sucuri de struguri (inclusiv must de struguri)
2204	Vin din struguri proaspeți, inclusiv vinuri îmbogățite cu alcool; must din struguri, altul decît cel de la poziția 2009
2205	Vermuturi și alte vinuri din struguri proaspeți,

II. Terminologie

4. În sensul prezentei Reglementări tehnice, noțiunile și termenii utilizați se definesc după cum urmează:

- 1) *acidificare* – procedeu tehnologic de majorare a acidității mustului sau vinului;
- 2) *aerare* – procedeu tehnologic de îmbogățire a mustului sau vinului cu aer;
- 3) *alcoolizare* – procedeu tehnologic de administrare în mustuală, must sau vin, a alcoolului etilic rafinat obținut din materie primă alimentară, alcoolului etilic rafinat de origine viticolă;
- 4) *amestec de rezervor* – produs obținut prin adăugarea în vin a licorii de rezervor, maielei de levuri selecționate, întrebuințat la fabricarea vinurilor spumante originale;
- 5) *amestec de tiraj* – produs obținut prin adăugarea în vin a licorii de tiraj, maielei de levuri selecționate, a unor adjuvanți (substanțe de cleire), întrebuințat la fabricarea vinurilor spumante clasice;
- 6) *asamblare* – procedeu de egalizare întrebuințat la fabricarea vinurilor spumante sau procedeu tehnologic de reunire a mustului ravaç cu cel de presă;
- 7) *centrifugare* – procedeu tehnologic de limpezire prin eliminarea particulelor solide sub acțiunea forțelor centrifugale;
- 8) *criomacerare* – tratare termică a strugurilor sau a mustuielii realizată la temperaturi joase o anumită perioadă de timp;
- 9) *cupajare* – procedeu tehnologic care constă în amestecarea în proporții determinate a două sau mai multe vinuri din soiuri diferite de struguri, din diverși ani de recoltă, precum și în administrarea în vinuri sau produse pe bază de vin a componentelor autorizați;
- 10) *dealcoolizare* – procedeu tehnologic de eliminare a alcoolului etilic din produsele care conțin alcool;
- 11) *deburbare* – procedeu tehnologic de limpezire a mustului pe calea eliminării particulelor solide prin diferite procedee tehnologice;
- 12) *decantare* – procedeu tehnologic de separare a fazei lichide prin sedimentarea gravitațională;
- 13) *degorjare* – procedeu tehnologic de înlăturare a precipitatului de drojdie și diferiți adjuvanți din butelie, întrebuințat la fabricarea vinurilor spumante clasice;
- 14) *desciorchinare* – procedeu tehnologic de separare a ciorchinilor în procesul de zdrobire a strugurilor;
- 15) *desulfitare* – procedeu tehnologic de eliminare a dioxidului de sulf din must sau vin;
- 16) *dezacidificare* – procedeu tehnologic de diminuare a acidității mustului sau vinului;
- 17) *distilare* – proces tehnologic de vaporizare parțială a unui lichid și condensarea vaporilor într-un sistem răcitor;
- 18) *egalizare* – procedeu tehnologic de amestecare a vinurilor și vinurilor materie primă obținute din aceleași soiuri și același an de recoltă;
- 19) *enocolorant* – colorant alimentar natural fabricat prin procedee fizice din struguri de soiuri roșii;
- 20) *enotanin* – produs sumar al substanțelor fenolice extras din semințe de struguri prin procedee tehnologice autorizate;
- 21) *fermentare alcoolică* – proces biochimic de transformare a glucidelor, datorită activității levurilor și enzimelor, în alcool, dioxid de carbon și alți produși;
- 22) *filtrare* – procedeu tehnologic de separare a fazelor unui amestec solid-fluid cu ajutorul unor medii poroase ce rețin particulele solide și lasă să treacă faza fluidă;
- 23) *impregnare cu dioxid de carbon* – procedeu tehnologic de dozare a dioxidului de carbon în must sau vin;
- 24) *învechire la sticlă* – procedeu tehnologic de menținere a vinurilor sau altor produse în butelii;
- 25) *levură* – microorganism unicelular imobil;

- 26) *levuri active uscate* – levuri obținute printr-un procedeu lejer de uscare termică a biomasei de levuri selecționate cu păstrarea proprietăților specifice în stare activă;
- 27) *levuri de vin selecționate* – levuri la care au fost apreciate ca pozitive caracteristicile ce corespund criteriilor de selecție;
- 28) *levuri indigene* – totalitatea levurilor existente în mod natural pe struguri;
- 29) *licoare de expediție* – produs care se adaugă vinurilor spumante pentru a le oferi calități gustative specifice;
- 30) *licoare de rezervor* – produs care se adaugă vinului materie primă pentru realizarea fermentației secundare în rezervor;
- 31) *licoare de tiraj* – produs care se adaugă vinului materie primă pentru realizarea fermentației secundare în butelii;
- 32) *macerare* – procedeu tehnologic de menținere a mustuielii în vederea extragerii din părțile solide a anumitor compuși;
- 33) *macerare carbonică* – procedeu tehnologic de fermentare intercelulară în boabele strugurilor nezdobite sub acțiunea sistemului enzimatic existent în ele în atmosfera de dioxid de carbon;
- 34) *macerare la cald* – procedeu tehnologic prin care strugurii sau mustuiala se încălzesc și se mențin la o temperatură ridicată o anumită perioadă de timp;
- 35) *maia de levuri selecționate* – biomasă de levuri selecționate multiplicată pe mediul nutritiv lichid în condiții igienico-sanitare;
- 36) *maturare* – procedeu tehnologic de ameliorare a calității, care constă în păstrarea vinurilor în vase vinicole;
- 37) *maturare biologică* – procedeu tehnologic de maturare a vinurilor seci alcoolizate în prezența unor sușe de levuri speciale ce se dezvoltă la suprafață sub formă de peliculă sau în volumul vinului;
- 38) *maturare tehnologică* – maturare a strugurilor la care boabele au o compoziție chimică optimă pentru producerea unui anumit tip de vin sau a unei categorii de calitate;
- 39) *mustuială* – produs rezultat în urma zdrobirii boabelor de struguri;
- 40) *oxigenare* – procedeu tehnologic de reglare a proceselor oxidative prin dozarea oxigenului în must sau în vin;
- 41) *pritoc* – procedeu tehnologic, care constă în transvazarea vinului dintr-un vas în altul;
- 42) *rectificare* – proces de purificare a unui component de bază dintr-un amestec;
- 43) *refrigerare* – tratare termică a vinurilor sau a altor produse, realizată la o temperatură joasă o anumită perioadă de timp;
- 44) *remiuaj* – procedeu tehnologic de depunere a precipitatului de drojdie și diferiți adjuvanți din butelie pe dop, întrebuințat la fabricarea vinurilor spumante clasice;
- 45) *sepajare* – procedeu tehnologic care constă în amestecarea în timpul prelucrării sau recoltării cumule a diferitor soiuri de struguri;
- 46) *șaptalizare* – procedeu tehnologic ce constă în îndulcirea mustului cu zaharoză în timpul fermentării;
- 47) *tartrat de calciu* – precipitat rezultat de la dezacidifierea mustului sau vinului și eliminarea acidului tartric din produsele secundare vinicole ce conțin săruri tartrice;
- 48) *trasabilitate* – posibilitatea identificării și urmăririi, de-a lungul tuturor etapelor de producție, de procesare și de distribuție a produselor vitivinicole și a materialelor în contact cu aceste produse;
- 49) *tratare* – procedeu tehnologic de limpezire și stabilizare, care constă în administrarea substanțelor de cleire autorizate;
- 50) *ulei din semințe de struguri* – ulei obținut din semințe de struguri prin presare directă sau prin extracție cu diferiți solvenți;
- 51) *vin materie primă de struguri brut* – vin de struguri în vrac, care nu a fost supus procedeelelor de tratare și stabilizare;
- 52) *vin materie primă de struguri tratat* – vin de struguri în vrac, supus procedeelelor de

stabilizare.

5. Alte noțiuni utilizate în ramura vitivinicolă sînt definite la art.2 al Legii viei și vinului nr. 57-XVI din 10 martie 2006 și în reglementările tehnice specifice.

III. Norme privind potențialul de producție

6. Delimitarea teritorială a arealului vitivinicol, prevăzută la art. 4 al Legii viei și vinului nr. 57-XVI din 10 martie 2006, a fost aprobată prin Hotărîrea Guvernului nr.1366 din 1 decembrie 2006 „Cu privire la delimitarea arealului vitivinicol”.

7. Lucrările de delimitare a arealului vitivinicol se efectuează, în baza cercetărilor, de instituția de specialitate, în colaborare cu savanți și specialiști în domeniul ecologiei, viticulturii și vinificației, reprezentanți ai întreprinderilor viticole și vinicole amplasate pe teritoriul arealului, specialiști ai serviciilor locale ale cadastrului funciar și de organizare a teritoriului, de protecție a plantelor și de ocrotire a mediului înconjurător.

8. Patrimoniul viticol este constituit din plantații pentru struguri, plantații portaltoi, plantații altoi și alte componente prevăzute la art.5 al Legii viei și vinului nr. 57-XVI din 10 martie 2006.

9. Încercarea și omologarea soiurilor de viță de vie se efectuează de către Comisia de stat pentru încercarea soiurilor de plante, la propunerea instituției de specialitate și a stațiunilor de încercare a soiurilor.

Includerea sau excluderea soiurilor de viță-de-vie în Registrul soiurilor de plante se efectuează de către Consiliul Național pentru soiurile de plante, în modul stabilit.

10. În Registrul soiurilor de plante al Republicii Moldova se înscriu soiurile de viță de vie admise, admise temporar și soiurile de perspectivă.

11. Producerea, evaluarea conformității, controlul și comercializarea materialului de înmulțire și săditor viticol, prevăzute la art.9 al Legii viei și vinului nr. 57-XVI din 10 martie 2006, precum și particularitățile acestora, în funcție de valoarea biologică, starea fiziologică și fitosanitară, se specifică în Reglementarea tehnică privind producerea, evaluarea conformității, controlul și comercializarea materialului de înmulțire și săditor viticol.

12. Înființarea plantațiilor viticole pentru producție marfă, prevăzută la art.10 al Legii viei și vinului nr. 57-XVI din 10 martie 2006, se efectuează în arealul vitivinicol delimitat, doar cu soiuri de viță de vie înscrise în Registrul soiurilor de plante al Republicii Moldova.

Amplasarea soiurilor de viță-de-vie, autorizate pentru cultură și direcțiile de utilizare a strugurilor pe regiuni și centre vitivinicole, se aprobă de către autoritatea de reglementare a domeniului vitivinicol.

13. Înființarea plantațiilor viticole pentru producție marfă se efectuează de către persoanele fizice și juridice, care au în proprietate sau în folosință terenuri favorabile pentru cultivarea viței de vie, preponderent în pante.

Terenurile nominalizate sînt parte componentă a arealului vitivinicol delimitat.

14. Replantarea plantațiilor portaltoi și altoi, a școlilor de viță de vie se efectuează în conformitate cu legislația în vigoare ce reglementează producerea, evaluarea conformității, controlul și comercializarea materialului de înmulțire și săditor viticol.

15. Replantarea plantațiilor viticole pentru struguri producție marfă se efectuează de către producătorii viticoli pe terenurile rezultate din defrișarea plantațiilor viticole existente (neeficiente), după o pregătire corespunzătoare și o perioadă de repaus de cel puțin 3 ani.

Replantarea se efectuează pe parcursul a 5 ani de la data defrișării, iar după expirarea acestui termen, replantarea se consideră ca plantare pe o rezervă de teren.

16. Plantarea pe o rezervă de teren se efectuează de către utilizatorii de terenuri, pe terenurile care nu au fost folosite pentru replantare în termenul stabilit, precum și pe terenurile ce pot completa și consolida plantațiile viticole existente.

17. Întreținerea plantațiilor viticole se efectuează de către deținătorii acestora, în conformitate cu îndrumările agrotehnice recomandate și alte acte normative ce țin de cultivarea viței-de-vie.

18. Plantațiile viticole, destinate producerii de vinuri cu denumire de origine, vor fi supuse unui regim

special de control cu privire la respectarea condițiilor de cultură, stabilite prin reglementările tehnice specifice.

19. Deținătorii de plantații viticole sînt obligați să întrețină patrimoniul viticol la nivelul tehnologic respectiv și să asigure condițiile privind protecția mediului înconjurător.

20. Termenul de exploatare a plantațiilor viticole este prevăzut la art.12 al Legii viei și vinului nr. 57-XVI din 10 martie 2006.

21. Casarea și defrișarea plantațiilor viticole se efectuează în baza unui regulament aprobat de Guvern.

22. Caracteristicile de inofensivitate ale strugurilor trebuie să corespundă legislației în vigoare.

Strugurii destinați pentru export pot fi livrați și cu alte caracteristici de inofensivitate, conform cerințelor legislației țării importatoare.

IV. Cerințe esențiale pentru vinuri, produse obținute pe bază de must, produse secundare viticole, produse obținute prin valorificarea produselor secundare viticole

23. Vinurile, produsele obținute pe bază de must și produsele secundare viticole se clasifică conform prevederilor art.13, 14.1 și 15 ale Legii viei și vinului nr. 57-XVI din 10 martie 2006.

24. Din produsele obținute prin valorificarea produselor secundare viticole fac parte:

- 1) alcoolul din tescovină de struguri;
- 2) alcoolul din drojdie de vin;
- 3) produșii tartrici;
- 4) enocoloranții;
- 5) uleiul din semințe de struguri;
- 6) enotaninele;
- 7) furajele;
- 8) composturile.

25. Inofensivitatea vinurilor, produselor obținute pe bază de must, trebuie să fie asigurată în timpul fabricării și circuitului acestor produse, la elaborarea noilor tehnologii, la ambalare, transport și depozitare de către producători și vânzători, prin respectarea cerințelor de igienă și inofensivitate, aprobate de Ministerul Sănătății.

26. Vinurile destinate comercializării în scopul consumului uman direct, trebuie să posede caracteristici organoleptice, fizico-chimice și microbiologice, atestate prin certificate de conformitate, eliberate de organismul de certificare.

27. Caracteristicile organoleptice ale vinurilor trebuie să corespundă categoriei respective, soiului sau sortimentului de soiuri utilizate și locului de proveniență (pentru cele cu indicație geografică și cu denumire de origine).

28. Vinurile trebuie să fie sănătoase, fără defecte de miros și de gust.

29. Vinurile trebuie să fie limpezi, fără sediment și particule în suspensie.

30. Vinul țărănesc poate fi slab opalescent.

31. Vinurile de colecție pot avea sediment natural pe pereții și fundul buteliei.

32. Prin caracteristicile fizico-chimice, vinurile trebuie să corespundă următoarelor cerințe:

1) concentrația alcoolică exprimată în procente din volum, determinată la temperatura de 20°C, trebuie să corespundă documentelor normative și tehnologice pentru vinul respectiv și să fie:

a) de la 1,2 pînă la 8,0 pentru vinurile speciale dealcoolizate;

b) de la 8,5 pînă la 22,0 pentru celelalte vinuri;

2) concentrația în masă a zaharurilor, exprimată în zahăr reducător în grame pe decimetru cub (g/dm^3), trebuie să corespundă documentelor normative și tehnologice pentru vinul respectiv;

3) concentrația în masă a acizilor titrabili, exprimată în acid tartric în grame pe decimetru cub (g/dm^3), trebuie să fie de cel puțin 4,0;

4) concentrația în masă a acizilor volatili, exprimată în acid acetic în grame pe decimetru cub (g/dm^3), trebuie să fie de cel mult:

a) 0,6 pentru vinurile de consum curent tulburel și tânăr;

b) 0,8 pentru vinurile speciale spumante albe;

c) 1,0 pentru vinurile albe și roze naturale de calitate și de consum curent de masă și țărănesc, vinurile speciale spumante roze și roșii, perlante, petiante și dealcoolizate;

d) 1,2 pentru vinurile roșii naturale de calitate și de consum curent de masă, țărănesc și celelalte vinuri speciale;

e) 1,5 pentru vinurile obținute din struguri stafidiți și botritizați;

5) concentrația în masă a extractului sec nereducător, exprimată în grame pe decimetru cub (g/dm^3), trebuie să corespundă documentelor normative și tehnologice pentru vinul de calitate respectiv;

6) concentrația în masă a acidului citric, exprimată în grame pe decimetru cub (g/dm^3), trebuie să fie de cel mult 1,0;

7) concentrația în masă a dioxidului de sulf total trebuie să corespundă cerințelor stabilite la punctul 51 al prezentei Reglementări tehnice;

8) presiunea dioxidului de carbon în recipiente închise la temperatura de 20 °C, exprimată în bari, trebuie să fie:

a) de cel puțin 3,5 pentru vinurile speciale efervescente spumante;

b) de la 1,0 până la 2,5 pentru vinurile speciale efervescente perlante și petiante;

c) de cel puțin 3,0 pentru vinurile speciale efervescente spumoase;

9) concentrația în masă a fierului, exprimată în miligrame pe decimetru cub (mg/dm^3), trebuie să fie de cel mult:

a) 14 pentru vinurile de consum curent;

b) 10 pentru vinurile de calitate și speciale efervescente;

10) concentrația în masă a diglicozidului malvidinei, exprimată în miligrame pe decimetru cub (mg/dm^3) în vinurile naturale de soi seci roșii, obținute din struguri de soiuri roșii ale speciei *Vitis vinifera* L., trebuie să fie de cel mult 15.

33. Vinurile trebuie să fie stabile față de tulburelile fizico-chimice și microbiologice.

34. Vinurile destinate exportului pot avea și alte caracteristici, conform cerințelor legislației țării importatoare și stabilite în contractele de livrare.

35. Produsele obținute pe bază de must, produsele secundare vinicole și produsele obținute prin valorificarea produselor secundare vinicole trebuie să posede caracteristici, după cum urmează:

1) concentrația alcoolică exprimată în procente din volum, determinată la temperatura de 20 °C, trebuie să fie:

a) de cel mult 1,0 pentru mustul de struguri (proaspăt), mustul tăiat, mustul de struguri concentrat, mustul de struguri concentrat rectificat, sucul de struguri, sucul de struguri concentrat, mustul de struguri parțial fermentat;

b) de la 12,0 până la 15,0 pentru mistel;

2) fracția masică a zaharurilor, exprimată în procente din masă (% în masă), indicată printr-un indice refractometric determinat la 20 °C, trebuie să fie de cel puțin:

a) 50,9 pentru mustul de struguri concentrat.

b) 61,7 pentru mustul de struguri concentrat rectificat;

c) 70,0 pentru sucul de struguri concentrat;

36. Produsele obținute pe bază de must, produsele secundare vinicole și produsele obținute prin valorificarea produselor secundare vinicole destinate exportului pot avea și alte caracteristici, conform cerințelor pieței de destinație.

37. Restricțiile privind condițiile de calitate și de producere a vinurilor și a produselor obișnute pe bază de must sînt prevăzute la art. 27 al Legii viei și vinului nr. 57-XVI din 10 martie 2006.

38. Caracteristicile organoleptice, fizico-chimice și microbiologice ale vinurilor, produselor obținute pe bază de must, a produselor secundare vinicole și a produselor obținute prin valorificarea produselor secundare vinicole se determină prin metode de analiză, stabilite în Reglementările tehnice specifice și alte documente normative.

39. Termenele de garanție ale vinurilor de struguri de la data ambalării se stabilesc de către întreprinderea producătoare.

40. Atribuirea denumirii de origine, caracteristicile și particularitățile fabricării vinurilor cu denumire de origine, cu denumire de origine controlată și indicație geografică se efectuează conform art. 17, 18 și 19 ale Legii viei și vinului nr. 57-XVI din 10 martie 2006 și Reglementărilor tehnice specifice.

V. Cerințe față de materia primă și utilajul folosit

41. La fabricarea vinurilor și produselor obținute pe bază de must se utilizează struguri proaspeți recoltați manual sau mecanizat de soiurile speciilor *Vitis vinifera* L., *Vitis labrusca* L. și hibrizi interspecifici (soiuri de selecție nouă).

Strugurii recoltați manual ajunși la maturitatea tehnologică și transportați la prelucrare trebuie să corespundă condițiilor specificate în standardul SM 84 „Struguri proaspeți recoltați manual, destinați prelucrării industriale. Condiții tehnice”.

42. În funcție de tehnologia de producere, la fabricarea vinurilor și produselor obținute pe bază de must se mai utilizează altă materie primă și materiale, specificate la capitolul VI al prezentei Reglementări tehnice, condițiile tehnice ale cărora se stabilesc în documentele normative în vigoare.

43. Utilajul tehnologic, ustensilele și vasele tehnologice vinicole, folosite la prelucrarea strugurilor, fabricarea, ambalarea și transportul vinurilor, produselor obținute pe bază de must, produselor secundare vinicole și produselor obținute prin valorificarea produselor secundare vinicole trebuie să fie confecționate din materiale sau căptușite cu materiale autorizate de Ministerul Sănătății, rezistente la lovitură și coroziune, curățări repetate și dezinfecție, care nu transmit substanțe toxice, asigură inofensivitatea și integritatea produselor în timpul plasării lor pe piață.

44. Aparatele de măsurare și etaloanele, utilizate la determinarea caracteristicilor vinurilor și produselor pe bază de must, produsele secundare vinicole, produse obținute prin valorificarea produselor secundare vinicole necesită să fie adecvate, legalizate și verificate metrologic în modul stabilit.

45. Nu se admite îmbutelierea vinurilor efervescente în ambalaj, care nu rezistă la presiunea excedentară interioară.

VI. Cerințe față de procedeele tehnologice

46. Procedeele tehnologice aplicate trebuie să asigure obținerea vinurilor și produselor obținute pe bază de must cu caracteristici conform prevederilor prezentei Reglementări tehnice, păstrând totodată particularitățile specifice ale materiei prime din care au fost fabricate.

47. Procedeele tehnologice care pot fi aplicate strugurilor proaspeți, mustului, mustuielii, vinului materie primă aflat încă în fermentație și produselor obținute pe bază de must, cu excepția mustului de struguri concentrat rectificat și sucului de struguri, sînt următoarele:

- 1) spălarea strugurilor, după necesitate, urmată de zvîntare (pe butuci);
- 2) sortarea, la cules, a strugurilor sănătoși de cei atacați de boli și insecte, cu vătămări mecanice și cu coacere incompletă;
- 3) zdrobirea strugurilor, cu sau fără desciorchinare (dezbobonire);
- 4) separea strugurilor de diferite soiuri;
- 5) sulfitarea cu utilizarea dioxidului de sulf (E 220), metabisulfidului de potasiu (E 224), sulfitului de potasiu (E 225), bisulfidului de potasiu (E 228);
- 6) eliminarea dioxidului de sulf (desulfizarea) prin procedee fizice;
- 7) presarea strugurilor nezdobiți sau a mustuielii (boștinei);
- 8) macerarea carbonică a strugurilor;
- 9) macerarea mustuielii;

- 10) aerarea sau adaosul de oxigen (oxigenarea, hiperoxigenarea, microoxigenarea);
- 11) tratarea termică (încălzirea, pasteurizarea, refrigerarea, criomacerarea mustuielii);
- 12) tratarea cu preparate enzimatic;e;
- 13) utilizarea dioxidului de carbon, a argonului sau azotului, individual sau în amestec, doar cu scopul de a crea o atmosferă inertă;
- 14) scurgerea statică sau dinamică;
- 15) centrifugarea, separarea, flotarea sau filtrarea cu sau fără agent de filtrare inertă (diatomit-kieselgur, perlit, diverse membrane, alte materiale);
- 16) limpezirea (deburarea) prin sedimentare-decantare, cu ajutorul uneia sau a câtorva din următoarele substanțe de uz oenologic:
 - a) bentonită, bentonită activată;
 - b) gelatină alimentară;
 - c) clei de pește;
 - d) cazeină, cazeinat de potasiu;
 - e) ovalbumină, lactalbumină;
 - f) dioxid de siliciu (selicaghel) sub formă de gel sau de soluție coloidală;
 - g) caolin;
 - h) tanin oenologic;
 - i) enzime pectolitice;
 - j) preparate enzimatic;e a betaglucozei;
- 17) utilizarea pentru procesul de stabilizare a acidului sorbic (E 200) sau a sorbatului de potasiu (E 202), recalculat în acid sorbic, conform calculului de cel mult 200 mg/dm³;
- 18) concentrarea (deshidratarea) prin procedee fizice;
- 19) îmbogățirea mustului în zahăr în condițiile stabilite la punctul 52 al prezentei Reglementări tehnice;
- 20) utilizarea acidului tartric (E 334) cu scopul acidificării în condițiile stabilite la punctul 54 al prezentei Reglementări tehnice;
- 21) dezacidificarea în condițiile stabilite la punctul 55 al prezentei Reglementări tehnice, cu utilizarea uneia sau câtorva din următoarele substanțe:
 - a) tartrat neutru de potasiu;
 - b) bicarbonat de potasiu;
 - c) carbonat de calciu (E 170);
 - d) tartrat de calciu;
 - e) acid tartric (E 334);
 - f) preparat omogen din acid tartric și carbonat de calciu în proporții echivalente și pulverizat fin;
- 22) utilizarea preparatelor din pereții celulelor de drojdie, conform calculului de cel mult 0,4 g/dm³;
- 23) utilizarea polivinilpolipirolidonului, conform calculului de cel mult 0,8 g/dm³;
- 24) utilizarea bacteriilor lactice în suspensie de vin;
- 25) adaosul de lizozim;
- 26) tratarea cu cărbune pentru uz oenologic a mustului alb și vinului materie primă alb aflat încă în fermentație, conform calculului de cel mult 1,0 g/dm³;
- 27) impregnarea (gazificarea) mustului, sucului cu dioxid de carbon;
- 28) alcoolizarea mustului, mustuielii cu alcool etilic rafinat de origine viticolă, alcool etilic rafinat, obținut din materie primă alimentară, înainte sau în timpul fermentației alcoolice, în vederea obținerii de mistel sau de vinuri speciale, cu excepția vinurilor efervescente;
- 29) dealcoolizarea mustului alcoolizat;
- 30) asamblarea musturilor;
- 31) cupajarea musturilor;

32) utilizarea levurilor de vin indigene și selecționate (active uscate sau maia), pentru realizarea fermentației alcoolice;

33) adaosul de stimulanți ai fermentației alcoolice în must – ”factori de creștere” (unuia sau în combinație):

- a) fosfat de diamoniu sau sulfat de amoniu (E 517), conform calculului de cel mult $0,3 \text{ g/dm}^3$;
- b) sulfat de amoniu sau bisulfat de amoniu, conform calculului de cel mult $0,2 \text{ g/dm}^3$;
- c) tiamină sub formă de hidrociorură de tiamină, conform calculului de cel mult $0,6 \text{ mg/dm}^3$;
- d) fosfat de amoniu (E 342) sau clorură de amoniu;

34) sistarea fermentației alcoolice a mustului, mustuielii prin procedee fizice.

48. Procedeele tehnologice, care pot fi aplicate mustului de struguri destinat fabricării mustului de struguri concentrat rectificat, sînt următoarele:

- 1) aerarea;
- 2) tratarea termică (încălzirea, pasteurizarea, refrigerarea);
- 3) centrifugarea și filtrarea cu sau fără agent de filtrare inertă;
- 4) sulfitarea cu utilizarea dioxidului de sulf (E 220), metabisulfidului de potasiu (E 224), sulfitului de potasiu (E 225), bisulfidului de potasiu (E 228);
- 5) eliminarea dioxidului de sulf (desulfitarea) prin procedee fizice;
- 6) tratarea cu cărbune de uz oenologic;
- 7) utilizarea carbonatului de calciu (E 170);
- 8) utilizarea rășinilor cu schimb de ioni în condiții care se vor stabili.

49. Procedeele tehnologice care pot fi aplicate sucului de struguri și mustului de struguri parțial fermentat, destinate consumului uman direct, vinurilor materie primă de struguri și vinurilor de struguri, sînt următoarele:

1) utilizarea în vinurile materie primă naturale seci în cantități de cel mult 5 % a precipitatului de drojdie proaspăt sănătos, nediluat, care conține drojdie proaspătă obținută din fabricarea recentă a vinurilor naturale seci;

- 2) aerarea și barbotarea cu argon sau azot;
- 3) tratarea termică (încălzirea, pasteurizarea, refrigerarea);
- 4) centrifugarea sau filtrarea cu sau fără agent de filtrare inertă (diatomit-kieselgur, perlit, diverse membrane, alte materiale);
- 5) utilizarea parafinei;
- 6) limpezirea cu ajutorul uneia sau a cîtorva din următoarele substanțe de uz oenologic:
 - a) bentonită, bentonită activată;
 - b) gelatină alimentară;
 - c) clei de pește;
 - d) cazeină, cazeinat de potasiu;
 - e) ovalbumină, lactalbumină;
 - f) dioxid de siliciu (silicagel) sub formă de gel sau de soluție coloidală;
 - g) caolin;
 - h) preparate enzimatice a betaglucozei;
- 7) adaosul de tanin oenologic;
- 8) utilizarea dioxidului de carbon, a argonului sau azotului, individual sau în amestec, doar cu scopul de a crea o atmosferă inertă;

9) adaosul de dioxid de carbon, conform calculului de cel mult 2 g/dm^3 ;

10) sulfitarea cu utilizarea dioxidului de sulf (E 220), metabisulfidului de potasiu (E 224), sulfitului de potasiu (E 225), bisulfidului de potasiu (E 228), cu condiția ca concentrația în masă a dioxidului de sulf în vinuri să corespundă cerințelor stabilite la punctul 51 al prezentei Reglementări tehnice, în celelalte produse – conform documentelor normative în vigoare;

- 11) adaosul (alcooolizare) de alcool etilic rafinat de origine viticolă, alcool etilic rafinat, obținut din materie primă alimentară la fabricarea vinurilor speciale, cu excepția vinurilor efervescente;
- 12) adaosul de acid sorbic (E 200) sau a sorbatului de potasiu (E 202), recalculat în acid sorbic, cu condiția ca concentrația în masă a acidului sorbic în produsul tratat, destinat consumului uman direct, să fie de cel mult 200 mg/dm^3 ;
- 13) adaosul de acid L(-) ascorbic (E 300) conform calculului de cel mult 150 mg/dm^3 ;
- 14) adaosul de acid citric (E 330) în scopul stabilizării vinului, cu condiția ca concentrația în masă a acidului citric din produsul destinat consumului uman direct să corespundă cerințelor stabilite la subpunctul 6) punctul 32, al prezentei Reglementări tehnice;
- 15) utilizarea, în scopul acidificării, a acidului tartric în condițiile stabilite la punctul 54 al prezentei Reglementări tehnice;
- 16) utilizarea, în scopul dezacidificării, în condițiile stabilite la punctul 55 al prezentei Reglementări tehnice, a unuia sau a câtorva din următoarele substanțe:
 - a) tartratului neutru de potasiu;
 - b) bicarbonatului de potasiu;
 - c) carbonatului de calciu (E 170);
 - d) tartratului de calciu;
 - e) acidului tartric (E 334);
 - f) preparatului omogen din acid tartric și carbonat de calciu în proporții echivalente și pulverizat fin;
- 17) tratarea prin electrodiализă pentru stabilizarea tartrică a vinului;
- 18) tratarea cu cărbune pentru uz oenologic a materiei prime pentru vinul alb cu defecte de aromă și gust;
- 19) tratarea vinurilor materie primă alb și roșu la fabricarea vinurilor aromatizate, conform calculului de cel mult $1,0 \text{ g/dm}^3$;
- 20) tratarea mustului de struguri parțial fermentat, destinat consumului uman direct, vinurilor materie primă albe și roze cu ferocianură de potasiu.
Produsele astfel tratate trebuie să conțină urme de fier;
- 21) tratarea vinurilor materie primă roșii cu ferocianură de potasiu sau, conform calculului, cu fitat de calciu de cel mult $0,08 \text{ g/dm}^3$.
Produsele astfel tratate trebuie să conțină urme de fier;
- 22) adaosul de acid metatartric (E 353), conform calculului de cel mult 100 mg/dm^3 ;
- 23) adaosul de gumă arabică;
- 24) utilizarea acidului D-L tartric, numit și acid racemic sau a sării sale neutre de potasiu pentru precipitarea calciului în exces, conform calculului de cel mult 2 g/dm^3 ;
- 25) utilizarea sulfatului de cupru pentru eliminarea defectelor de gust sau aromă a vinului materie primă, conform calculului de cel mult $1,0 \text{ g/dm}^3$, cu condiția ca concentrația în masă a cuprului în produsul astfel tratat să fie de cel mult $1,0 \text{ mg/dm}^3$;
- 26) utilizarea preparatelor din pereții celulelor de drojdie, conform calculului de cel mult $0,4 \text{ g/dm}^3$;
- 27) utilizarea polivinilpolipirolidonului, conform calculului de cel mult $0,8 \text{ g/dm}^3$;
- 28) utilizarea bacteriilor lactice în suspensie de vin în scopul realizării fermentației malolactice;
- 29) utilizarea celulozei, celulozei microcristaline;
- 30) utilizarea ureazei pentru a reduce nivelul de uree din vin;
- 31) adaosul de caramel de zahăr pentru intensificarea culorii vinurilor speciale (cu excepția vinurilor efervescente), dacă acest procedeu este prevăzut de documentația tehnologică;
- 32) îndulcirea vinurilor în condițiile stabilite la punctul 57 al prezentei Reglementări tehnice;
- 33) adaosul de lizozim;
- 34) egalizarea;

35) cupajarea vinurilor materie primă, care se efectuează în următoarele condiții:

- a) între vinuri materie primă de producere autohtonă și provenite din import;
- b) între vinuri materie primă ce provin din diferite soiuri de struguri;
- c) între vinuri materie primă obținute din struguri cultivați în diferiți ani;
- d) între vinuri materie primă din diferite regiuni, centre și plaiuri;
- e) între vinuri materie primă fabricate după diferite tehnologii de producere;
- f) între vinuri materie primă fabricate din struguri de soiuri albe și roșii;

36) utilizarea aromelor naturale la fabricarea vinurilor speciale aromatizate;

37) umplerea golurilor;

38) pritocul (închis, deschis);

39) maturarea biologică aerobă a vinurilor, utilizând sușe de levuri speciale;

40) tratarea termică a vinurilor cu acces de oxigen;

41) dealcoolizarea vinurilor;

42) repausul;

43) maturarea vinului cu sau fără contact cu lemn de stejar;

44) îmbutelierea sterilă la rece sau la cald;

45) ambalarea;

46) învechirea vinurilor la sticlă;

47) asamblarea vinurilor materie primă;

48) utilizarea, la fabricarea vinurilor spumante clasice, a alginatului de sodiu sau de potasiu, cu separarea precipitatului de drojdie prin degorjare;

49) utilizarea, la fabricarea vinurilor efervescente, a levurilor de vin selecționate de sușe speciale (active uscate sau maia), în scopul realizării fermentației secundare;

50) adaosul, la fabricarea vinurilor efervescente, a tiaminei și a sărurilor de amoniu în vinurile materie primă, în următoarele condiții:

a) pentru sărurile nutritive, fosfat de diamoniu sau sulfat de amoniu, conform calculului de cel mult $0,3 \text{ g/dm}^3$ (în NH_4^+);

b) pentru „factorii de creștere”, tiamină sub formă de clorhidrat de tiamină, conform calculului de cel mult $0,6 \text{ mg/dm}^3$ (recalculat în tiamină);

51) adaosul, pentru favorizarea precipitării sărurilor acidului tartric, de bitartrat de potasiu sau, conform calculului, de tartrat de calciu de cel mult $2,0 \text{ g/dm}^3$;

52) utilizarea amestecului de tiraj, obținut din licoare de tiraj, maia de levuri selecționate sau levuri active uscate și substanțe de limpezire, la fabricarea vinului spumant clasic;

53) utilizarea amestecului de rezervor, obținut din licoare de rezervor, maia de levuri selecționate sau levuri active uscate și substanțe de limpezire, la fabricarea vinului spumant în original;

54) adaosul licorii de expediție la fabricarea vinurilor spumante;

55) tirajul, maturarea la sticlă, remuajul, degorjajul cu răcirea sau înghețarea depozitului adus pe dop la fabricarea vinului spumant clasic;

56) adaosul licorii de rezervor (siropului de zahăr), a maiei de levuri selecționate sau levurilor active uscate, a substanțelor de limpezire pentru fermentarea secundară a vinurilor în rezervor și a licorii de expediție la fabricarea vinurilor spumoase, perlante și petiante;

57) adaosul în vinurile perlante și spumoase a aromelor naturale, substanțelor aromatice naturale și altor componente aromatici;

58) impregnarea cu dioxid de carbon de natură exogenă la fabricarea vinurilor spumoase și perlante;

59) îmbutelierea izobarică a vinurilor efervescente;

60) distilarea;

61) rectificarea.

Se admite aplicarea altor procedee tehnologice, aprobate în modul stabilit.

50. Procedeele tehnologice, materia primă și materialele utilizate la prelucrarea produselor secundare vinicole și a produselor obținute prin valorificarea produselor secundare vinicole se efectuează, conform documentelor normative și tehnologice în vigoare.

VII. Limitele anumitor procedee tehnologice

51. Concentrația în masă a dioxidului de sulf total, exprimată în miligrame pe decimetru cub (mg/dm^3), trebuie să fie de cel mult:

- 1) 300 pentru vinurile demiseci, demidulci și dulci (cu excepția vinurilor efervescente);
- 2) 200 pentru celelalte vinuri.

52. Procedeele de îmbogățire, în scopul creșterii concentrației alcoolice naturale a vinurilor materie primă destinate fabricării vinurilor naturale și a vinurilor efervescente, se poate realiza:

1) în cazul strugurilor proaspeți, a mustului de struguri parțial fermentat sau a vinului materie primă aflat încă în fermentare, numai prin adaos de zahăr (șaptalizare), de must (suc) de struguri concentrat sau must de struguri concentrat rectificat;

2) în cazul mustului de struguri, numai prin adaos de zahăr (șaptalizare), de must (suc) de struguri concentrat sau must de struguri concentrat rectificat, sau prin concentrare parțială, inclusiv prin osmoză inversă;

3) în cazul vinului materie primă, numai prin concentrare parțială la rece (crioconcentrare, osmoză inversă etc.).

Cazurile de îmbogățire sus-enumerate se exclud reciproc.

Vinurile obținute prin concentrare parțială, nu trebuie să-și reducă volumul inițial cu mai mult de 20 %, iar concentrația alcoolică naturală a produselor, care au fost supuse acestei practici, nu trebuie să fie mărită cu mai mult de 2 % vol.

Adaosul de zahăr se poate realiza numai printr-o îndulcire fără utilizarea apei.

53. Limitele de îmbogățire autorizate prin adaos de zahăr, de must (suc) de struguri concentrat sau must de struguri concentrat rectificat sînt următoarele:

1) cu cel mult $30 \text{ g}/\text{dm}^3$ pentru vinurile materie primă destinate fabricării vinurilor naturale și a vinurilor efervescente, cu condiția de a se depăși concentrația în masă minimă a zaharurilor în struguri (must) stabilită în SM 84 „Struguri proaspeți, recoltați manual, destinați prelucrării industriale. Condiții tehnice”;

2) cu cel mult $50 \text{ g}/\text{dm}^3$ în anii cu condiții climaterice nefavorabile, la decizia autorității de reglementare a domeniului vitivinicol, pentru vinurile materie primă destinate fabricării vinurilor naturale de consum curent și a vinurilor efervescente, începînd cu concentrația în masă a zaharurilor în struguri (must) de cel puțin $120 \text{ g}/\text{dm}^3$.

54. Acidificarea se realizează în următoarele condiții:

1) acidificarea strugurilor proaspeți, mustului de struguri, mustului de struguri parțial fermentat, vinului materie primă aflat încă în fermentare se poate face cu cel mult $1,50 \text{ g}/\text{dm}^3$, exprimată în acid tartric;

2) acidificarea vinului materie primă și vinului (cu excepția vinului materie primă pentru vinuri efervescente) se poate cu cel mult $2,50 \text{ g}/\text{dm}^3$, exprimată în acid tartric;

3) acidificarea vinului materie primă pentru vinuri efervescente se poate cu cel mult $1,50 \text{ g}/\text{dm}^3$, exprimată în acid tartric. În anii cu condiții climaterice nefavorabile acidificarea se poate face cu cel mult $2,50 \text{ g}/\text{dm}^3$, cu condiția ca concentrația în masă a acizilor titrabili inițială, exprimată în acid tartric să nu fie mai mică de $4,0 \text{ g}/\text{dm}^3$.

55. Dezacidificarea chimică a vinului materie primă și vinului se poate face cu cel mult $1,0 \text{ g}/\text{dm}^3$, exprimată în acid tartric.

Mustul de struguri destinat concentrării poate fi dezacidificat parțial.

56. Acidificarea și dezacidificarea aceluiași produs se exclud reciproc.

57. Îndulcirea se autorizează (cu produse ca atare sau în combinație):

1) cu must de struguri (proaspăt), must tăiat, must (suc) de struguri concentrat, must de struguri concentrat rectificat – pentru vinurile naturale de consum curent și pentru vinurile speciale dealcoolizate;

2) cu must (suc) de struguri concentrat, must tăiat, must de struguri concentrat rectificat, becmes, cu condiția să nu fie mărită concentrația în masă a zaharurilor vinului respectiv cu mai mult de 50 g/dm³ – pentru vinurile speciale de consum curent tari și de desert, și pentru vinurile speciale peliculare;

3) cu must de struguri (proaspăt), must (suc) de struguri concentrat, must tăiat, must de struguri concentrat rectificat, zahăr – pentru vinurile speciale aromatizate.

58. Vinurile speciale spumante se fabrică în următoarele condiții:

1) licorile de tiraj și de rezervor pot să conțină numai:

- a) vin materie primă pentru vinuri spumante;
- b) must de struguri;
- c) must de struguri parțial fermentat;
- d) must de struguri concentrat;
- e) must de struguri concentrat rectificat;
- f) zaharoză;

2) licoarea de expediție poate să conțină numai:

- a) vin materie primă pentru vinuri spumante;
- b) zaharoză;
- c) must de struguri;
- d) must de struguri parțial fermentat;
- e) must de struguri concentrat;
- f) must de struguri concentrat rectificat; sau

g) amestec de produsele sus-menționate, cu posibilitatea adăugării distilatului de vin învechit cel puțin 5 ani;

3) nu se admite:

- a) utilizarea în licoarea de expediție a alcoolului etilic rafinat;
- b) orice altă îmbogățire decât cea autorizată de prezenta Reglementare tehnică;
- c) îndulcirea vinului spumant și componentelor acestuia;

4) adaosul licorilor de tiraj, de rezervor și de expediție nu sînt considerate drept îmbogățire sau îndulcire.

Adaosul licorilor de tiraj și de rezervor nu poate conduce la o creștere a concentrației alcoolice totale mai mare de 1,5 % vol. în vinurile spumante. Această creștere se măsoară prin calcularea diferenței dintre concentrația alcoolică totală a vinului materie primă pentru vinuri spumante și concentrația alcoolică totală a vinului spumant înainte de adăugarea licorii de expediție;

5) adaosul licorii de expediție se efectuează astfel încît să nu conducă la creșterea concentrației alcoolice dobîndite a vinului spumant cu mai mult de 0,5 % vol.

59. La fabricarea vinurilor de consum curent tari și de desert se utilizează următoarea materie primă (în diferite combinații):

- 1) must (mustuială) de struguri parțial fermentat;
- 2) vin materie primă aflat încă în fermentare;
- 3) vinuri materie primă tare și de desert cu alte caracteristici, decât produsul finit;
- 4) vin materie primă natural sec;
- 5) mistel;
- 6) alcool etilic rafinat de origine viticolă;
- 7) alcool etilic rafinat obținut din materie primă alimentară.

60. La fabricarea vinurilor de calitate tari și de desert se utilizează următoarea materie primă (în diferite combinații):

- 1) must (mustuia) de struguri parțial fermentat;
- 2) vin materie primă aflat încă în fermentare;
- 3) alcool etilic rafinat de origine viticolă;
- 4) alcool etilic rafinat obținut din materie primă alimentară.

61. La fabricarea vinurilor peliculare se utilizează următoarea materie primă (în diferite combinații):

- 1) vin materie primă natural sec;
- 2) mistel;
- 3) alcool etilic rafinat de origine viticolă;
- 4) alcool etilic rafinat obținut din materie primă alimentară.

62. La fabricarea vinurilor aromatizate se utilizează următoarele materii prime (în diferite combinații):

- 1) vin materie primă natural;
- 2) vin materie primă special;
- 3) arome naturale;
- 4) must de struguri parțial fermentat;
- 5) mistel;
- 6) caramel de zahăr;
- 7) distilat de vin;
- 8) alcool etilic rafinat de origine viticolă;
- 9) alcool etilic rafinat obținut din materie primă alimentară.

63. Îndulcirea vinurilor tari, de desert, peliculare și aromatizate se efectuează, conform punctului 57 al prezentei Reglementări tehnice.

VIII. Cerințe față de etichetare

64. Pe etichetă sau pe suprafața ambalajului de desfăcere a vinurilor se indică următoarea informație:

- 1) țara de origine. Pentru vinurile fabricate în Republica Moldova se indică mențiunea "Fabricat în Moldova";
- 2) simbolul mărcii „Barza Albă în zbor”;
- 3) denumirea produsului;
- 4) lista cu ingrediente: mențiunea "conține dioxid de sulf", componenta (pentru vinurile aromatizate);
- 5) volumul nominal al ambalajului de desfăcere în decimetri cubi (dm³), litri (l), centimetri cubi (cm³), mililitri (ml);
- 6) denumirea, adresa și telefonul producătorului, ambalatorului, exportatorului sau al distribuitorului, pentru vinurile importate – al importatorului;
- 7) identificarea lotului, "L ...";
- 8) concentrația alcoolică în % vol.;
- 9) categoria vinului în funcție de concentrația în masă a zaharurilor;
- 10) condițiile de depozitare;
- 11) termenul de garanție;
- 12) data ambalării;
- 13) date cu privire la certificare;
- 14) condițiile de depozitare;
- 15) codul cu bare (dacă este înregistrat);
- 16) alte informații, ce nu contravin legislației în vigoare.

65. Ambalajul de desfăcere cu vinuri se marchează cu timbre de acciz „Timbrul de acciz. Marca comercială de stat” și „Marca comercială de stat”, în conformitate cu regulamentele aprobate prin Hotărârea Guvernului nr.1481 din 26 decembrie 2006 „Cu privire la marcarea producției alcoolice”.

IX. Proceduri de evaluare a conformității

66. Vinurile și produsele obținute pe bază de must, produsele secundare vinicole pot fi comercializate numai dacă corespund prevederilor prezentei Reglementări tehnice.

67. Certificarea conformității vinurilor și produselor obținute pe bază de must (în continuare –

produse) și specificate în capitolul I al prezentei Reglementări tehnice, în cadrul Sistemului Național de Evaluare a Conformității, se efectuează de către organismele de certificare acreditate și desemnate.

68. Organismele de certificare eliberează certificatul de conformitate pentru produsele importate doar în cazul corespunderii lor prevederilor prezentei Reglementări tehnice și reglementărilor tehnice specifice.

69. Produsele importate se supun certificării conformității în Sistemului Național de Evaluare a Conformității după aceleași reguli ca și cele fabricate în Republica Moldova.

70. Certificarea conformității produselor se efectuează conform regulilor și procedurilor prevăzute de prezenta Reglementare tehnică și reglementările tehnice specifice.

71. Organismele de certificare prezintă solicitantului, la solicitarea acestuia, informația referitoare la procedurile de evaluare a conformității și la tarife.

72. Organismele de certificare păstrează în arhivă timp de cinci ani, împreună cu copia xerox a certificatului de conformitate, toate documentele în baza cărora a fost eliberat certificatul de conformitate.

73. Organismele de certificare asigură trasabilitatea, conformitatea documentelor prezentate și luarea deciziei despre eliberarea certificatului de conformitate pentru produse doar în cazul corespunderii lor prevederilor prezentei Reglementări tehnice.

Decizia este luată de către expertul organismului de certificare, altul decât cel care a efectuat evaluarea.

74. Certificarea conformității produselor include:

- 1) prezentarea cererii, analiza cererii și a documentelor prezentate, și luarea deciziei asupra cererii;
- 2) prelevarea mostrelor și identificarea produselor;
- 3) efectuarea încercărilor;
- 4) eliberarea certificatului de conformitate sau refuzul eliberării.

75. Prezentarea cererii se efectuează de către solicitant organismului de certificare.

Organismul de certificare efectuează analiza, ia decizia asupra cererii și informează despre aceasta solicitantul.

76. Prelevarea mostrelor și identificarea produselor se efectuează în modul următor:

1) stabilirea eșantionului (cantitatea mostrelor), procedura de prelevare, regulile de identificare și depozitare, etichetarea, sigilarea mostrelor pentru efectuarea încercărilor și documentarea procedurii de prelevare a mostrelor se efectuează conform standardelor conexe de către reprezentantul organismului de certificare.

Prelevarea mostrelor se efectuează în prezența solicitantului care semnează actul de prelevare;

2) concomitent cu prelevarea mostrelor se efectuează identificarea lotului de produse.

Identificarea produselor include verificarea conformității etichetării produselor (denumirea produsului, producătorul, data fabricării, termenul de garanție, volumul și numărul lotului prezentat, ambalajul, masa etc.), cu informația indicată în documentația de însoțire a produsului;

3) la identificarea și prelevarea mostrelor de produse se verifică și condițiile de păstrare, precum și prezența informației pentru consumator, conform capitolului VIII al prezentei Reglementări tehnice.

77. Încercările în scopul certificării conformității se efectuează conform metodelor stabilite în reglementările tehnice specifice.

78. Încercările produselor se efectuează în laboratoarele de încercări acreditate și desemnate, care întocmesc rapoartele de încercări.

Raportul de încercări este întocmit sub semnătura executanților, a șefului de laborator și a persoanei responsabile pentru întocmirea raportului de încercări, cu sigla laboratorului.

Responsabilitatea juridică despre corectitudinea, confidențialitatea și conformitatea încercărilor efectuate o poartă șeful laboratorului, care a efectuat încercările.

Raportul de încercări este transmis organismului de certificare.

79. Certificatul de conformitate se eliberează sau se refuză eliberarea lui de către organismul de

certificare, în baza examinării raportului de încercări și a documentelor necesare pentru o evaluare obiectivă a conformității produselor cu cerințele prescrise în prezenta Reglementare tehnică, reglementările tehnice specifice aplicabile și în documentele normative și tehnologice.

80. În cazul deciziei pozitive, organismul de certificare eliberează certificatul de conformitate, conform regulilor și procedurilor stabilite în Sistemul Național de Evaluare a Conformității.

81. Certificatul de conformitate poate avea anexe în care se concretizează denumirile produselor, tipul ambalajului, volumul lotului, diapazonul numerelor din „Timbrul de acciz. Marca comercială de stat” sau „Marca comercială de stat”.

82. Certificatul de conformitate se înregistrează în Registrul Electronic de Stat de evidență a circulației alcoolului etilic și producției alcoolice.

83. Certificatul de conformitate nu poate fi eliberat pentru produsele neetichetate sau etichetate cu abateri de la legislația în vigoare.

84. Termenul de valabilitate al certificatului de conformitate se stabilește pe termenul de garanție al produselor, stabilit de producător.

85. În cazul rezultatelor negative ale încercărilor, solicitantului i se transmite decizia cu motivarea refuzului privind efectuarea în continuare a lucrărilor de evaluare a conformității.

Reluarea lucrărilor de evaluare a conformității se stabilește individual în fiecare caz concret.

86. În cazul refuzului de eliberare a certificatului de conformitate, adoptat în baza rezultatelor negative ale încercărilor produselor privind cerințele de securitate, organismul de certificare trebuie să informeze Organismul Național de Evaluare a Conformității și organele respective ale supravegherii de stat.

87. Organismele de certificare țin evidența certificatelor de conformitate eliberate, suspendate, anulate și prezintă această informație și informația despre activitatea de evaluare a conformității pe adresa Organismului Național de Evaluare a Conformității în modul stabilit.

88. Titularul certificatului de conformitate poate să includă informația privind certificarea conformității în modul stabilit și în documentația de însoțire a produsului.

89. Multiplicarea certificatelor de conformitate se efectuează în modul stabilit de Organismul Național de Evaluare a Conformității.

90. Eliberarea duplicatelor certificatelor de conformitate se efectuează în caz de pierdere (deteriorare) a originalului certificatului. În acest caz titularul certificatului de conformitate informează organismul de certificare, care a eliberat certificatul de conformitate, despre pierderea certificatului și depune o cerere de formă liberă pentru eliberarea duplicatului certificatului de conformitate.

Pe blancheta duplicatului certificatului de conformitate se indică numărul de înregistrare și data înregistrării originalului certificatului de conformitate. În colțul de sus-dreapta pe formularul certificatului se menționează „DUPLICAT”.

91. Tratarea contestațiilor privind neeliberarea certificatelor de conformitate se efectuează în modul stabilit în Sistemul Național de Evaluare a Conformității.

92. Producătorul, pentru a beneficia de prezumția de conformitate cu prevederile prezentei Reglementări tehnice, poate utiliza standardele conexe.

93. Lista standardelor conexe se aprobă de autoritatea de reglementare în domeniul vitivinicol, cu avizarea Organismului Național de Standardizare și se publică în Monitorul Oficial al Republicii Moldova și Buletinul de Standardizare – publicație oficială periodică a Organismului Național de Standardizare.

X. Cerințe specifice privind supravegherea pieței

94. Supravegherea pieței în domeniul asigurării inofensivității și calității produselor vitivinicole și a materialelor ce vin în contact cu ele, ocrotirii sănătății populației și protecției intereselor consumatorilor se efectuează conform articolului 33 din Legea viei și vinului nr. 57-XVI din 10 martie 2006 și articolului 12 din Legea nr. 78-XV din 18 martie 2004 privind produsele alimentare.

XI. Trasabilitatea producției vitivinicole

95. Agenții economici pentru a asigura trasabilitatea la toate etapele circuitului produselor vitivinicole - producerea, prelucrarea, depozitarea, transportul și comercializarea lor, în scopul asigurării inofensivității și ocrotirii sănătății populației, precum și protecției mediului înconjurător trebuie să perfecteze documentele de evidență și să prezinte declarații vitivinicole.

96. Trasabilitatea producției viticole se efectuează după cum urmează:

1) pentru asigurarea unor condiții ecopedologice optimale și inofensive, în scopul obținerii unor recolte competitive pe piața vitivinicolă, se efectuează auditul ecologic al solurilor, care include evaluarea caracteristicilor privind conținutul de metale toxice, reziduuri de substanțe de uz fitosanitar, radionuclizi (Cs137, Sr90) și se eliberează Certificatul de Audit Ecologic al Solurilor și Pașaportul Ecologic al Plantației, în conformitate cu documentele care stabilesc auditul ecologic;

2) evidența plantațiilor viticole se realizează prin Cadastrul viticol, conform prevederilor Legii viei și vinului nr. 57-XVI din 10 martie 2006;

3) producătorul de produse viticole este obligat să respecte cerințele privind spectrul de produse de uz fitosanitar recomandate și aprobate pentru utilizare la cultura viței-de-vie, normele de consum în funcție de produs și termenul ultimului tratament pînă la recoltare;

4) producătorul trebuie să ducă evidența tratamentelor fitosanitare ale plantațiilor și lucrărilor de aplicare a fertilizanților în Registrul de evidență a utilizării produselor de uz fitosanitar și a fertilizanților de formă stabilă;

5) în baza Registrului, Inspectoratul de stat teritorial de protecție a plantelor eliberează producătorului, pînă la începerea campaniei de producție vitivinicolă, Certificatul privind respectarea regulilor de utilizare a produselor de uz fitosanitar și a fertilizanților;

6) Registrul și Certificatul se completează conform Regulamentului cu privire la importul, stocarea, comercializarea și utilizarea produselor de uz fitosanitar și a fertilizanților, aprobat prin Hotărîrea Guvernului nr. 1045 din 5 octombrie 2005;

7) analizele privind reziduurile de produse de uz fitosanitar în producția de struguri se efectuează de laboratoarele de încercări, acreditate în Sistemul Național de Acreditare, care eliberează rapoarte de încercări cu rezultatele analizelor conținutului de reziduuri;

8) strugurii destinați pentru consum în stare proaspătă și pentru prelucrare industrială trebuie să fie însoțiți de un Certificat de inofensivitate, eliberat de Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor, în caz de necesitate.

[Pct.96 subpct.8) modificat prin HG51 din 16.01.13, MO15-17/22.01.13 art.89]

97. Trasabilitatea producției vinicole se efectuează după cum urmează:

1) producătorii de struguri, vin țărănesc și unitățile vitivinicole sînt obligați să ducă evidența producției (în funcție de genul de activitate) prin ținerea registrelor vitivinicole de evidență, completarea fișelor de cupaj și prezentarea declarațiilor, conform capitolului III1 al Legii viei și vinului nr. 57-XVI din 10 martie 2006;

2) nu sînt obligați să țină registre de evidență:

a) persoanele care exercită o activitate comercială privind vînzarea directă consumătorului a vinului și produselor obținute pe bază de must și vin în cantități mai mici de 200 dal;

b) vînzătorii de vinuri și băuturi pe bază de must și vin consumate exclusiv pe loc.

98. Registrele vitivinicole de evidență sînt:

1) Registrul de evidență pentru comercializarea strugurilor (musturilor, mustuielii), conform anexei nr. 1 la prezenta Reglementare tehnică;

2) Registrul de evidență a cantității strugurilor (musturilor, mustuielii) recepționați, conform anexei nr. 2 la prezenta Reglementare tehnică;

3) Registrul de evidență a calității strugurilor (musturilor, mustuielii) recepționați, conform anexei nr. 3 la prezenta Reglementare tehnică;

4) Registrul de intrări-ieșiri a vinurilor și produselor pe bază de must, produselor secundare vinicole în vrac, conform anexei nr. 4 la prezenta Reglementare tehnică;

5) Registrul procedeele tehnologice, conform anexei nr. 5 la prezenta Reglementare tehnică;

6) Registrul de intrări-ieșiri pentru deținerea și utilizarea unor produse, conform anexei nr. 6 la prezenta Reglementare tehnică;

7) Registrul de îmbuteliere, conform anexei nr. 7 la prezenta Reglementare tehnică;

8) Registrul de evidență a vinului țărănesc, conform anexei nr. 8 la prezenta Reglementare tehnică;

9) unitățile vitivinicole pot ține și alte registre de evidență.

99. Registrele de evidență se completează de către producători pentru fiecare produs și sînt compuse din foi fixe, numerotate în ordine crescîndă, care se vizează și ștampilează de către conducătorul întreprinderii și autoritatea de reglementare a domeniului vitivinicol.

100. Registrele de evidență pot fi ținute și în versiune electronică. În acest caz, lunar, în ultima zi lucrătoare, registrele de evidență se imprimă, se semnează de către conducătorul subdiviziunii și se aprobă de către conducătorul întreprinderii.

101. Registrele de evidență se păstrează la locul amplasării producerii.

102. În registrul procedeele tehnologice se înscriu următoarele procedee tehnologice:

1) îmbogățirea mustului (ridicarea potențialului alcoolic al vinurilor);

2) acidificarea sau dezacidificarea;

3) îndulcirea vinurilor;

4) alcoolizarea cu alcool etilic rafinat de origine viticolă sau alcool etilic rafinat, obținut din materie primă alimentară.

103. În registrul de intrări-ieșiri pentru deținerea și utilizarea unor produse se înscriu date privind:

1) zahărul;

2) mustul de struguri concentrat și mustul de struguri concentrat rectificat;

3) produsele utilizate pentru acidificare sau dezacidificare;

4) alcoolul etilic rafinat, obținut din materie primă alimentară;

5) alcoolul etilic rafinat de origine viticolă;

6) distilatele.

104. Înregistrările în registre de intrări-ieșiri se realizează în modul următor:

1) pentru intrări – cel tîrziu în ziua lucrătoare imediat următoare datei recepționării;

2) pentru ieșiri – cel tîrziu în a treia zi lucrătoare.

105. Înregistrările în registrul procedeele tehnologice se realizează în ziua lucrătoare imediat următoare datei efectuării procedeele tehnologic.

106. Unitățile vitivinicole trebuie să încheie registrele vitivinicole de evidență anual pentru campania de producție vitivinicolă.

107. În cadrul bilanțului anual se efectuează inventarul stocurilor.

108. Soldul stocurilor existente trebuie să figureze ca „intrare” în registrele de evidență a campaniei vitivinicole a anului următor.

109. Registrele de evidență trebuie păstrate minimum 5 ani de la ultima înscriere efectuată în acestea.

110. Unitățile vitivinicole, în urma efectuării procedeele tehnologic de cupajare, trebuie să întocmească fișe de cupaj, conform anexei nr. 9 la prezenta Reglementare tehnică, în două exemplare, dintre care unul se depune la contabilitatea întreprinderii, celălalt se păstrează în secția, unde a fost efectuat procedeele de cupajare.

111. În baza registrelor vitivinicole de evidență, producătorii de struguri, vin țărănesc și unitățile vitivinicole trebuie să întocmească și să depună în termenele stabilite următoarele declarații vitivinicole:

1) Declarația de recoltă a strugurilor, conform anexei nr. 10 la prezenta Reglementare tehnică;

2) Declarația de stocuri de vinuri și produse obținute pe bază de must și vin, conform anexei nr. 11 la prezenta Reglementare tehnică;

3) Declarația de producție pentru campania vitivinicolă, conform anexei nr. 12 la prezenta Reglementare tehnică;

4) Declarația de producție a vinului țărănesc, conform anexei nr. 13 la prezenta Reglementare tehnică.

112. Declarația de recoltă a strugurilor se întocmește și se depune la sfârșitul campaniei de recoltare a strugurilor, dar nu mai târziu de 1 decembrie a anului în curs, în două exemplare, unul se depune la autoritatea administrației publice locale de nivelul întâi, celălalt se păstrează la declarant.

113. Declarația de stocuri de vinuri și produse pe bază de must, se întocmește și se depune până la data de 15 august (conform situației de la 31 iulie) a anului în curs, în două exemplare, dintre care unul se depune la autoritatea de reglementare a domeniului vitivinicol, celălalt se păstrează la declarant.

114. Declarația de producție pentru campania vitivinicolă se întocmește și se depune până la data de 31 decembrie a anului în curs, în două exemplare, dintre care unul se depune la autoritatea de reglementare a domeniului vitivinicol, celălalt se păstrează la declarant.

115. Declarația de producție pentru campania de vinificație se însoțește de o informație de achiziționare a strugurilor, care cuprinde:

- 1) denumirea soiului;
- 2) cantitatea, t;
- 3) locul de proveniență.

116. Declarația de producție a vinului țărănesc se întocmește și se depune până la data de 1 decembrie a anului în curs, în două exemplare, dintre care unul se depune la autoritatea administrației publice locale de nivelul întâi, celălalt se păstrează la declarant.

[anexa nr.1](#)

[Anexa nr.1 modificată prin HG51 din 16.01.13, MO15-17/22.01.13 art.89]

[anexa nr.2](#)

[anexa nr.3](#)

[anexa nr.4](#)

[anexa nr.5](#)

[anexa nr.6](#)

[anexa nr.7](#)

[anexa nr.8](#)

[anexa nr.9](#)

[anexa nr.10](#)

[anexa nr.11](#)

[anexa nr.12](#)

[anexa nr.13](#)

LISTA**hotărîrilor de Guvern care se abrogă**

1. Hotărîrea Guvernului nr. 22 din 10 ianuarie 2002 „Despre aprobarea Codului privind activitatea practică a vinificatorului” (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2002, nr. 11-12, art. 88).
2. Hotărîrea Guvernului nr. 78 din 2 februarie 2004 „Despre aprobarea modificărilor și completărilor ce se operează în Codul privind activitatea practică a vinificatorului” (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2004, nr. 26-29, art. 216).
3. Hotărîrea Guvernului nr. 626 din 8 iunie 2004 „Despre modificarea Codului privind activitatea practică a vinificatorului” (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2004, nr. 96-99, art. 787).
4. Hotărîrea Guvernului nr. 1149 din 18 octombrie 2004 „Pentru aprobarea modificărilor ce se operează în Codul privind activitatea practică a vinificatorului” (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2004, nr. 189-192, art. 1323).
5. Hotărîrea Guvernului nr. 688 din 11 iulie 2005 „Pentru aprobarea completărilor ce se operează în Codul privind activitatea practică a vinificatorului, aprobat prin Hotărîrea Guvernului nr. 22 din 10 ianuarie 2002” (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2005, nr. 95-97, art. 741).
6. Hotărîrea Guvernului nr. 1320 din 13 decembrie 2005 „Pentru aprobarea modificărilor și completărilor ce se operează în Codul privind activitatea practică a vinificatorului” (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2005, nr. 172-175, art. 1426).