Anexa nr.1

la Hotărîrea Guvernului nr.356

din 11 iunie 2015

**REGLEMENTARE TEHNICĂ**

**„Organizarea pieţei vitivinicole”**

Reglementarea tehnică „Organizarea pieţei vitivinicole” (în continuare – *Reglementare tehnică*) transpune articolele 92-95, art.119-120, рartea IV din аnexa II şi рartea II din аnexa VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European şi al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a pieţelor produselor agricole şi de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1037/2001 şi (CE) nr.1234/2007 ale Consiliului, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene (JO) L 347 din 20 decembrie 2013, transpune parţial Regulamentul (CE) nr. 606/2009 al Comisiei din 10 iulie 2009 de stabilire a anumitor norme de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 479/2008 al Consiliului în privinţa categoriilor de produse viticole, a practicilor oenologice şi a restricţiilor care se aplică acestora, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene (JO) L 193 din 24 iulie 2009, Regulamentul (CE) nr. 607/2009 al Comisiei din 14 iulie 2009 de stabilire a unor norme de punere în aplicare a Regulamentului (CE) nr. 479/2008 al Consiliului în ceea ce priveşte denumirile de origine protejate şi indicaţiile geografice protejate, menţiunile tradiţionale, etichetarea şi prezentarea anumitor produse vitivinicole, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene (JO) L 193 din 24 iulie 2009, Regulamentul (CE) nr. 436/2009 al Comisiei din 26 mai 2009 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr.479/2008 al Consiliului în ceea ce priveşte registrul viticol, declaraţiile obligatorii şi colectarea de informaţii pentru monitorizarea pieţei, documentele de însoţire a transporturilor de produse şi registrele care trebuie păstrate în sectorul vitivinicol, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene (JO) L 128 din 27 mai 2009 şi articolele 29b, 29c, 29d din Regulamentul (CE) nr. 889/2008 al Comisiei din 5 septembrie 2008 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 834/2007 al Consiliului privind producţia ecologică şi etichetarea produselor ecologice în ceea ce priveşte producţia ecologică, etichetarea şi controlul, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene (JO) L 250 din 18 septembrie 2008

**Capitolul I**

**DOMENIUL DE APLICARE**

1. Prezenta Reglementare tehnică stabileşte regulile generale privind organizarea pieţei vitivinicole, normele privind potenţialul de producţie, cerinţele specifice privind obţinerea produselor vitivinicole, etapele de organizare a fabricării şi comercializării produselor vitivinicole cu denumire de origine protejată (în continuare – *DOP*) şi cu indicaţie geografică protejată (în continuare – *IGP*), modul de elaborare şi omologare a caietului de sarcini, normele specifice privind producerea produselor vitivinicole ecologice, procedeele tehnologice autorizate şi restricţiile în enologie, cerinţele faţă de etichetare şi de trasabilitatea producţiei vitivinicole, precum şi procedurile de evaluare a conformităţii produselor vitivinicole.

2.Prezenta Reglementare tehnică se aplică produselor vitivinicole specificate la punctul 34, fabricate în Republica Moldova sau importate, care cad sub incidenţa poziţiilor tarifare din Nomenclatura combinată a mărfurilor, aprobată prin Legea nr.172 din 25 iulie 2014, specificate în tabelul de mai jos:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nr.****d/o** | **Poziţia tarifară din****Nomenclatura combinată****a mărfurilor** | **Denumirea produsului** **(grupului de produse)** |
| 1. | 2009 61-2009 69 | Must de struguri |
| 2. | 2204 | Vinuri din struguri proaspeţi, inclusiv vinurileîmbogăţite cu alcool; musturi de struguri,altele decît cele de la poziţia 2009 |
| 3. | 2205 | Vermuturi şi alte vinuri din struguri proaspeţi,aromatizate cu plante sau substanţe aromatice |
| 4. | 2206 00 100 | *Piquette*  |
| 5. | 2208 20 | Distilate de vin sau de tescovină de struguri şi băuturi alcoolice obţinute pe baza lor |
| 6. | 2307 00 1102307 00 190 | Drojdii de vin |
| 7. | 2307 00 900 | Tartru brut |
| 8. | 2308 00 1102308 00 190 | Drojdie de struguri |

**Capitolul II**

**TERMINOLOGIE**

3. În sensul prezentei Reglementări tehnice se utilizează noţiunile specificate în articolul 2 din Legea viei şi vinului nr. 57-XVI din 10 martie 2006 şi în articolul 2 din Legea nr.66-XVI din 27 martie 2008 privind protecţia indicaţiilor geografice, denumirilor de origine şi specialităţilor tradiţionale garantate, precum şi noţiunile după cum urmează:

1) *parcelă viticolă* – suprafaţă compactă de teren agricol plantată cu viţă-de-vie, delimitată de hotare distincte (drumuri, fîşii de protecţie sau alte limite naturale) şi declarată de către un singur producător de struguri;

2) *subparcelă viticolă* *–* parte a unei parcele viticole identificată în mod special pentru a fi înregistrată în Registrul vitivinicol;

3) *plantare –* fixare definitivă a materialului săditor viticol în sol pentru crearea unei plantaţii viticole;

4) *înfiinţare a unei plantaţii viticole –* sistem de măsuri economico-organizatorice şi tehnologice pentru crearea unei plantaţii viticole;

5) *defrişare –* proces de eliminare completă a butucilor de viţă-de-vie dintr-o plantaţie viticolă;

6) *restabilire a unei plantaţii viticole* – sistem de măsuri agrotehnice aplicat la lichidarea consecinţelor afectării butucilor viţei-de-vie de pe urma temperaturilor scăzute (geruri, îngheţuri), grindinei şi altor calamităţi naturale;

7) *reconstrucţie a unei plantaţii viticole* – sistem de măsuri economico-organizatorice şi tehnologice care contribuie la înlăturarea unor neajunsuri, la consolidarea şi sporirea potenţialului de producţie al viilor existente;

8) *licoare de tiraj sau licoare de rezervor* – produse care se adaugă în vinul materie primă pentru realizarea fermentaţiei secundare;

9) *licoare de expediţie –* produs care se adaugă vinurilor spumante, vinurilor spumante de calitate, vinurilor perlante, vinurilor petiante şi vinurilor spumoase pentru a le conferi caracteristici gustative specifice;

10) *lot* – cantitate de produs vitivinicol omogen fabricată sau ambalată în condiţii identice;

11) *mustuială*– produs rezultat în urma zdrobirii boabelor de struguri;

 12)  *trasabilitate*– posibilitate de identificare şi urmărire a unui produs vitivinicol ori a unui material încorporat sau care este în contact cu acest produs de-a lungul tuturor etapelor de producţie şi de distribuţie;

*13) concentraţie alcoolică naturală, în volume* – concentraţia alcoolică totală a produsului considerat înaintea oricărei îmbogăţiri;

14) *concentraţie alcoolică dobîndită, în volume*– numărul de volume în alcool pur conţinut în 100 de volume din produsul considerat, la temperatura de 20 0C;

15) *concentraţie alcoolică potenţială, în volume* – numărul de volume în alcool pur ce poate fi realizat prin fermentarea totală a zaharurilor prezente în produs, conţinut în 100 de volume din produsul considerat, la temperatura de 20 0C;

16) *concentraţie alcoolică totală, în volume*  – sumă a concentraţiei alcoolice dobîndite şi a concentraţiei alcoolice potenţiale;

17) v*in materie primă* –produs în vrac, obţinut prin fermentarea alcoolică completă sau parţială a mustului sau mustuielii de struguri, care a fost sau nu supus procedeelor de tratare şi stabilizare, destinat pentru fabricarea produselor vitivinicole;

18) *alcool etilic de origine vitivinicolă brut –* produs obţinut prin distilarea vinului materie primă brut sec sau alcoolizat, a tescovinei de struguri fermentate sau a pichetului fermentat, a drojdiei de vin, a precipitatelor fermentate, obţinute de la tratarea şi limpezirea mustului, a sucului, a vinului materie primă; concentraţia alcoolică a alcoolului etilic de origine vitivinicolă brut trebuie să fie de cel puţin 40 % vol.;

19) *alcool etilic de origine vitivinicolă rectificat* **–** produs obţinut prin rectificarea vinului materie primă brut sec sau alcoolizat cu distilat de vin ori a alcoolului etilic de origine vitivinicolă brut, la care pot fi adăugate, în proporţii determinate, fracţii „de frunte” şi fracţii „cozi”, rezultate din distilarea fracţionată a vinului materie primă; concentraţia alcoolică a alcoolului etilic de origine vitivinicolă rectificat trebuie să fie de cel puţin 96 %;

20) *verificare* – examinarea şi analizarea dovezilor obiective, precum şi a respectării cerinţelor prevăzute de actele normative în vigoare.

**Capitolul III**

**NORME PRIVIND POTENŢIALUL DE PRODUCŢIE**

4. Potenţialul de producţie reprezintă suprafaţa plantată cu soiuri de viţă-de-vie incluse în Catalogul soiurilor de plante al Republicii Moldova (în continuare – *Catalogul soiurilor de plante*) şi care este definită ca „patrimoniu viticol”, constituit din componentele prevăzute la articolul 5 din Legea viei şi vinului.

5. Înfiinţarea de plantaţii viticole se efectuează în cadrul arealului vitivinicol delimitat. Delimitarea geografică a arealului vitivinicol, prevăzută la articolul 4 din Legea viei şi vinului, se aprobă de către Ministerul Agriculturii şi Industriei Alimentare (în continuare – *Ministerul*). Lucrările de delimitare a arealului vitivinicol se realizează de către instituţiile de cercetări ştiinţifice din domeniu, la solicitarea Oficiului Naţional al Viei şi Vinului de pe lîngă Ministerul Agriculturii şi Industriei Alimentare (în continuare – *Oficiu*). În funcţie de condiţiile naturale ale Republicii Moldova, arealul vitivinicol este divizat în patru regiuni vitivinicole – Sud, Centru, Sud-Est şi Nord.

6. Înfiinţarea plantaţiilor viticole pentru producţie-marfă prevăzută la articolul 10 din Legea viei şi vinului se efectuează doar cu soiuri de viţă-de-vie înscrise în Catalogul soiurilor de plante. Includerea soiurilor de viţă-de-vie în acest catalog se efectuează de către Comisia de Stat pentru Testarea Soiurilor de Plante pe baza rezultatelor testării acestora, conform Regulamentului privind testarea şi admiterea soiurilor în Catalogul soiurilor de plante, aprobat prin Hotărîrea Guvernului nr. 43 din 15 ianuarie 2013.

7. La înfiinţarea plantaţiilor viticole pentru producţie-marfă destinată fabricării produselor vitivinicole se admit soiurile de viţă-de-vie din specia *Vitis vinifera* şi cele de hibrizi interspecifici (soiuri de selecţie nouă). Plantaţiile viticole cu soiuri de struguri din specia *Vitis labrusca* se înființează în scopul producerii strugurilor pentru consum în stare proaspătă şi în scopul fabricării produselor alimentare, altele decît produsele vitivinicole specificate în prezenta Reglementare tehnică.

8. Amplasarea soiurilor de viţă-de-vie înscrise în Catalogul soiurilor de plante pe regiuni şi centre vitivinicole, precum şi direcţiile de utilizare a strugurilor, sub aspectul arealului vitivinicol, se elaborează de către instituţiile ştiinţifice de profil, cu consultarea asociaţiilor producătorilor de vinuri DOP sau cu IGP, şi se aprobă de către Oficiu.

9. Plantarea viilor se realizează cu material săditor viticol de categorii biologice, fitosanitare şi fiziologice prevăzute la articolul 9 din Legea viei şi vinului şi în Reglementarea tehnică „Producerea, certificarea, controlul şi comercializarea materialului de înmulţire şi săditor viticol”, aprobată prin Hotărîrea Guvernului nr. 418 din 9 iulie 2009.

10. Înfiinţarea plantaţiilor viticole pentru producţie-marfă se efectuează pe terenuri preponderent în pante, favorabile pentru cultivarea viţei-de-vie – pantele calde, cu un grad de înclinare peste 3o şi cu o altitudine de cel mult 300 m, cu soluri moderat fertile (cu un conţinut de humus de 2,0-3,0 %), precum şi uşoare după compoziţia mecanică.

11. Plantaţiile viticole se plantează în rînduri cu un interval de 2,0-3,0 m între ele, la o distanţă de 1,0-1,75 m între butuci, folosind sistemele de cultură neprotejată, semiprotejată şi protejată, precum şi sistemul de conducere a butucilor pe spaliere şi sistemul pentru dirijarea verticală a lăstarilor sau creşterea liberă a lăstarilor.

12. Particularităţile înfiinţării plantaţiilor viticole în funcţie de condiţiile ecologice (climatice, pedologice, de relief) se stabilesc printr-un regulament privind proiectarea plantaţiilor multianuale, aprobat de către Minister.

13. Înfiinţarea plantaţiilor viticole producţie-marfă cu suprafaţa de la 0,15 ha pînă la 0,5 ha se efectuează conform unui plan de organizare a teritoriului şi de plantare a viţei-de-vie, elaborat de către producătorii viticoli cu studii de profil sau de către specialişti în domeniu, iar a celor cu suprafaţa de la 0,5 ha – conform unor proiecte elaborate de către instituţiile, organizaţiile şi întreprinderile de proiectare (birouri de proiectare), înregistrate de către Minister.

14. Planul de organizare a teritoriului şi de plantare menţionat la punctul 13 trebuie să prevadă, după caz, amplasarea parcelelor şi a drumurilor, orientarea rîndurilor şi repartizarea soiurilor pe sector, să includă suprafaţa de plantare (totală şi sub aspectul soiurilor), termenul de plantare, schemele de plantare şi densitatea plantării, precum şi necesarul de material săditor, apă, fertilizanţi, echipamente, braţe de muncă, inventar şi materiale.

15. Cerinţele faţă de elaborarea şi valorificarea proiectelor pentru înfiinţarea plantaţiilor viticole trebuie să fie reglementate de regulamentul menţionat la punctul 12 din prezenta Reglementare tehnică.

16. Evidenţa plantaţiilor viticole pentru producţie-marfă şi a unităţilor vinicole se efectuează în Registrul vitivinicol. Registrul vitivinicol, constituit din Registrul plantaţiilor viticole şi Registrul unităţilor vitivinicole, este ţinut şi gestionat de către Oficiu, conform unui regulament aprobat de către Guvern şi prevederilor prezentei Reglementări tehnice.

17. În Registrul vitivinicol se ţine evidenţa plantaţiilor viticole pentru struguri de soiuri de vin şi de masă. Evidenţa plantaţiilor viticole se ţine pe parcele sau subparcele viticole, sub aspectul producătorilor de struguri, persoane juridice şi fizice.

18. Includerea în Registrul vitivinicol a informaţiei despre producătorii de struguri şi de produse vitivinicole se efectuează pe baza declaraţiilor despre parcele (subparcele) viticole şi, respectiv, a declaraţiilor despre unităţile vinicole, prezentate de producători pe propria răspundere, în conformitate cu prevederile regulamentului specificat la punctul 16 din prezenta Reglementare tehnică.

19. Producătorii de struguri-marfă sînt obligaţi să ţină evidenţa producerii şi comercializării strugurilor de soiuri pentru vin în carnetul de viticultor. Conţinutul şi modul de ţinere a carnetului de viticultor sînt reglementate de un regulament aprobat de către Minister.

20. Deţinătorii de plantaţii viticole, în conformitate cu prevederile articolului 10 alineatul (81) din Legea viei şi vinului, în termen de 30 de zile de la finalizarea lucrărilor de plantare, reconstrucţie sau defrişare, trebuie să prezinte primăriilor din localitatea unde sînt situate plantaţiile declaraţii în scris sau în format electronic, după cum urmează:

1) declaraţia privind înfiinţarea plantaţiei viticole (plantarea viţei-de-vie), conform modelului prezentat în anexa nr.1 la prezenta Reglementare tehnică;

2) declaraţia privind reconstrucţia/restabilirea plantaţiei viticole, conform modelului prezentat în anexa nr.2 la prezenta Reglementare tehnică;

3) declaraţia privind defrişarea plantaţiei viticole, conform modelului prezentat în anexa nr. 3 la prezenta Reglementare tehnică.

21. Primăriile localităţilor transmit declaraţiile menţionate la punctul 20 în termenul şi modul prevăzute în regulamentul specificat la punctul 16 din prezenta Reglementare tehnică.

**Capitolul IV**

**NORME SPECIFICE ÎN DOMENIUL VITICOL PRIVIND**

**OBŢINEREA PRODUSELOR VITIVINICOLE CU DENUMIRE**

 **DE ORIGINE PROTEJATĂ ŞI CU INDICAŢIE GEOGRAFICĂ**

**PROTEJATĂ**

22. Înfiinţarea şi exploatarea plantaţiilor viticole pentru producerea vinurilor cu DOP şi cu IGP se realizează în conformitate cu actele specificate la punctul 13 din prezenta Reglementare tehnică, în corespundere cu următoarele cerinţe:

1) aria geografică delimitată;

2) soiurile de viţă-de-vie admise pentru cultivare în aria geografică delimitată respectivă, în conformitate cu prevederile punctului 8 din prezenta Reglementare tehnică;

3) materialul săditor de categorii biologice „certificat” şi „standard”.

23. Cerinţele specifice la înfiinţarea şi exploatarea plantaţiilor viticole pentru producerea anumitor categorii de produse vitivinicole cu DOP sau cu IGP se precizează în caietul de sarcini al produsului respectiv.

24. Soiurile de viţă-de-vie destinate plantării sau replantării în scopul producerii vinurilor cu DOP trebuie să aparţină speciei *Vitis vinifera*, iar cele destinate producerii vinurilor cu IGP – speciei *Vitis* *vinifera* sau unei încrucişări între *Vitis vinifera* şi alte specii din genul *Vitis*.

25. Tehnologia de cultivare a viţei-de-vie destinate producerii vinurilor cu DOP şi cu IGP se va reglementa în caietele de sarcini pentru produsele respective, conform bunelor practici în viticultură.

26. Reglarea masei recoltei de struguri, determinată în tone la un hectar, se efectuează pentru fiecare soi şi arie delimitată, ţinîndu-se seama de direcţiile de utilizare a strugurilor, de particularităţile biologice ale soiului, precum şi de condiţiile de vegetaţie şi menţinere a calităţii înalte a strugurilor. Pe parcursul perioadei de vegetaţie, reglarea masei recoltei la hectar se va efectua prin înlăturarea surplusului de inflorescenţe sau de struguri nematuraţi.

**Capitolul V**

**CERINŢE PRIVIND MATERIA PRIMĂ ŞI MATERIALELE**

27. La fabricarea vinurilor, a produselor obţinute pe bază de must şi a produselor obţinute pe bază de vin, specificate la punctul 34 din prezenta Reglementare tehnică, se utilizează struguri proaspeţi, recoltaţi manual sau mecanizat, aparţinînd soiurilor speciilor *Vitis vinifera*, *Vitis labrusca* sau unei încrucişări între *Vitis vinifera* şi alte specii din genul *Vitis* (soiuri de selecţie nouă).

28. Strugurii ajunşi la maturitatea tehnologică şi transportaţi la prelucrare trebuie să corespundă condiţiilor specificate în standardul moldovean SM 84 „Struguri proaspeţi destinaţi prelucrării industriale. Condiţii tehnice”.

29. În funcţie de tehnologia aplicată, la fabricarea vinurilor, a produselor obţinute pe bază de must şi a produselor obţinute pe bază de vin se mai utilizează şi altă materie primă şi materiale, aşa cum sînt specificate în capitolul XVI din prezenta Reglementare tehnică, care trebuie să corespundă cerinţelor legislaţiei în vigoare sau Codexului oenologic internaţional, publicat de Organizaţia Internaţională a Viei şi Vinului (în continuare – OIV).

**Capitolul VI**

**CERINŢE PRIVIND UTILAJUL**

30. Utilajul tehnologic, vasele tehnologice, precum şi toate echipamentele şi ambalajele care vin în contact cu strugurii şi produsele obţinute în urma prelucrării acestora în timpul fabricării, ambalării şi transportului trebuie să fie specifice domeniului vitivinicol şi să corespundă cerinţelor stabilite de Legea nr.78-XV din 18 martie 2004 privind produsele alimentare, Legea nr.10-XVI din 3 februarie 2009 privind supravegherea de stat a sănătăţii publice, de Regulile generale de igienă a produselor alimentare, aprobate prin Hotărîrea Guvernului nr. 412 din 25 mai 2010, de Regulamentul sanitar privind materialele şi obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărîrea Guvernului nr. 308 din 29 aprilie 2011, precum şi  [de Regulamentul sanitar privind materialele şi obiectele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare](http://www.gov.md/public/files/ordinea_de_zi/07.03.2013/Intr16.pdf), aprobat prin Hotărîrea Guvernului nr. 278 din 24 aprilie 2013.

31. Se interzice utilizarea capsulelor sau foliilor cu conţinut de plumb la ambalarea produselor vitivinicole.

32. Mijloacele de măsurare utilizate în domeniul vitivinicol trebuie să fie adecvate, legalizate şi supuse verificării metrologice, conform prevederilor Legii metrologiei nr. 647-XIII din 17 noiembrie 1995.

**Capitolul VII**

**CERINŢE SPECIFICE PENTRU PRODUSELE VITIVINICOLE**

33. Produsele vitivinicole se fabrică conform categoriilor specificate în articolul 13 din Legea viei şi vinului şi în prezenta Reglementare tehnică.

34. Cerinţele specifice pentru categoriile de produse vitivinicole sînt definite după cum urmează:

1) pentru vinuri – conform anexei nr. 4 la prezenta Reglementare tehnică;

2) pentru categoria de produse obţinute pe bază de must – conform anexei nr. 5 la prezenta Reglementare tehnică;

3) pentru categoria de produse obţinute pe bază de vin, specificate în articolul 14 alineatul (2) din Legea viei şi vinului – conform Reglementării tehnice „Definirea, descrierea, prezentarea şi etichetarea băuturilor alcoolice”, aprobate prin Hotărîrea Guvernului nr. 317 din 23 mai 2012, şi prezentei Reglementări tehnice;

4) pentru categoria de produse vitivinicole aromatizate – conform anexei nr. 6 la prezenta Reglementare tehnică şi conform reglementării tehnice pertinente;

5) pentru categoria de produse secundare vinicole – conform anexei nr. 7 la prezenta Reglementare tehnică;

6) pentru categoria de produse obţinute prin valorificarea produselor secundare vinicole – conform anexei nr. 8 la prezenta Reglementare tehnică.

35. Categoriile de vinuri destinate consumului uman direct, specificate în anexa nr. 4 la prezenta Reglementare tehnică, trebuie să posede caracteristicile organoleptice, fizico-chimice şi de inofensivitate indicate în prezenta Reglementare tehnică.

36. Caracteristicile organoleptice ale vinurilor trebuie să corespundă categoriei respective, soiului sau sortimentului de soiuri de struguri utilizate şi locului de provenienţă (pentru cele cu DOP sau cu IGP) şi să fie:

1) sănătoase, fără defecte de miros şi de gust;

 2) limpezi, fără sediment şi particule în suspensie. Vinul nou aflat încă în fermentare poate fi slab opalescent, iar vinul supus învechirii la sticlă, conform punctului 149 litera e) subpunctul 4) din prezenta Reglementare tehnică, poate avea sediment natural pe pereţii şi fundul buteliei.

37. Vinurile, după culoare, pot fi: albe, roze şi roşii.

38. Vinurile trebuie să prezinte următoarele caracteristici fizico-chimice şi indici de inofensivitate:

1) concentraţia alcoolică, exprimată în procente din volum, determinată la temperatura de 20°C, trebuie să corespundă categoriei specificate în anexa nr. 4 la prezenta Reglementare tehnică;

2) concentraţia în masă a zaharurilor, exprimată în grame de zahăr reducător pe decimetru cub, trebuie să fie:

a) pentru vinurile spumante, vinurile spumante de calitate, vinurile spumante de calitate de tip aromat şi vinurile spumoase:

- *brut natur* – de cel mult 3 g/dm3. Această menţiune poate fi utilizată numai pentru produsele la care nu s-a adăugat zahăr după fermentarea secundară;

- *extra brut* – cuprinsă între 0 şi 6 g/dm3;

- *brut* – de cel mult 12 g/dm3;

- *extra sec* – cuprinsă între 12 şi 17 g/dm3;

- *sec* – cuprinsă între 17 şi 32 g/dm3;

- *demisec* – cuprinsă între 32 şi 50 g/dm3;

- *dulce* – de cel puţin 50 g/dm3;

b) pentru celelalte categorii de vinuri (cu excepţia vinurilor licoroase):

- *sec* – de cel mult 4 g/dm3 sau de cel mult 9 g/dm3,cu condiţia ca aciditatea totală, exprimată în grame de acid tartric pe decimetru cub, să nu fie cu mai mult de 2 g sub concentraţia în masă a zahărului rezidual;

- *demisec* – dacă concentraţia în masă a zaharurilor depăşeşte valoarea maximă stabilită pentru vinul sec, dar este de cel mult 12 g/dm3 sau este de cel mult 18 g/dm3,cu condiţia ca aciditatea totală, exprimată în grame de acid tartric pe decimetru cub, să nu fie cu mai mult de 10 g sub concentraţia în masă a zahărului rezidual;

- *demidulce* – dacă concentraţia în masă a zaharurilor este mai mare decît valoarea maximă stabilită pentru demisec, dar este de cel mult 45 g/dm3;

- *dulce* – de cel puţin 45 g/dm3;

3) concentraţia în masă a acizilor titrabili, exprimată în grame de acid tartric pe decimetru cub, trebuie să fie de cel puţin 4,0 g/dm3;

4) concentraţia în masă a acizilor volatili, exprimată în grame de acid acetic pe decimetru cub, trebuie să fie de cel mult, pentru:

a) musturi de struguri parţial fermentate şi vinurile albe sau roze – 1,08 g/dm3;

b) vinurile roşii – 1,2 g/dm3;

c) vinurile din struguri supracopţi şi vinurile din struguri stafidaţi – 1,8 g/dm3.

Se admite depăşirea limitelor stabilite la literele a)-c) dacă vinurile au fost supuse unei perioade de maturare de cel puţin doi ani sau dacă vinurile au fost produse în conformitate cu unele tehnologii speciale, cu condiţia ca aceasta să nu aibă influenţă negativă asupra caracteristicilor organoleptice;

5) concentraţia în masă a extractului sec nereducător, exprimată în grame pe decimetru cub, trebuie să fie de cel puţin:

- 15 g/dm3 – pentru vinurile albe şi roze;

- 18 g/dm3 – pentru vinurile roşii;

6) concentraţia în masă a dioxidului de sulf total, exprimată în miligrame pe decimetru cub, trebuie să fie de cel mult, pentru:

a) vinuri, cu excepţia vinurilor licoroase, spumante, spumante de calitate şi spumante de calitate de tip aromat:

- 150 mg/dm3 – pentru vinurile roşii;

- 200 mg/dm3 – pentru vinurile albe şi roze;

b) prin derogare de la litera a), limita maximă a concentraţiei în masă a dioxidului de sulf pentru vinurile a căror concentraţie în masă a zaharurilor este egală sau mai mare de 5 g/dm3 poate fi de cel mult:

- 200 mg/dm3 – pentru vinurile roşii;

- 250 mg/dm3  – pentru vinurile albe şi roze;

- 300 mg/dm3 – pentru vinurile cu o concentraţie în masă a zaharurilor de cel puţin 45 g/dm3;

- 400 mg/dm3 – pentru vinurile din struguri supracopţi dulci sau pentru vinurile din struguri stafidiţi dulci;

c) vinurile licoroase:

- 150 mg/dm3 – pentru vinurile cu o concentraţie în masă a zaharurilor de cel mult 5 g/dm3;

- 200 mg/dm3 – pentru vinurile cu o concentraţie în masă a zaharurilor de cel puţin 5 g/dm3;

d) vinurile spumante, spumante de calitate şi spumante de calitate de tip aromat:

- 185 mg/dm3 – pentru toate categoriile de vinuri spumante de calitate;

- 235 mg/dm3 – pentru celelalte categorii de vinuri spumante;

7) presiunea dioxidului de carbon în recipiente închise, la temperatura de 20 °C, exprimată în bari, trebuie să corespundă categoriei specificate în anexa nr. 4 la prezenta Reglementare tehnică (vin spumant, vin spumant de calitate, vin spumant de calitate de tip aromat, vin spumos, vin perlant şi vin petiant);

8) concentraţia în masă a acidului citric, exprimată în grame pe decimetru cub, trebuie să fie de cel mult 1,0 g/dm3;

9) concentraţia în masă a arsenului, exprimată în miligrame pe decimetru cub, trebuie să fie de cel mult 0,2 mg/dm3;

10) concentraţia în masă a cadmiului, exprimată în miligrame pe decimetru cub, trebuie să fie de cel mult 0,01 mg/dm3;

11) concentraţia în masă a cuprului, exprimată în miligrame pe decimetru cub, trebuie să fie de cel mult 1 mg/dm3, cu următoarea excepţie:

- 2 mg/dm3 – pentru vinurile licoroase fabricate din must de struguri nefermentat sau puţin fermentat;

12) concentraţia în masă a plumbului, exprimată în miligrame pe decimetru cub, trebuie să fie de cel mult 0,2 mg/dm3 (începînd cu campania de producţie vitivinicolă a anului 2007);

13) concentraţia în masă a zincului, exprimată în miligrame pe decimetru cub, trebuie să fie de cel mult 5 mg/dm3;

14) concentraţia în masă a fierului, exprimată în miligrame pe decimetru cub, trebuie să fie de cel mult 14 mg/dm3;

15) concentraţia în masă a diglicozidului malvidinei, exprimată în miligrame pe decimetru cub, trebuie să fie de cel mult 15 mg/dm3 – pentru vinurile roşii obţinute din soiurile de struguri din specia *Vitis vinifera*, determinată prin metoda cantitativă;

16) concentraţia în masă a ocratoxinei A, exprimată în micrograme pe decimetru cub, trebuie să fie de cel mult 2 µg/dm3;

17) concentraţiile maxime admise igienic semnificative a radionuclizilor, exprimată în bechereli pe decimetru cub, trebuie să fie:

- cesiu Cs-137 – 70 Bq/dm3;

- stronţiu Sr- 90 – 100 Bq/dm3;

18) concentraţia în masă a borului, exprimată în acid boric în miligrame pe decimetru cub, trebuie să fie de cel mult 80 mg/dm3;

19) concentraţia în masă a bromului, exprimată în miligrame pe decimetru cub, trebuie să fie de cel mult 1 mg/dm3 (limita poate fi depăşită în vinurile care provin din struguri colectaţi de pe plantaţiile vitivinicole unde solul se caracterizează prin conţinut sporit de săruri);

20) concentraţia în masă a dietilenglicolului, exprimată în miligrame pe decimetru cub, trebuie să fie de cel mult 10 mg/dm3;

21) concentraţia în masă a etanediolului/etilenglicolului, exprimată în miligrame pe decimetru cub, trebuie să fie de cel mult 10 mg/dm3;

22) concentraţia în masă a fluorului, exprimată în miligrame pe decimetru cub, trebuie să fie de cel mult 1 mg/dm3;

23) concentraţia în masă a metanolului, exprimată în miligrame pe decimetru cub, trebuie să fie de cel mult:

- 400 mg/dm3 – pentru vinurile roşii;

- 250 mg/dm3 – pentru vinurile albe şi roze;

24) concentraţia în masă a propan-1,2 diolului (propilen glicolului), exprimată în miligrame pe decimetru cub, trebuie să fie de cel mult:

- 300 mg/dm3 – pentru vinurile spumante, spumante de calitate, spumante de calitate de tip aromat, spumoase, perlante şi petiante;

- 150 mg/dm3 – pentru celelalte vinuri;

25) concentraţia în masă a sodiului excedentar, exprimată în miligrame pe decimetru cub, trebuie să fie de cel mult 80 mg/dm3;

26) concentraţia în masă a sulfaţilor, exprimată în sulfat de potasiu în grame pe decimetru cub, trebuie să fie de cel mult 1 g/dm3, cu următoarele excepţii:

- 1,5 g/dm3 – pentru vinurile maturate cel puţin 2 ani, vinurile îndulcite, vinurile obţinute cu adaos de must, de alcool etilic de origine vitivinicolă rectificat sau de distilat de vin;

- 2 g/dm3 – pentru vinurile obţinute cu adaos de must concentrat şi pentru vinurile dulci;

- 2,5 g/dm3 – pentru vinurile obţinute prin maturare biologică aerobă şi pentru vinurile tratate termic cu acces de oxigen;

 27) concentraţia în masă a acidului sorbic (în caz de utilizare), exprimată în miligrame pe decimetru cub, trebuie să fie de cel mult 200 mg/dm3.

39. Întreprinderile producătoare de vinuri garantează valorile caracteristicilor fizico-chimice şi indicilor de inofensivitate specificate la punctul 38 din prezenta Reglementare tehnică.

40. Restricţiile privind condiţiile de calitate şi de producere a vinurilor şi a produselor obţinute pe bază de must sînt prevăzute în articolul 27 din Legea viei şi vinului şi în prezenta Reglementare tehnică.

41. Termenele de garanţie ale vinurilor se stabilesc de către întreprinderile producătoare de la data ambalării.

42. Evaluarea caracteristicilor organoleptice a produselor vitivinicole se efectuează de către comisiile de degustare conform unui regulament aprobat de către Guvern, în concordanţă cu prevederile articolului 35 din Legea viei şi vinului.

43. Metodele de prelevare a probelor şi metodele de analiză privind determinarea caracteristicilor fizico-chimice şi de inofensivitate pentru produsele vitivinicole sînt stabilite de Reglementarea tehnică „Metode de analiză în domeniul fabricării vinurilor”, aprobată prin Hotărîrea Guvernului nr. 708 din 20 septembrie 2011, de alte reglementări tehnice pertinente, precum şi de cele recomandate şi publicate de către OIV.

44.Produsele vitivinicole, aditivii alimentari şi materialele care vin în contact cu produsele vitivinicole vor fi autorizate sanitar în conformitate cu „Procedura privind autorizarea sanitară a produselor cu un impact potenţial asupra sănătăţii”, indicată în anexa nr. 1 la Regulamentul Serviciului de Supraveghere de Stat a Sănătăţii Publice, aprobat prin Hotărîrea Guvernului nr. 384 din 12 mai 2010.

**Capitolul VIII**

**DENUMIRILE DE ORIGINE ŞI INDICAŢIILE GEOGRAFICE**

**ÎN SECTORUL VITIVINICOL**

45. Categoriile de vinuri specificate la punctele 1-5, 7, 8, 10 şi 11 din anexa nr.4 la prezenta Reglementare tehnică, precum şi rachiurile de vin şi rachiurile de tescovină pot fi cu DOP sau cu IGP.

46. „Denumirea de origine” semnifică denumirea unei regiuni, localităţi sau a unui loc determinat sau, în cazuri excepţionale, a unei ţări utilizată pentru a desemna un produs originar din această regiune, localitate, loc determinat sau ţară, care corespunde următoarelor cerinţe:

1) calitatea şi caracteristicile produsului se datorează, în principal sau exclusiv, mediului geografic cu factori naturali şi umani din aria geografică respectivă;

2) strugurii din care este fabricat produsul provin exclusiv din aria geografică respectivă;

3) producţia are loc în aria geografică respectivă;

4) produsul este obţinut din soiuri de viţă-de-vie aparţinînd speciei *Vitis vinifera.*

47.„Indicaţia geografică” semnifică denumirea unei regiuni, localităţi sau a unui loc determinat sau, în cazuri excepţionale, a unei ţări utilizată pentru a desemna un produs originar din această regiune, localitate, loc determinat sau ţară, care corespunde următoarelor cerinţe:

1) posedă o calitate specifică, o reputaţie sau alte caracteristici care pot fi atribuite ariei geografice respective;

2) strugurii din care este fabricat produsul provin, în proporţie de cel puţin 85 %, exclusiv din aria geografică respectivă, restul de 15 % provenind din alte arii ale Republicii Moldova;

3) producţia are loc în aria geografică respectivă;

4) produsul este obţinut din soiuri de viţă-de-vie aparţinînd speciei *Vitis vinifera* sau unei încrucişări între *Vitis vinifera* şi alte specii din genul *Vitis* (soiuri de selecţie nouă).

48. În sensul punctelor 46 şi 47 din prezenta Reglementare tehnică, prin „producţie” se înţeleg toate procedeele tehnologice realizate, de la recoltarea strugurilor pînă la încheierea procesului de vinificare primară, cu excepţia oricăror procedee tehnologice ulterioare, respectiv vinificarea primară include procedeele de prelucrare şi de transformare a strugurilor în vin, cu tragerea ulterioară a acestuia de pe drojdie.

49. Sînt, de asemenea, considerate denumiri de origine sau indicaţii geografice denumirile geografice sau negeografice tradiţionale care desemnează un produs şi care îndeplinesc condiţiile prevăzute la punctul 46 sau 47 din prezenta Reglementare tehnică.

50. Prin derogare de la punctul 46 subpunctul 3) şi punctul 47 subpunctul 3) din prezenta Reglementare tehnică şi cu condiţia ca acest lucru să se prevadă în caietul de sarcini şi să se efectueze sub monitorizarea Oficiului, materia primă destinată fabricării produselor vitivinicole cu DOP şi/sau cu IGP poate fi procesată şi transformată în vin (vinificare primară) într-o arie delimitată ce se află în imediata apropiere a ariei delimitate în cauză.

51. Prin derogare de la punctul 46 subpunctul 3) şi de la punctul 47 subpunctul 3) din prezenta Reglementare tehnică şi cu condiţia ca acest lucru să se prevadă în caietul de sarcini, sub monitorizarea Oficiului, materia primă destinată fabricării produselor vitivinicole cu DOP sau cu IGP poate fi procesată şi transformată în vin (vinificare primară) dincolo de imediata vecinătate a ariei delimitate, pînă la data de 31 decembrie 2020.

**Capitolul IX**

**ETAPELE ORGANIZĂRII FABRICĂRII ŞI COMERCIALIZĂRII**

**PRODUSELOR VITIVINICOLE CU DENUMIRE DE ORIGINE PROTEJATĂ ŞI CU INDICAŢIE GEOGRAFICĂ PROTEJATĂ**

52.Etapele organizării fabricării şi comercializării produselorvitivinicole cu DOP şi a celor cu IGP sînt următoarele:

1) constituirea asociaţiei (grupului) de producători (în continuare – *asociaţie*) în aria geografică delimitată respectivă, în sensul capitolului VI1 din Legea viei şi vinului şi al articolului 9 alineatul (2) din Legea privind protecţia indicaţiilor geografice, denumirilor de origine şi specialităţilor tradiţionale garantate, cu excepţia cazului în care o persoană fizică sau juridică este unicul producător din aria geografică delimitată care doreşte să depună cerere de înregistrare a unei indicaţii geografice sau a unei denumiri de origine;

2) elaborarea şi omologarea caietelor de sarcini privind fabricarea produselor cu DOP sau cu IGP, conform capitolului X din prezenta Reglementare tehnică;

3) depunerea cererii şi înregistrarea denumirii de origine sau a indicaţiei geografice de către asociaţia de producători sau de către un producător, conform prevederilor specificate la subpunctul 1), la Agenţia de Stat pentru Proprietatea Intelectuală, în concordanţă cu Legea privind protecţia indicaţiilor geografice, a denumirilor de origine şi a specialităţilor tradiţionale garantate;

4) luarea în evidenţă a producătorilor de struguri destinaţi fabricării produselor vitivinicole cu DOP sau cu IGP şi a producătorilor de produse vitivinicole cu DOP sau cu IGP, conform capitolului XI din prezenta Reglementare tehnică;

5) verificarea respectării prevederilor caietului de sarcini conform Legii privind protecţia indicaţiilor geografice, a denumirilor de origine şi a specialităţilor tradiţionale garantate şi capitolului XII din prezenta Reglementare tehnică;

6) luarea în evidenţă şi certificarea produselor vitivinicole cu DOP şi cu IGP conform prevederilor caietului de sarcini şi capitolului XIII din prezenta Reglementare tehnică.

**Capitolul X**

**ELABORAREA ŞI OMOLOGAREA CAIETULUI DE SARCINI**

53. Caietul de sarcini se elaborează de către asociaţia de producători din aria geografică delimitată pentru denumirea de origine sau indicaţia geografică respectivă pentru un produs sau mai multe produse specificate la punctul 33 din prezenta Reglementare tehnică.

În cazul în care în aria geografică delimitată există doar un singur producător în sensul prevederilor punctului 52 subpunctul 1) din prezenta Reglementare tehnică, caietul de sarcini se elaborează de către producătorul respectiv.

54. Caietul de sarcini stabileşte condiţiile necesare privind fabricarea produselor cu DOP sau cu IGP.

55. Caietul de sarcini conţine informaţii referitoare la:

1) denumirea elaboratorului caietului de sarcini;

2) denumirea de origine sau indicaţia geografică respectivă;

3) delimitarea ariei geografice, cu anexarea hărţii topografice;

4) denumirea şi descrierea produsului (produselor), cu indicarea:

a) categoriei de produs, conform punctului 34 din prezenta Reglementare tehnică;

b) asortimentului de produse sub aspectul categoriilor de produse (după caz);

c) caracteristicilor organoleptice şi fizico-chimice, inclusiv concentraţiile alcoolice naturale şi dobîndite minime, în volume ale produsului (produselor);

5) elementele care să justifice legătura dintre calitatea şi caracteristicile produsului (produselor) şi mediul geografic cu factorii săi naturali şi umani – pentru o denumire de origine sau o calitate, reputaţie sau alte caracteristici ale produsului şi originea sa geografică – pentru o indicaţie geografică;

6) principalele caracteristici ale plantaţiei viticole, conform punctului 22 din prezenta Reglementare tehnică, inclusiv:

a) cerinţele privind materialul săditor;

b) schema de plantare;

c) densitatea plantaţiei;

d) limitele de goluri admise;

7) tehnologia de cultivare a viţei-de-vie, conform punctului 25 din prezenta Reglementare tehnică, inclusiv:

a) metodele de cultivare a viţei-de-vie;

b) regulile privind fertilizarea solului, protecţia fitosanitară;

c) regulile privind irigarea;

d) suprafaţa foliară;

8) indicarea soiului (soiurilor) de struguri din care este obţinut produsul (produsele);

9) producţia maximă de struguri la hectar;

10) cerinţele faţă de calitatea strugurilor la recoltare;

11) schema tehnologică de fabricare a produsului (produselor);

12) condiţiile referitoare la păstrare şi ambalare;

13) regulile specifice de etichetare;

14) condiţiile de declasare a produselor cu DOP sau cu IGP;

15) denumirea şi adresa producătorilor – membri fondatori ai asociaţiei de producători din aria geografică delimitată;

16) denumirea şi adresa organismelor responsabile de verificarea respectării caietului de sarcini;

17) regulile, categoriile şi indicatorii pentru planurile de control ale asociaţiei asupra respectării caietului de sarcini.

56. Caietul de sarcini privind fabricarea produselor cu DOP sau cu IGP se adoptă cu cel puţin 2/3 din numărul voturilor membrilor participanţi la adunarea generală a asociaţiei respective.

În cazul în care în aria geografică delimitată se află doar un singur producător în sensul prevederilor punctului 52 subpunctul 1) din prezenta Reglementare tehnică, caietul de sarcini se semnează de către producătorul respectiv.

57. Asociaţia depune la Minister o cerere pentru omologarea caietului de sarcini, la care se anexează următoarele documente:

1) statutul asociaţiei;

2) trei exemplare ale caietului de sarcini, aprobate de preşedintele asociaţiei prin semnătură şi aplicarea ştampilei;

3) extrasul din procesul-verbal al şedinţei adunării generale în care s-a aprobat caietul de sarcini.

În cazul în care în aria geografică delimitată există doar un singur producător în sensul prevederilor punctului 52 subpunctul 1) din prezenta Reglementare tehnică, producătorul depune la Minister o cerere pentru aprobarea caietului de sarcini, cu anexarea a trei exemplare ale caietului de sarcini semnate.

58. Ministerul, prin ordinul ministrului agriculturii şi industriei alimentare, în termenul indicat la punctul 60 din prezenta Reglementare tehnică, examinează caietul de sarcini şi, dacă acesta corespunde legislaţiei şi actelor normative în vigoare, îl omologhează. De asemenea, în termen de 3 zile lucrătoare, informează solicitantul despre emiterea ordinului respectiv de omologare a caietului de sarcini.

59. Dacă se identifică neconcordanţa caietului de sarcini cu legislaţia şi actele normative în vigoare, Ministerul elaborează o referinţă la caietul de sarcini, cu specificarea obiecţiilor şi recomandărilor, şi remite elaboratorului caietul de sarcini pentru ajustare, în vederea unei ulterioare omologări.

60. Termenul de omologare a caietului de sarcini nu poate depăşi 90 de zile de la data înregistrării cererii. Termenul pentru examinarea repetată a caietului de sarcini ajustat este de cel mult 15 zile. În cazul în care se constată că obiecţiile nu au fost înlăturate, solicitantul se informează în scris despre refuzul omologării caietului de sarcini. Refuzul de omologare a caietului de sarcini poate fi contestat în instanţele de judecată, conform procedurii contenciosului administrativ.

61. După emiterea ordinului de omologare, două exemplare ale caietului de sarcini omologat se remit elaboratorului, iar un exemplar se anexează la ordinul ministrului.

**Capitolul XI**

**LUAREA ÎN EVIDENŢĂ A PRODUCĂTORILOR DE STRUGURI DESTINAŢI FABRICĂRII PRODUSELOR VITIVINICOLE CU DOP**

**ŞI CU IGP ŞI** **A PRODUCĂTORILOR DE PRODUSE VITIVINICOLE**

**CU DOP ŞI CU IGP**

62. Pentru fabricarea produselor vitivinicole cu DOP sau cu IGP, producătorii de struguri şi unităţile vinicole din aria geografică delimitată sînt luaţi în evidenţă de către Oficiu în Registrul vitivinicol ca producător de struguri destinaţi producerii produselor vitivinicole cu DOP sau cu IGP sau ca producător de produse vitivinicole cu DOP sau cu IGP. Plantaţiile viticole şi capacităţile de producere ale acestora sînt supuse verificării corespunderii cu prevederile caietului de sarcini, în condiţiile stabilite de prezentul capitol.

63. Pentru a fi luat în evidenţă în Registrul vitivinicol, producătorii de struguri destinaţi producerii produselor vitivinicole cu DOP sau cu IGP şi producătorii de produse vitivinicole cu DOP sau cu IGP trebuie:

1) să devină membri ai asociaţiei menţionate la punctul 52 subpunctul 1) din prezenta Reglementare tehnică;

2) să fie atestaţi de către asociaţia din care fac parte referitor la corespunderea acestora cerinţelor din caietul de sarcini respectiv, în conformitate cu prevederile prezentului capitol și cu statutul asociaţiei.

64. Producătorul de struguri, în scopul luării în evidenţă, va depune la asociaţie, pe numele Oficiului, o cerere, în care va indica:

1) denumirea şi adresa juridică a solicitantului;

2) denumirea de origine protejată sau indicația geografică protejată;

3) amplasarea şi suprafaţa plantaţiei viticole (parcelelor/subparcelelor) din a cărui struguri este obţinut produsul cu DOP sau cu IGP;

4) numărul de înregistrare a plantaţiei viticole (parcelelor/subparcelelor), conform Registrului vitivinicol;

5) denumirea soiului (soiurilor) de struguri din care este obţinut produsul.

65. Producătorul de produse vitivinicole, în scopul luării în evidenţă, va depune la asociaţie, pe numele Oficiului, o cerere, în care va indica (după caz):

1) denumirea şi adresa juridică a solicitantului;

2) denumirea sub care se comercializează produsul;

3) categoria produsului, conform punctului 34 din prezenta Reglementare tehnică;

4) denumirea de origine protejată sau indicația geografică protejată;

5) dotarea tehnico-tehnologică;

6) amplasarea şi suprafaţa plantaţiei viticole (parcelelor/subparcelelor) din ai cărei struguri este obţinut produsul cu DOP sau cu IGP;

7) numărul de înregistrare a plantaţiei viticole (parcelelor/subparcelelor), conform Registrului vitivinicol;

8) denumirea soiului (soiurilor) de struguri din care este obţinut produsul;

9) denumirea şi locul amplasării unităţii vinicole unde au fost realizate procedeele tehnologice.

66.La cererile specificate la punctele 64 şi 65 din prezenta Reglementare tehnică se anexează dosarul, care va conţine (după caz):

1) harta topografică, cu delimitarea plantaţiei viticole (parcelelor/subparcelelor);

 2) copia actelor care atestă dreptul de proprietate sau folosinţă a plantaţiei viticole (parcelelor/subparcelelor);

3) fişa plantaţiei viticole (parcelei/subparcelei);

4) extrasul din proiectul (planul) de înfiinţare a plantaţiei viticole;

5) lista utilajului tehnologic la unităţile vinicole.

67. Cererea şi dosarul specificate la punctele 64-66 din prezenta Reglementare tehnică se prezintă iniţial asociaţiei de producători din aria geografică delimitată respectivă sau Oficiului, dacă în aria geografică delimitată există doar un singur producător de produse vitivinicole cu DOP şi/sau cu IGP.

68. Asociaţia, în termen de cel mult 15 zile lucrătoare, examinează documentele prezentate, atestă că producătorul corespunde cerinţelor caietului de sarcini şi, împreună cu referinţa de confirmare din partea asociaţiei respective privind întrunirea prevederilor caietului de sarcini de către solicitant, le transmite Oficiului.

69.Oficiul înregistreazăcererea doar în cazul prezentării dosarului complet. Examinarea dosarului de către Oficiu se efectuează în termen de cel mult 15 zile lucrătoare de la data înregistrării cererii.

70.Atestarea de către asociaţii a producătorilor de struguri destinaţi producerii produselor vitivinicole cu DOP sau cu IGP şi a producătorilor de produse vitivinicole cu DOP sau cu IGP şi examinarea dosarelor acestora de către Oficiu constă în verificarea, după caz, a următoarelor:

1) veridicitatea informaţiilor prezentate în cerere şi dosar;

2) încadrarea plantaţiei viticole (parcelei/subparcelei) în aria delimitată pentru produsele vitivinicole cu DOP sau cu IGP;

3) corespunderea plantaţiilor viticole cu prevederile caietului de sarcini;

4) corespunderea capacităţii de producere cu prevederile caietului de sarcini.

71. Verificarea de către asociaţii a informaţiilor specificate în punctul 70 subpunctele 2), 3) şi 4) se efectuează, cu deplasarea la faţa locului, de către o comisie, din care face parte şi reprezentantul Oficiului. Solicitantul se anunţă din timp cu privire la data verificării.

72. În cazul în care se constată necorespunderea informaţiei prezentate de solicitant cu prevederile caietului de sarcini, asociaţia întocmeşte un act în care indică încălcările depistate şi îl remite solicitantului pentru înlăturarea acestora, în vederea unei ulterioare verificări.

73. Pe baza rezultatelor pozitive ale examinării dosarului depus, Oficiul întocmeşte un act de luare în evidenţă a producătorului de struguri destinaţi producerii produselor vitivinicole cu DOP şi cu IGP sau a producătorului de produse vitivinicole cu DOP şi cu IGP şi înscrie solicitantul în Registrul vitivinicol. În termen de 3 zile de la data înregistrării, Oficiul transmite asociaţiei respective, pe numele solicitantului, actul de luare în evidenţă, pe care asociaţia îl contrasemnează şi îl eliberează, în termen de cel mult 3 zile lucrătoare, solicitantului.

74. În cazul rezultatelor negative ale examinării dosarului depus, Oficiul întocmeşte un act de refuz, pe care îl remite solicitantului pentru înlăturarea tuturor obiecțiilor indicate în el, în vederea unei noi examinări, aşa cum este specificat la punctul 71 din prezenta Reglementare tehnică.

75. Oficiul actualizează periodic şi publică pe pagina web extrasul din Registrul vitivinicol referitor la producătorii de struguri destinaţi producerii produselor vitivinicole cu DOP şi cu IGP şi producătorii de produse vitivinicole cu DOP şi cu IGP.

76. Oficiul, în termen de 5 zile lucrătoare de la data înscrierii, va informa Agenţia de Stat pentru Proprietatea Intelectuală despre înscrierea producătorilor de produse vitivinicole cu DOP şi cu IGP în Registrul vitivinicol. Oficiul lunar va transmite Inspectoratului de Stat pentru Supravegherea Producţiei Alcoolice de pe lîngă Minister informaţia referitor la luarea în evidenţă a producătorilor de struguri destinaţi producerii produselor vitivinicole cu DOP şi cu IGP şi a producătorilor de produse vitivinicole cu DOP şi cu IGP.

Orice modificare referitoare la producătorii de produse vitivinicole cu DOP şi IGP se va comunica Agenţiei de stat pentru Proprietatea Intelectuală în termen de 5 zile lucrătoare de la data înscrierii acesteia în Registrul vitivinicol.

77. Modelele cererii de luare în evidenţă şi a actelor specificate în prezentul capitol sînt elaborate şi aprobate de către Oficiu.

78. Producătorii de struguri destinaţi producerii produselor vitivinicole cu DOP şi cu IGP şi producătorii de produse vitivinicole cu DOP şi cu IGP, în termen de 30 zile de la data recepţionării actului de luare în evidenţă, vor notifica în scris asociaţiei respective şi Oficiului încheierea contractului de prestări servicii cu organismul de certificare desemnat pentru verificarea caietului de sarcini.

79.Producătorii de struguri destinaţi producerii produselor vitivinicole cu DOP şi cu IGP şi producătorii de produse vitivinicole cu DOP şi cu IGP urmează să reînnoiască procedura de luare în evidenţă conform prezentului capitol, în următoarele cazuri:

1) reorganizarea juridică a agentului economic;

2) reconversia, reconstrucţia sau plantarea nouă a parcelelor luate în evidenţă;

3) reutilarea cu echipamente tehnologice, considerate factori de risc pentru caietul de sarcini al asociaţiei respective.

80.Unitatea vitivinicolă luată în evidenţă ca producător de struguri pentru producerea produselor vitivinicole cu DOP şi cu IGP sau ca producător de produse vitivinicole cu DOP şi cu IGP va informa asociaţia respectivă despre modificarea datelor şi informaţiilor din cererea şi dosarul de luare în evidenţă, în termen de 15 zile de la data survenirii schimbării. Omisiunea de a comunica schimbarea datelor poate servi ca temei pentru excluderea producătorului din Registrul vitivinicol.

81.Durata termenului de înregistrareîn calitate de producător de struguri pentru producerea produselor vitivinicole cu DOP şi cu IGP sau ca producător de produse vitivinicole cu DOP şi cu IGP este de 10 ani.

**Capitolul XII**

**VERIFICAREA RESPECTĂRII CERINŢELOR**

**CAIETULUI DE SARCINI**

82.Activităţile ce ţin de verificarea respectării cerinţelor şi condiţiilor stabilite în caietul de sarcini sînt coordonate de către Oficiu.

83. Verificarea respectării caietului de sarcini privind producerea strugurilor şi fabricarea produselor vitivinicole cu DOP şi/sau cu IGP se efectuează anual, pe parcursul întregului ciclu tehnologic, de către organismele de evaluare a conformităţii cu funcţii de certificare a produselor vitivinicole cu DOP şi/sau cu IGP, acreditate şi recunoscute conform legislaţiei în vigoare, desemnate de către Minister (în continuare – *organism de certificare desemnat*). Procedura de verificare a respectării caietului de sarcini este elaborată şi aprobată de către Oficiu.

84. Controalele de stat privind respectarea cerinţelor caietului de sarcini sînt efectuate de către Inspectoratul de Stat pentru Supravegherea Producţiei Alcoolice de pe lîngă Minister.

85. Pentru a fi desemnate, organismele de certificare trebuie să îndeplinească cumulativ următoarele condiţii:

1) să fie persoane juridice înregistrate legal în Republica Moldova;

2) să fie acreditate conform cerinţelor standardului moldovean SM SR EN ISO/CEI 17065 „Evaluarea conformităţii. Cerinţe pentru organisme care certifică produse, procese şi servicii”;

3) să aibă cel puţin trei ani de experienţă în domeniul evaluării conformităţii produselor alcoolice;

4) să dispună de un laborator propriu acreditat sau să aibă un contract de colaborare cu un astfel de laborator, în scopul de a efectua încercările produselor vitivinicole cu DOP şi/sau cu IGP;

5) să dispună de cel puţin doi angajaţi cu competenţă demonstrată în domeniul organizării activităţilor de verificare a respectării prevederilor caietului de sarcini şi de certificare a produselor vitivinicole cu IGP sau cu DOP. Persoanele respective trebuie să corespundă următoarelor cerințe:

a) să fie angajate de către organismul de certificare;

b) să fie titulari ai unor diplome de studii superioare în domeniul viticulturii şi vinificaţiei;

c) să dispună de experienţă profesională în sectorul vitivinicol de cel puţin 5 ani;

d) să urmeze anual cursuri de instruire continuă (cel puţin 30 de ore), conform unui plan de instruire elaborat de Oficiu şi aprobat de către Minister;

6) să dispună de personal calificat pentru efectuarea verificării privind respectarea prevederilor caietului de sarcini. Dovada calificării se face prin:

a) atestatul de formare al persoanei, în concordanţă cu cerințele standardelor moldovene SM SR EN ISO/CEI 17020 „Evaluarea conformităţii. Cerinţe pentru funcţionarea diferitor tipuri de organisme care efectuează inspecţii” și SM SR EN ISO/CEI 17065, emis de un organ abilitat pentru efectuarea unor astfel de instruiri;

b) dovada experienței de muncă într-un laborator de încercări și/sau în ceea ce priveşte procesul de producere în domeniul vitivinicol de cel puţin 3 ani;

7) să corespundă cerințelor de imparțialitate și independență prevăzute în standardele SM SR EN ISO/CEI 17020 și SM SR EN ISO/CEI 17065.

Ordinul Ministerului privind desemnarea organismelor de certificare se publică în Monitorul Oficial al Republicii Moldova.

86. Producătorii de struguri destinaţi producerii produselor vitivinicole cu DOP şi cu IGP şi producătorii de produse vitivinicole cu DOP şi cu IGP, luaţi în evidenţă în Registrul vitivinicol conform capitolului XI din prezenta Reglementare tehnică care nu intenţionează să producă produse vitivinicole cu DOP sau cu IGP în anul în curs notifică în scris Oficiului, asociației și organismului de certificare desemnat, indicînd categoria produsului și a denumirii DOP sau cu IGP respective. Termenul de notificare este pînă la 31 martie a anului în curs pentru producătorii de struguri destinați producerii produselor vitivinicole cu DOP sau cu IGP şi pînă la 31 iulie a anului în curs pentru producătorii de produse vitivinicole cu DOP sau cu IGP.

87. Oficiul, în baza notificărilor prezentate de către producătorii de struguri şi de produse vitivinicole cu DOP şi/sau cu IGP, în termen de 10 zile ale lunii următoare, elaborează, cu consultarea organismelor de certificare desemnate şi a asociaţiilor de producători din aria geografică delimitată (după caz), un plan calendaristic privind verificarea respectării caietului de sarcini, pe care îl publică pe pagina web a Oficiului. Planul respectiv se transmite spre executare organismelor de certificare desemnate.

88. Organismele de certificare desemnate efectuează, cu deplasarea pe teren, verificarea respectării caietului de sarcini. Fiecare verificare a respectării caietului de sarcini se încheie cu întocmirea unui act de verificare, semnat de către persoana care efectuează verificarea şi de către reprezentantul producătorului, după competenţă. Modelul actului de verificare este elaborat și aprobat de către Oficiu.

89. Actul de verificare se întocmeşte în 3 exemplare, din care un exemplar se păstrează la organismul de certificare desemnat, un exemplar – la producător şi un exemplar, în termen de 5 zile, se transmite Oficiului.

90. Anual, pînă la data de 31 ianuarie, organismele de certificare desemnate prezintă Oficiului lista producătorilor supuşi verificării în decursul anului precedent, cu indicarea denumirii producătorului, a adresei, a categoriei produselor şi a volumelor de produse certificate şi refuzate de la certificare.

91. Oficiul monitorizează procesul de verificare a respectării prevederilor din caietul de sarcini de către organismele de certificare desemnate. În cazul în care se depistează că acestea nu îşi îndeplinesc în mod corespunzător atribuţiile, Oficiul sesizează despre acest fapt Ministerul.

92. Cheltuielile aferente verificării respectării prevederilor din caietul de sarcini sînt suportate de către producătorii vizaţi de aceste verificări şi se efectuează în conformitate cu articolul 34 alineatul (5) din Legea privind protecţia indicaţiilor geografice, denumirilor de origine şi specialităţilor tradiţionale garantate.

**Capitolul XIII**

**LUAREA ÎN EVIDENŢĂ ŞI CERTIFICAREA**

 **PRODUSELOR VITIVINICOLE CU DENUMIRE DE ORIGINE PROTEJATĂ ŞI CU INDICAŢIE GEOGRAFICĂ PROTEJATĂ**

93. Un lot de produse vitivinicole poate fi plasat pe piață, consemnînd pe etichetă sau pe ambalajul de desfacere „denumire de origine protejată” sau „indicaţie geografică protejată”, cu condiția respectării cumulative a următoarelor cerinţe:

1) producătorul de struguri destinaţi producerii produselor vitivinicole cu DOP şi cu IGP şi producătorul de produse vitivinicole cu DOP şi cu IGP sînt luaţi în evidență conform prevederilor capitolului XI din prezenta Reglementare tehnică;

2) producătorul de struguri destinaţi producerii produselor vitivinicole cu DOP şi cu IGP şi producătorul de produse vitivinicole cu DOP şi cu IGP au fost supuşi verificării corespunderii cu cerințele caietului de sarcini respectiv conform prevederilor din capitolul XII din prezenta Reglementare tehnică;

3) lotul de produs este însoțit de certificatul de conformitate și este luat în evidență de către Oficiu conform prevederilor prezentului capitol.

94.Certificarea conformităţii produsului cu DOP sau cu IGP se efectuează pentru fiecare lot de produs de către organismele de certificare desemnate.

95.În scopul obținerii certificatului de conformitate a produselor cu DOP sau cu IGP, producătorul cu cel puțin 30 de zile pînă la data comercializării produsului, va depune la organismul de certificare desemnat o cerere, în care va indica:

1) denumirea, adresa juridică a solicitantului, numărul și data de înregistrare în Registrul unităților vinicole;

2) denumirea de origine protejată sau indicaţia geografică protejată solicitată;

3) denumirea sub care se comercializează produsul;

4) denumirea soiului (soiurilor) de struguri din care a fost obţinut produsul;

5) categoria produsului, conform punctului 34 din prezenta Reglementare tehnică;

6) anul de recoltare a strugurilor;

7) numărul lotului;

8) volumul unei sticle, în dm3;

9) numărul de sticle îmbuteliate.

96.Producătorul va anexa la cerere:

1) raportul de încercări privind caracteristicile fizico-chimice şi de inofensivitate a produsului și alte cerințe stabilite în caietul de sarcini, emis de către un laborator acreditat de Centrul Naţional de Acreditare, cu care organismul de certificare desemnat deţine un acord de colaborare;

2) copia ultimului act de verificare a respectării cerinţelor caietului de sarcini, efectuat în conformitate cu capitolul XII din prezenta Reglementare tehnică;

3) avizul de evaluare organoleptică a produselor de către comisia de degustare.

97.Evaluarea caracteristicilor organoleptice ale produsului supus evaluării conformităţii cu cerinţele caietului de sarcini al DOP sau IGP se efectuează de către o comisie de degustare, instituită în corespundere cu prevederile regulamentului specificat la punctul 42 din prezenta Reglementare tehnică. Evaluarea organoleptică este organizată dacă raportul de încercări pentru produsul respectiv stipulează că parametrii indicatorilor fizico-chimici se încadrează în limitele stabilite de caietul de sarcini respectiv.

98.Organismul de certificare desemnat, în cel mult 15 zile de la data depunerii cererii şi în cel mult trei zile în cazul identificării, emite un certificat de conformitate a produselor cu DOP sau cu IGP, la întrunirea cumulativă a următoarelor condiţii:

1) actul de verificare a respectării caietului de sarcini este pozitiv;

2) parametrii indicatorilor fizico-chimici, de inofensivitate şi alte cerinţe menţionate în raportul de încercări se încadrează în limitele stabilite în caietul de sarcini;

3) avizul de evaluare organoleptică de către comisia de degustare este pozitiv.

 99. Producătorul poate solicita evaluarea conformităţii produselor cu DOP sau cu IGP cu prevederile caietului de sarcini simultan cu evaluarea conformităţii, conform prevederilor capitolului XIX din prezenta Reglementare tehnică.

100. În cazul neîntrunirii condiţiilor stipulate la punctul 98 din prezenta Reglementare tehnică, organismul de certificare desemnat va întocmi un act privind neconformitatea lotului cu prevederile caietului de sarcini pentru DOP sau IGP respectiv. Organismul de certificare desemnat, în termen de 3 zile de la data emiterii actului nominalizat, va informa despre aceasta solicitantul, asociaţia de producători, Oficiul şi Inspectoratul de Stat pentru Supravegherea Producţiei Alcoolice.

101. Organismul de certificare desemnat prezintă Oficiului, în termen de 3 zile lucrătoare, copia certificatului de conformitate a lotului de produs cu DOP sau cu IGP eliberat producătorului.

102. Oficiul duce evidenţa loturilor de produse vitivinicole cu DOP sau cu IGP plasate pe piaţă cu menţiunile „denumire de origine protejată” sau „indicaţie geografică protejată”. Oficiul actualizează şi publică pe pagina web extrasul din Registrul vitivinicol privind produsele vitivinicole cu DOP şi cu IGP.

103.Modelul cererii de certificare, al actului privind neconformitatea lotului şi al certificatului de conformitate pentru produsele cu DOP sau cu IGP specificate în prezentul capitol sînt elaborate de către Oficiu, primele două fiind aprobate de către Oficiu, iar ultimul – de către Minister.

**Capitolul XIV**

**DECLASAREA PRODUSELOR VITIVINICOLE CU DENUMIRE**

**DE ORIGINE PROTEJATĂ SAU CU INDICAŢIE GEOGRAFICĂ PROTEJATĂ**

104. Declasarea unui lot sau a unei părţi din lot de produs cu DOP sau cu IGP se efectuează de către autoritatea de control, menţionată la punctul 84 din prezenta Reglementare tehnică în cazul în care produsul nu corespunde cerinţelor stipulate în caietul de sarcini respectiv, prevederilor prezentei Reglementari tehnice şi legilor în domeniu.

 105. Producătorii pot declasa, prin decizie proprie, pînă la plasarea pe piaţă, un lot sau o parte din lotul de produs vitivinicol cu DOP sau cu IGP, cu notificarea Oficiului şi organismelor de certificare desemnate, în termen de 3 zile lucrătoare de la momentul luării deciziei de declasare, în care va indica data declasării, datele de identificare a lotului şi volumul produsului declasat.

 106. Oficiul poate solicita iniţierea procedurii de declasare a unui produs cu DOP sau cu IGP, cu sesizarea autorităţii de control menţionate la punctul 84 din prezenta Reglementare tehnică, ori de cîte ori va dispune de probe cu privire la necorespunderea produsului cerinţelor caietului de sarcini, sub aspect fizico-chimic şi/sau organoleptic.

107. Dacă în rezultatul controalelor efectuate de către autoritățile de control competente se constată necesitatea declasării unui produs vitivinicol cu DOP sau cu IGP, acestea întocmesc un act de declasare a lotului respectiv sau a unei părţi din lotul de produs, în 2 exemplare, din care unul se prezintă producătorului.

Copia actului de declasare se transmite Oficiului şi asociaţiei în termen de 3 zile lucrătoare de la data eliberării lui. Actul de declasare serveşte drept temei pentru operarea modificărilor în Registrul vitivinicol referitor la produsele vitivinicole cu DOP sau cu IGP.

108. Producătorul, în termen de cel mult 15 zile lucrătoare de la data obţinerii actului de declasare, poate contesta decizia prin depunerea unei cereri prealabile la Minister. Decizia menţionată în actul de declasare poate fi atacată în instanţa de judecată, conform legislaţiei în vigoare.

**Capitolul XV**

**NORME SPECIFICE PRIVIND FABRICAREA**

**PRODUSELOR VITIVINICOLE ECOLOGICE**

109. Categoriile de produse vitivinicole ecologice pot fi următoarele:

1) strugurii proaspeţi, alţii decît strugurii de masă;

2) mustul de struguri;

3) mustul de struguri concentrat;

4) mustul de struguri concentrat rectificat;

5) categoriile de vinuri specificate în anexa nr.4 la prezenta Reglementare tehnică;

6) rachiul de drojdie de vin;

7) drojdiile de vin;

8) tescovina de struguri.

110. Organizarea producerii şi comercializării produselor vitivinicole ecologice se efectuează conform prevederilor Legii nr. 115-XVI din 9 iunie 2005 cu privire la producţia agroalimentară ecologică, Reglementării tehnice „Producţia agroalimentară ecologică şi etichetarea produselor agroalimentare ecologice”, aprobate prin Hotărîrea Guvernului nr. 1078 din 22 septembrie 2008, şi prezentei Reglementări tehnice.

111. Produsele vitivinicole ecologice prevăzute la punctul 109 din prezenta Reglementare tehnică se obţin din materii prime ecologice.

112. La fabricarea produselor vitivinicole ecologice, inclusiv prin procedeele şi practicile oenologice prevăzute în capitolul XVI, se utilizează numai produsele şi substanţele specificate în anexa nr. 9 la prezenta Reglementare tehnică.

113. La fabricarea produselor vitivinicole ecologice se interzice utilizarea următoarelor procedee tehnologice:

1) concentrarea parţială prin răcire, prevăzută la punctul 117 subpunctul 3) din prezenta Reglementare tehnică;

2) eliminarea anhidridei sulfuroase prin procedee fizice, prevăzută la punctul 24 din anexa nr. 10 la prezenta Reglementare tehnică;

3) tratarea prin electrodializă, pentru a asigura stabilizarea tartrică a vinului, prevăzută la punctul 50 din anexa nr. 10 la prezenta Reglementare tehnică;

4) corectarea concentraţiei alcoolice a vinului, prevăzută la punctul 55 din anexa nr. 10 la prezenta Reglementare tehnică;

5) tratamentul cu schimbători de cationi, pentru a asigura stabilizarea tartrică a vinului, prevăzut la punctul 57 din anexa nr. 10 la prezenta Reglementare tehnică.

114.Se admite utilizarea procedeelor tehnologice în următoarele condiţii:

1) în cazul tratamentelor termice prevăzute la punctul 13 din anexa nr. 10 la prezenta Reglementare tehnică, temperatura nu trebuie să depăşească 70 °C;

2) în cazul centrifugării şi filtrării, cu sau fără agent de filtrare inert, prevăzute la punctul 15 din anexa nr. 10 la prezenta Reglementare tehnică, diametrul porilor nu trebuie să fie mai mic de 0,2 micrometri.

**Capitolul XVI**

**PROCEDEELE TEHNOLOGICE AUTORIZATE**

**ŞI RESTRICŢIILE ÎN ENOLOGIE**

115. Procedeele tehnologice autorizate în enologie, aşa cum sînt prevăzute în anexa nr.10 la prezenta Reglementare tehnică, trebuie să asigure obţinerea vinurilor şi produselor obţinute pe bază de must cu caracteristici conforme prevederilor prezentei Reglementări tehnice, păstrînd particularităţile specifice ale materiei prime din care au fost fabricate.

116. Procedeele tehnologice autorizate pentru a fi utilizate la fabricarea produselor vitivinicole aromatizate, specificate la punctul 34 subpunctul 4) din prezenta Reglementare tehnică, trebuie să corespundă prevederilor reglementărilor tehnice pertinente, păstrînd particularităţile specifice ale materiei prime din care au fost fabricate.

117. Procedeul de îmbogăţire, în scopul creşterii concentraţiei alcoolice naturale a vinurilor materie primă destinate fabricării vinului, vinului spumant, vinului spumant de calitate, vinului spumant de calitate de tip aromat, vinului spumos, vinului petiant, vinului perlant, se poate realiza:

1) în cazul strugurilor proaspeţi, al mustului de struguri parţial fermentat sau al vinului aflat încă în fermentare – numai prin adaos de zaharoză, de must de struguri concentrat sau de must de struguri concentrat rectificat;

2) în cazul mustului de struguri – numai prin adaos de zaharoză, de must de struguri concentrat sau de must de struguri concentrat rectificat ori prin concentrare parţială, inclusiv prin osmoză inversă;

3) în cazul vinului – numai prin concentrare parţială la rece.

Vinul şi mustul de struguri obţinute prin concentrare parţială nu trebuie să-şi reducă volumul iniţial cu mai mult de 20 %,  iar concentraţia alcoolică naturală nu trebuie să crească cu mai mult de 2 % vol.

118. Cazurile de îmbogăţire enumerate la punctul 117 din prezenta Reglementare tehnică se exclud reciproc, iar adaosul de zaharoză se poate realiza numai printr-o dizolvare directă, fără utilizarea apei.

119.Limitele de îmbogăţire autorizate prin adaos de zaharoză, de must de struguri concentrat sau must de struguri concentrat rectificat sînt următoarele:

1) cu cel mult 33,3 g/dm3 (recalculat în alcool – cu cel mult 2 % vol.) –pentru vinurile materie primă destinate fabricării vinului, vinului spumant, vinului spumant de calitate, vinului spumant de calitate de tip aromat, vinului spumos, vinului petiant, vinului perlant cu condiţia de a se depăşi concentraţia în masă minimă a zaharurilor în struguri (must), stabilită în standardul moldovean SM 84 „Struguri proaspeţi destinaţi prelucrării industriale. Condiţii tehnice”;

2) cu cel mult 50 g/dm3 (recalculat în alcool – cu cel mult 3 % vol.), în anii cu condiţii climaterice nefavorabile, la decizia Oficiului – pentru vinurile materie primă destinate fabricării vinului, vinului spumant, vinului spumant de calitate, vinului spumant de calitate de tip aromat, vinului spumos, vinului petiant, vinului perlant începînd cu concentraţia în masă a zaharurilor în struguri (must) de cel puţin 120 g/dm3.

120. Concentraţia alcoolică totală a produselor supuse procedeului de îmbogăţire conform punctului 117 din prezenta Reglementare tehnică nu poate depăşi valoarea de 13,5 % vol.

121. Acidificarea se realizează în următoarele condiţii:

1) acidificarea strugurilor proaspeţi, a mustului de struguri, a mustului de struguri parţial fermentat, a vinului nou aflat încă în fermentare se poate face cu cel mult 1,50 g/dm3, exprimată în acid tartric;

2) acidificarea vinului materie primă (cu excepţia vinului materie primă pentru vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant şi vinul perlant) şi a categoriilor de vinuri specificate în anexa nr. 4 la prezenta Reglementare tehnică se poate face cu cel mult 2,50 g/dm3, exprimată în acid tartric;

3) acidificarea vinului materie primă pentru vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant se poate face cu cel mult 1,50 g/dm3, exprimată în acid tartric. În anii cu condiţii climaterice nefavorabile, la decizia Oficiului, acidificarea se poate face cu cel mult 2,50 g/dm3, cu condiţia ca concentraţia în masă a acizilor titrabili iniţială, exprimată în acid tartric, să nu fie mai mică de 4,0 g/dm3.

122. Dezacidificarea vinurilor se poate face cu cel mult 1,0 g/dm3, exprimată în acid tartric.

123. Mustul de struguri destinat concentrării poate face obiectul unei dezacidificări parţiale.

124. Acidificarea şi îmbogăţirea, acidificarea şi dezacidificarea aceluiaşi produs se exclud reciproc.

125. Cerinţele privind procedeele de îmbogăţite, acidificare şi dezacidificare sînt următoarele:

1) concentrarea prin răcire, acidificarea şi dezacidificarea vinurilor se poate face pe tot parcursul anului;

2) concentrarea vinurilor trebuie să se efectueze în aria geografică delimitată în care au fost recoltaţi strugurii utilizaţi pentru producerea vinurilor cu DOP sau cu IGP;

3) acidificarea şi dezacidificarea vinurilor pot avea loc numai la unităţile vinicole.

126.Cerinţele privind utilizarea bicarbonatului de dimetil sînt următoarele:

1) bicarbonatul de dimetil poate fi adăugat în vin pentru unul sau mai multe scopuri:

a) asigurarea stabilităţii microbiologice a vinului îmbuteliat cu conţinut de zahăr, care poate fermenta;

b) prevenirea dezvoltării de drojdii nedorite sau de bacterii lactice;

c) blocarea fermentării vinurilor dulci, demidulci şi demiseci;

2) în scopul menţionat la litera a), adăugarea trebuie efectuată numai cu puţin timp înainte de îmbuteliere;

3) utilizarea dicarbonatului de dimetil la producerea vinurilor trebuie să facă obiectul unei înscrieri în registrele de evidenţă menţionate în capitolul XVIII din prezenta Reglementare tehnică.

127. Cerinţele privind bucăţile de lemn de stejar sînt următoarele:

1) bucăţile de lemn de stejar utilizate la producerea şi maturarea vinurilor, inclusiv la fermentarea strugurilor proaspeţi şi a musturilor de struguri, şi pentru a transmite vinului anumiţi constituenţi proveniţi din lemnul de stejar pot fi lăsate în stare naturală sau încălzite la diferite temperaturi, însă nu trebuie:

a) să fie supuse unei combustii, inclusiv la suprafaţă;

b) să fie carbonizate sau friabile la atingere;

c) să fie supuse unor tratamente chimice, enzimatice sau fizice, altele decît încălzirea;

d) să li se adauge vreun produs în scopul intensificării aromei naturale sau a compuşilor fenolici extractibili;

2) bucăţile de lemn trebuie să provină exclusiv din speciile genului *Quercus*;

3) la etichetarea ambalajelor cu bucăţile de lemn de stejar, eticheta trebuie să indice originea speciei sau a speciilor botanice de stejar şi intensitatea unei eventuale încălziri, condiţiile de conservare şi măsurile de siguranţă;

4) dimensiunile particulelor de lemn trebuie să fie de aşa natură, încît cel puţin 95 % din greutate să fie reţinute de o sită cu ochiuri de 2 mm (sau 9 ochiuri);

5) bucăţile de lemn de stejar nu trebuie să degaje substanţe în concentraţii care ar putea prezenta eventuale riscuri pentru sănătate;

6) utilizarea bucăţilor de lemn de stejar la producerea şi maturarea vinurilor trebuie să facă obiectul unei înscrieri în registrele de evidenţă menţionate în capitolul XVIII din prezenta Reglementare tehnică.

128. Cerinţele privind tratamentul de corectare a concentraţiei alcoolice a vinurilor sînt următoarele:

1) tratamentul de corectare a concentraţiei alcoolice are drept scop reducerea conţinutului excesiv de alcool etilic al vinului, în vederea îmbunătăţirii echilibrului gustativ, şi se efectuează prin intermediul unor tehnici de separare, aplicate individual sau combinate;

2) după tratamentul de corectare a concentraţiei alcoolice, vinurile nu trebuie să prezinte defecte organoleptice şi trebuie să fie apte pentru consumul uman direct;

3) eliminarea alcoolului din vin nu se poate efectua dacă măcar unul dintre procedeele de îmbogăţire prevăzute la punctul 117 din prezenta Reglementare tehnică a fost efectuat la unul dintre produsele vitivinicole utilizate la fabricarea vinului în cauză;

4) concentraţia alcoolică poate fi redusă cu maximum 20%, iar concentraţia alcoolică dobîndită a produsului finit trebuie să corespundă definiţiei de la punctul 1 subpunctul 1) din anexa nr. 4  la prezenta Reglementare tehnică;

5) tratamentul de corectare a concentraţiei alcoolice a vinurilor trebuie să facă obiectul unei înscrieri în registrele de evidenţă menţionate în capitolul XVIII din prezenta Reglementare tehnică.

129. Cerinţele privind tratarea cu răşini schimbătoare de ioni sînt următoarele:

1) răşinile schimbătoare de ioni, a căror utilizare este prevăzută la punctul 35 din anexa nr.10 la prezenta Reglementare tehnică, sînt copolimeri de stiren sau divinilbenzen care conţin grupe de acid sulfonic sau amoniu;

2) la testare, răşinile schimbătoare de ioni trebuie să piardă, în oricare dintre solvenţii permişi, maximum 1 mg/dm3 de materie organică;

3) răşinile trebuie regenerate prin utilizarea de substanţe permise la fabricarea produselor alimentare.

130.Cerinţele privind tratarea prin electrodializă sînt următoarele:

1) tratarea prin electrodializă, aşa cum este prevăzută la punctul 50 din anexa nr.10 la prezenta Reglementare tehnică, are ca scop obţinerea stabilităţii tartrice a vinului în ceea ce priveşte bitartratul de potasiu şi tartratul de calciu (şi alte săruri de calciu) prin extragerea ionilor suprasaturaţi din vin sub acţiunea unui cîmp electric şi folosind membrane permeabile fie pentru anioni, fie pentru cationi;

2) membranele sînt dispuse alternativ într-un sistem de tip „filtru-presă” sau în orice alt sistem care să poată delimita compartimentele de tratament (vin) şi de concentraţie (apă uzată);

3) membranele permeabile pentru cationi trebuie să fie proiectate numai pentru extragerea cationilor, în special K+, Ca++;

4) membranele permeabile pentru anioni trebuie să fie proiectate numai pentru extragerea anionilor, în special pentru anionii tartraţi;

5) membranele nu trebuie să modifice foarte mult compoziţia fizico-chimică şi caracteristicile organoleptice ale vinului;

6) perechea de membrane utilizate în tratamentele de stabilizare tartrică a vinului prin electrodializă se realizează astfel încît să fie îndeplinite următoarele condiţii:

1. reducerea pH-ului vinului nu poate depăşi valoarea de 0,3 unităţi de pH;

b) diminuarea acidităţii volatile trebuie să fie mai mică de 0,12 g/dm3;

c) tratamentul prin electrodializă nu afectează compuşii nonionici ai vinului, în special polifenolii şi polizaharidele;

d) difuzia de molecule mici, cum ar fi etanolul, este redusă şi nu determină o reducere a concentraţiei alcoolice a vinului mai mare de 0,1 % vol.;

e) membranele trebuie să fie păstrate şi curăţate prin metode agreate şi substanţe autorizate pentru prepararea produselor alimentare;

f) membranele sînt marcate astfel încît să se poată verifica alterarea lor în stratul de electrodializă;

g) echipamentul folosit trebuie să fie prevăzut cu un mecanism de comandă şi control care ţine cont de instabilitatea fiecărui vin în parte, astfel încît să poată elimina numai bitartratul de potasiu şi sărurile de calciu aflate în suprasaturaţie;

7) tratamentul prin electrodializă trebuie să facă obiectul unei înscrieri în registrele de evidenţă menţionate în capitolul XVIII din prezenta Reglementare tehnică.

131. Cerinţele privind acidificarea cu ajutorul tratamentului prin electrodializă cu membrane, aşa cum este prevăzut la punctul 60 din anexa nr.10 la prezenta Reglementare tehnică, sînt următoarele:

1) membranele cationice trebuie să fie alcătuite astfel încît să permită doar extragerea cationilor, în special a cationului K+;

2) membranele bipolare sînt impermeabile la anionii şi la cationii mustului şi ai vinului;

3) tratamentul privind acidificarea cu ajutorul tratamentului prin electrodializă cu membrane trebuie să facă obiectul unei înscrieri în registrele de evidenţă menţionate în capitolul XVIII din prezenta Reglementare tehnică;

4) membranele trebuie să respecte prevederile Codexului oenologic internaţional, publicat de OIV.

132.Tratarea cu schimbători de cationi pentru asigurarea stabilităţii tartrice a vinului în ceea ce priveşte bitartratul de potasiu şi tartratul de calciu, precum şi alte săruri de calciu, aşa cum este prevăzută la punctul 57 din anexa nr.10 la prezenta Reglementare tehnică, trebuie să se limiteze la eliminarea cationilor în exces şi se va efectua în următoarele condiţii:

1) vinul se poate trata în prealabil prin răcire;

2) numai o parte minimă de vin necesară pentru obţinerea stabilităţii va fi tratată cu schimbători de cationi;

3) tratarea se va efectua pe răşini schimbătoare de cationi regenerate în ciclu acid;

4) răşinile cationice trebuie să corespundă cerinţelor specificate la punctul 129 din prezenta Reglementare tehnică;

5) utilizarea răşinilor cationice nu trebuie să modifice foarte mult compoziţia fizico-chimică şi caracteristicile organoleptice ale vinului şi trebuie să respecte limitele stabilite în Codexul oenologic internaţional, publicat de OIV;

6) tratamentul cu schimbători de cationi pentru asigurarea stabilităţii tartrice a vinului trebuie să facă obiectul unei înscrieri în registrele de evidenţă menţionate în capitolul XVIII din prezenta Reglementare tehnică.

133. Acidul tartric, denumit şi acid L(+) tartric, a cărui utilizare este prevăzută la punctele 26 şi 29 din anexa nr.10 la prezenta Reglementare tehnică, trebuie să fie de origine agricolă şi să fie extras mai ales din produse vitivinicole.

134. Tratarea vinurilor cu chitosan şi cu chitină-glucan obţinute din *Aspergillus niger*, aşa cum este prevăzută la punctele 58 şi 59 din anexa nr.10 la prezenta Reglementare tehnică, se realizează în următoarele scopuri:

1) reducerea concentraţiei de metale grele, în special de fier, plumb, cadmiu, cupru;

2) prevenirea casării ferice şi cuprice;

3) reducerea eventualelor contaminări, în special cu ocratoxină A;

4) reducerea culturilor de microorganisme nedorite, în special *Brettanomyces,* doar prin tratarea cu chitosan.

Dozele de utilizare a chitosanului şi chitinei-glucan se determină printr-un test prealabil, doza maximă de utilizare trebuind să fie de:

a) 1 g/dm3 – pentru utilizările specificate la subpunctele 1) şi 2);

b) 5 g/dm3 – pentru utilizările specificate la subpunctul 3);

c) 0,1 g/dm3 – pentru utilizările specificate la subpunctul 4).

135. Cerinţele privind acidificarea cu ajutorul tratamentului cu schimbători de cationi, aşa cum este prevăzută la punctul 62 din anexa nr.10 la prezenta Reglementare tehnică, sînt următoarele:

1) acidificarea cu ajutorul tratamentului cu schimbători de cationi prevede creşterea acidităţii titrabile şi a acidităţii reale (diminuarea pH-ului) prin extragerea fizică parţială a cationilor în exces şi se efectuează cu ajutorul unor răşini schimbătoare de cationi regenerate în ciclu acid;

2) pentru a se evita producerea de fracţii de must sau de vin, tratamentul se va realiza în mod continuu, cu încorporarea constantă a produselor tratate în produsele originale;

3) ca alternativă, răşina ar putea fi încorporată direct în recipient, în cantitatea necesară, şi apoi separată prin intermediul oricărui procedeu fizic adecvat;

4) răşinile cationice trebuie să corespundă cerinţelor specificate la punctul 129 din prezenta Reglementare tehnică;

5) utilizarea răşinilor cationice nu trebuie să modifice foarte mult compoziţia fizico-chimică şi caracteristicile organoleptice ale vinului şi trebuie să respecte limitele stabilite în Codexul oenologic internaţional, publicat de OIV;

6) tratamentul cu schimbători de cationi privind acidificarea vinului trebuie să facă obiectul unei înscrieri în registrele de evidenţă menţionate în capitolul XVIII din prezenta Reglementare tehnică.

136. Cerinţele privind tratamentul de reducere a concentraţiei în masă a zaharurilor din must prin cuplaj membranar, aşa cum este prevăzut la punctul 63 din anexa nr.10 la prezenta Reglementare tehnică, sînt următoarele:

1) tratamentul de reducere a concentraţiei în masă a zaharurilor din must prevede eliminarea zahărului din must prin intermediul unui cuplaj membranar care asociază microfiltrarea sau ultrafiltrarea cu nanofiltrarea sau cu osmoza inversă;

2) tratamentul determină o diminuare a volumului în funcţie de cantitatea şi de concentraţia în masă a zaharurilor ale soluţiei de zahăr eliminate din mustul iniţial;

3) procedeele trebuie să permită conservarea conţinutului de componenţi ai mustului, alţii decît zahărul;

4) reducerea concentraţiei în masă a zaharurilor din must exclude corectarea tăriei alcoolice a vinurilor care sînt obţinute din acesta;

5) tratamentul nu poate fi utilizat împreună cu unul dintre procedeele de îmbogăţire prevăzute în punctele 117-125 din prezenta Reglementare tehnică;

6) tratamentul se efectuează asupra unui volum de must determinat în funcţie de obiectivul vizat de reducere a concentraţiei în masă a zaharurilor;

7) prima etapă are ca obiectiv, pe de o parte, să facă mustul apt pentru a doua etapă, cea de concentrare şi, pe de altă parte, să păstreze macromoleculele a căror talie depăşeşte pragul de reţinere al membranei. Această etapă poate fi realizată prin ultrafiltrare;

8) permeatul obţinut în cursul primei etape a tratamentului este apoi supus concentrării prin nanofiltrare sau prin osmoză inversă;

9) în mod special apa originară din vin şi acizii organici nereţinuţi prin nanofiltrare pot fi reintroduşi în mustul tratat;

10) membranele utilizate trebuie să respecte cerinţele prevăzute în Codexul oenologic internaţional, publicat de OIV.

137.Cerinţele privind dezacidificarea cu ajutorul tratamentului prin electrodializă cu membrane, aşa cum este prevăzut la punctul 64 din anexa nr.10 la prezenta Reglementare tehnică, sînt următoarele:

1) tratamentul prin electrodializă cu membrane este o metodă fizică de extragere a ionilor din must sau din vin sub acţiunea unui cîmp electric, folosind, pe de o parte, membrane permeabile pentru anioni, iar pe de altă parte, membrane bipolare. Asocierea membranelor permeabile pentru anioni cu membrane bipolare permite reducerea acidităţii de titrare şi a acidităţii reale (creşterea pH-ului);

2) membranele anionice sînt dispuse astfel încît să permită numai extragerea anionilor, în special a acizilor organici din must sau din vin;

3) membranele bipolare sînt impermeabile pentru anionii şi cationii mustului sau vinului;

4) vinul obţinut din must sau din vin dezacidificat prin intermediul acestui tratament trebuie să aibă o concentraţie în masă a acidului tartric de cel puţin 1g/dm3;

5) dezacidificarea cu ajutorul membranelor şi acidificarea se exclud reciproc;

6) membranele utilizate trebuie să respecte cerinţele prevăzute în Codexul oenologic internaţional, publicat de OIV ;

7) tratamentul trebuie să facă obiectul unei înscrieri în registrele de evidenţă menţionate în capitolul XVIII din prezenta Reglementare tehnică.

138.Prin procedeul decupajare se subînţelege amestecarea vinurilor, a vinurilor materie primă sau a musturilor de provenienţă diferită, din soiuri diferite de struguri, din ani de recoltă diferiţi, fabricate după diferite tehnologii de producere sau din categorii diferite de vin sau de must.

139. Se consideră categorii diferite de vin sau de must, în înţelesul punctului 138 din prezenta Reglementare tehnică, următoarele:

1) vinul roşu, vinul roz, vinul alb, fabricate după diferite tehnologii de producere, precum şi musturile sau vinurile materie primă din care se poate obţine una dintre aceste categorii de vin;

2) vinul fără DOP sau fără IGP, vinul cu DOP sau cu IGP, fabricate după diferite tehnologii de producere, precum şi musturile sau vinurile materie primă din care se poate obţine una dintre aceste categorii de vin.

140. Nu se consideră cupajare următoarele procedee:

1) îmbogăţirea prin adăugare de must de struguri concentrat sau de must de struguri concentrat rectificat;

2) îndulcirea.

141.Limitele şi condiţiile privind îndulcirea vinului, care corespund definiţiei de la punctul 1 din anexa nr. 4 la prezenta Reglementare tehnică, sînt următoarele:

1) îndulcirea este permisă la etapa de producere numai dacă se efectuează cu ajutorul unuia sau mai multor produse:

a) must de struguri;

b) must de struguri concentrat;

c) must de struguri concentrat rectificat;

d) must de struguri sulfitat.

Concentraţia în masă a zaharurilor vinului în cauză nu poate fi majorată cu mai mult de 66,7 g/dm3 (recalculată în alcool – cu cel mult 4 % vol.);

2) îndulcirea unui vin cu DOP trebuie realizată în interiorul ariei geografice delimitate în care este obţinut vinul în cauză;

3) produsele utilizate la fabricarea vinului cu DOP, menţionate la subpunctul 1), trebuie să fie originare din aceeaşi arie geografică delimitată ca şi vinul pentru îndulcirea căruia au fost folosite.

142.Procedeele tehnologice autorizate şi restricţiile aplicabile vinului spumant, vinului spumant de calitate şi vinului spumant de calitate de tip aromat, fără a aduce atingere celor specificate în anexa nr. 10 din prezenta Reglementare tehnică, sînt următoarele:

1)  pentru vinul spumant:

a) licoarea de tiraj şi licoarea de rezervor poate fi compusă numai din:

- must de struguri;

- must de struguri parţial fermentat;

- must de struguri concentrat;

- must de struguri concentrat rectificat; sau

- zaharoză (zahăr tos, zahăr rafinat) şi vin materie primă pentru vinuri spumante;

b) licoarea de expediţie poate să conţină numai:

- zaharoză (zahăr tos, zahăr rafinat);

- must de struguri;

- must de struguri parţial fermentat;

- must de struguri concentrat;

- must de struguri concentrat rectificat;

- vin materie primă pentru vinuri spumante; sau

- un amestec al produselor menţionate anterior, cu posibilitatea adăugării distilatului de vin;

c) în afara îmbogăţirii autorizate a vinului materie primă pentru vinurile spumante specificate la punctele 117-125 din prezenta Reglementare tehnică, orice altă îmbogăţire este interzisă;

d) adaosul de licoare de tiraj, licoare de rezervor şi licoare de expediţie nu este considerat îmbogăţire sau îndulcire. Adaosul de licoare de tiraj şi licoare de rezervor va mări concentraţia alcoolică totală a vinului materie primă pentru vinurile spumante cu cel mult 1,5 % vol. Această mărime se măsoară prin calcularea diferenţei dintre concentraţia alcoolică totală a vinului materie primă pentru vinuri spumante şi concentraţia alcoolică totală a vinului spumant înainte de eventualul adaos de licoare de expediţie;

e) adaosul de licoare de expediţie va mări concentraţia alcoolică dobîndită a vinului spumant cu cel mult 0,5 % vol.;

f) îndulcirea vinului materie primă pentru vinuri spumante este interzisă;

g) vinul materie primă pentru vinuri spumante poate fi supus acidificării sau dezacidificării. Acidificarea se efectuează cu cel mult 1,50 g/dm3, exprimată în acid tartric. Acidificarea şi dezacidificarea se exclud reciproc. În anii cu condiţii climaterice nefavorabile, la decizia Oficiului, acidificarea se poate face cu cel mult 2,50 g/dm3, cu condiţia ca concentraţia în masă a acizilor titrabili iniţială, exprimată în acid tartric, să nu fie mai mică de 4,0 g/dm3;

h) dioxidul de carbon provine numai din fermentarea alcoolică a vinului materie primă pentru vinuri spumante la care s-a adăugat licoare de tiraj sau licoare de rezervor. Fermentarea se efectuează numai în sticle sau rezervoare tehnologice ermetice. Utilizarea dioxidului de carbon în cazul procedeului de transvazare prin contrapresiune este autorizată numai dacă presiunea dioxidului de carbon din vinul spumant nu se măreşte;

i) concentraţia alcoolică dobîndită a vinului spumant, inclusiv alcoolul conţinut în licoarea de expediţie eventual adăugată, este de cel puţin 9,5 % vol.;

2) pentru vinul spumant de calitate:

a) licoarea de tiraj şi licoarea de rezervor poate fi compusă numai din:

- zaharoză (zahăr tos, zahăr rafinat);

- must de struguri concentrat;

- must de struguri concentrat rectificat;

- must de struguri sau must de struguri parţial fermentat; sau

- vin materie primă pentru vinuri spumante;

b) la fabricare se aplică procedeele specificate la subpunctul 1) literele b)-h) din prezentul punct;

c) concentraţia alcoolică dobîndită a vinului spumant de calitate, inclusiv alcoolul conţinut în licoarea de expediţie eventual adăugată, este de cel puţin 10,0 % vol.;

d) în cazul îmbutelierii în recipiente închise cu capacitate mai mică de 250 cm3, la temperatura de 20 °C, pot prezenta o suprapresiune minimă de 3 bari;

e) durata procesului de fabricare, incluzînd procesul de maturare, calculată începînd cu fermentarea secundară, trebuie să fie de cel puţin:

- şase luni, dacă fermentarea secundară are loc în rezervoare tehnologice ermetice;

- nouă luni, dacă fermentarea secundară are loc în sticle;

f) durata procesului de fermentare secundară şi durata menţinerii pe drojdie trebuie să fie de cel puţin:

- 90 de zile;

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

3) în ceea ce priveşte vinul spumant de calitate de tip aromat:

a) poate fi obţinut numai dacă vinul respectiv este fabricat din struguri, must de struguri sau must de struguri parţial fermentat, obţinute din soiuri de struguri enumerate în anexa nr. 11 la prezenta Reglementare tehnică;

b) adaosul de licoare de expediţie este interzis;

c) durata procesului de fabricare nu poate fi mai mică de o lună;

4) pentru vinul spumant cu DOP şi pentru vinul spumant de calitate cu DOP:

a) concentraţia alcoolică totală a vinului materie primă destinat producerii vinurilor respective este de cel puţin 9,5 % vol.;

b) concentraţia alcoolică dobîndită a vinurilor respective, inclusiv alcoolul conţinut în eventuala licoare de expediţie adăugată, este de cel puţin 10 % vol.;

c) licoarea de tiraj sau licoarea de rezervor poate fi compusă numai din:

- zaharoză (zahăr tos, zahăr rafinat);

- must de struguri concentrat;

- must de struguri concentrat rectificat;

şi din:

- must de struguri;

- must de struguri parţial fermentat;

- vin materie primă pentru vinuri spumante,

 capabile să producă acelaşi vin spumant cu DOP sau acelaşi vin spumant de calitate cu DOP ca şi vinul materie primă pentru vinuri spumante în care se adăugă licoarea de tiraj sau licoarea de rezervor;

d) în cazul îmbutelierii în recipiente ermetice cu capacitate mai mică de 250 cm3, la temperatura de 20 °C, pot prezenta o suprapresiune minimă de 3 bari;

e) durata procesului de fabricare, incluzînd maturarea, calculată începînd cu fermentarea secundară, nu poate să fie mai mică de:

- şase luni, dacă fermentarea secundară are loc în rezervoare tehnologice ermetice;

- nouă luni, dacă fermentarea secundară are loc în sticle;

f) durata procesului de fermentare secundară şi durata menţinerii vinului pe drojdie trebuie să fie de cel puţin:

- 90 de zile;

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

g) la fabricare se aplică procedeele specificate la subpunctul 1) literele b)-h) din prezentul punct;

h) în ceea ce priveşte vinul spumant de calitate de tip aromat cu DOP:

- poate fi obţinut numai dacă vinul respectiv este fabricat din struguri, must de struguri sau must de struguri parţial fermentat, obţinute din soiuri de struguri incluse în anexa nr. 11 la prezenta Reglementare tehnică, cu condiţia ca aceste soiuri de struguri să fie cultivate în aria geografică delimitată, a denumirii de origine pe care o poartă vinul respectiv;

- adaosul de licoare de expediţie este interzis;

- concentraţia alcoolică dobîndită nu poate fi mai mică de 6 % vol.;

- concentraţia alcoolică totală nu poate fi mai mică de 10 % vol.;

- în cazul îmbutelierii în recipiente ermetice la temperatura de 20 °C, pot prezenta o suprapresiune minimă de 3 bari;

- prin derogare de la litera e), durata procesului de fabricare trebuie să fie de cel puţin o lună.

143.Procedeele tehnologice autorizate şi restricţiile aplicabile vinurilor licoroase, inclusiv vinurilor licoroase cu DOP sau cu IGP, fără a aduce atingere celor specificate în anexa nr. 10 la prezenta Reglementare tehnică, sînt următoarele:

1) creşterea concentraţiei alcoolice naturale poate fi realizată numai în urma utilizării produselor menţionate la punctul 2 din anexa nr. 4 la prezenta Reglementare tehnică;

2) îndulcirea cu must de struguri concentrat sau cu must de struguri concentrat rectificat, cu condiţia ca concentraţia în masă a zaharurilor vinului în cauză să nu fie majorată cu mai mult 50 g/dm3 (recalculată în alcool – cu cel mult 3 % vol.);

3) vinurile licoroase cu DOP sau cu IGP pot fi obţinute numai dacă produsele menţionate la punctul 2 subpunctul 3) din anexa nr. 4 la prezenta Reglementare tehnică sînt fabricate din struguri cultivaţi în aria geografică delimitată a denumirii pe care o poartă vinul respectiv.

144. Inofensivitatea produselor vitivinicole trebuie să fie asigurată în procesul fabricării şi circuitului acestora – la elaborarea noilor tehnologii, ambalare, transportare şi depozitare de către producători şi vînzători – prin respectarea cerinţelor de igienă şi inofensivitate în vigoare.

145. La valorificarea produselor secundare vinicole şi a produselor obţinute prin valorificarea produselor secundare vinicole se respectă următoarele cerinţe:

1) se interzice suprapresarea strugurilor;

2) cantitatea de alcool conţinută de tescovina de struguri şi drojdia de vin după presare trebuie să fie la un nivel minim de 5 % în raport cu volumul de alcool conţinut în vinul finit;

3) se interzice fabricarea vinului din drojdie de vin sau din tescovină de struguri;

4) se interzice presarea drojdiei de vin şi refermentarea tescovinei de struguri în alte scopuri decît pentru distilare sau producerea pichetului. Filtrarea şi centrifugarea drojdiei de vin nu se consideră presare;

5) pichetul poate fi utilizat numai pentru distilare.

**Capitolul XVII**

**CERINŢE PRIVIND ETICHETAREA**

146. Etichetarea şi prezentarea categoriilor de vin menţionate la punctele 1-11 din anexa nr. 4 la prezenta Reglementare tehnică va fi efectuată conform prevederilor actelor legislative şi normative în vigoare şi va conţine indicaţii obligatorii şi facultative.

147. Indicaţiile obligatorii de etichetare a produselor sînt stabilite prin Legea viei şi vinului.

148.  Modul de prezentare a indicaţiilor obligatorii de etichetare pentru produsele menţionate la punctul 146 din prezenta Reglementare tehnică sînt următoarele:

1) se expun în acelaşi cîmp vizual pe recipient, astfel încît să poată fi citite simultan, fără a fi necesară întoarcerea ambalajului:

a) denumirea sau marca sub care este comercializat produsul;

b) denumirea categoriei de produs;

c) denumirea indicaţiei geografice protejate sau denumirea de origine protejată;

d) menţiunile „denumire de origine protejată” sau „indicaţie geografică protejată”;

e) concentraţia alcoolică;

f) categoria produsului în funcţie de concentraţia în masă a zaharurilor;

g) volumul nominal al produsului;

h) ţara de origine a produsului.

Celelalte indicaţii obligatorii pot apărea în alte cîmpuri vizuale pe recipient;

2) se scriu cu caractere indelebile şi se disting în mod clar de textul sau graficele adiacente;

3) la specificarea concentraţiei alcoolice:

a) concentraţia alcoolică se exprimă în unităţi sau semiunităţi procentuale;

b) fără a aduce atingere toleranţelor stabilite pentru metoda de analiză de referinţă utilizată, valoarea concentraţiei alcoolice indicată nu poate să varieze cu mai mult de 0,5% vol. faţă de cea rezultată în urma analizei. Cu toate acestea, concentraţia alcoolică a produselor cu DOP sau cu IGP îmbuteliate timp de peste trei ani, a vinurilor spumante, a vinurilor spumante de calitate, a vinurilor spumante de calitate de tip aromat, a vinurilor spumoase, a vinurilor petiante, a vinurilor perlante, a vinurilor licoroase şi a vinurilor din struguri supramaturaţi nu poate să varieze cu mai mult de 0,8 % vol. faţă de cea rezultată în urma analizei, fără a aduce atingere toleranţelor stabilite pentru metoda de analiză de referinţă utilizată;

c) valoarea (cifra) concentraţiei alcoolice apare pe etichetă cu caractere de cel puţin 5 mm înălţime, în cazul în care volumul nominal al ambalajului depăşeşte 100 cm3, de cel puţin 3 mm înălţime, în cazul în care acesta este egal cu sau mai mic de 100 cm3, dar mai mare de 20 cm3 și de 2 mm înălţime, în cazul în care volumul nominal este de cel mult 20 cm3;

d) în cazul vinului nou aflat încă în fermentare (tulburel), concentraţia alcoolică dobîndită şi/sau totală în volume trebuie menţionată pe etichetă. Atunci cînd concentraţia alcoolică totală în volume este menţionată pe etichetă, cifra trebuie să fie urmată de „% vol” şi poate fi precedată de termenii „concentraţia alcoolică totală” sau „alcool total”;

4) la specificarea categoriei produsului în funcţie de concentraţia în masă a zaharurilor şi valoarea acesteia:

a) se indică, pentru vinurile spumante, vinurile spumante de calitate, vinurile spumante de calitate de tip aromat şi vinurile spumoase, tipul şi valoarea:

- *brut natur* – dacă concentraţia în masă a zaharurilor este de cel mult 3 g/dm3. Această menţiune poate fi utilizată numai pentru produsele la care nu s-a adăugat zahăr după fermentarea secundară;

- *extra brut* – dacă concentraţia în masă a zaharurilor este cuprinsă între 0 şi 6 g/dm3;

- *brut* – cînd concentraţia în masă a zaharurilor este de cel mult 12 g/dm3;

- *extra sec* – dacă concentraţia în masă a zaharurilor este cuprinsă între 12 şi 17 g/dm3;

- *sec* – dacă concentraţia în masă a zaharurilor este cuprinsă între 17 şi 32 g/dm3;

- *demisec* – dacă concentraţia în masă a zaharurilor este cuprinsă între 32 şi 50 g/dm3;

- *dulce* – dacă concentraţia în masă a zaharurilor este de cel puţin 50 g/dm3:

b) se indică, pentru vinurile perlante şi vinurile petiante, tipul şi valoarea:

- *sec* – dacă concentraţia în masă a zaharurilor este de cel mult 4 g/dm3 sau de cel mult 9 g/dm3,cu condiţia ca aciditatea totală, exprimată în grame de acid tartric pe decimetru cub, să nu fie mai mult de 2 g sub concentraţia în masă a zahărului rezidual;

- *demisec* – dacă concentraţia în masă a zaharurilor depăşeşte valoarea maximă stabilită pentru sec, dar este de cel mult 12 g/dm3 sau de cel mult 18 g/dm3,cu condiţia ca aciditatea totală, exprimată în grame de acid tartric pe decimetru cub, să nu fie mai mult de 10 g sub concentraţia în masă a zahărului rezidual;

- *demidulce* – dacă concentraţia în masă a zaharurilor este mai mare decît valoarea maximă stabilită pentru demisec, dar este de cel mult 45 g/dm3;

- *dulce* – dacă concentraţia în masă a zaharurilor este de cel puţin 45 g/dm3;

c) valoarea (cifra) este urmată de unitatea de măsură „g/dm3” şi poate fi precedată de abrevierea „zah.”;

d) fără a aduce atingere condiţiilor de utilizare prezentate la litera a) din prezentul subpunct, concentraţia în masă a zaharurilor nu poate să varieze cu mai mult de 3 g/dm3 faţă de valoarea înscrisă pe eticheta produsului;

e) în cazul în care concentraţia în masă a zaharurilor produselor, exprimată ca fructoză şi glucoză (inclusiv orice zaharoză), justifică utilizarea a două dintre menţiunile incluse la litera a) din prezentul subpunct, se alege numai una dintre aceste două menţiuni;

5) la specificarea denumirii şi adresei producătorului, a ambalatorului, a distribuitorului, a importatorului care reprezintă sau conţine o denumire de origine protejată sau o indicaţie geografică protejată, aceasta se indică pe etichetă cu caractere a căror dimensiune nu depăşeşte jumătate din dimensiunea celor utilizate fie pentru indicarea denumirii de origine protejate sau indicaţiei geografice protejate, fie pentru denumirea categoriei produsului în cauză;

6) specificarea categoriilor „vin spumos” şi „vin perlant” se completează cu menţiunea „obţinut prin adaos de dioxid de carbon”, scrisă cu caractere de acelaşi tip şi de aceeaşi dimensiune.

149. Pe etichetă sau pe suprafaţa ambalajului de desfacere al produselor menţionate în anexa nr. 4 la prezenta Reglementare tehnică pot fi specificate, următoarele indicaţii facultative:

1) anul de recoltare, cu condiţia ca cel puţin 85 % din cantitatea de struguri utilizată în procesul de producţie să fie recoltată în anul respectiv. Aceasta nu include cantităţile de produse utilizate pentru îndulcire, specificate în punctul 141 subpunctul 1), pentru fabricarea licorilor de tiraj, de rezervor şi de expediţie, specificate la punctul 142, şi cantităţile de produse menţionate la punctul 2 subpunctul 5) din anexa nr. 4 la prezenta Reglementare tehnică;

2) denumirea unuia sau a mai multe soiuri de struguri de vinificaţie sau sinonimele acestora utilizate la fabricarea produselor menţionate în anexa nr. 4 la prezenta Reglementare tehnică, cu următoarele precizări:

a) în cazul în care se menţionează doar un singur soi de struguri de vinificaţie sau sinonimul acestuia, cel puţin 85 % dintre produsele în cauză trebuie să fie obţinute din soiul respectiv, fără a include cantităţile de produse indicate la subpunctul 1);

b) în cazul în care se menţionează două sau mai multe soiuri de struguri de vinificaţie sau sinonimele acestora, 100 % dintre produsele în cauză trebuie să fie obţinute din aceste soiuri, fără a include cantităţile de produse indicate la subpunctul 1). Soiurile de struguri de vinificaţie se indică în ordine descrescătoare a ponderii lor în produs şi cu caractere de aceeaşi dimensiune;

3) categoria produsului în funcţie de concentraţia în masă a zaharurilor şi/sau valoarea acesteia – pentru categoriile de vinuri menţionate în anexa nr. 4 la prezenta Reglementare tehnică, cu excepţia vinurilor licoroase şi a vinurilor specificate la literele a) şi b) din punctul 148 subpunctul 4):

a) cu indicarea tipurilor:

- *sec* – dacă concentraţia în masă a zaharurilor este de cel mult 4 g/dm3 sau de cel mult 9 g/dm3,cu condiţia ca aciditatea totală, exprimată în grame de acid tartric pe decimetru cub, să nu fie mai mult de 2 g sub concentraţia în masă a zahărului rezidual;

- *demisec* – dacă concentraţia în masă a zaharurilor depăşeşte valoarea maximă stabilită pentru sec, dar este de cel mult 12 g/dm3 sau de cel mult 18 g/dm3,cu condiţia ca aciditatea totală, exprimată în grame de acid tartric pe decimetru cub, să nu fie mai mult de 10 g sub concentraţia în masă a zahărului rezidual;

- *demidulce*  – dacă concentraţia în masă a zaharurilor este mai mare decît valoarea maximă stabilită pentru demisec, dar este de cel mult 45 g/dm3;

- *dulce* – dacă concentraţia în masă a zaharurilor este de cel puţin 45 g/dm3;

b) valoarea (cifra) este urmată de unitatea de măsură „g/dm3” şi poate fi precedată de abrevierea „zah.”;

c) fără a aduce atingere condiţiilor de utilizare prezentate la litera a) din prezentul subpunct, concentraţia în masă a zaharurilor nu poate să varieze cu mai mult de 1 g/dm3 faţă de valoarea înscrisă pe eticheta produsului;

d) în cazul în care concentraţia în masă a zaharurilor produselor justifică utilizarea a două dintre menţiunile incluse la litera a) din prezentul subpunct, se alege numai una dintre aceste două menţiuni;

4) menţiunile referitoare la anumite procedee tehnologice, după cum urmează:

a) „fermentat în butoaie din lemn de stejar” sau „maturat în butoaie din lemn de stejar” – numai pentru produsele fermentate sau maturate în recipiente din lemn de stejar. Menţiunile nu se utilizează în cazul fermentării sau maturării cu contact cu lemnul de stejar (fragmente, aşchii, talaş şi rumeguş), chiar şi împreună cu utilizarea unuia sau a mai multe recipiente din lemn;

b) „fermentat în sticlă” – numai pentru a descrie vinurile spumante sau vinurile spumante de calitate obţinute prin fermentare secundară în sticlă, cu condiţia ca procesul de maturare să dureze cel puţin nouă luni, inclusiv fermentarea secundară şi menţinerea pe drojdii cel puţin 90 de zile, iar produsul să fie separat de drojdie prin filtrare, conform metodei de transvazare sau prin evacuare;

c) „fermentat în sticlă prin metoda tradiţională”, „metoda tradiţională”, „metoda clasică” sau „metoda tradiţională clasică” – numai pentru a descrie vinurile spumante cu DOP sau cu IGP sau vinurile spumante de calitate, cu condiţia ca fermentarea secundară să fie realizată în sticle şi acestea să fie menţinute în prezenţa drojdiei timp de cel puţin nouă luni, iar produsul să fie separat de drojdie prin evacuare;

d)„maturat … ani (luni)” **–** numai pentru a descrie vinurile maturate în vase vinicole cu prezenţa lemnului de stejar înainte de îmbuteliere, pînă la obţinerea nuanţelor de maturare bine pronunţate, cel puţin 6 luni în cazul vinurilor albe şi roze, şi cel puţin 12 luni, în cazul vinurilor roşii;

e) „învechit în sticlă … ani” sau „vin de colecţie” – numai pentru a descrie vinurile învechite la sticlă cel puţin 2 ani în cazul vinurilor albe şi roze şi cel puţin 2,5 ani, în cazul vinurilor roşii, care anterior au fost maturate în vase vinicole, conform condiţiilor indicate la litera d);

5) menţiunea „vin tînăr” **–** numai pentrua descrievinurile menţionate la punctul 1 din anexa nr. 4 la prezenta Reglementare tehnică, puse în comercializare pînă la finele anului de recoltă a strugurilor;

6) denumirea unei arii geografice mai mici decît aria care stă la baza denumirii de origine sau a indicaţiei geografice, constituită din denumirea unităţii administrative, care poate fi utilizată numai dacă cel puţin 85 % dintre strugurii din care a fost produs vinul provin din acea arie geografică de dimensiuni mai mici, iar partea rămasă de 15 % provine din aria geografică delimitată a denumirii de origine sau a indicaţiei geografice în cauză;

7) prezentarea grafică a arealului delimitat pentru vinurile cu DOP;

8) denumirea procedeelor tehnologice specifice aplicate;

9) date cu privire la certificare;

10) codul cu bare (dacă este înregistrat);

11) indicarea imaginilor medaliilor, distincţiilor, dacă sînt demonstrate;

12) alte indicaţii, dacă nu contravin legislaţiei în vigoare.

150. Etichetarea şi prezentarea produselor obţinute pe bază de vin, specificate la punctului 34 subpunctul 3) din prezenta Reglementare tehnică trebuie să corespundă prevederilor Reglementării tehnice „Definirea, descrierea, prezentarea şi etichetarea băuturilor alcoolice”, aprobată prin Hotărîrea Guvernului nr. 317 din 23 mai 2012, iar a celor specificate la punctului 34 subpunctul 4) din prezenta Reglementare tehnică – prevederilor reglementărilor tehnice pertinente, cu respectarea modului de prezentare a indicaţiilor obligatorii menţionate la punctul 148 subpunctele 1) şi 2) din prezenta Reglementare tehnică.

151. Etichetarea şi prezentarea produselor fabricate prin prelucrarea strugurilor cultivaţi în sistemul de viticultură ecologică se efectuează în conformitate cu Legea cu privire la producţia agroalimentară ecologică şi cu prezenta Reglementare tehnică.

152. Atunci cînd sînt exprimate în cuvinte, indicaţiile obligatorii şi facultative se expun în limba de stat.

**Capitolul XVIII**

**TRASABILITATEA PRODUSELOR VITIVINICOLE**

153. Producătorii produselor vitivinicole, pentru a asigura trasabilitatea la toate etapele circuitului produselor vitivinicole – producerea, prelucrarea, depozitarea, transportarea şi comercializarea lor – în scopul asigurării inofensivităţii şi ocrotirii sănătăţii populaţiei, precum şi protecţiei mediului înconjurător, trebuie să perfecteze documentele de evidenţă şi să prezinte declaraţii vitivinicole, conform capitolului III1 din Legea viei şi vinului şi prezentei Reglementări tehnice.

154. Trasabilitatea produselor viticole prevede:

1) asigurarea trasabilităţii produselor viticole de către producătorii de struguri la toate etapele de înfiinţare şi exploatare a plantaţiilor viticole prin alegerea terenului şi solului favorabile pentru viţa-de-vie privind conţinutul de metale toxice, pesticide persistente şi reziduuri de preparate de uz fitosanitar, prin neadmiterea poluării solului şi prin folosirea corectă a preparatelor de uz fitosanitar şi a fertilizanţilor permişi pentru utilizare;

2) obligativitatea producătorilor de struguri să utilizeze pentru protecţia plantaţiilor viticole de boli şi dăunători doar preparatele de uz fitosanitar şi fertilizanţii incluşi în Registrul de stat al produselor de uz fitosanitar şi al fertilizanţilor permişi pentru utilizare în Republica Moldova şi, în funcţie de produs, să respecte normele de consum şi termenul ultimului tratament pînă la recoltare;

3) ţinerea de către producătorii de struguri a evidenţei tratamentelor fitosanitare ale plantaţiilor şi a lucrărilor de aplicare a fertilizanţilor în Registrul de evidenţă a utilizării produselor de uz fitosanitar şi a fertilizanţilor;

4) la comercializarea strugurilor, deţinerea de către producătorii viticoli a certificatului privind respectarea regulilor de utilizare a produselor de uz fitosanitar şi a fertilizanţilor şi certificatul de inofensivitate, pînă la începerea campaniei de recoltare a strugurilor;

5) eliberarea certificatului privind respectarea regulilor de utilizare a produselor de uz fitosanitar şi a fertilizanţilor în baza Registrului de evidenţă a utilizării produselor de uz fitosanitar şi a fertilizanţilor;

6) completarea Registrului de evidenţă a utilizării produselor de uz fitosanitar şi a fertilizanţilor şi a certificatului privind respectarea regulilor de utilizare a produselor de uz fitosanitar şi a fertilizanţilor, precum şi modelele acestora conform Regulamentului cu privire la importul, stocarea, comercializarea şi utilizarea produselor de uz fitosanitar şi a fertilizanţilor, aprobat prin Hotărîrea Guvernului nr. 1045 din 5 octombrie 2005;

7) eliberarea certificatului de inofensivitate conform prevederilor articolului 23 din Legea nr.119-XV din 22 aprilie 2004 cu privire la produsele de uz fitosanitar şi la fertilizanţi;

8) corespunderea strugurilor de import destinaţi prelucrării industriale, după indicii de inofensivitate, standardelor naţionale în domeniu şi să fie însoţiţi de actele specificate în articolul 23 alineatul (5) din Legea cu privire la produsele de uz fitosanitar şi la fertilizanţi.

155. Trasabilitatea produselor vitivinicole se asigură de către producătorii de struguri şi producătorii vitivinicoli prin ţinerea evidenţei produselor utilizate în procesul tehnologic (în funcţie de genul de activitate) şi prin ţinerea registrelor vitivinicole de evidenţă, cu condiţia demonstrării tuturor menţiunilor din registre, prin fişele de cupaj, declaraţiile vitivinicole și alte documente de evidență.

156. Registrele vitivinicole de evidenţă sînt:

 1) Registrul de evidenţă a cantităţii şi calităţii strugurilor (musturilor, mustuielii) recepţionaţi, conform modelului expus în anexa nr. 12 la prezenta Reglementare tehnică;

2) Registrul de intrări-ieşiri ale produselor vitivinicole, conform cerinţelor specificate la punctele 162 şi 164 din prezenta Reglementare tehnică;

3) registrele procedeelor tehnologice, conform cerinţelor specificate la punctele 165-168 din prezenta Reglementare tehnică;

4) Registrul de intrări-ieşiri privind deţinerea şi utilizarea unor produse, conform cerinţelor specificate la punctele 169-170 din prezenta Reglementare tehnică;

5) registrele de evidenţă privind producerea, îmbutelierea şi comercializarea distilatelor de origine vitivinicolă, a alcoolului etilic de origine vitivinicolă rectificat şi a altor produse obţinute pe bază de vin, conform cerinţelor unui regulament elaborat şi aprobat de către Minister.

157. Unităţile vinicole pot ţine şi alte registre de evidenţă a procedeelor tehnologice şi de producere decît cele specificate la punctele 165-168 din prezenta Reglementare tehnică.

158. Registrele de evidenţă se completează de către producători şi pot fi ţinute pe suport de hîrtie şi în format electronic. Registrele pe suport de hîrtie sînt compuse din foi fixate, numerotate consecutiv şi şnuruite, care sînt ştampilate şi vizate de către conducătorul întreprinderii.

159. Registrele de evidenţă în format electronic sînt întocmite pe baza unui sistem automatizat, în conformitate cu normele stabilite de către Minister. Conţinutul acestuia trebuie să fie identic cu cel al registrului pe suport de hîrtie.

160. Registrele de evidenţă se păstrează la locul fabricării produselor.

161. În cazul în care mai multe magazine de vînzare cu amănuntul ce vînd produsele direct către consumatorul final aparţin aceleiaşi întreprinderi şi sînt aprovizionate de la unul sau mai multe depozite centrale ce aparţin acestei întreprinderi, depozitele centrale respective au obligaţia să ţină registrele respective. În aceste registre, livrările către magazinele menţionate sînt înscrise ca ieşiri.

162. Se ţin registre de intrări-ieşiri separat pentru:

1) fiecare categorie de vin enumerată în anexa nr. 4 la prezenta Reglementare tehnică;

2) fiecare categorie de vin cu DOP şi pentru produsele destinate a fi transformate în vinuri cu DOP;

3) fiecare categorie de vin cu IGP şi pentru produsele destinate a fi transformate în vinuri cu IGP.

163. În registrele de evidenţă pot fi înscrise şi alte menţiuni decît cele indicate în modelele registrelor specificate la punctul 156 din prezenta Reglementare tehnică.

164. Pentru fiecare intrare şi ieşire, în registre se specifică următoarele:

1) data acţiunii;

2) cantitatea reală intrată şi ieşită;

3) denumirea produsului;

4) documentul de însoţire a transportului;

5) după caz, indicaţii facultative, conform punctului 149 din prezenta Reglementare tehnică;

6) identificarea recipientelor pentru depozitarea vinurilor și volumul lor nominal. Cu toate acestea, înregistrarea recipientelor a căror capacitate nu depăşeşte 600 de litri, care conţin acelaşi produs şi sînt depozitate împreună în acelaşi lot poate fi înlocuită prin înregistrarea întregului lot, cu condiţia ca acest lot să fie separat în mod clar de celelalte.

165.Procedeele tehnologice înscrise în registre sînt:

1) creşterea concentraţiei alcoolice – îmbogăţirea mustului;

2) acidificarea;

3) dezacidificarea;

4) îndulcirea;

5) cupajarea;

6) ambalarea;

7) distilarea;

8) producerea vinurilor spumante, a vinurilor spumante de calitate, a vinurilor spumante de calitate de tip aromat, a vinurilor petiante, a vinurilor perlante şi a vinurilor spumoase;

9) producerea vinurilor licoroase;

10) producerea mustului de struguri concentrat şi a mustului de struguri concentrat rectificat;

11) tratarea cu cărbune de uz oenologic;

l2) tratarea cu ferocianură de potasiu;

13) adaosul de bicarbonat de dimetil (DMDC) în vinuri;

14) tratarea cu chitosan şi cu chitină-glucan;

15) corectarea concentraţiei alcoolice a vinurilor;

16) producerea vinului materie primă sec alcoolizat cu distilat de vin;

17) celelalte cazuri de adaos de alcool;

18) prelucrarea într-un produs dintr-o altă categorie, în special în produse vitivinicole aromatizate;

19) tratarea prin electrodializă sau tratarea cu schimbători de cationi în vederea stabilizării tartrice a vinului sau tratarea cu schimbători de cationi în vederea acidificării;

20) utilizarea lemnului de stejar în procesul de fabricare a produselor vitivinicole;

21) tratamentul prin electrodializă cu membrane în vederea acidificării sau dezacidificării.

166.Pentru fiecare dintre procedeele tehnologice specificate la punctul 165, registrele, altele decît cele menţionate la punctele 167 şi 168 din prezenta Reglementare tehnică, conţin informaţii privind:

1) denumirea procedeului efectuat şi data efectuării;

2) denumirea şi cantităţile produselor utilizate;

3) cantitatea de produs obţinută prin acest procedeu, inclusiv alcoolul obţinut din tratamentul de corectare a concentraţiei alcoolice a vinului;

4) cantitatea de produs utilizată pentru creşterea concentraţiei alcoolice, acidificare, dezacidificare, îndulcire şi alcoolizare;

5) descrierea produselor (caracteristicile fizico-chimice care se modifică) înainte şi după acest procedeu;

6) marcarea recipientelor în care produsele înscrise în registre se aflau înaintea procedeului respectiv şi a celor în care se află după efectuarea acestuia;

7) în cazul ambalării, numărul de ambalaje umplute şi conţinutul acestora;

8) în cazul ambalării în regim contractual, numele şi adresa ambalatorului;

9) în cazul în care un produs trece într-o altă categorie, în urma unei transformări care nu rezultă din procedeele specificate la punctul 165 subpunctul 1) din prezenta Reglementare tehnică, în special în cazul fermentării mustului de struguri, în registre se menţionează cantităţile şi denumirea produsului obţinut în urma transformării.

167. La producerea vinurilor spumante, a vinurilor spumante de calitate, a vinurilor spumante de calitate de tip aromat, a vinurilor petiante, a vinurilor perlante şi a vinurilor spumoase, registrele trebuie să indice:

1) data fabricării;

2) data preparării amestecului de tiraj şi de rezervor;

3) volumul vinului materie primă pentru vinul spumant utilizat, precum şi precizarea fiecărui component împreună cu volumul, concentraţia alcoolică dobîndită şi concentraţia alcoolică potenţială a fiecăruia;

4) volumul de licoare de tiraj şi de licoare de rezervor utilizate;

5) volumul de licoare de expediţie utilizat;

6) numărul de butelii obţinute cu precizarea, dacă este cazul, a tipului de vin exprimat printr-o categorie în funcţie de concentraţia în masă a zahărului rezidual, cu condiţia ca aceasta să apară şi pe etichetă.

168. La producerea vinurilor licoroase, registrele trebuie să indice:

1) data adaosului unuia dintre produsele menţionate în punctul 2 subpunctul 5) din anexa nr. 4 la prezenta Reglementare tehnică;

2) denumirea şi volumul produsului adăugat.

169. Se ţin registre privind intrările şi ieşirile pentru unele produse, indiferent în ce scop le deţin, inclusiv pentru utilizare în propriile unităţi şi anume:

1) zaharoză (zahăr tos, zahăr rafinat);

2) must de struguri concentrat;

3) must de struguri concentrat rectificat;

4) produse utilizate pentru acidificare;

5) produse utilizate pentru dezacidificare;

6) alcooluri şi distilate.

170. În registrele menţionate la punctul 169 din prezenta Reglementare tehnică se precizează separat pentru fiecare produs:

1) în ceea ce priveşte intrările:

a) numele sau denumirea oficială a furnizorului şi adresa acestuia;

b) numărul documentului care a însoţit produsul;

c) cantitatea de produs;

d) data intrării;

2) în ceea ce priveşte ieşirile:

a) cantitatea de produs;

b) data utilizării sau a ieşirii;

c) dacă este cazul, numele sau denumirea oficială a destinatarului şi adresa acestuia;

d) numărul documentului care a însoţit produsul.

171. Unităţile vitivinicole, conform articolului 262  alineatul (4) din Legea viei şi vinului, sînt obligate să îşi stabilească procentul maxim de pierderi, care rezultă din evaporare în cursul depozitării sau din alte procedee tehnologice, aprobate prin ordinul conducătorului întreprinderii.

172.Înregistrările în registrele de intrări-ieşiri trebuie să fie asigurate de un document care a însoţit transportul corespunzător sau de un alt document justificativ şi se realizează pentru menţiunile specificate la punctul 156 subpunctele 2) şi 4) şi la punctele 162 şi 164 din prezenta Reglementare tehnică, în modul următor:

1) pentru intrări – cel tîrziu în prima zi lucrătoare de la data recepţionării;

2) pentru ieşiri – cel tîrziu în a treia zi lucrătoare de la data expedierii.

173. Înregistrările în registrul procedeelor tehnologice se efectuează pentru procedeele şi menţiunile specificate la punctele 165 şi 166 din prezenta Reglementare tehnică, cel tîrziu în prima zi lucrătoare de la data începerii procedeului tehnologic respectiv, iar pentru îmbogăţire, în aceeaşi zi.

174. Înregistrările în registrul pentru unele produse specificate la punctele 169 şi 170 din prezenta Reglementare tehnică privind intrările şi ieşirile se efectuează cel tîrziu în prima zi lucrătoare de la data recepţionării sau a expediţiei, iar în ceea ce priveşte utilizările – în ziua utilizării.

175. La finele campaniei de producţie vitivinicolă (31 iulie a anului următor), în registrele privind intrările şi ieşirile se fac totalizările (bilanţ anual) pentru perioada respectivă.

176. În cadrul bilanţului anual se efectuează inventarul stocurilor.

177. Soldul stocurilor existente trebuie înscrise în registre ca „intrare” pentru campania de producţie vitivinicolă a anului următor, iar dacă în bilanţul anual apar diferenţe între stocul teoretic şi stocul efectiv, acest lucru trebuie consemnat în registrele închise.

178. Registrele şi documentaţia privind procedeele înregistrate în acestea trebuie păstrate cel puţin cinci ani de la ultima înscriere efectuată. În cazul în care într-un registru figurează unul sau mai multe conturi încă neînchise referitoare la anumite cantităţi de vin, aceste conturi pot fi reportate într-un alt registru, cu condiţia să se menţioneze acest lucru în registrul iniţial. În acest caz, perioada de cinci ani începe din ziua reportării.

179. Unităţile vitivinicole, în urma efectuării procedeului tehnologic de cupajare, trebuie să întocmească fişe de cupaj, conform modelului expus în anexa nr. 13 la prezenta Reglementare tehnică, în două exemplare, din care unul se depune la contabilitatea întreprinderii, iar celălalt se păstrează în subdiviziunea în care a fost efectuat procedeul de cupajare.

180. Pebaza registrelor vitivinicole de evidenţă, se întocmesc şi se depun, în termenele stabilite, următoarele declaraţii vitivinicole:

1) declaraţia de recoltă a strugurilor, care se depune de către producătorii de struguri, persoane fizice sau juridice, conform modelelor expuse în anexele nr. 14 şi nr. 15 la prezenta Reglementare tehnică;

2) declaraţia privind campania de producţie vitivinicolă, care se depune de către unităţile vinicole, conform modelului expus în anexa nr. 16 la prezenta Reglementare tehnică, şi se însoţeşte de o informaţie privind achiziţionarea strugurilor, cu indicarea denumirii soiului, cantităţii în tone, localităţii de provenienţă;

3) declaraţia privind stocurile de produse vitivinicole, care se depune de către unităţile vinicole, conform modelului expus în anexa nr. 17 la prezenta Reglementare tehnică.

181. Sînt scutiţi de prezentarea declaraţiei de recoltă a strugurilor producătorii a căror producţie totală de struguri este destinată consumului în stare neprelucrată sau uscării sau transformării directe în suc de struguri ori în vin pentru consum familial.

182. Sînt scutiţi de prezentarea declaraţiei privind campania de producţie vitivinicolă:

1) producătorii de struguri specificaţi la punctul 181 din prezenta Reglementare tehnică, precum şi cei care vinifică struguri şi obţin o cantitate de vin de cel mult 100 dal ce nu va fi comercializată sub nici o formă;

2) producătorii de struguri care fac parte sau sînt asociaţi la o cooperativă vinicolă obligată să prezinte o declaraţie şi care îşi livrează producţia de struguri acesteia, dar îşi rezervă dreptul de a obţine prin vinificare o cantitate de vin de cel mult 100 dal pentru consumul familial. În acest caz cooperativa vinicolă va prezenta declaraţia, cu excepţia vinului rezervat consumului familial al producătorului de struguri.

183. Sînt scutiţi de prezentarea declaraţiei de stocuri de produse vitivinicole comercianţii cu amănuntul.

184. Declaraţia de recoltă a strugurilor se întocmeşte şi se depune la sfîrşitul campaniei de recoltare a strugurilor, dar nu mai tîrziu de 1 decembrie a anului de recoltă al strugurilor, în trei exemplare, dintre care unul se depune la autoritatea administraţiei publice locale de nivelul întîi, unul – la Oficiu, iar celălalt se păstrează la declarant.

185. Declaraţia privind campania de producţie vitivinicolă se întocmeşte şi se depune pînă la data de 15 ianuarie a anului următor recoltării strugurilor, în trei exemplare, dintre care unul se depune la Minister, unul – la Oficiu, iar celălalt se păstrează la declarant.

186. Declaraţia de stocuri de produse vitivinicole se întocmeşte şi se depune, pînă la data de 15 august al fiecărui an, pentru cantităţile deţinute la data de 31 iulie a anului în curs, în trei exemplare, dintre care unul se depune la Minister, unul – la Oficiu, iar celălalt se păstrează la declarant.

**Capitolul XIX**

**EVALUAREA CONFORMITĂŢII PRODUSELOR VITIVINICOLE**

187. Produsele vitivinicole destinate consumului uman direct plasate pe piaţă pot fi comercializate numai dacă au fost supuse obligatoriu evaluării conformităţii, conform prevederilor Legii viei şi vinului, Reglementării tehnice „Definirea, descrierea, prezentarea şi etichetarea băuturilor alcoolice”, aprobate prin Hotărîrea Guvernului nr. 317 din 23 mai 2012, pentru domeniul de reglementare respectiv, şi prezentei Reglementări tehnice.

188. Evaluarea conformităţii produselor vitivinicole include evaluarea rezultatelor încercărilor organoleptice, fizico-chimice şi de inofensivitate, stipulate exhaustiv după cum urmează:

 1)evaluarea caracteristicilor organoleptice ale produselor vitivinicole se efectuează de către o comisie de degustare, conform punctului 42 la prezenta Reglementare tehnică;

 2) pentru produsele vitivinicole specificate în anexele nr. 4 şi nr. 6 la prezenta Reglementare tehnică se determină obligatoriu caracteristicile stabilite la punctul 38 subpunctele 1)-8), 11) şi 14) din prezenta Reglementare tehnică, iar pentru vinurile roşii obţinute din specia *Vitis vinifera* se va determina obligatoriu şi indicatorul prezentat la punctul 38 subpunctul 15). Pentru celelalte produse vitivinicole se va determina caracteristicile stabilite în reglementările tehnice pertinente.

189. Produsele vitivinicole destinate consumului uman direct plasate pe piaţă şi menţionate la poziţiile 1, 2, 3 şi 5 din tabelul punctului 2 al prezentei Reglementări tehnice se supun evaluării conformităţii prin procedurile de certificare sau de declarare a conformităţii pe propria răspundere, în concordanţă cu prevederile prezentului capitol.

190. Evaluarea conformităţii prin procedura de certificare se efectuează de către organismele de certificare acreditate şi recunoscute, conform legislaţiei în vigoare, care trebuie:

1) să fie acreditate şi să funcţioneze în conformitate cu standardele moldovene SM SR EN ISO/CEI 17065 „Evaluarea conformităţii. Cerinţe pentru organisme care certifică produse, procese şi servicii” şi să se conformeze cerinţelor standardelor SM SR EN ISO/CEI 17020 „Evaluarea conformităţii. Cerinţe pentru funcţionarea diferitor tipuri de organisme care efectuează inspecţii”; SM SR EN ISO/CEI 17021 „Evaluarea conformităţii. Cerinţe pentru organisme care efectuează audit şi certificare ale sistemelor de management”;

2) să dispună de laboratoare şi/sau să subcontracteze laboratoare ce sînt acreditate în conformitate cu standardul moldovean SM SR EN ISO/CEI 17025 „Cerinţe generale pentru competenţa laboratoarelor de încercări şi etalonări”.

191. Schemele de certificare se organizează exclusiv conform prezentei Reglementări tehnice și cuprind următoarele etape:

1. perfectarea documentaţiei contractuale – prin încheierea contractului de prestări servicii între solicitant și organismele de evaluare a conformității.

Organismul de evaluare a conformităţii va completa dosarul solicitantului, care va include informaţii privind:

a) identitatea juridică;

b) informaţia privind licenţa de activitate sau înregistrarea în Registru a unităţilor vinicole;

c) categoriile de produse;

d) schemele de certificare solicitate;

2) elaborarea cererii de certificare pentru fiecare solicitare de evaluare a conformităţii, care include:

a) datele de identificare ale solicitantului;

b) numărul contractului de prestări de servicii;

c) informaţii de identificare a produsului supus certificării;

d) documentele normative solicitate benevol pentru evaluarea conformităţii.

În funcţie de schema de certificare utilizată, pot fi solicitate şi alte documente. Cererea şi documentele aferente se examinează în cel mult 1 zi lucrătoare;

3) efectuarea încercărilor de către laboratoarele acreditate de către Centrul Naţional de Acreditare. În cazul în care la cerere au fost anexate rapoartele de încercări, organismul de certificare va efectua identificarea;

4) analiza rezultatelor raportului de încercări de către organismul de certificare;

5) examinarea deciziei referitoare la certificare;

6) eliberarea certificatului de conformitate sau a refuzului motivat. Certificatul de conformitate se va elibera în cel mult în 15 zile lucrătoare de la data înregistrării cererii de certificare.

192. Procedurile de certificare a produselor vitivinicole se realizează conform următoarelor scheme:

1)s*chema nr.1* cuprinde certificarea produselor fabricate în loturi, fără evaluarea procesului de producere, şi include următoarele etape:

a) prezentarea cererii şi a documentelor aferente pentru certificare;

b) examinarea cererii şi luarea deciziei asupra acesteia;

c) identificarea produsului solicitat pentru certificare şi prelevarea mostrelor prin eşantionare;

d) evaluarea produsului prin încercări ale caracteristicilor stabilite pentru acest produs, conform cerinţelor specificate în punctul 188 din prezenta Reglementare tehnică;

e) analiza şi evaluarea rezultatelor raportului de încercări, eliberat de către laboratorul acreditat.

f) întocmirea concluziei şi luarea deciziei asupra certificării;

g) eliberarea certificatului de conformitate sau refuzul argumentat asupra certificării.

Termenul de valabilitate al certificatului de conformitate, eliberat în urma certificării conform schemei nr.1, este echivalent cu termenul de garanţie a produsului stabilit de către producător.

Schema nr. 1 se aplică:

 - la solicitare, cînd produsul se identifică printr-un lot conform definiţiei din punctul 3 subpunctul 10) din prezenta Reglementare tehnică;

- pentru produsele ambalate şi în vrac, dacă nu au fost sau nu pot fi aplicate alte scheme de certificare;

2) *schema nr.2* cuprinde certificarea produselor fabricate în serie, fără evaluarea procesului de producere, dar cu supravegherea produselor certificate, şi include următoarele etape:

a) prezentarea cererii şi a documentelor aferente pentru certificare;

b) analiza cererii, a documentelor aferente şi luarea deciziei asupra cererii;

c) evaluarea condiţiilor de depozitare şi mentenanţa sistemului tehnic;

d) inspecţia produsului certificat de către organismul de certificare din toate depozitele/depozitele de învechire a vinului;

e) evaluarea produsului prin încercări ale caracteristicilor stabilite pentru acest produs, conform cerinţelor de la punctul 188 din prezenta Reglementare tehnică;

f) analiza rapoartelor de încercări;

g) examinarea rezultatelor inspecţiei, a rapoartelor de încercări şi înaintarea propunerilor privind certificarea sau refuzul certificării, cu prezentarea motivelor de refuz;

h) luarea deciziei asupra certificării;

i) eliberarea certificatului de conformitate;

j) supravegherea produselor certificate;

k) luarea deciziei de menţinere, suspendare sau anulare a certificatului de conformitate.

Termenul de valabilitate al certificatului de conformitate, eliberat în urma certificării conform schemei nr. 2, este de cel mult 36 de luni pentru vinurile învechite în sticlă, iar pentru produsele importate ambalate – conform termenului stabilit de către producător.

Schema nr. 2 se aplică exclusiv:

* în cazurile în care nu este posibilă aplicarea altei scheme de certificare;

- la solicitarea agentului economic;

- vinurilor învechite în sticlă – cel puţin 2 ani, în cazul vinurilor albe, şi roze, şi cel puţin 2,5 ani, în cazul vinului roşu;

3) *schema nr. 3* cuprinde certificarea produselor fabricate în serie, cu evaluarea procesului de producere, a depozitelor şi inspecţia produselor, şi include următoarele etape:

a) prezentarea cererii şi a documentelor aferente pentru certificare, cu anexarea sortimentului solicitat. În cazul deţinerii certificatului ce confirmă certificarea sistemului de management al calităţii HACCP ISO 22000, copia certificatului se anexează la dosar;

b) examinarea cererii, a documentelor aferente şi luarea deciziei asupra cererii;

c) evaluarea iniţială a procesului de producere în conformitate cu procedeele tehnologice admise de prezenta Reglementare tehnică şi a trasabilităţii vitivinicole în cadrul unităţii vinicole solicitante;

d) identificarea produsului şi prelevarea mostrelor prin eşantionare de către organismul de certificare;

e) evaluarea iniţială a produsului prin încercări ale caracteristicilor stabilite pentru produsul respectiv, conform cerinţelor de la punctul 188 din prezenta Reglementare tehnică;

f) examinarea rapoartelor de încercări;

g) evaluarea sumativă a rezultatelor evaluării şi întocmirea concluziei privind certificarea;

h) examinarea dosarului şi înaintarea propunerilor pentru luarea deciziei asupra certificării sau refuzului argumentat privind certificarea;

i) luarea deciziei asupra certificării;

j) eliberarea certificatului de conformitate;

k) supravegherea produselor certificate prin evaluarea procesului de producere;

l) evaluarea produsului prin încercări sau inspecţii ale mostrelor prelevate de către organismul de certificare din depozitele de păstrare şi/sau din reţeaua de comerţ;

m) examinarea rapoartelor de încercări şi întocmirea concluziei asupra evaluării;

n) examinarea dosarului şi înaintarea propunerilor pentru luarea deciziei asupra menţinerii, suspendării sau anulării certificatului de conformitate;

o) luarea şi emiterea deciziei de menţinere, suspendare sau anulare a certificatului de conformitate.

Certificatul de conformitate, eliberat în urma certificării produsului conform schemei nr. 3, este valabil pe o perioadă de 3 ani, cu efectuarea controlului anual.

Schema nr. 3 se aplică în cazurile în care procesul de producere este certificat în sistemul de management al siguranţei alimentului HACCP ISO 22000. Această schemă poate fi aplicată şi în cazul contractelor de livrare la export.

193. Încercările în scopul evaluării conformităţii produselor vitivinicole se efectuează conform metodelor stabilite de Reglementarea tehnică „Metode de analiză în domeniul fabricării vinurilor”, aprobată prin Hotărîrea Guvernului nr. 708 din 20 septembrie 2011, de alte reglementări tehnice pertinente, precum şi prin metodele recomandate şi publicate de către OIV.

Încercările se efectuează în laboratoare de încercări acreditate, care întocmesc un raport de încercări, cu aplicarea semnăturii executanţilor şi a şefului de laborator, precum şi a ştampilei laboratorului. Raportul de încercări este transmis organismului de certificare acreditat.

194. Organismul de certificare acreditat în domeniul vitivinicol îşi elaborează procedura de certificare în baza schemelor prezentate la punctul 192 din prezenta Reglementare tehnică, cu aprobarea ulterioară de către Minister.

195. Procedura de declarare a conformităţii pe propria responsabilitate se efectuează de către producător sau de către reprezentantul lui autorizat, în conformitate cu prevederile articolului 19 din Legea privind activităţile de acreditare şi de evaluare a conformităţii.

196. Declaraţia de conformitate pe propria răspundere se bazează pe rezultatele evaluării conformităţii cerinţelor pentru produsul respectiv, stabilite la punctul 188 din prezenta Reglementare tehnică, şi se emite pe baza raportului de încercări, eliberat de către laboratorul acreditat, conform punctului 190 subpunctul 2) din prezenta Reglementare tehnică, şi pe baza sistemului implementat de management al siguranţei alimentului.

197. Declaraţia de conformitate pe propria răspundere, precum şi setul de documente pe baza căruia a fost emisă se păstrează la emitent cel puţin 5 ani.

198. Retragerea certificatului de conformitate, în cazul în care au fost depistate neconformităţi ale produsului, poate fi realizată doar de către organul de evaluare a conformităţii de care a fost emis.

 Anexa nr. 1

 la Reglementarea tehnică „Organizarea

 pieţei vitivinicole”

**DECLARAŢIA**

**privind înfiinţarea plantaţiei viticole (plantarea viţei-de-vie)**

|  |  |
| --- | --- |
| (01) Numărul de înregistrare în Registrul plantaţiilor viticole  |  |
| (02) Identificatorul unic al parcelei viticole  |  |
| (03) Numărul cadastral  |  |
|  Data prezentării declaraţiei |  |
|  Numele, prenumele subregistratorului |  |

|  |
| --- |
| **A. Date privind exploatatorul plantaţiei viticole (parcelei viticole):** |
| (04) Denumirea persoanei juridice/Numele, prenumele persoanei fizice | (05) IDNO/IDNP | (06) Forma organizatorico-juridică | (07) Contacte: e-mail, telefon fix, fax |
|  |  |  |  |
|  |
| (08) Numele, prenumele persoanei de contact | (09) Funcţia | (10) Adresa domiciliului permanent | (11) Telefon mobil |
|  |  |  |  |
|  |
| **A 1. Adresa juridică a exploatatorului plantaţiei viticole (parcelei viticole):** |
| (12) Cod poştal | (13) Raionul/ municipiul | (14) Comuna/satul | (15) Strada , casa, biroul | (16) Contacte: e-mail, telefon fix, fax |
|  |  |  |  |  |
|  |
| **A 2. Adresa sediului unităţii de producere:** |
| (17) Cod poştal | (18) Raionul/municipiul | (19) Comuna/satul | (20) Strada, casa, biroul | (21) Numele, prenumele persoanei de contact | (22) Telefon mobil |
|  |  |  |  |  |  |
|  |
| **B. Date privind proprietarul plantaţiei viticole (parcelei viticole):** |
| (23) Denumirea persoanei juridice/Numele, prenumele persoanei fizice | (24) IDNO/IDNP | (25) Forma organizatorico-juridică | (26) Contacte: e-mail, telefon fix, fax |
|  |  |  |  |
|  |
| (27) Numele, prenumele persoanei de contact | (28) Funcţia | (29) Adresa domiciliului permanent | (30) Telefon mobil |
|  |  |  |  |
|  |
| **B 1. Adresa juridică a proprietarului plantaţiei viticole (parcelei viticole):** |
| (31) Cod poştal | (32) Raionul/municipiul | (33) Comuna/satul | (34) Strada, casa, biroul | (35) Contacte: e-mail, telefon fix, fax |
|  |  |  |  |  |
|  |
| **C. Date privind plantaţia viticolă (parcela viticolă):** |
| (36) Raionul/municipiul | (37) Comuna/satul | (38) Denumirea locală a amplasării parcelei | (39) Supra-faţa totală, ha | (40) Suprafaţa utilă, ha | (41) Altitudine, m | (42) Expoziţie pantă |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |
| (43) Grad înclinare pantă | (44) Direcţia rîndurilor/pantă | (45) Direcţia rîndurilor/coordonate geografice | (46) Spalierul-materiale | (47) Tipul solului |
|  |  |  |  |  |
|  |
| (48) Proprietar/exploata-tor | (49) Biroul de proiectare | (50) Anul de elaborare a proiectului | (51) Respectarea proiectului | (52) Starea agrotehnică a parcelei |
|  |  |  |  |  |
|  |
| **D. Date privind subparcelele viticole:** |
| (53) Identifica-tor al subparcelei | (54) Soi altoi | (55) Culoare bob | (56) Soi portaltoi | (57) Destinaţie subparcelă | (58) Suprafaţa totală, ha | (59) Suprafaţautilă, ha | (60) Anul şi luna plantării |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |
| (61) Schema de plantare, m | (62) Numărul de butuci la hectar | (63) Cantitate material săditor | (64) Categorie material săditor | (65) Goluri, % | (66) Sistem de cultură | (67) Forma butucului | (68) Înierbarea solului |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |
| (69) Irigare | (70) Tip irigare | (71) Sursa de apă | (72) Afectare secetă, ani/din 10 ani | (73) Afectare îngheţ iarna, ani/din 10 ani | (74) Afectare îngheţ primăvara, ani/din 10 ani | (75) Afectare îngheţ toamna, ani/din 10 ani | (76) Afectare grindină, ani/din 10 ani |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |
| **Declaraţie:**Prin prezenta, sub sancţiunile aplicate faptei de fals în acte publice, declar pe propria răspundere că datele indicate în declaraţia respectivă sînt veridice şi complete. |

Declarant (Furnizorul datelor) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ L. Ş \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (numele, prenumele ) (semnătura)

Parafa administraţiei publice locale

referitor la recepţionarea declaraţiei

 Anexa nr. 2

la Reglementarea tehnică

„Organizarea pieţei vitivinicole”

**DECLARAŢIA**

**privind reconstrucţia/restabilirea plantaţiei viticole**

|  |  |
| --- | --- |
| (01) Numărul de înregistrare în Registrul plantaţiilor viticole  |  |
| (02) Identificatorul unic al parcelei viticole  |  |
| (03) Numărul cadastral  |  |
|  Data prezentării declaraţiei |  |
|  Numele, prenumele subregistratorului |  |

|  |
| --- |
| **A. Date privind exploatatorul plantaţiei viticole (parcelei viticole):** |
| (04) Denumirea persoanei juridice/Numele, prenumele persoanei fizice | (05) IDNO/IDNP | (06) Forma organizatorico-juridică | (07) Contacte: e-mail, telefon fix, fax |
|  |  |  |  |
|  |
| (08) Numele, prenumele persoanei de contact | (09) Funcţia | (10) Adresa domiciliului permanent | (11) Telefon mobil |
|  |  |  |  |
|  |
| **A 1. Adresa juridică a exploatatorului plantaţiei viticole (parcelei viticole):** |
| (12) Cod poştal | (13) Raionul/municipiul | (14) Comuna/satul | (15) Strada, casa, biroul | (16) Contacte: e-mail, telefon fix, fax |
|  |  |  |  |  |
|  |
| **A 2. Adresa sediului unităţii de producere:** |
| (17) Cod poştal | (18) Raionul/municipiul | (19) Comuna/satul | (20) Strada, casa, biroul | (21) Numele, prenumele persoanei de contact | (22) Telefon mobil |
|  |  |  |  |  |  |
|  |
| **B. Date privind proprietarul plantaţiei viticole (parcelei viticole):** |
| (23) Denumirea persoanei juridice/Numele, prenumele persoanei fizice | (24) IDNO/IDNP | (25) Forma organizatorico-juridică | (26) Contacte: e-mail, telefon fix, fax |
|  |  |  |  |
|  |
| (27) Numele, prenumele persoanei de contact | (28) Funcţia | (29) Adresa domiciliului permanent | (30) Telefon mobil |
|  |  |  |  |
|  |
| **B 1. Adresa juridică a proprietarului plantaţiei viticole (parcelei viticole):** |
| (31) Cod poştal | (32) Raionul/municipiul | (33) Comuna/satul | (34) Strada, casa, biroul | (35) Contacte: e-mail, telefon fix, fax |
|  |  |  |  |  |
|  |
| **C. Date privind plantaţia viticolă (parcela viticolă):** |
| (36) Raionul/municipiul | (37) Comuna/satul | (38) Denumirea locală a amplasării parcelei | (39) Suprafaţa totală, ha | (40) Suprafaţa utilă, ha | (41) Altitudine, m | (42) Expoziţie pantă |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |
| (43) Grad înclinare pantă | (44) Direcţia rîndurilor/pantă | (45) Direcţia rîndurilor/coordonate geografice | (46) Spalierul-materiale | (47) Tipul solului |
|  |  |  |  |  |
|  |
| (48) Proprietar/exploatator | (49) Biroul de proiectare | (50) Anul de elaborare a proiectului | (51) Respectarea proiectului | (52) Starea agrotehnică a parcelei |
|  |  |  |  |  |
|  |
| **D. Date privind subparcelele viticole supuse reconstrucţiei / restabilirii** |
| (53) Identifica-tor al subparcelei | (54) Soi altoi | (55) Soi portaltoi | (56) Destinaţie subparcelă | (57) Suprafaţautilă, ha | (58) Anul plantării | (59) Schema de plantare, m | (60) Numărul de butuci la hectar |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |
| (61) Goluri, % | (62) Sistem de cultură | (63) Forma butucului | (64) Cauzele reconstrucţiei | (65) Tipul reconstrucţiei | (66) Metodele reconstrucţiei parţiale | (67) Cauzele restabilirii | (68) Afectare îngheţ iarnă, gradul |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |
| (69) Afectare îngheţ primăvară, gradul | (70) Afectare grindină, gradul | (71) Metodele restabilirii | (72) Perioa-da recon-strucţiei/restabilirii | (73) Anul repunerii în rod | (74) Soiul după reconstrucţie | (75) Forma butucului după reconstrucţie/ restabilire | (76) Sistemul de suporturi după reconstrucţie/ restabilire |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |
| **Declaraţie:**Prin prezenta, sub sancţiunile aplicate faptei de fals în acte publice, declar pe propria răspundere că datele indicate în declaraţia respectivă sînt veridice şi complete. |

Declarant (Furnizorul datelor) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ L. Ş \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (numele, prenumele ) (semnătura)

Parafa administraţiei publice locale

referitor la recepţionarea declaraţiei

 Anexa nr. 3

 la Reglementarea tehnică

„Organizarea pieţei vitivinicole”

**DECLARAŢIA**

**privind defrişarea plantaţiei viticole**

|  |  |
| --- | --- |
| (01) Numărul de înregistrare în Registrul plantaţiilor viticole  |  |
| (02) Identificatorul unic al parcelei viticole  |  |
| (03) Numărul cadastral  |  |
|  Data prezentării declaraţiei |  |
|  Numele, prenumele subregistratorului |  |

|  |
| --- |
| **A. Date privind exploatatorul plantaţiei viticole (parcelei viticole):** |
| (04) Denumirea persoanei juridice/Numele, prenumele persoanei fizice | (05) IDNO/IDNP | (06) Forma organizatorico-juridică | (07) Contacte: e-mail, telefon fix, fax |
|  |  |  |  |
|  |
| (08) Numele, prenumele persoanei de contact | (09) Funcţia | (10) Adresa domiciliului permanent | (11) Telefon mobil |
|  |  |  |  |
|  |
| **A 1. Adresa juridică a exploatatorului plantaţiei viticole (parcelei viticole):** |
| (12) Cod poştal | (13) Raionul/municipiul | (14) Comuna/satul | (15) Strada, casa, biroul | (16) Contacte: e-mail, telefon fix, fax |
|  |  |  |  |  |
|  |
| **A 2. Adresa sediului unităţii de producere:** |
| (17) Cod poştal | (18) Raionul/municipiul | (19) Comuna/satul | (20) Strada, casa, biroul | (21) Numele, prenumele persoanei de contact | (22) Telefon mobil |
|  |  |  |  |  |  |
|  |
| **B. Date privind proprietarul plantaţiei viticole (parcelei viticole):** |
| (23) Denumirea persoanei juridice/Numele, prenumele persoanei fizice | (24) IDNO/IDNP | (25) Forma organizatorico-juridică | (26) Contacte: e-mail, telefon fix, fax |
|  |  |  |  |
|  |
| (27) Numele, prenumele persoanei de contact | (28) Funcţia | (29) Adresa domiciliului permanent | 30) Telefon mobil |
|  |  |  |  |
|  |
| **B 1. Adresa juridică a proprietarului plantaţiei viticole (parcelei viticole):** |
| (31) Cod poştal | (32) Raionul/municipiul | (33) Comuna/satul | (34) Strada, casa, biroul | (35) Contacte: e-mail, telefon fix, fax |
|  |  |  |  |  |
|  |
| **C. Date privind plantaţia viticolă (parcela viticolă):** |
| (36) Raionul/municipiul | (37) Comuna/satul | (38) Denumirea locală a amplasării parcelei | (39) Suprafaţa totală, ha | (40) Suprafaţa utilă, ha | (41) Altitudine, m | (42) Expoziţie pantă |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |
| (43) Grad înclinare pantă | (44) Direcţia rîndurilor/pantă | (45) Direcţia rîndurilor/coordonate geografice | (46) Spalierul-materiale | (47) Tipul solului |
|  |  |  |  |  |
|  |
| (48) Proprietar/exploatator | (49) Biroul de proiectare | (50) Anul de elaborare a proiectului | (51) Respectarea proiectului | (52) Starea agrotehnică a parcelei |
|  |  |  |  |  |
|  |
| **D. Date privind defrişarea subparcelelor viticole:** |
| (53) Identificator al subparcelei | (54) Soi altoi | (55) Soi portaltoi | (56) Destinaţie subparcelă | (57) Suprafaţa totală, ha | (58) Suprafaţautilă, ha | 59) Anul plantării | (60) Durata exploatării, ani |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |
| (61) Cauzele casării | (62) Anul casării | (63) Perioada defrişării | (64) Transferarea în categoria de terenuri | (65) Nivelul de pregătire a terenului pentru repunerea în circuitul agricol |
|  |  |  |  |  |
|  |
| **Declaraţie:**Prin prezenta, sub sancţiunile aplicate faptei de fals în acte publice, declar pe propria răspundere că datele indicate în declaraţia respectivă sînt veridice şi complete. |

 Declarant (Furnizorul datelor) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ L. Ş \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (numele, prenumele ) (semnătura)

Parafa administraţiei publice locale

referitor la recepţionarea declaraţiei

 Anexa nr. 4

la Reglementarea tehnică

„Organizarea pieţei vitivinicole”

**CERINŢE SPECIFICE**

 **PENTRU CATEGORIILE DE VINURI**

**1. Vin –** produs alimentar obţinut exclusiv prin fermentarea alcoolică, totală sau parţială, a strugurilor proaspeţi, presaţi sau nu, sau a mustului de struguri proaspăt şi care are:

1) după tratamentele eventuale menţionate la punctele 117-120 din prezenta Reglementare tehnică, o concentraţie alcoolică dobîndită de cel puţin 9 % vol.;

2) prin derogare de la subpunctul 1), o limită minimă a concentraţiei alcoolice dobîndite aplicabile în alte cazuri, atunci cînd are o denumire de origine protejată sau o indicaţie geografică protejată, după tratamentele eventuale menţionate la punctele 117-120 din prezenta Reglementare tehnică, de cel puţin 4,5 % vol.;

3) o concentraţie alcoolică totală de cel mult 15 % vol.;

4) prin derogare de la subpunctul 3), o limită maximă a concentraţiei alcoolice totale ce poate depăşi 15 % vol. pentru vinurile cu denumire de origine protejată, care au fost obţinute fără îmbogăţire;

5) o concentraţie alcoolică naturală de cel puţin 9 % vol., recalculată reieşind din concentraţia în masă a zaharurilor de cel puţin 150 g/dm3 în strugurii procesaţi.

**2. Vin licoros –** produs alimentar care:

1) are o concentraţie alcoolică dobîndită de la 15 % vol. pînă la 22 % vol.;

2) are o concentraţie alcoolică totală de cel puţin 17,5 % vol.;

3) se obţine din:

a) must de struguri parţial fermentat;

b) vin;

c) must de struguri parţial fermentat în amestec cu vin;

4) are o concentraţie alcoolică naturală iniţială de cel puţin 12 % vol., recalculată reieşind din concentraţia în masă a zaharurilor de cel puţin 200 g/dm3 în strugurii procesaţi;

5) la care s-au adăugat următoarele:

a) individual sau în amestec:

- alcool etilic de origine vitivinicolă rectificat, inclusiv alcool obţinut prin distilarea strugurilor stafidiţi, avînd o concentraţie alcoolică de cel puţin 96 % vol.;

- distilat de vin sau de struguri stafidiţi, avînd o concentraţie alcoolică de cel puţin 52 % vol. şi de cel mult 86 % vol.;

b) dacă este cazul, individual sau în amestec:

- must de struguri concentrat;

- un amestec al produselor specificate la litera a) din prezentul subpunct cu must de struguri parţial fermentat şi cu must de struguri proaspăt.

**3. Vin spumant** – produs alimentar:

1) obţinut prin fermentarea alcoolică primară sau secundară din:

a) struguri proaspeţi;

b) must de struguri proaspăt; sau

c) vin materie primă pentru vinuri spumante;

2) care, la deschiderea recipientului, degajă dioxid de carbon provenit exclusiv din fermentare;

3) care, conservat la o temperatură de 20 °C în recipiente închise, prezintă o suprapresiune de cel puţin 3 bari, datorită dioxidului de carbon în soluţie; şi

4) pentru care concentraţia alcoolică totală a vinului materie primă pentru spumante destinat fabricării acestuia trebuie să fie de cel puţin 8,5 % vol.;

5) are o concentraţie alcoolică dobîndită, inclusiv alcoolul conţinut în licoarea de expediţie eventual adăugată, de cel puţin 9,5 % vol.

**4. Vin spumant de calitate –** produs alimentar:

1) obţinut prin fermentarea alcoolică primară sau secundară din:

a) struguri proaspeţi;

b) must de struguri proaspăt; sau

c) vin materie primă pentru spumante;

2) care, la deschiderea recipientului, degajă dioxid de carbon provenit exclusiv din fermentare;

3) care, conservat la o temperatură de 20 °C în recipiente închise, prezintă o suprapresiune de cel puţin 3,5 bari, datorită dioxidului de carbon în soluţie; şi

4) pentru care concentraţia alcoolică totală a vinului materie primă pentru spumante destinat fabricării acestuia trebuie să fie de cel puţin 9 % vol.;

5) are o concentraţie alcoolică dobîndită, inclusiv alcoolul conţinut în licoarea de expediţie eventual adăugată, de cel puţin 10 % vol.

**5. Vin spumant de calitate de tip aromat –** vin spumant de calitate:

1) care este obţinut numai prin utilizarea exclusivă a mustului de struguri proaspăt sau a mustului de struguri parţial fermentat, care provin din anumite soiuri de struguri de vinificaţie, menţionate în anexa nr. 11 la prezenta Reglementare tehnică;

2) care, conservat la o temperatură de 20 °C în recipiente închise, prezintă o suprapresiune de cel puţin 3 bari, datorită dioxidului de carbon în soluţie;

3) a cărui concentraţie alcoolică dobîndită trebuie să fie de cel puţin 6 % vol.;

4) a cărui concentraţie alcoolică totală trebuie să fie de cel puţin 10 % vol.

**6. Vin spumos** – produs alimentar care:

1) se obţine din vin fără denumire de origine protejată sau indicaţie geografică protejată cu sau fără adaos de licoare de expediţie;

2) degajă, la deschiderea recipientului, dioxid de carbon provenind, total sau parţial, dintr-un adaos al acestui gaz;

3) prezintă, atunci cînd este conservat la 20 °C în recipiente închise, o suprapresiune de cel puţin 3 bari datorată dioxidului de carbon în soluţie.

**7. Vin petiant –** produs alimentar care:

1) se obţine din vin, din vin nou aflat încă în fermentare, din must de struguri proaspăt sau din must de struguri parţial fermentat, cu condiţia ca aceste produse să aibă o concentraţie alcoolică totală de cel puţin 9 % vol.;

2) are o concentraţie alcoolică dobîndită de cel puţin 7 % vol., inclusiv alcoolul conţinut în licoare de expediţie eventual adăugată;

3) prezintă, dacă este conservat la 20 °C în recipiente închise, o suprapresiune datorată dioxidului de carbon endogen în soluţie de cel puţin 1 bar şi de cel mult 2,5 bari; şi

4) este ambalat în recipiente de 60 l sau mai mici.

**8. Vin perlant –** produs alimentar care:

1) se obţine din vin, din vin nou aflat încă în fermentare, din must de struguri proaspăt sau din must de struguri parţial fermentat;

2) are o concentraţie alcoolică dobîndită de cel puţin 7 % vol., inclusiv alcoolul conţinut în licoare de expediţie eventual adăugată şi o concentraţie alcoolică totală de cel puţin 9 % vol.;

3) prezintă, dacă este conservat la 20 °C în recipiente închise, o suprapresiune, datorită dioxidului de carbon în soluţie total sau parţial adăugat, de cel puţin 1 bar şi de cel mult 2,5 bari; şi

4) este ambalat în recipiente de 60 l sau mai mici.

**9. Vin nou aflat încă în fermentare (tulburel) –** produs a cărui fermentare alcoolică nu s-a încheiat şi care nu este încă separat de drojdie.

**10. Vin din struguri stafidiţi** – produs alimentar care:

1) se obţine, fără îmbogăţire, din strugurii lăsaţi la soare sau la umbră în vederea unei deshidratări parţiale;

2) are o concentraţie alcoolică dobîndită de cel puţin 9 % vol. şi o concentraţie alcoolică totală de cel puţin 16 % vol.;

 3) are o concentraţie alcoolică naturală de cel puţin 16 % vol., recalculată reieşind din concentraţia în masă a zaharurilor de cel puţin 272 g/dm3 în strugurii proaspeţi.

 **11. Vin din struguri supracopţi –** produs alimentar care:

 1) se obţine fără îmbogăţire;

2) are o concentraţie alcoolică totală de cel puţin 15 % vol. şi o concentraţie alcoolică dobîndită de cel puţin 12 % vol.;

3) prin derogare de la subpunctul 2), limita minimă a concentraţiei alcoolice dobîndite pentru vinurile din struguri supracopţi, obţinute din struguri îngheţaţi şi/sau botritizaţi, poate fi de cel puţin 5,5 % vol.;

4) are o concentraţie alcoolică naturală de cel puţin 15 % vol., recalculată reieşind din concentraţia în masă a zaharurilor de cel puţin 250 g/dm3 în strugurii proaspeţi.

 Anexa nr. 5

la Reglementarea tehnică

„Organizarea pieţei vitivinicole”

**CERINŢE SPECIFICE PENTRU CATEGORIILE**

 **DE PRODUSE PE BAZĂ DE MUST**

**1. Must de struguri proaspăt –** produs lichid obţinut în mod natural sau prin procedee fizice din struguri proaspeţi, care are o concentraţie alcoolică dobîndită de cel mult 1 % vol.

**2. Must de struguri parţial fermentat –** produs obţinut din fermentarea unui must de struguri, care are o concentraţie alcoolică dobîndită de cel puţin 1 % vol. şi de cel mult trei cincimi din concentraţia sa alcoolică volumică totală.

**3. Must de struguri parţial fermentat extras din struguri stafidiţi** – produs obţinut prin fermentarea parţială a mustului de struguri căpătat din struguri stafidiţi, a cărui concentraţie în masă a zaharurilor înainte de fermentare este de cel puţin 272 g/dm3 şi a cărui concentraţie alcoolică naturală şi dobîndită este de cel puţin 8 % vol.

**4. Must de struguri concentrat** – must de struguri necaramelizat obţinut prin deshidratarea parţială a mustului de struguri, efectuată prin orice altă metodă autorizată în afară de încălzire pe foc direct, astfel încît valoarea indicată, la temperatura de 20 °C, de refractometrul utilizat este de cel puţin 50,9 % şi a cărui concentraţie alcoolică dobîndită este de cel mult 1 % vol.

**5. Must de struguri concentrat rectificat**:

*- produs lichid necaramelizat care:*

1) se obţine prin deshidratarea parţială a mustului de struguri, efectuată prin orice altă metodă autorizată în afară de încălzirea pe foc direct, astfel încît valoarea indicată, la temperatura de 20 °C, de refractometrul utilizat este de cel puţin 61,7 %;

2) a fost supus unor tratamente autorizate de dezacidificare şi de eliminare a altor componente în afară de zahăr;

3) are următoarele caracteristici:

a) un pH de cel mult 5, determinat la 25ºBrix;

b) o densitate optică, la 425 nm, de cel mult 0,100 la o grosime a stratului de lichid de 1 cm, determinată la 25ºBrix;

c) un conţinut de zaharoză nedetectabil;

d) un indice Folin-Ciocalteu de cel mult 6,00, determinat la 25 ºBrix;

e) o aciditate de titrare de cel mult 15 miliechivalenţi pe kilogram de zaharuri totale;

f) un conţinut de dioxid de sulf de cel mult 25 mg pe kilogram de zaharuri totale;

g) un conţinut total de cationi de cel mult 8 miliechivalenţi pe kilogram de zaharuri totale;

h) o conductivitate care nu depăşeşte 120 micro-Siemens pe centimetru, determinate la 25 ºBrix şi la 20 °C;

i) un conţinut de hidroximetilfurfural de cel mult 25 mg pe kilogram de zaharuri totale;

j) prezenţa mezoinozitolului;

*- produs solid necaramelizat care:*

1) se obţine prin cristalizarea mustului de struguri concentrat rectificat lichid, fără utilizarea vreunui solvent;

2) a fost supus unor tratamente autorizate de dezacidificare şi de eliminare a altor componente în afară de zahăr;

3) după diluarea într-o soluţie la 25 ºBrix, are următoarele caracteristici:

a) un pH de cel mult 7,5;

b) o densitate optică, la 425 nm, de cel mult 0,100 la o grosime a stratului de lichid de 1 cm;

c) un conţinut de zaharoză nedetectabil;

d) un indice Folin-Ciocalteu de cel mult 6,00;

e) aciditate de titrare de cel mult 15 miliechivalenţi pe kilogram de zaharuri totale;

f) un conţinut de dioxid de sulf de cel mult 10 mg pe kilogram de zaharuri totale;

g) un conţinut total de cationi de cel mult 8 miliechivalenţi pe kilogram de zaharuri totale;

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

i) un conţinut de hidroximetilfurfural de cel mult 25 mg pe kilogram de zaharuri totale;

j) prezenţa mezoinozitolului.

Mustul de struguri concentrat rectificat are o concentraţie alcoolică dobîndită de cel mult 1 % vol.

**6. Must de struguri sulfitat** – must oprit să intre în fermentare alcoolică prin administrarea dioxidului de sulf, concentraţia lui alcoolică dobîndită fiind de cel mult 1 % vol.

**7. Must de struguri proaspeţi oprit din fermentaţie prin adaosul de alcool (mistel) –** produs care:

1) are o concentraţie alcoolică dobîndită de cel puţin 12 % vol. şi de cel mult 15 % vol.;

2) se obţine prin adaos la un must de struguri nefermentat, care are o concentraţie alcoolică naturală de cel puţin 8,5 % vol. şi care provine exclusiv din soiurile de struguri de vinificaţie specificate la punctul 27 din prezenta Reglementare tehnică:

- fie de alcool etilic de origine vitivinicolă rectificat, inclusiv alcool obţinut prin distilarea strugurilor stafidiţi, avînd o concentraţie alcoolică de cel puţin 96 % vol.;

- fie a unui distilat de vin cu o concentraţie alcoolică de cel puţin 52 % vol. şi cel mult 80 % vol.

Anexa nr. 6

 la Reglementarea tehnică

„Organizarea pieţei vitivinicole”

**CERINŢE SPECIFICE PENTRU CATEGORIILE**

 **DE PRODUSE VITIVINICOLE AROMATIZATE**

1. **Vin aromatizat –** este băutura:

1) care are o concentraţie alcoolică dobîndită de la 14,5 % vol. pînă la 22,0 % vol.;

2) care are o concentraţie alcoolică totală de cel puţin 17,5 % vol.;

 3) care se obţine din una sau mai multe produse vitivinicole specificate la punctele 1-8 din anexa nr. 4 şi la punctul 7 din anexa nr. 5 la prezenta Reglementare tehnică;

 4) în care produsele specificate la subpunctul 3) reprezintă cel puţin 75 % din volumul total;

5) care a fost aromatizată cu ajutorul produselor autorizate, în modul stabilit;

6) în care poate fi adăugat alcool;

 7) în care pot fi adăugate unul sau ambele produse specificate la punctele 1 şi 2 din anexa nr.5 la prezenta Reglementare tehnică;

8) care poate fi îndulcită;

9) în care pot fi adăugaţi coloranţi autorizaţi, în modul stabilit.

1. **Băutură aromatizată pe bază de vin –** este băutura:

1) care are o concentraţie alcoolică dobîndită de la 4,5 % vol. pînă la 14,5 % vol.;

 2) care se obţine din unul sau mai multe produse vitivinicole specificate la punctele 1, 3-9 din anexa nr.4 la prezenta Reglementare tehnică;

 3) în care produsele specificate la subpunctul 2) reprezintă cel puţin 50 % din volumul total;

4) care a suportat o aromatizare cu ajutorul produselor autorizate, în modul stabilit;

5) în care nu poate fi adăugat alcool, cu excepţia cazurilor stabilite de reglementarea tehnică pertinentă;

 6) în care pot fi adăugate unul sau ambele produse specificate la punctele 1 şi 2 din anexa nr.5 la prezenta Reglementare tehnică;

7) care poate fi îndulcită;

8) în care pot fi adăugaţi coloranţi autorizaţi, în modul stabilit.

1. **Cocteil aromatizat din produse vitivinicole –** este băutura:

1) care are o concentraţie alcoolică dobîndită de la 1,2 % vol. pînă la 10,0 % vol.;

 2) care se obţine din unul sau mai multe produse vitivinicole specificate la punctele 1, 3-9 din anexa nr.4 şi la punctele 1 şi 2 din anexa nr.5 la prezenta Reglementare tehnică;

 3) în care produsele specificate la subpunctul 2) reprezintă cel puţin 50 % din volumul total;

4) care a suportat o aromatizare cu ajutorul produselor autorizate, în modul stabilit;

5) în care nu poate fi adăugat alcool;

6) care poate fi îndulcită;

7) în care pot fi adăugaţi coloranţi autorizaţi, în modul stabilit.

 Anexa nr.7

 la Reglementarea tehnică

„Organizarea pieţei vitivinicole”

**CERINŢE SPECIFICE PENTRU CATEGORIILE**

 **DE PRODUSE SECUNDARE VINICOLE**

**1. Tescovină de struguri**– produs secundar vinicol obţinut în urma presării strugurilor proaspeţi, fermentat sau nu.

**2. Vinasă**– produs secundar vinicol rezultat din distilarea vinurilor.

**3. Borhot**– produs secundar vinicol rezultat din distilarea deşeurilor provenite din prelucrarea strugurilor şi fabricarea produselor vinicole.

 **4. Zeamă de difuzie** – produs secundar vinicol obţinut prin spălarea tescovinei de struguri cu soluţii alcaline sau acide.

 **5. Pichet** – produs secundar vinicol obţinut prin fermentarea tescovinei de struguri netratate, macerate în apă sau prin extragerea cu apă a tescovinei de struguri fermentate.

 **6. Tirighie (piatră-de-vin)** – produs secundar vinicol format din sărurile acidului tartric.

 **7. Must de ciorchini** – produs secundar vinicol obţinut în urma presării ciorchinilor după desciorchinare.

 **8. Drojdie de vin**– produs secundar vinicol format în recipiente în urma fermentării  mustului, a stocării şi tratării vinului sau mustului, precum şi a filtrării sau centrifugării acestor produse.

 Anexa nr.8

la Reglementarea tehnică

„Organizarea pieţei vitivinicole”

**CERINŢE SPECIFICE PENTRU CATEGORIILE**

 **DE PRODUSE OBŢINUTE PRIN VALORIFICAREA**

**PRODUSELOR SECUNDARE VINICOLE**

**1. Enocolorant**– colorant alimentar natural fabricat prin procedee fizice din mustuială, tescovină sau vinuri materie primă, obţinute din struguri de soiuri roşii intens colorate.

**2. Enotanin** – produs sumar al substanţelor fenolice extras din seminţe de struguri prin procedee tehnologice autorizate.

**3.** **Tartrat de calciu** – precipitat rezultat din produsele secundare vinicole ce conţin săruri tartrice.

**4.** **Ulei din seminţe de struguri** – ulei obţinut din seminţe de struguri prin presare directă sau prin extracţie cu diferiţi solvenţi.

 Anexa nr. 9

 la Reglementarea tehnică

 „Organizarea pieţei vitivinicole”

**PRODUSE ŞI SUBSTANŢE AUTORIZATE PENTRI UTILIZARE SAU**

**ADMINISTRARE ÎN PRODUSELE VITIVINICOLE ECOLOGICE**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nr. d/o** | **Numărul punctului şi tipul procedeului tehnologic, conform anexei nr.10 la prezenta Reglementare tehnică** | **Denumirea produselor sau substanţelor** | **Condiţiile şi restricţiile specifice în cadrul limitelor şi prevederilor stabilite de prezenta Reglementare tehnică** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| 1. | Punctul 12 – utilizare pentru aerare sau oxigenare | Aer;Oxigen gazos  |  |
| 2. | Punctul 15 – centrifugare şi flotare | Perlit; Celuloză; Diatomit | Utilizare numai ca agent de filtrare inert  |
| 3. | Punctul 17 – utilizare pentru crearea unei atmosfere inerte şi pentru manipularea produsului fără contact cu aerul | Azot; Dioxid de carbon; Argon |  |
| 4. | Punctele 18, 30, 36 – utilizare  | Drojdii (pentru diferite suşe de levuri obţinute din materii prime organice, dacă sînt disponibile) |  |
| 5. | Punctele 19, 20, 22 – utilizare  | Fosfat diamonic;Clorhidrat de tiamină  |  |
| 6. | Punctul 23 – utilizare  | Dioxid de sulf; Bisulfit de potasiu sau metabisulfit de potasiu  |  Concentraţia în masă a dioxidului de sulf total trebuie să fie de maximum: - 100 mg/dm3 ─pentru vinurile roşii seci care au o concentraţie în masă a zaharului rezidual mai mic de 2 g/dm3;  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
|  |  |  |  - 220 mg/dm3 – pentru vinurile demiseci, demidulci şi dulci albe şi roze; - 155 mg/dm3 – pentru toate categoriile de vinuri spumante de calitate;- 205 mg/dm3 – pentru celelalte vinuri spumante;  - 150 mg/dm3 – pentru vinurile albe şi roze seci, vinurile demiseci, demidulci şi dulci roşii, vinurile licoroase şi pentru celelalte categorii de vinuri |
| 7. | Punctul 25 – utilizare  | Cărbune pentru uz oenologic  |  |
| 8. | Punctul 27 – clarificare  | 1) Gelatină comestibilă, proteine de origine vegetală din grîu sau mazăre, clei de peşte, ovalbumină şi taninuri obţinute din materii prime organice, dacă sînt disponibile;2) Altele:Cazeină;Cazeinat de potasiu;Dioxid de siliciu;Bentonită;Enzime pectolitice |  |
| 9. | Punctul 29 – utilizare pentru acidificare | Acid lactic;Acid L(+) tartric  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| 10. | Punctul 26 – utilizare pentru dezacidificare | Acid L(+) tartric;Carbonat de calciu; Tartrat de potasiu neutru; Bicarbonat de potasiu  |  |
| 11. | Punctul 32 – utilizare | Bacterii lactice  |  |
| 12. | Punctul 34 – adăugare | Acid L-ascorbic  |  |
| 13. | Punctul 37 – utilizare pentru barbotaj | Azot |  |
| 14. | Punctul 38 – adăugare | Dioxid de carbon  |  |
| 15. | Punctul 39 – adăugare pentru stabilizarea vinului | Acid citric  |  |
| 16. | Punctul 40 – adăugare  | Taninuri (obţinute din materii prime organice, dacă sînt disponibile) |  |
| 17. | Punctul 42 – adăugare | Acid metatartric  |  |
| 18. | Punctul 43 – utilizare | Gumă de acacia (obţinută din materii prime organice, dacă sînt disponibile (gumă arabică))  |  |
| 19. | Punctul 45 – utilizare  | Bitartrat de potasiu  |  |
| 20. | Punctul 46 – utilizare  | Citrat cupric  |  |
| 21. | Punctul 46 – utilizare  | Sulfat de cupru  | Autorizat pînă la 31 iulie 2015  |
| 22. | Punctul 52 – utilizare | Aşchii din lemn de stejar  |  |
| 23. | Punctul 53 – utilizare  | Alginat de potasiu |  |

 Anexa nr.10

la Reglementarea tehnică

„Organizarea pieţei vitivinicole”

**PROCEDEE TEHNOLOGICE AUTORIZATE**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nr. d/o** | **Procedeele tehnologice** | **Condiţiile de utilizare\*** | **Limita de utilizare** |

| **1** | **2** | **3** | **4** |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. | Spălarea, după necesitate, urmată de zvîntarea pe butuci     | Numai pentru strugurii proaspeţi |  |
| 2. | Sortarea, la cules  | Numai pentru strugurii sănătoşi, pentru a fi separaţi de cei atacaţi de boli şi insecte, cu vătămări mecanice şi cu coacere incompletă |  |
| 3. | Congelarea strugurilor în frigider | Numai pentru vinurile fără DOP sau fără IGP |  |
| 4. | Zdrobirea cu sau fără desciorchinare (dezbrobonire) | Numai pentru struguri proaspeţi  |  |
| 5. | Sepajarea – amestecarea în timpul prelucrării sau recoltării cumule | Numai pentru struguri de diferite soiuri |  |
| 6. | Presarea  | Numai pentru strugurii nezdrobiţi sau pentru mustuieli (boştină) |  |
| 7. | Macerarea carbonică – fermentarea intercelulară în boabele nezdrobite sub acţiunea sistemului enzimatic existent în ele, în atmosferă de dioxid de carbon | Numai pentru struguri |  |
| 8. | Macerarea – menţinerea pentru o anumită perioadă de timp a mustuielii în vederea extragerii din părţile solide a anumitor compuşi  | Numai pentru mustuială |  |
|  9. | Criomacerarea prin tratare termică la temperaturi joase pentru o anumită perioadă de timp | Numai pentru struguri sau mustuială |  |
|  10. | Concentrarea (deshidratarea) prin procedee fizice |  |  |
| 11. | Îmbogăţirea | Condiţiile şi limitele prevăzute la punctele 117-120 şi 124-125 din prezenta Reglementare tehnică |  |
| 12. | Aerarea sau oxigenarea cu oxigen gazos  |  |  |
| 13. | Tratamentele termice  |  |
| 14. | Utilizarea preparatelor enzimatice |  |
| 15. | Centrifugarea, flotarea şi filtrarea, cu sau fără agent de filtrare inert | În eventualitatea utilizării unui agent, acesta nu trebuie să lase reziduuri nedorite în produsul tratat |
| 16. | Scurgerea statică sau dinamică |  |  |
| 17. | Folosirea anhidridei carbonice, denumită şi dioxid de carbon, a argonului sau azotului, fie individual, fie în combinaţie, în scopul de a crea o atmosferă inertă şi de a manipula produsul în lipsa aerului |  |
| 18. | Utilizarea de levuri de vinificareuscate sau suspensie alcoolică (maia)pentru realizarea fermentării alcoolice – proces biochimic de transformare a glucidelor în alcool, dioxid de carbon şi alţi produşi  | Numai pentru strugurii proaspeţi, mustul de struguri, mustul de struguri parţial fermentat, mustul de struguri concentrat, vinul nou aflat încă în fermentare, precum şi pentru fermentarea alcoolică secundară a vinurilor spumante, a vinurilor spumante de calitate şi a vinurilor spumante de calitate de tip aromat |  |
| 19. | Utilizarea, pentru favorizarea dezvoltării levurilor, a uneia sau a mai multe dintre următoarele substanţe, eventual completate cu un mediu inert de celuloză microcristalină – factori de creştere: |  |  |
| 20. |  -  adaosul de fosfat diamonic sau de sulfat de amoniu | Numai pentru strugurii proaspeţi, mustul de struguri, mustul de struguri parţial fermentat, mustul de struguri concentrat, vinul nou aflat încă în fermentare, precum şi pentru fermentarea alcoolică secundară a vinurilor spumante, a vinurilor spumante de calitate şi a vinurilor spumante de calitate de tip aromat | Cel mult 1 g/dm³ (exprimată în săruri)  sau cel mult 0,3 g/dm³ pentru fermentare alcoolică se-cundară a vinurilor spumante, vinurilor spumante de calitate şi a vinurilor spumante de calitate de tip aromat |
| 21. |  - adaosul de bisulfit de amoniu | Numai pentru strugurii proaspeţi, mustul de struguri, mustul de struguri parţial fermentat, mustul de struguri concentrat şi pentru vinul nou aflat încă în fermentare | Cel mult 0,2 g/dm³ (exprimată în săruri)   |
| 22. |  -  adaosul de diclorhidrat de tiamină | Numai pentru strugurii proaspeţi, mustul de struguri, mustul de struguri parţial fermentat, mustul de struguri concentrat, vinul nou aflat încă în fermentare, precum şi pentru fermentarea alcoolică secundară a vinurilor spumante, a vinurilor spumante de calitate şi a vinurilor spumante de calitate de tip aromat | Cel mult 0,6 mg/dm³ (exprimată în tiamină) pentru fiecare tratament |
| 23. | Utilizarea anhidridei sulfuroase, denumită şi dioxid de sulf, a bisulfitului de potasiu sau a metabisulfitului de potasiu, denumit şi disulfit de potasiu sau pirosulfit de potasiu |  | Limitele (cantitatea maximă conţinută în produs pe piaţă) prevăzute la punctul 38 subpunctul 6) din prezenta Reglementare tehnică |
| 24. | Eliminarea dioxidului de sulf prin procedeefizice – desulfitare  | Numai pentru strugurii proaspeţi, mustul de struguri, mustul de struguri parţial fermentat, mustul de struguri concentrat, mustul de struguri concentrat rectificat şi vinul nou aflat încă în fermentare |  |
| 25. | Tratamentul cu cărbune de uz oenologic | Numai pentru musturile şi vinurile noi aflate încă în fermentaţie, mustul de struguri concentrat rectificat şi pentru vinurile albe  | Cel mult 1,0 g/dm3 de produs uscat |
| 26. | Utilizarea, pentru dezacidificare, a uneia sau a mai multe dintre următoarele substanţe:- tartratul neutru de potasiu;- bicarbonatul de potasiu;- carbonatul de calciu, eventual cu cantităţi mici de sare dublă de calciu din acidul L(+) tartric şi acidul L(-) malic;- tartratul de calciu;- acidul L(+) tartric; - preparatul omogen de acid tartric şi carbonat de calciu în proporţii echivalente, pulverizat fin | Condiţiile şi limitele prevăzute la punctele 122-125, inclusiv cele prevăzute la punctul 133 din prezenta Reglementare tehnică – pentru acidul L(+) tartric  |  |
| 27. | Limpezirea sau deburbarea prin sedimentare – decantare cu ajutorul uneia sau a mai multe dintre următoarele substanţe de uz oenologic: - gelatină alimentară; - proteine de origine vegetală extrase din grîu sau mazăre;- clei de peşte;- cazeină şi cazeinaţi de potasiu;- ovalbumină;- bentonită;- dioxid de siliciu sub formă de gel sau soluţiecoloidală;- caolin;- tanin; - preparat enzimatic de betaglucanază; - chitosan obţinut din *Aspergillus niger*; - chitină-glucan obţinută din *Aspergillus niger*; - extracte proteice din drojdii |  | Pentru tratarea vinurilor, limita de utilizare a chitosanului este de maximum 1 g/dm3; pentru tratarea vinurilor, limita de utilizare a chitinei-glucan este de maximum 1 g/dm3; pentru tratarea mustului, a vinurilor albe şi a vinurilor roze, limita de utilizare a extractelor proteice din drojdii este de 0,3 g/dm3, iar pentru tratarea vinurilor roşii de 0,6 g/dm3 |
| 28. | Utilizarea acidului sorbic sub formă sorbat de potasiu |  | Cel mult 200 mg/dm3, recalculat în acid sorbic, în produsul tratat introdus pe piaţă  |
| 29. | Utilizarea acidului L(+) tartric, acidului L(-) malic, acidului DL malic sau a acidului lactic pentru acidificare  | Condiţiile şi limitele prevăzute la punctele 121, 124, 125 şi 133 din prezenta Reglementare tehnică |  |
| 30. | Utilizarea preparatelor de membrane celulare de levuri |  | Cel mult 0,4 g/dm3  |
| 31. | Utilizarea de polivinilpolipirolidon |  | Cel mult 0,8 g/dm3  |
| 32. | Utilizarea bacteriilor lactice |  |  |
| 33. | Adaosul de lizozimă |  | Cel mult 500 mg/dm3 (dacă adăugarea se face în must şi în vin, cantitatea cumulată nu poate depăşi 500 mg/dm3) |
| 34. | Adaosul de acid L-ascorbic |  | Cel mult 250 mg/dm3 în vinul tratat introdus pe piaţă |
| 35. | Utilizarea de răşini schimbătoare de ioni | Numai pentru mustul de struguri destinat producerii de must de struguri concentrat rectificat, conform cerinţelor prevăzute la punctul 129 din prezenta Reglementare tehnică |  |
| 36. | Utilizarea în vinurile seci a drojdiilor de vin proaspete, în stare bună şi nediluate, care conţin levuri provenite din vinificarea recentă a vinurilor seci | Pentru produsele definite la punctele 1-8, 10 şi 11 din anexa nr. 4 la prezenta Reglementare tehnică | Cel mult 5 % din volumul produsului tratat |
| 37. | Barbotarea cu argon sau azot |  |  |
| 38. | Adaosul de dioxid de carbon, denumit şi anhidridă carbonică | Pentru mustul parţial fermentat destinat consumului uman direct şi pentru produsele definite la punctele 1, 6 şi  8 din anexa nr. 4  la prezenta Reglementare tehnică  | Pentru vin – cel mult 3 g/dm3 în vinul tratat introdus pe piaţă, iar suprapresiunea creată de anhidridă carbonică – cel mult 1 bar, la temperatura de 20 °C |
| 39. | Adaosul de acid citric în vederea stabilizării vinului | Pentru mustul parţial fermentat destinat consumului uman direct şi pentru produsele definite la punctele 1-8, 10 şi 11 din anexa nr. 4  la prezenta Reglementare tehnică  | Cel mult 1 g/dm3 în vinul tratat introdus pe piaţă |
| 40. | Adaosul de taninuri | Pentru mustul parţial fermentat destinat consumului uman direct şi pentru produsele definite la punctele 1-8, 10 şi 11 din anexa nr. 4  la prezenta Reglementare tehnică  |  |
| 41. | Tratarea:- vinurilor albe şi roze cu ferocianură de potasiu;- vinurilor roşii cu ferocianură de potasiu sau cu fitat de calciu | Pentru mustul parţial fermentat destinat consumului uman direct şi pentru produsele definite la punctele 1-8, 10 şi 11 din anexa nr. 4  la prezenta Reglementare tehnică  | Pentru fitatul de calciu, în limita de utilizare de 0,08 g/dm3;produsele tratate cu ferocianură de potasiu sau cu fitat de calciu trebuie să conţină urme de fier |
| 42. | Adaosul de acid metatartric | Pentru mustul parţial fermentat destinat consumului uman direct şi pentru produsele definite la punctele 1-8, 10 şi 11 din anexa nr. 4 la prezenta Reglementare tehnică  | Cel mult 100 mg/dm3  |
| 43. | Utilizarea gumei arabice | Pentru mustul parţial fermentat destinat consumului uman direct şi pentru produsele definite la punctele 1-8, 10 şi 11 din anexa nr. 4  la prezenta Reglementare tehnică |  |
| 44. | Utilizarea acidului DL tartric, denumit şi acid racemic, sau a sării acestuia neutre de potasiu, pentru precipitarea surplusului de calciu | Pentru mustul parţial fermentat destinat consumului uman direct şi pentru produsele definite la punctele 1-8, 10 şi 11 din anexa nr. 4 la prezenta Reglementare tehnică |  |
| 45. | Utilizarea, pentru favorizarea precipitării sărurilor tartrice, de: - bitartrat de potasiu sau tartrat acid de potasiu; - tartrat de calciu | Pentru mustul parţial fermentat destinat consumului uman direct şi pentru produsele definite la punctele 1-8, 10 şi 11 din anexa nr. 4 la prezenta Reglementare tehnică | Cel mult 2 g/dm3 de tartrat de calciu |
| 46. | Utilizarea sulfatului de cupru sau a citratului de cupru pentru eliminarea defectelor de gust sau de miros ale vinului materie primă | Pentru mustul parţial fermentat destinat consumului uman direct şi pentru produsele definite la punctele 1-8, 10 şi 11 din anexa nr. 4 la prezenta Reglementare tehnică | Cel mult 0,01 g/dm3, cu condiţia ca produsul tratat să conţină cel mult 1 mg/dm3 de cupru, exceptînd vinurile licoroase produse din must de struguri nefermentat sau slab fermentat, pentru care conţinutul de cupru nu trebuie să depăşească 2 mg/dm3 |
| 47. | Adaosul de caramel pentru intensificarea culorii | Numai pentru vinurile licoroase, aromatizate |  |
| 48. | Adaosul de dicarbonat de dimetil în vinuri pentru asigurarea stabilizării microbiologice a acestora | Pentru mustul parţial fermentat destinat consumului uman direct şi pentru produsele definite la punctele 1-8, 10 şi 11 din anexa nr. 4, conform cerinţelor prevăzute la punctul 126 din prezenta Reglementare tehnică  | Cel mult 200 mg/dm3, fără reziduuri detectabile în vinul introdus pe piaţă |
| 49. | Adaosul de manoproteine de drojdie pentru asigurarea stabilizării tartrice şi proteice a vinurilor | Pentru mustul parţial fermentat destinat consumului uman direct şi pentru produsele definite la punctele 1-8, 10 şi 11 din anexa nr. 4  la prezenta Reglementare tehnică |  |
| 50. | Tratarea prin electrodializă pentru a asigura stabilizarea tartrică a vinului | Pentru mustul parţial fermentat destinat consumului uman direct şi pentru produsele definite la punctele 1-8, 10 şi 11 din anexa nr.4, conform cerinţelor prevăzute la punctul 130 din prezenta Reglementare tehnică |  |
| 51. | Utilizarea ureazei pentru reducerea nivelului de uree din vinuri | Pentru mustul parţial fermentat destinat consumului uman direct şi pentru produsele definite la punctele 1-8, 10 şi 11 din anexa nr. 4  la prezenta Reglementare tehnică | Cel mult 75 mg/dm3 de preparat enzimatic, fără a depăşi 375 de unităţi de urează pe decimetru cub de produs.După efectuarea tratamentului, întreaga activitate a enzimelor reziduale trebuie eliminată prin filtrarea vinului (dimensiunea porilor este mai mică de 1 μm). Ureaza trebuie să corespundă Codului internaţional pentru urează |
| 52. | Utilizarea de bucăţi de lemn de stejar la producerea şi maturarea vinurilor, inclusiv la fermentarea strugurilor proaspeţi şi a musturilor de struguri | În condiţiile prevăzute la punctul 127 din prezenta Reglementare tehnică  |  |
| 53. | Utilizarea: -  alginatului de calciu; sau a - alginatului de potasiu | Numai pentru producerea vinurilor spumante, a vinurilor spumante de calitate, a vinurilor spumante de calitate de tip aromat şi a vinurilor petiante obţinute prin fermentarea în sticlă şi la care drojdiile s-au separat prin evacuare |  |
| 54. |  Alcoolizarea înaintea sau în timpul fermentaţiei alcoolice cu unul sau mai multe dintre următoarele produse: - alcool etilic de origine vitivinicolă rectificat; - distilat de vin | Numai pentru mustul de struguri, mustuială, mustul de struguri parţial fermentat şi vin materie primă aflat încă în fermentaţie în vederea obţinerii de mistel sau de vinuri licoroase, aromatizate  |  |
| 55. | Corectarea concentraţiei alcoolice a vinului | Numai pentru vin şi în condiţiile prevăzute la punctul 128 din prezenta Reglementare tehnică |  |
| 56. | Adaosul de carboximetilceluloză (gume de celuloză) pentru a asigura stabilizarea tartrică | Numai pentru vinuri, vinurile spumante, vinurile spumante de calitate, vinurile spumante de calitate de tip aromat şi pentru vinurile petiante | Cel mult 100 mg/dm3 |
| 57. | Tratamentul cu schimbători de cationi pentru asigurarea stabilizării tartrice a vinului | Pentru mustul parţial fermentat utilizat destinat consumului uman direct şi pentru produsele definite la punctele 1-8, 10 şi 11 din anexa nr. 4 şi în condiţiile prevăzute la pct. 132 din prezenta Reglementare tehnică |  |
| 58. | Tratarea cu chitosan obţinut din *Aspergillus niger* |  În condiţiile prevăzute la punctul 134 din prezenta Reglementare tehnică |  |
| 59. | Tratarea cu chitină-glucan obţinută din *Aspergillus niger* |  În condiţiile prevăzute la punctul 134 din prezenta Reglementare tehnică  |  |
| 60. | Acidificarea cu ajutorul tratamentului prin electrodializă cu membrane | În condiţiile şi limitele prevăzute la punctele 121, 124 şi 131 din prezenta Reglementare tehnică  |  |
| 61. | Utilizarea preparatelor enzimatice de uz oenologic pentru fermentarea, limpezirea, stabilizarea, filtrarea şi eliberarea precursorilor aromatici ai strugurilor prezenţi în must şi vin | În condiţiile prevăzute de legislaţia naţională în vigoare |  |
| 62. | Acidificarea prin tratare cu schimbători de cationi | În condiţiile şi limitele prevăzute la punctele 121, 124 şi 135 din prezenta Reglementare tehnică |  |
| 63. | Reducerea concentraţiei în masă a zaharurilor din must prin cuplaj membranar | Numai pentru mustul de struguri şi în condiţiile prevăzute la punctul 136 din prezenta Reglementare tehnică |  |
| 64. | Dezacidificarea cu ajutorul tratamentului prin electrodializă cu membrane | În condiţiile şi limitele prevăzute la punctele 122-124 şi 137 din prezenta Reglementare tehnică |  |
| 65. | Umplerea golurilor |  |  |
| 66. | Asamblarea  | Numai pentru vinurile spumante, spumante de calitate, spumante de calitate de tip aromat, perlante, petiante sau pentru reunirea mustului ravac cu cel de presă |  |
| 67. | Egalizarea | Numai pentru toate categoriile de vinuri şi vinuri materie primă obţinute din aceleaşi soiuri de struguri, avînd acelaşi an de recoltare |  |
| 68. | Cupajarea | În condiţiile prevăzute la punctele 138-140 din prezenta Reglementare tehnică |  |
| 69. | Pritocul (închis, deschis) – transvazarea dintr-un vas în altul |  |  |
| 70. | Îndulcirea vinurilor | În condiţiile prevăzute la punctul 141 din prezenta Reglementare tehnică |  |
| 71. | Maturarea biologică aerobă, utilizînd suşe de levuri speciale, ce se dezvoltă la suprafaţă sub formă de peliculă sau în volumul vinului   | Numai pentru obţinerea vinurilor licoroase cu utilizarea procedeelor de maturare biologică aerobă |  |
| 72. | Tratarea termică cu acces de oxigen  | Numai pentru vinurile licoroase  |  |
| 73. | Repausul |  |  |
| 74. | Maturarea vinului cu sau fără contact cu lemnul de stejar   |  |  |
| 75. | Îmbutelierea sterilă la rece sau la cald |  |  |
| 76. | Îmbutelierea izobarică | Numai pentru produsele definite la punctele 3-8 din anexa nr. 4  din prezenta Reglementare tehnică |  |
| 77. | Ambalarea |  |  |
| 78. | Învechirea vinurilor la sticlă |  |  |
| 79. | Tirajul, remuajul, degorjajul cu răcirea sau îngheţarea depozitului adus pe dop | Numai pentru vinurile spumante, spumante de calitate, spumante de calitate de tip aromat obţinute cu fermentare şi maturare la sticlă |  |
| 80. | Distilarea – vaporizarea parţială a unui lichid şi condensarea vaporilor într-un sistem răcitor |  |  |
| 81. | Rectificarea – purificarea unui component de bază dintr-un amestec |  |  |
| **Notă\*** În lipsa unei precizări explicite în coloana „Condiţii de utilizare”, procedeul descris poate fi utilizat pentru strugurii proaspeţi, mustul de struguri, mustul de struguri parţial fermentat, mustul de struguri concentrat, vinul nou aflat încă în fermentare, mustul de struguri parţial fermentat destinat consumului uman direct, mustul de struguri parţial fermentat extras din struguri stafidiţi, vinuri, vinurile spumante, vinurile spumante de calitate, vinurile spumante de calitate de tip aromat, vinurile perlante, vinurile petiante, vinurile licoroase, vinurile din struguri stafidiţi, vinurile din struguri supracopţi. |

 Anexa nr. 11

la Reglementarea tehnică

„Organizarea pieţei vitivinicole”

**LISTA**

**SOIURILOR DE STRUGURI DESTINATE**

**FABRICĂRII VINURILOR SPUMANTE**

**DE CALITATE DE TIP AROMAT**

1. Soiuri de struguri pentru vin din grupa Muscat din specia *Vitis vinifera*
2. Soiuri de struguri pentru vin din grupa Traminer, specia *Vitis vinifera*
3. Soiul de struguri FETEASCĂ REGALĂ
4. Soiul de struguri FLORICICA
5. Soiul de struguri VIORICA
6. Soiul de struguri LEGENDA

 Anexa nr. 12

la Reglementarea tehnică

„Organizarea pieţei vitivinicole”

**REGISTRUL**

**de evidenţă a cantităţii şi calităţii strugurilor**

**(musturilor, mustuielii) recepţionaţi**

Denumirea unităţii vinicole…………………………...............................................

Numărul de înregistrare a unităţii vinicole.………………………………………...

Localitatea amplasării producerii....................................……..................................

Adresa.............................................……………………………………..................

Telefon/fax ………………………………………………………………………..

Adresa electronică ………………………………………………………………...

……………………………………………………………………………………..

…………………………………………………………………………………….

 Registrul conţine ............pagini fixe, numerotate consecutiv, începînd de la

nr. 001, ştampilat şi vizat la data ..... ............................../20...... .

 Conducătorul întreprinderii

 Data…………… Semnătura…………………. L.Ş.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Data** | **Numele sau denumirea oficială a furnizorului care a predat produsul** | **Denumirea produsului şi a soiului de struguri** | **Masa, t, kg/****volumul, dal** | **Nr. certifi-catului de inofensi-vitate** | **Nr. facturii/****actului** **de achiziţie** | **Semnătura cantara-giului** |
|  **brută** |  **tara** |  **netă** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Caracteristicile de calitate** | **Semnătura****persoanei care****a efectuat verificarea caracteristicilor de calitate** | **Semnă-****tura furnizo- rului** |
| **densi-****tatea** | **tempe-****ratura****mostrei, °C** | **concentraţia în masă a zaharurilor,****g/dm3** | **fracţia masică****de boabe afectate de boli şi vătămători,****%** | **fracţia masică****de boabe strivite, %** | **fracţia masică a amestecului de alte soiuri, %** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

 Anexa nr. 13

la Reglementarea tehnică

„Organizarea pieţei vitivinicole”

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Aprobat

 (denumirea unităţii vinicole)

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (funcţia, semnătura şi data)

**FIŞA DE CUPAJ nr.**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(denumirea produsului)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Secţia** | **Codul** | **Ziua** | **Luna**  | **Anul** |
|  |  |  |  |  |

 Schema nr.\_\_\_\_\_\_\_ Recipientul nr.\_\_\_\_\_\_ Secţia nr.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nr.** | **Denumirea materiei prime (componenţa cupajului) şi anul recoltării** | **Nr. de nomen-clatură** | **Nr. reci-pientului, lotului sau documen-tului** | **Unitatea de măsură** | **Cantitatea**  | **Volumul la 20 °C, dal** | **Numărul analizei** |
|   |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Total |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Caracteristicile de calitate** | **Cantitatea totală** |
| **concentraţia alcoolică,****% vol** | **concentraţia în masă a zaharurilor, g/dm3** | **concentraţia în masă a acizilor titra-bili, g/dm3** | **alcool anhidru, dal** | **zahăr invertit, kg** | **acizi, kg** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

Contracţia \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_dal

Caracteristicile de calitate conform datelor de laborator \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(semnături)

 Anexa nr. 14

la Reglementarea tehnică

„Organizarea pieţei vitivinicole”

**DECLARAŢIA**

**privind recolta totală de struguri**

|  |
| --- |
|  |
| **Datele declarantului**: Denumirea\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
|  Nr. identificatorului unic al declarantului din Registrul vitivinicol \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Buletinul de identitate nr.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
|  Adresa\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Tel./fax \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| Suprafaţa plantaţiilor vinicole \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ha, dintre care soiuri de masă \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ha |
| **Destinaţia** **strugurilor** | **Suprafaţa****aflată în****producţie** | **Denumirea****soiului/ames-tecului de****soiuri de****struguri** | **Cantitatea de struguri recoltată,** **dal/t** | **Destinaţia strugurilor, dal/t** |
| **Vinificaţi de declarant (1)** | **Livraţi unei cooperative vinicole (1)** | **Vînduţi unui vinificator (1)** | **Alte destinaţii (1)** |
| **roşu** | **alb** | **struguri, t** | **must, dal** | **struguri, t** | **must, dal** |
|  **ha**  |  **codul parcelei** | **roşu** | **alb** | **roşu** | **alb** | **roşu** | **alb** | **roşu** | **alb** | **roşu** | **alb** |
|  **I.** Parcelele pentru vinuri cu DOP |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  **II.** Parcelele pentru vinuri cu IGP |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **III.** Parcelele pentru vinuri din soiuri fără DOP/IGP |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  1. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  **IV.** Parcelele pentru vinuri fără DOP/IGP |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  **V.** Parcelele pentru alte vinuri (2) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  1. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Note: (1) se precizează cantităţile de struguri livrate sau vîndute de către declarant, în volum total. Detaliile acestor livrări sau vînzări sînt specificate în anexa nr. 16; (2) se precizează soiurile de struguri de vinificaţie şi, după caz, soiurile de struguri de masă, soiurile de struguri de stafide sau soiurile de struguri destinaţi fabricării de rachiu de vin. |

Data \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Semnătura declarantului \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Anexa nr. 15

la Reglementarea tehnică

„Organizarea pieţei vitivinicole”

**DECLARAŢIA**

**privind recolta de struguri**

|  |  |
| --- | --- |
| **Destina-tari** | **Categoria produselor vîndute unui vinificator sau livrate unei cooperative vinicole, dal/t** |
| **Struguri şi/sau must pentru vinuri** |
| **cu DOP** | **cu IGP** | **de soi fără DOP/IGP** | **fără DOP/IGP** | **alte vinuri** |
| **roşu** | **alb** | **roşu** | **alb** | **roşu** | **alb** | **roşu** | **alb** | **roşu** | **Alb** |
| **I.** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **II.** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **III.** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **IV.** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **V**. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Data \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Semnătura declarantului \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Anexa nr. 16

la Reglementarea tehnică

„Organizarea pieţei vitivinicole”

**DECLARAŢIA**

**privind campania de producţie vitivinicolă pentru anul \_\_\_\_\_**

|  |
| --- |
| Datele declarantului: |
| Denumirea unităţii vinicole \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| Nr. de înregistrare a declarantului în Registrul vitivinicol \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| Adresa\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| Tel./fax \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Denumirea soiului de struguri** | **Cantita-tea de struguri prelu-craţi, kg** | **Must/mustuială obţinută** | **Cantitatea adăugată de:** |
| **canti-tatea, dal** | **concentra-ţia în masă a zaharuri-lor, g/dm3** | **alcool etilic de origine vitivinicolă rectificat/distilat de vin** | **must de struguri concentrat rectificat/must de struguri concentrat** | **zahăr** |
| **dal** | **dal, a.a.** | **dal** | **kg zahăr absolut** | **dal** | **kg** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Randamentul vinului materie primă** | **Deşeuri** | **Pierderi la fabri-carea vinurilor materie primă, dal** | **Note** |
| **sediment de drojdie** | **inclusiv vinuri materie primă,****dal** | **tesco-vină,****kg** | **cior-chini,****kg** |
| **denumirea****vinului ma-****terie primă****obţinut** | **canti-****tatea,****dal** | **concen-****traţia al-****coolică,****% vol.** | **concen-****traţia în****masă a****zaharu-****rilor,****g/dm3** | **cantita-****tea, dal** | **concen-traţia alcooli-că,****% vol.** | **concen-traţia în masă a zaharu-rilor, g/dm3** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Data \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Semnătura declarantului \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Anexa nr. 17

la Reglementarea tehnică

„Organizarea pieţei vitivinicole”

**DECLARAŢIA**

**privind stocurile de produse vitivinicole**

|  |  |
| --- | --- |
| A. Datele declarantului: |  B. Datele întreprinderii unde se află stocul: |
| Denumirea\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  Denumirea\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| Nr. de înregistrare a declarantului în Registrul vitivinicol \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  Adresa \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| Adresa\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  Tel./fax \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| Tel./fax \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |   |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Categoria****produsu-lui vitivinicol** | **Denumirea produsului vitivinicol** | **Unitatea de****măsură, dal,****dal.a.a./t, kg** | **Cantitatea de stocuri** | **Note** |
| **totală** | **după culoare** |
| **roşu** | **roz** | **alb** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

Data \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Semnătura declarantului \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_