

Tabelul comparativ
la proiectul de hotărâre cu privire la modificarea unor hotărâri ale Guvernului (privind produsele vitivinicole)
(denumirea proiectului actului normativ)

Conținutul normei în vigoare	Modificarea propusă	Conținutul normei după modificare
Regulamentul privind organizarea pieței vitivinicole, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 356/2015		
Regulamentul privind organizarea pieței vitivinicole (în continuare – Regulament) transpune art.75, art.80, art.92-95, art.112 și 113, art.117, art.119-121, art.146 alin.(1), art.147 alin.(1) și (2), partea IV, pct.2 și 3 și pct.12 din Anexa II, partea II primul alineat, pct.1 "Vinul" lit. a), d) și pct.6 "Vinul spumant de calitate de tip aromat" lit. a) al doilea alineat din Anexa VII, părțile I și II din Anexa VIII din Regulamentul (UE) nr.1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr.922/72, (CEE) nr.234/79, (CE) nr.1037/2001 și (CE) nr.1234/2007 ale Consiliului, (CELEX: 32013R1308), publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 347 din 20 decembrie 2013, așa cum a fost modificat ultima oară prin Regulamentul (UE) 2021/2117 al Parlamentului European și al Consiliului din 2 decembrie 2021, transpune parțial 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 privința categoriilor de produse viticole, a practicilor oenologice și a restricțiilor care se aplică acestora, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene (JO) L 193 din 24 iulie 2009, Regulamentul (CE)	1.1. În clauza de armonizare: 1.1.1. textul „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 privința categoriilor de produse viticole, a practicilor oenologice și a restricțiilor care se aplică acestora, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene (JO) L 193 din 24 iulie 2009,” se exclude; 1.1.2. textul „și 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 producția ecologică și etichetarea produselor ecologice în ceea ce privește producția ecologică, etichetarea și controlul, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene (JO) L 250 din 18 septembrie 2008” se substituie cu textul „, , Partea VI: „Vinul” din anexa nr. 2 din Regulamentul (UE) 2018/848 al Parlamentului European și al Consiliului din 30 mai 2018 privind producția	Regulamentul privind organizarea pieței vitivinicole (în continuare – Regulament) transpune art.75, art.80, art.92-95, art.112 și 113, art.117, art.119-121, art.146 alin.(1), art.147 alin.(1) și (2), partea IV, pct.2 și 3 și pct.12 din Anexa II, partea II primul alineat, pct.1 "Vinul" lit. a), d) și pct.6 "Vinul spumant de calitate de tip aromat" lit. a) al doilea alineat din Anexa VII, părțile I și II din Anexa VIII din Regulamentul (UE) nr.1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr.922/72, (CEE) nr.234/79, (CE) nr.1037/2001 și (CE) nr.1234/2007 ale Consiliului, (CELEX: 32013R1308), publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 347 din 20 decembrie 2013, așa cum a fost modificat ultima oară prin Regulamentul (UE) 2021/2117 al Parlamentului European și al Consiliului din 2 decembrie 2021, transpune parțial 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 privește denumirile de origine protejate și indicațiile geografice protejate, mențiunile tradiționale, etichetarea și prezentarea anumitor produse vitivinicole, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii

nr.607/2009 al Comisiei din 14 iulie 2009 de stabilire a unor norme de punere în aplicare a Regulamentului (CE) nr.479/2008 al Consiliului în ceea ce privește denumirile de origine protejate și indicațiile geografice protejate, mențiunile tradiționale, etichetarea și prezentarea anumitor produse vitivinicole, 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 privește registrul viticol, declarațiile obligatorii și colectarea de informații pentru monitorizarea pieței, documentele de însoțire a transporturilor de produse și registrele care trebuie păstrate în sectorul vitivinicol, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene (JO) L 128 din 27 mai 2009 și 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 producția ecologică și etichetarea produselor ecologice în ceea ce privește producția ecologică, etichetarea și controlul, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene (JO) L 250 din 18 septembrie 2008.	ecologică și etichetarea produselor ecologice și de abrogare a Regulamentului (CE) nr. 834/2007 al Consiliului, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 150 din 14 iunie 2018, CELEX: 32018R0848, așa cum a fost modificat ultima oară prin Regulamentul delegat (UE) 2025/405 al Comisiei din 13 decembrie 2024 și art. 41, 48a și anexa I din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei din 17 octombrie 2018 de completare a Regulamentului (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește cererile de protecție și etichetarea denumirilor de origine și a indicațiilor geografice, cererile de protecție, procedura de opoziție, modificarea și anularea mențiunilor tradiționale și etichetarea și prezentarea în sectorul vitivinicol, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 009 din 11 ianuarie 2019, CELEX: 32019R0033, așa cum a fost modificat ultima oară prin Regulamentul delegat (UE) 2025/28 al Comisiei din 30 octombrie 2024”.	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 privește registrul viticol, declarațiile obligatorii și colectarea de informații pentru monitorizarea pieței, documentele de însoțire a transporturilor de produse și registrele care trebuie păstrate în sectorul vitivinicol, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene (JO) L 128 din 27 mai 2009, Partea VI: „Vinul” din anexa nr. 2 din Regulamentul (UE) 2018/848 al Parlamentului European și al Consiliului din 30 mai 2018 privind producția ecologică și etichetarea produselor ecologice și de abrogare a Regulamentului (CE) nr. 834/2007 al Consiliului, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 150 din 14 iunie 2018, CELEX: 32018R0848, așa cum a fost modificat ultima oară prin Regulamentul delegat (UE) 2025/405 al Comisiei din 13 decembrie 2024 și art. 41, 48a și anexa I din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei din 17 octombrie 2018 de completare a Regulamentului (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește cererile de protecție și etichetarea denumirilor de origine și a indicațiilor geografice, cererile de protecție, procedura de opoziție, modificarea și anularea mențiunilor tradiționale și etichetarea și prezentarea în sectorul vitivinicol, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 009 din 11 ianuarie 2019, CELEX: 32019R0033, așa cum a fost modificat ultima oară prin Regulamentul
--	---	--

		delegat (UE) 2025/28 al Comisiei din 30 octombrie 2024”.
1. Prezentul Regulament stabilește regulile generale privind organizarea pieței vitivinicole, normele privind potențialul de producție, cerințele specifice privind obținerea produselor vitivinicole, etapele de organizare a fabricării și comercializării produselor vitivinicole cu denumire de origine protejată (în continuare – DOP) și cu indicație geografică protejată (în continuare – IGP), modul de elaborare și omologare a caietului de sarcini, normele specifice privind producerea produselor vitivinicole ecologice, procedeele tehnologice autorizate și restricțiile în enologie, cerințele față de etichetare și de trasabilitatea producției vitivinicole, precum și prevederile specifice de asigurare a calității produselor vitivinicole.	1.2. La pct. 1, cuvintele „procedeele tehnologice autorizate” se substituie cu cuvântul „practicile oenologice permise”.	1. Prezentul Regulament stabilește regulile generale privind organizarea pieței vitivinicole, normele privind potențialul de producție, cerințele specifice privind obținerea produselor vitivinicole, etapele de organizare a fabricării și comercializării produselor vitivinicole cu denumire de origine protejată (în continuare – DOP) și cu indicație geografică protejată (în continuare – IGP), modul de elaborare și omologare a caietului de sarcini, normele specifice privind producerea produselor vitivinicole ecologice, practicile oenologice permise și restricțiile în enologie, cerințele față de etichetare și de trasabilitatea producției vitivinicole, precum și prevederile specifice de asigurare a calității produselor vitivinicole.
43. Metodele de prelevare a probelor și metodele de analiză privind determinarea caracteristicilor fizico-chimice și de siguranță pentru produsele vitivinicole sunt stabilite de Reglementarea tehnică "Metode de analiză în domeniul fabricării vinurilor", aprobată prin Hotărârea Guvernului nr.708/2011, precum și de standardele recomandate de Organizația Internațională de Standardizare sau, după caz, de cele recomandate și publicate de Organizația Internațională a Viei și Vinului sau de alte norme aprobate în Republica Moldova.	1.3. La pct. 43, textul „Reglementarea tehnică „Metode de analiză în domeniul fabricării vinurilor”, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 708/2011” se substituie cu textul „Hotărârea Guvernului nr. 245/2024 cu privire la metodele de analiză pentru determinarea caracteristicilor fizice și chimice ale produselor vitivinicole”.	43. Metodele de prelevare a probelor și metodele de analiză privind determinarea caracteristicilor fizico-chimice și de siguranță pentru produsele vitivinicole sunt stabilite de Hotărârea Guvernului nr. 245/2024 cu privire la metodele de analiză pentru determinarea caracteristicilor fizice și chimice ale produselor vitivinicole, precum și de standardele recomandate de Organizația Internațională de Standardizare sau, după caz, de cele recomandate și publicate de Organizația Internațională a Viei și Vinului sau de alte norme aprobate în Republica Moldova.
45¹. Prin derogare de la punctul 45, categoriile de vinuri specificate la punctele 1, 3-5, 7 și 8 din anexa nr.4, care, în procesul de producere, au fost supuse unui tratament de dezalcoolizare totală în	1.4. La pct. 45 ¹ , textul „punctul 137 ¹ și poziția 82 din anexa nr. 10” se substituie cu „pct. 35 și 36 din Regulamentul privind practicile oenologice permise și	45¹. Prin derogare de la punctul 45, categoriile de vinuri specificate la punctele 1, 3-5, 7 și 8 din anexa nr.4, care, în procesul de producere, au fost supuse unui tratament de dezalcoolizare totală în

conformitate cu punctul 137 ¹ și poziția 82 din anexa nr.10, nu pot fi desemnate cu DOP sau cu IGP.	restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 775/2024 (în continuare – <i>Regulamentul privind practicile oenologice permise și restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole</i>)”.	conformitate cu pct. 35 și 36 din Regulamentul privind practicile oenologice permise și restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 775/2024 (în continuare – <i>Regulamentul privind practicile oenologice permise și restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole</i>), nu pot fi desemnate cu DOP sau cu IGP.
112. La fabricarea produselor vitivinicole ecologice, inclusiv prin procedeele și practicile oenologice prevăzute în capitolul XVI, se utilizează numai produsele și substanțele specificate în anexa nr.9 la prezentul Regulament.	1.5. La pct. 112, textul „specificate în anexa nr. 9 la prezentul Regulament” se substituie cu textul „permise în conformitate cu art. 16 din Legea privind producția ecologică și etichetarea producției ecologice”.	112. La fabricarea produselor vitivinicole ecologice, inclusiv prin procedeele și practicile oenologice prevăzute în capitolul XVI, se utilizează numai produsele și substanțele permise în conformitate cu art. 16 din Legea privind producția ecologică și etichetarea producției ecologice .
113. La fabricarea produselor vitivinicole ecologice se interzice utilizarea următoarelor procedee tehnologice: 1) concentrarea parțială prin răcire, prevăzută la punctul 117 subpunctul 3) din prezentul Regulament; 2) eliminarea anhidridei sulfuroase prin procedee fizice, prevăzută la punctul 24 din anexa nr.10 la prezentul Regulament;	1.6. La pct. 113: 1.6.1. la subpct. 1), textul „punctul 117 subpunctul 3) din prezentul Regulament” se substituie cu textul „subpct. 6.3 și poziția 21 din anexa nr. 1 la Regulamentul privind practicile oenologice permise și restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole”; 1.6.2. la subpct. 2), textul „anhidridei sulfuroase prin procedee fizice, prevăzută la punctul 24 din anexa nr. 10 la prezentul Regulament” se substituie cu textul „dioxidului de sulf prin procedee fizice, prevăzut la poziția 6 din anexa nr. 1 la Regulamentul privind	113. La fabricarea produselor vitivinicole ecologice se interzice utilizarea următoarelor procedee tehnologice: 1) concentrarea parțială prin răcire, prevăzută la subpct. 6.3 și poziția 21 din anexa nr. 1 la Regulamentul privind practicile oenologice permise și restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole; 2) eliminarea dioxidului de sulf prin procedee fizice, prevăzut la poziția 6 din anexa nr. 1 la Regulamentul privind practicile oenologice permise și restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole;

3) tratarea prin electroodializă, pentru a asigura stabilizarea tartrică a vinului, prevăzută la punctul 50 din anexa nr.10 la prezentul Regulament; 4) corectarea concentrației alcoolice a vinului, prevăzută la punctul 55 din anexa nr.10 la prezentul Regulament; 5) tratamentul cu schimbători de cationi, pentru a asigura stabilizarea tartrică a vinului, prevăzut la punctul 57 din anexa nr.10 la prezentul Regulament.	practicile oenologice permise și restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole”; 1.6.3. la subpct. 3), textul „punctul 50 din anexa nr. 10 la prezentul Regulament” se substituie cu textul „poziția 11 din anexa nr. 1 la Regulamentul privind practicile oenologice permise și restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole”; 1.6.4. la subpct. 4), textul „punctul 55 din anexa nr. 10 la prezentul Regulament” se substituie cu textul „poziția 13 din anexa nr. 1 la Regulamentul privind practicile oenologice permise și restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole”; 1.6.5. la subpct. 5), textul „punctul 57 din anexa nr. 10 la prezentul Regulament” se substituie cu textul „poziția 14 din anexa nr. 1 la Regulamentul privind practicile oenologice permise și restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole”.	3) tratarea prin electroodializă, pentru a asigura stabilizarea tartrică a vinului, prevăzută la poziția 11 din anexa nr. 1 la Regulamentul privind practicile oenologice permise și restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole; 4) corectarea concentrației alcoolice a vinului, prevăzută la poziția 13 din anexa nr. 1 la Regulamentul privind practicile oenologice permise și restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole; 5) tratamentul cu schimbători de cationi, pentru a asigura stabilizarea tartrică a vinului, prevăzut la poziția 14 din anexa nr. 1 la Regulamentul privind practicile oenologice permise și restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole .
114. Se admite utilizarea procedeelor tehnologice în următoarele condiții: 1) în cazul tratamentelor termice prevăzute la punctul 13 din anexa nr.10 la prezentul Regulament, temperatura nu trebuie să depășească 70°C;	1.7. La pct. 114: 1.7.1. la subpct. 1), textul „punctul 13 din anexa nr. 10 la prezentul Regulament, temperatura nu trebuie să depășească 70°C” se substituie cu textul „poziția 2 din anexa nr. 1 la	114. Se admite utilizarea procedeelor tehnologice în următoarele condiții: 1) în cazul tratamentelor termice prevăzute la poziția 2 din anexa nr. 1 la Regulamentul privind practicile oenologice permise și restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor

2) în cazul centrifugării și filtrării, cu sau fără agent de filtrare inert, prevăzute la punctul 15 din anexa nr.10 la prezentul Regulament, diametrul porilor nu trebuie să fie mai mic de 0,2 micrometri.	Regulamentul privind practicile oenologice permise și restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole, temperatura nu trebuie să depășească 75°C”; 1.7.2. la subpct. 2), textul „punctul 15 din anexa nr. 10 la prezentul Regulament” se substituie cu textul „poziția 4 din anexa nr. 1 la Regulamentul privind practicile oenologice permise și restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole”; 1.7.3. se completează cu subpct. 3) și 4) cu următorul cuprins: „3) în cazul evaporării parțiale sub vid, menționată la subpct. 35.1 din Regulamentul privind practicile oenologice permise și restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole, indiferent dacă este utilizată în mod independent sau în combinație cu distilarea, menționată la subpct. 4), evaporarea parțială sub vid se utilizează doar pentru producția de vin dealcoolizat cu o concentrație alcoolică în volume de maximum 0,5 % vol., ca temperatura utilizată să nu depășească 75 °C și ca dimensiunea porilor pentru filtrare să nu fie mai mică de 0,2 micrometri; 4) în cazul distilării, menționată la subpct. 35.3 din Regulamentul privind practicile oenologice permise și	vitivinicole, temperatura nu trebuie să depășească 75°C; 2) în cazul centrifugării și filtrării, cu sau fără agent de filtrare inert, prevăzute la poziția 4 din anexa nr. 1 la Regulamentul privind practicile oenologice permise și restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole, diametrul porilor nu trebuie să fie mai mic de 0,2 micrometri; 3) în cazul evaporării parțiale sub vid, menționată la subpct. 35.1 din Regulamentul privind practicile oenologice permise și restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole, indiferent dacă este utilizată în mod independent sau în combinație cu distilarea, menționată la subpct. 4), evaporarea parțială sub vid se utilizează doar pentru producția de vin dealcoolizat cu o concentrație alcoolică în volume de maximum 0,5 % vol., ca temperatura utilizată să nu depășească 75 °C și ca dimensiunea porilor pentru filtrare să nu fie mai mică de 0,2 micrometri; 4) în cazul distilării, menționată la subpct. 35.3 din Regulamentul privind practicile oenologice permise și restricțiile aplicabile producerii și
---	---	---

	restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole, indiferent dacă este utilizată în mod independent sau în combinație cu evaporarea parțială sub vid, menționată la subpct. 3), distilarea se utilizează doar pentru producția de vin dealcoolizat cu o concentrație alcoolică în volume de maximum 0,5 % vol., distilarea trebuie să fie utilizată sub vid, ca temperatura utilizată să nu depășească 75 °C și ca dimensiunea porilor pentru filtrare să nu fie mai mică de 0,2 micrometri.”	conservării produselor vitivinicole, indiferent dacă este utilizată în mod independent sau în combinație cu evaporarea parțială sub vid, menționată la subpct. 3), distilarea se utilizează doar pentru producția de vin dealcoolizat cu o concentrație alcoolică în volume de maximum 0,5 % vol., distilarea trebuie să fie utilizată sub vid, ca temperatura utilizată să nu depășească 75 °C și ca dimensiunea porilor pentru filtrare să nu fie mai mică de 0,2 micrometri..
Capitolul XVI PROCEDEELE TEHNOLOGICE AUTORIZATE ȘI RESTRICȚIILE ÎN ENOLOGIE	1.8. În denumirea capitolului XVI, cuvintele „PROCEDEELE TEHNOLOGICE AUTORIZATE” se substituie cu cuvintele „PRACTICILE OENOLOGICE PERMISE”.	Capitolul XVI PRACTICILE OENOLOGICE PERMISE ȘI RESTRICȚIILE ÎN ENOLOGIE
115. Procedeele tehnologice autorizate în enologie, așa cum sunt prevăzute în anexa nr.10 la prezentul Regulament, trebuie să asigure obținerea vinurilor și produselor obținute pe bază de must cu caracteristici conforme prevederilor prezentului Regulament, păstrând particularitățile specifice ale materiei prime din care au fost fabricate.	1.9. La pct. 115, textul „Procedeele tehnologice autorizate în enologie, așa cum sunt prevăzute în anexa nr. 10 la prezentul Regulament” se substituie cu textul „Practicile oenologice permise, așa cum sunt prevăzute în Regulamentul privind practicile oenologice permise și restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole”.	115. Practicile oenologice permise, așa cum sunt prevăzute în Regulamentul privind practicile oenologice permise și restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole, trebuie să asigure obținerea vinurilor și produselor obținute pe bază de must cu caracteristici conforme prevederilor prezentului Regulament, păstrând particularitățile specifice ale materiei prime din care au fost fabricate.
115 ⁴ . Atunci când se autorizează practicile oenologice menționate la punctul 33 ¹ subpunctul 3): 1) se iau în considerare practicile oenologice și metodele de analiză recomandate și publicate de	1.10. La pct. 115 ⁴ : 1.10.1. cuvântul „autorizează” se substituie cu cuvântul „permite”; 1.10.2. la subpct. 1) cuvântul „neautorizate” se substituie cu cuvântul „nepermise”;	115 ⁴ . Atunci când se permit practicile oenologice menționate la punctul 33 ¹ subpunctul 3): 1) se iau în considerare practicile oenologice și metodele de analiză recomandate și publicate de

OIV, precum și rezultatele utilizării experimentale a unor practici oenologice încă neautorizate; 2) se ia în calcul protecția sănătății umane; 3) se ia în calcul riscul potențial pentru consumatori de a fi induși în eroare din cauza percepției lor deja formate și a așteptărilor corespunzătoare cu privire la produs, având în vedere disponibilitatea și viabilitatea mijloacelor de informare care permit excluderea unor astfel de riscuri; 4) se face posibilă conservarea caracteristicilor naturale și esențiale ale vinului și nu aduce modificări substanțiale compoziției produsului în cauză; 5) se asigură un nivel minim acceptabil de protecție a mediului; 6) se respectă normele generale în materie de practici oenologice și normele stabilite în anexa nr. 10.	1.10.3. la subpct. 6) textul „anexa nr. 10” se substituie cu cuvintele „Regulamentul privind practicile oenologice permise și restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole”.	OIV, precum și rezultatele utilizării experimentale a unor practici oenologice încă nepermise; 2) se ia în calcul protecția sănătății umane; 3) se ia în calcul riscul potențial pentru consumatori de a fi induși în eroare din cauza percepției lor deja formate și a așteptărilor corespunzătoare cu privire la produs, având în vedere disponibilitatea și viabilitatea mijloacelor de informare care permit excluderea unor astfel de riscuri; 4) se face posibilă conservarea caracteristicilor naturale și esențiale ale vinului și nu aduce modificări substanțiale compoziției produsului în cauză; 5) se asigură un nivel minim acceptabil de protecție a mediului; 6) se respectă normele generale în materie de practici oenologice și normele stabilite în Regulamentul privind practicile oenologice permise și restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole.
115⁵. Produsele enumerate în anexele nr. 4 și nr. 5 nu pot fi comercializate în cazul în care au făcut obiectul unor practici oenologice neautorizate sau nu respectă normele stabilite în anexa nr. 10.	1.11. La pct. 115⁵, textul „neautorizate sau nu respectă normele stabilite în anexa nr. 10” se substituie cu cuvintele „nepermise sau nu respectă Regulamentul privind practicile oenologice permise și restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole”.	115⁵. Produsele enumerate în anexele nr. 4 și nr. 5 nu pot fi comercializate în cazul în care au făcut obiectul unor practici oenologice nepermise sau nu respectă Regulamentul privind practicile oenologice permise și restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole.
115⁶. Produsele vitivinicole care sunt necomercializabile sunt distruse sau utilizate în distilerii, în fabrici de oțet sau în scopuri	1.12. La pct. 115⁶, cuvântul „neautorizate” se substituie cu cuvântul „nepermise”.	115⁶. Produsele vitivinicole care sunt necomercializabile sunt distruse sau utilizate în distilerii, în fabrici de oțet sau în scopuri

industriale, fără a stimula producția produselor vitivinicole prin practici oenologice neautorizate.		industriale, fără a stimula producția produselor vitivinicole prin practici oenologice nepermise.
116. Procedeele tehnologice autorizate pentru a fi utilizate la fabricarea produselor vitivinicole aromatizate, specificate la punctul 34 subpunctul 4) din prezentul Regulament, trebuie să corespundă prevederilor Regulamentului privind definirea, descrierea, prezentarea și etichetarea produselor vitivinicole aromatizate, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 741/2017, păstrând particularitățile specifice ale materiei prime din care au fost fabricate.	1.13. La pct. 116, cuvântul „autorizate” se substituie cu cuvântul „permise”.	116. Procedeele tehnologice permise pentru a fi utilizate la fabricarea produselor vitivinicole aromatizate, specificate la punctul 34 subpunctul 4) din prezentul Regulament, trebuie să corespundă prevederilor Regulamentului privind definirea, descrierea, prezentarea și etichetarea produselor vitivinicole aromatizate, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 741/2017, păstrând particularitățile specifice ale materiei prime din care au fost fabricate.
148. Modul de prezentare a indicațiilor obligatorii de etichetare pentru produsele menționate la punctul 146 din prezentul Regulament sunt următoarele: 1) se expun în același câmp vizual pe recipient, astfel încât 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. Pentru categoriile de produse vitivinicole definite în punctele 1 și 3-8 din anexa 4, atunci când aceste produse au fost supuse unui tratament de dezalcoolizare în conformitate cu punctul 137 ¹ , denumirea categoriei este însoțită de: - termenul "dezalcoolizat" – în cazul în care concentrația alcoolică dobândită, în volume, a produsului este de maximum 0,5 %; - termenul "parțial dezalcoolizat" – în cazul în care concentrația alcoolică dobândită, în volume, a produsului este de peste 0,5 % și este sub	1.14. La pct. 148: 1.14.1. subpct. 1) lit. b) și b ¹) textul „punctul 137 ¹ ” se substituie cu textul „pct. 35 și 36 din Regulamentul privind practicile oenologice permise și restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole”;	148. Modul de prezentare a indicațiilor obligatorii de etichetare pentru produsele menționate la punctul 146 din prezentul Regulament sunt următoarele: 1) se expun în același câmp vizual pe recipient, astfel încât 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. Pentru categoriile de produse vitivinicole definite în punctele 1 și 3-8 din anexa 4, atunci când aceste produse au fost supuse unui tratament de dezalcoolizare în conformitate cu pct. 35 și 36 din Regulamentul privind practicile oenologice permise și restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole, denumirea categoriei este însoțită de: - termenul "dezalcoolizat" – în cazul în care concentrația alcoolică dobândită, în volume, a produsului este de maximum 0,5 %;

minimumul concentrației alcoolice dobândite, în volume, categoriei înainte de dezalcoolizare; b¹) prin derogare de la litera b), în cazul altor produse vitivinicole decât cele care au fost supuse unui tratament de dezalcoolizare în conformitate cu punctul 1371, trimiterea la categoria de produse vitivinicole poate fi omisă pentru vinurile ale căror etichete conțin o DOP sau o IGP; c) denumirea indicației geografice protejate sau denumirea de origine protejată; d) mențiunile "denumire de origine protejată" sau "indicație geografică protejată"; d¹) prin derogare de la litera d), referirea la mențiunile "denumire de origine protejată" sau "indicație geografică protejată" poate fi omisă în cazul în care o mențiune tradițională în conformitate cu punctul 1081 subpunctul 1) figurează pe etichetă în conformitate cu caietul de sarcini menționat la punctul 55; e) concentrația alcoolică; f) categoria produsului în funcție de concentrația în masă a zaharurilor; g) volumul nominal al produsului; h) țara de origine a produsului; i) îmbuteliatorul sau, în cazul vinului spumant, al vinului spumos, al vinului spumant de calitate sau al vinului spumant de calitate de tip aromat, numele producătorului sau al vânzătorului/distribuitului; Celelalte indicații obligatorii pot apărea în alte câmpuri vizuale pe recipient;		- termenul "parțial dezalcoolizat" – în cazul în care concentrația alcoolică dobândită, în volume, a produsului este de peste 0,5 % și este sub minimumul concentrației alcoolice dobândite, în volume, categoriei înainte de dezalcoolizare; b¹) prin derogare de la litera b), în cazul altor produse vitivinicole decât cele care au fost supuse unui tratament de dezalcoolizare în conformitate cu punctul 1371, trimiterea la categoria de produse vitivinicole poate fi omisă pentru vinurile ale căror etichete conțin o DOP sau o IGP; c) denumirea indicației geografice protejate sau denumirea de origine protejată; d) mențiunile "denumire de origine protejată" sau "indicație geografică protejată"; d¹) prin derogare de la litera d), referirea la mențiunile "denumire de origine protejată" sau "indicație geografică protejată" poate fi omisă în cazul în care o mențiune tradițională în conformitate cu punctul 1081 subpunctul 1) figurează pe etichetă în conformitate cu caietul de sarcini menționat la punctul 55; e) concentrația alcoolică; f) categoria produsului în funcție de concentrația în masă a zaharurilor; g) volumul nominal al produsului; h) țara de origine a produsului; i) îmbuteliatorul sau, în cazul vinului spumant, al vinului spumos, al vinului spumant de calitate sau al vinului spumant de calitate de tip aromat, numele producătorului sau al vânzătorului/distribuitului; Celelalte indicații obligatorii pot apărea în alte câmpuri vizuale pe recipient;
--	--	--

2) se scriu cu caractere indelebile și se disting în mod clar de textul sau graficele adiacente; 3) la specificarea concentrației alcoolice: a) concentrația alcoolică se exprimă în unități sau semiunități procentuale; b) fără a aduce atingere toleranțelor stabilite pentru metoda de analiză de referință utilizată, valoarea concentrației alcoolice indicată nu poate să varieze cu mai mult de 0,5% vol. față de cea rezultată în urma analizei. Cu toate acestea, concentrația 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, a vinurilor peliculare și a vinurilor din struguri supramaturați nu poate să varieze cu mai mult de 0,8% vol. față de cea rezultată în urma analizei, fără a aduce atingere toleranțelor stabilite pentru metoda de analiză de referință utilizată; c) valoarea (cifra) concentrației alcoolice apare pe etichetă cu caractere de cel puțin 5 mm înălțime, în cazul în care volumul nominal al ambalajului depășește 100 cm³, de cel puțin 3 mm înălțime, în cazul în care acesta este egal cu sau mai mic de 100 cm³, dar mai mare de 20 cm³ și de 2 mm înălțime, în cazul în care volumul nominal este de cel mult 20 cm³; d) în cazul vinului nou aflat încă în fermentare (tulburel), concentrația alcoolică dobândită și/sau totală în volume trebuie menționată pe etichetă. Atunci când concentrația alcoolică totală în volume este menționată pe etichetă, cifra trebuie să		2) se scriu cu caractere indelebile și se disting în mod clar de textul sau graficele adiacente; 3) la specificarea concentrației alcoolice: a) concentrația alcoolică se exprimă în unități sau semiunități procentuale; b) fără a aduce atingere toleranțelor stabilite pentru metoda de analiză de referință utilizată, valoarea concentrației alcoolice indicată nu poate să varieze cu mai mult de 0,5% vol. față de cea rezultată în urma analizei. Cu toate acestea, concentrația 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, a vinurilor peliculare și a vinurilor din struguri supramaturați nu poate să varieze cu mai mult de 0,8% vol. față de cea rezultată în urma analizei, fără a aduce atingere toleranțelor stabilite pentru metoda de analiză de referință utilizată; c) valoarea (cifra) concentrației alcoolice apare pe etichetă cu caractere de cel puțin 5 mm înălțime, în cazul în care volumul nominal al ambalajului depășește 100 cm³, de cel puțin 3 mm înălțime, în cazul în care acesta este egal cu sau mai mic de 100 cm³, dar mai mare de 20 cm³ și de 2 mm înălțime, în cazul în care volumul nominal este de cel mult 20 cm³; d) în cazul vinului nou aflat încă în fermentare (tulburel), concentrația alcoolică dobândită și/sau totală în volume trebuie menționată pe etichetă. Atunci când concentrația alcoolică totală în volume este menționată pe etichetă, cifra trebuie să
---	--	---

fie urmată de "% vol" și poate fi precedată de termenii "concentrația alcoolică totală" sau "alcool total"; e) în cazul vinurilor total dezalcoolizate, valoarea concentrației alcoolice indicată pe etichetă se reprezintă prin "0 % vol.", cu mențiunea "poate conține maximum 0,5 % vol; 4) la specificarea categoriei produsului în funcție de concentrația în masă a zaharurilor și valoarea acesteia: a) se indică, pentru vinurile spumante, vinurile spumante de calitate, vinurile spumante de calitate de tip aromat și vinurile spumoase, tipul și valoarea acesteia, conform punctului 38 subpunctul 2) litera a); b) se indică, pentru vinurile perlante și vinurile petiante, tipul și valoarea acesteia, conform punctului 38 subpunctul 2) litera b); c) valoarea (cifra) este urmată de unitatea de măsură "g/dm³" și poate fi precedată de abrevierea "zah."; d) fără a aduce atingere condițiilor de utilizare prezentate la litera a) din prezentul subpunct, concentrația în masă a zaharurilor nu poate să varieze cu mai mult de 3 g/dm³ față de valoarea înscrisă pe eticheta produsului; e) în cazul în care concentrația în masă a zaharurilor produselor, exprimată ca fructoză și glucoză (inclusiv orice zaharoză), justifică utilizarea a două dintre mențiunile incluse la litera a) din prezentul subpunct, se alege numai una dintre aceste două mențiuni; 5) la specificarea denumirii și adresei producătorului, a ambalatorului, a distribuitorului,		fie urmată de "% vol" și poate fi precedată de termenii "concentrația alcoolică totală" sau "alcool total"; e) în cazul vinurilor total dezalcoolizate, valoarea concentrației alcoolice indicată pe etichetă se reprezintă prin "0 % vol.", cu mențiunea "poate conține maximum 0,5 % vol; 4) la specificarea categoriei produsului în funcție de concentrația în masă a zaharurilor și valoarea acesteia: a) se indică, pentru vinurile spumante, vinurile spumante de calitate, vinurile spumante de calitate de tip aromat și vinurile spumoase, tipul și valoarea acesteia, conform punctului 38 subpunctul 2) litera a); b) se indică, pentru vinurile perlante și vinurile petiante, tipul și valoarea acesteia, conform punctului 38 subpunctul 2) litera b); c) valoarea (cifra) este urmată de unitatea de măsură "g/dm³" și poate fi precedată de abrevierea "zah."; d) fără a aduce atingere condițiilor de utilizare prezentate la litera a) din prezentul subpunct, concentrația în masă a zaharurilor nu poate să varieze cu mai mult de 3 g/dm³ față de valoarea înscrisă pe eticheta produsului; e) în cazul în care concentrația în masă a zaharurilor produselor, exprimată ca fructoză și glucoză (inclusiv orice zaharoză), justifică utilizarea a două dintre mențiunile incluse la litera a) din prezentul subpunct, se alege numai una dintre aceste două mențiuni; 5) la specificarea denumirii și adresei producătorului, a ambalatorului, a distribuitorului,
---	--	---

a importatorului care reprezintă sau conține o denumire de origine protejată sau o indicație geografică protejată, aceasta se indică pe etichetă cu caractere a căror dimensiune nu depășește jumătate din dimensiunea celor utilizate fie pentru indicarea denumirii de origine protejate sau indicației geografice protejate, fie pentru denumirea categoriei produsului în cauză; 6) specificarea categoriilor "vin spumos" și "vin perlant" se completează cu mențiunea "obținut prin adaos de dioxid de carbon", scrisă cu caractere de același tip și de aceeași dimensiune.	1.14.2. se completează cu subpct. 7) și 8) cu următorul cuprins: „7) în scopul indicării anumitor substanțe sau produse care provoacă alergii sau intoleranțe, menționate la art. 19 din Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare trebuie utilizate următoarele mențiuni: a) referitoare la sulfiți – „sulfiți” sau „dioxid de sulf”; b) referitoare la ouă și la produse pe bază de ouă – „ouă”, „proteine din ouă”, „lizozimă din ouă” sau „albumină din ouă”; c) referitoare la lapte și produse pe bază de lapte – „lapte”, „produse din lapte”, „cazeină din lapte” sau „proteine din lapte”; Mențiunile respective pot fi însoțite de pictograma relevantă ilustrată în anexa nr. 19.	a importatorului care reprezintă sau conține o denumire de origine protejată sau o indicație geografică protejată, aceasta se indică pe etichetă cu caractere a căror dimensiune nu depășește jumătate din dimensiunea celor utilizate fie pentru indicarea denumirii de origine protejate sau indicației geografice protejate, fie pentru denumirea categoriei produsului în cauză; 6) specificarea categoriilor "vin spumos" și "vin perlant" se completează cu mențiunea "obținut prin adaos de dioxid de carbon", scrisă cu caractere de același tip și de aceeași dimensiune. 7) în scopul indicării anumitor substanțe sau produse care provoacă alergii sau intoleranțe, menționate la art. 19 din Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare trebuie utilizate următoarele mențiuni: a) referitoare la sulfiți – „sulfiți” sau „dioxid de sulf”; b) referitoare la ouă și la produse pe bază de ouă – „ouă”, „proteine din ouă”, „lizozimă din ouă” sau „albumină din ouă”; c) referitoare la lapte și produse pe bază de lapte – „lapte”, „produse din lapte”, „cazeină din lapte” sau „proteine din lapte”; Mențiunile respective pot fi însoțite de pictograma relevantă ilustrată în anexa nr. 19.
--	--	--

	8) la specificarea listei de ingrediente: a) termenul „struguri” poate fi folosit pentru a înlocui indicarea strugurilor și/sau a mustului de struguri utilizați/utilizat ca materii prime pentru producția de produse vitivinicole; b) termenul „must de struguri concentrat” poate fi utilizat pentru a înlocui indicarea mustului de struguri concentrat și/sau a mustului de struguri concentrat rectificat utilizate pentru producția de produse vitivinicole; c) categoriile de compuși oenologici, denumirile și numerele E ale acestora care trebuie utilizate în lista ingredientelor sunt prevăzute în anexa nr. 2 din Regulamentul privind practicile oenologice permise și restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole; d) fără a se aduce atingere subpct. 7), termenii care trebuie utilizați în lista ingredientelor pentru indicarea compușilor oenologici care provoacă alergii sau intoleranțe sunt prevăzuți în coloana 2 a anexei nr. 2 la Regulamentul privind practicile oenologice permise și restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole; e) aditivii din categoriile „corectori de aciditate” și „stabilizatori” care sunt similari sau interschimbabili pot fi indicați în lista ingredientelor folosind exprimarea „conține... Și/sau”, urmată	8) la specificarea listei de ingrediente: a) termenul „struguri” poate fi folosit pentru a înlocui indicarea strugurilor și/sau a mustului de struguri utilizați/utilizat ca materii prime pentru producția de produse vitivinicole; b) termenul „must de struguri concentrat” poate fi utilizat pentru a înlocui indicarea mustului de struguri concentrat și/sau a mustului de struguri concentrat rectificat utilizate pentru producția de produse vitivinicole; c) categoriile de compuși oenologici, denumirile și numerele E ale acestora care trebuie utilizate în lista ingredientelor sunt prevăzute în anexa nr. 2 din Regulamentul privind practicile oenologice permise și restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole; d) fără a se aduce atingere subpct. 7), termenii care trebuie utilizați în lista ingredientelor pentru indicarea compușilor oenologici care provoacă alergii sau intoleranțe sunt prevăzuți în coloana 2 a anexei nr. 2 la Regulamentul privind practicile oenologice permise și restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole; e) aditivii din categoriile „corectori de aciditate” și „stabilizatori” care sunt similari sau interschimbabili pot fi indicați în lista ingredientelor folosind exprimarea „conține...
--	---	---

	de cel mult trei aditivi, dintre care cel puțin unul este prezent în produsul final; f) indicarea în lista ingredientelor a aditivilor care se încadrează în categoria „gaze de ambalare” poate fi înlocuită cu indicația specifică „Îmbuteliat în atmosferă protectoare” sau „Îmbutelierea poate fi efectuată în atmosferă protectoare”; g) adăugarea la produsele vitivinicole a licorii de tiraj și a licorii de expediție poate fi indicată cu ajutorul indicațiilor specifice „licoare de tiraj” și „licoare de expediție”, singure sau însoțite, între paranteze, de o listă a componentelor lor, prevăzute în anexa nr. 3 la Regulamentul privind practicile oenologice permise și restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole.”	Și/sau”, urmată de cel mult trei aditivi, dintre care cel puțin unul este prezent în produsul final; f) indicarea în lista ingredientelor a aditivilor care se încadrează în categoria „gaze de ambalare” poate fi înlocuită cu indicația specifică „Îmbuteliat în atmosferă protectoare” sau „Îmbutelierea poate fi efectuată în atmosferă protectoare”; g) adăugarea la produsele vitivinicole a licorii de tiraj și a licorii de expediție poate fi indicată cu ajutorul indicațiilor specifice „licoare de tiraj” și „licoare de expediție”, singure sau însoțite, între paranteze, de o listă a componentelor lor, prevăzute în anexa nr. 3 la Regulamentul privind practicile oenologice permise și restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole.
149. Pe etichetă sau pe suprafața ambalajului de desfacere al produselor menționate în anexa nr.4 la prezentul Regulament pot fi specificate, următoarele indicații facultative: 1) anul de recoltare, cu condiția ca cel puțin 85% din cantitatea de struguri utilizată în procesul de producție să fie recoltată în anul respectiv. Aceasta nu include cantitățile de produse utilizate pentru îndulcire, specificate în punctul 141 subpunctul 1), pentru fabricarea licorilor de tiraj, de rezervor și de expediție, specificate la punctul 142, și cantitățile de produse menționate la punctul 2 subpunctul 5) din anexa nr.4 la prezentul Regulament;	1.15. La pct. 149 subpct. 1), textul „punctul 141 subpunctul 1)” se substituie cu textul „pct. 21 din Regulamentul privind practicile oenologice permise și restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole”, iar textul „la punctul 142” se substituie cu textul „în anexa nr. 2 din Regulamentul privind practicile oenologice permise și restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole”.	149. Pe etichetă sau pe suprafața ambalajului de desfacere al produselor menționate în anexa nr.4 la prezentul Regulament pot fi specificate, următoarele indicații facultative: 1) anul de recoltare, cu condiția ca cel puțin 85% din cantitatea de struguri utilizată în procesul de producție să fie recoltată în anul respectiv. Aceasta nu include cantitățile de produse utilizate pentru îndulcire, specificate în pct. 21 din Regulamentul privind practicile oenologice permise și restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole, pentru fabricarea licorilor de tiraj, de rezervor și de expediție, specificate în anexa nr. 2 din Regulamentul privind practicile oenologice

2) denumirea unui sau a mai multe soiuri de struguri de vinificație sau sinonimele acestora utilizate la fabricarea produselor menționate în anexa nr.4 la prezentul Regulament, cu următoarele precizări: a) în cazul în care se menționează doar un singur soi de struguri de vinificație sau sinonimul acestuia, cel puțin 85% dintre produsele în cauză trebuie să fie obținute din soiul respectiv, fără a include cantitățile de produse indicate la subpunctul 1); b) în cazul în care se menționează două sau mai multe soiuri de struguri de vinificație sau sinonimele acestora, 100% dintre produsele în cauză trebuie să fie obținute din aceste soiuri, fără a include cantitățile de produse indicate la subpunctul 1). Soiurile de struguri de vinificație se indică în ordine descrescătoare a ponderii lor în produs și cu caractere de aceeași dimensiune; 3) categoria produsului în funcție de concentrația în masă a zaharurilor și/sau valoarea acesteia – pentru vinurile menționate în anexa nr.4, altele decât cele menționate la punctul 148 subpunctul 4): a) cu indicarea tipurilor, conform punctului 38 subpunctul 2) literele a1), a2) și b); b) valoarea (cifra) este urmată de unitatea de măsură "g/dm³" și poate fi precedată de abrevierea "zah."; c) fără a aduce atingere condițiilor de utilizare prezentate la litera a) din prezentul subpunct, concentrația în masă a zaharurilor nu poate să varieze cu mai mult de 1 g/dm³ față de valoarea înscrisă pe eticheta produsului;		permise și restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole, și cantitățile de produse menționate la punctul 2 subpunctul 5) din anexa nr.4 la prezentul Regulament; 2) denumirea unui sau a mai multe soiuri de struguri de vinificație sau sinonimele acestora utilizate la fabricarea produselor menționate în anexa nr.4 la prezentul Regulament, cu următoarele precizări: a) în cazul în care se menționează doar un singur soi de struguri de vinificație sau sinonimul acestuia, cel puțin 85% dintre produsele în cauză trebuie să fie obținute din soiul respectiv, fără a include cantitățile de produse indicate la subpunctul 1); b) în cazul în care se menționează două sau mai multe soiuri de struguri de vinificație sau sinonimele acestora, 100% dintre produsele în cauză trebuie să fie obținute din aceste soiuri, fără a include cantitățile de produse indicate la subpunctul 1). Soiurile de struguri de vinificație se indică în ordine descrescătoare a ponderii lor în produs și cu caractere de aceeași dimensiune; 3) categoria produsului în funcție de concentrația în masă a zaharurilor și/sau valoarea acesteia – pentru vinurile menționate în anexa nr.4, altele decât cele menționate la punctul 148 subpunctul 4): a) cu indicarea tipurilor, conform punctului 38 subpunctul 2) literele a1), a2) și b); b) valoarea (cifra) este urmată de unitatea de măsură "g/dm³" și poate fi precedată de abrevierea "zah.";
---	--	--

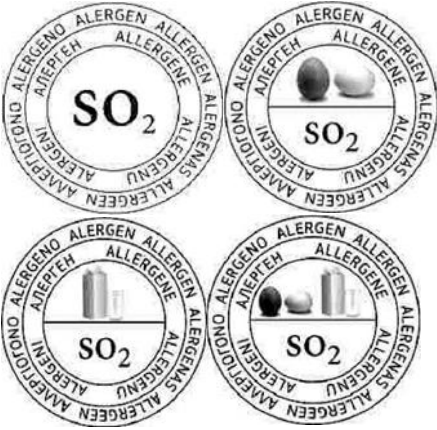
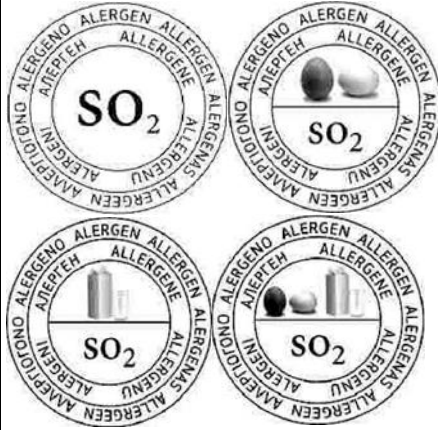
d) în cazul în care concentrația în masă a zaharurilor produselor justifică utilizarea a două dintre mențiunile incluse la litera a) din prezentul subpunct, se alege numai una dintre aceste două mențiuni; 31) în cazul vinurilor cu DOP sau IGP, mențiunile tradiționale în conformitate cu punctul 1081 subpunctul 2); 4) mențiunile 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. Mențiunile 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 obținute prin fermentare secundară în sticlă, cu condiția ca procesul de maturare să dureze cel puțin nouă luni, inclusiv fermentarea secundară şi menținerea pe drojdii cel puțin 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 tradițională", "metoda tradițională", "metoda clasică" sau "metoda tradițională clasică" – numai pentru a descrie vinurile spumante cu DOP sau cu IGP sau vinurile spumante de calitate, cu condiția ca fermentarea secundară să fie realizată în sticle şi acestea să fie menținute în prezența drojdiei timp		c) fără a aduce atingere condițiilor de utilizare prezentate la litera a) din prezentul subpunct, concentrația în masă a zaharurilor nu poate să varieze cu mai mult de 1 g/dm³ față de valoarea înscrisă pe eticheta produsului; d) în cazul în care concentrația în masă a zaharurilor produselor justifică utilizarea a două dintre mențiunile incluse la litera a) din prezentul subpunct, se alege numai una dintre aceste două mențiuni; 31) în cazul vinurilor cu DOP sau IGP, mențiunile tradiționale în conformitate cu punctul 1081 subpunctul 2); 4) mențiunile 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. Mențiunile 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 obținute prin fermentare secundară în sticlă, cu condiția ca procesul de maturare să dureze cel puțin nouă luni, inclusiv fermentarea secundară şi menținerea pe drojdii cel puțin 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 tradițională", "metoda tradițională", "metoda clasică" sau
---	--	---

de cel puțin 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 prezența lemnului de stejar înainte de îmbuteliere, până la obținerea nuanțelor de maturare bine pronunțate, cel puțin 6 luni în cazul vinurilor albe și roze, și cel puțin 12 luni, în cazul vinurilor roșii; e) "învechit în sticlă ... ani" sau "vin de colecție" – numai pentru a descrie vinurile învechite la sticlă cel puțin 2 ani în cazul vinurilor albe și roze și cel puțin 2,5 ani, în cazul vinurilor roșii, care anterior au fost maturate în vase vinicole, conform condițiilor indicate la litera d); 5) mențiunea "vin tânăr" – numai pentru a descrie vinurile menționate la punctul 1 din anexa nr.4 la prezentul Regulament, puse în comercializare până la finele anului de recoltă a strugurilor; 6) denumirea unei arii geografice mai mici decât aria care stă la baza denumirii de origine sau a indicației geografice, constituită din denumirea unității administrative, care poate fi utilizată numai dacă cel puțin 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 indicației geografice în cauză; 7) prezentarea grafică a arealului delimitat pentru vinurile cu DOP; 8) denumirea procedeeleor tehnologice specifice aplicate; 9) date cu privire la certificare; 10) codul cu bare (dacă este înregistrat);		"metoda tradițională clasică" – numai pentru a descrie vinurile spumante cu DOP sau cu IGP sau vinurile spumante de calitate, cu condiția ca fermentarea secundară să fie realizată în sticle și acestea să fie menținute în prezența drojdiei timp de cel puțin 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 prezența lemnului de stejar înainte de îmbuteliere, până la obținerea nuanțelor de maturare bine pronunțate, cel puțin 6 luni în cazul vinurilor albe și roze, și cel puțin 12 luni, în cazul vinurilor roșii; e) "învechit în sticlă ... ani" sau "vin de colecție" – numai pentru a descrie vinurile învechite la sticlă cel puțin 2 ani în cazul vinurilor albe și roze și cel puțin 2,5 ani, în cazul vinurilor roșii, care anterior au fost maturate în vase vinicole, conform condițiilor indicate la litera d); 5) mențiunea "vin tânăr" – numai pentru a descrie vinurile menționate la punctul 1 din anexa nr.4 la prezentul Regulament, puse în comercializare până la finele anului de recoltă a strugurilor; 6) denumirea unei arii geografice mai mici decât aria care stă la baza denumirii de origine sau a indicației geografice, constituită din denumirea unității administrative, care poate fi utilizată numai dacă cel puțin 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 indicației geografice în cauză; 7) prezentarea grafică a arealului delimitat pentru vinurile cu DOP;
---	--	--

11) indicarea imaginilor medaliilor, distincțiilor, dacă sunt demonstrate; 12) alte indicații, dacă nu contravin legislației în vigoare.		8) denumirea procedeele tehnologice specifice aplicate; 9) date cu privire la certificare; 10) codul cu bare (dacă este înregistrat); 11) indicarea imaginilor medaliilor, distincțiilor, dacă sunt demonstrate; 12) alte indicații, dacă nu contravin legislației în vigoare.
180. Pe baza registrelor vitivinicole de evidență, se întocmesc și se depun, în termenele stabilite, următoarele declarații vitivinicole: 1) declarația de recoltă a strugurilor, care se depune de către producătorii de struguri, persoane fizice sau juridice, conform modelelor expuse în anexele nr. 14 și nr. 15 la prezentul Regulament; 2) declarația privind campania de producție vitivinicolă, care se depune de către unitățile vinicole, conform modelului expus în anexa nr. 16 la prezentul Regulament, și se însoțește de o informație privind achiziționarea strugurilor, cu indicarea denumirii soiului, cantității în tone, localității de proveniență; 3) declarația privind stocurile de produse vitivinicole, care se depune de către unitățile vinicole, conform modelului expus în anexa nr. 17 la prezentul Regulament.	1.16. La pct. 180: 1.16.1. la subpct. 1), textul „modelelor expuse în anexele nr. 14 și nr. 15 la prezentul Regulament” se substituie cu textul „modelului expus în anexa nr. 5 la Regulamentul privind modul de ținere a Registrului vitivinicol al Republicii Moldova”; 1.16.2. la subpct. 2), textul „anexa nr. 16 la prezentul Regulament” se substituie cu textul „anexa nr. 6 la Regulamentul privind modul de ținere a Registrului vitivinicol al Republicii Moldova”; 1.16.3. la subpct. 3), textul „anexa nr. 17 la prezentul Regulament” se substituie cu textul „anexa nr. 7 la Regulamentul privind modul de ținere a Registrului vitivinicol al Republicii Moldova”.	180. Pe baza registrelor vitivinicole de evidență, se întocmesc și se depun, în termenele stabilite, următoarele declarații vitivinicole: 1) declarația de recoltă a strugurilor, care se depune de către producătorii de struguri, persoane fizice sau juridice, conform modelului expus în anexa nr. 5 la Regulamentul privind modul de ținere a Registrului vitivinicol al Republicii Moldova; 2) declarația privind campania de producție vitivinicolă, care se depune de către unitățile vinicole, conform modelului expus în anexa nr. 6 la Regulamentul privind modul de ținere a Registrului vitivinicol al Republicii Moldova, și se însoțește de o informație privind achiziționarea strugurilor, cu indicarea denumirii soiului, cantității în tone, localității de proveniență; 3) declarația privind stocurile de produse vitivinicole, care se depune de către unitățile vinicole, conform modelului expus în anexa nr. 7 la Regulamentul privind modul de ținere a Registrului vitivinicol al Republicii Moldova.
Categoriile de produse viticole prevăzute la punctele 1 și 3-8 pot fi supuse unui tratament de	1.17. În anexa nr. 4: 1.17.1. textul „punctul 137¹ din Regulament” se substituie cu textul „pct.	Categoriile de produse viticole prevăzute la punctele 1 și 3-8 pot fi supuse unui tratament de

dezalcoolizare totală sau parțială în conformitate cu punctul 137¹ din Regulament, după ce și-au atins pe deplin caracteristicile respective, astfel cum sunt descrise la punctele respective. 1. Vin – produs alimentar obținut exclusiv prin fermentarea alcoolică, totală sau parțială, a strugurilor proaspeți, presăți sau nu, sau a mustului de struguri proaspăt și care are: 1) după tratamentele eventuale menționate la punctele 117-120 din prezentul Regulament, o concentrație alcoolică dobândită de cel puțin 8,5% vol.; 2) prin derogare de la subpunctul 1), o limită minimă a concentrației alcoolice dobândite aplicabile în alte cazuri, atunci când are o denumire de origine protejată sau o indicație geografică protejată, după tratamentele eventuale menționate la punctele 117-120 din prezentul Regulament, de cel puțin 4,5% vol.; 3) o concentrație alcoolică totală de cel mult 15% vol.; 4) prin derogare de la subpunctul 3), o limită maximă a concentrației alcoolice totale ce poate depăși 15% vol. pentru vinurile cu denumire de origine protejată, care au fost obținute fără îmbogățire; 5) o concentrație alcoolică naturală de cel puțin 9% vol., recalculată reieșind din concentrația în masă a zaharurilor de cel puțin 150 g/dm³ în strugurii procesați;	35 și 36 din Regulamentul privind practicile oenologice permise și restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole”; 1.17.2. la pct. 1 subpct. 1) și 2), textul „punctele 117-120 din prezentul Regulament” se substituie cu textul „pct. 6, 7, 8 și 10 din Regulamentul privind practicile oenologice permise și restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole”.	dezalcoolizare totală sau parțială în conformitate cu pct. 35 și 36 din Regulamentul privind practicile oenologice permise și restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole, după ce și-au atins pe deplin caracteristicile respective, astfel cum sunt descrise la punctele respective. 1. Vin – produs alimentar obținut exclusiv prin fermentarea alcoolică, totală sau parțială, a strugurilor proaspeți, presăți sau nu, sau a mustului de struguri proaspăt și care are: 1) după tratamentele eventuale menționate la pct. 6, 7, 8 și 10 din Regulamentul privind practicile oenologice permise și restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole, o concentrație alcoolică dobândită de cel puțin 8,5% vol.; 2) prin derogare de la subpunctul 1), o limită minimă a concentrației alcoolice dobândite aplicabile în alte cazuri, atunci când are o denumire de origine protejată sau o indicație geografică protejată, după tratamentele eventuale menționate la pct. 6, 7, 8 și 10 din Regulamentul privind practicile oenologice permise și restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole, de cel puțin 4,5% vol.; 3) o concentrație alcoolică totală de cel mult 15% vol.; 4) prin derogare de la subpunctul 3), o limită maximă a concentrației alcoolice totale ce poate depăși 15% vol. pentru vinurile cu denumire de origine protejată, care au fost obținute fără îmbogățire;
---	---	--

6) concentrația în masă a acizilor titrabili, exprimată în acid tartric, de cel puțin 3,5 g/dm ³ .		5) o concentrație alcoolică naturală de cel puțin 9% vol., recalculează reieșind din concentrația în masă a zaharurilor de cel puțin 150 g/dm ³ în strugurii procesați; 6) concentrația în masă a acizilor titrabili, exprimată în acid tartric, de cel puțin 3,5 g/dm ³ .
Anexa nr. 9 la Regulamentul privind organizarea pieței vitivinicole ⁽¹⁾	1.18. Anexele nr. 9, 14, 15, 16 și 17 se abrogă.	-
Anexa nr. 14 la Regulamentul privind organizarea pieței vitivinicole ⁽²⁾	1.18. Anexele nr. 9, 14, 15, 16 și 17 se abrogă.	-
Anexa nr. 15 la Regulamentul privind organizarea pieței vitivinicole ⁽³⁾	1.18. Anexele nr. 9, 14, 15, 16 și 17 se abrogă.	-
Anexa nr. 16 la Regulamentul privind organizarea pieței vitivinicole ⁽⁴⁾	1.18. Anexele nr. 9, 14, 15, 16 și 17 se abrogă.	-
Anexa nr. 17 la Regulamentul privind organizarea pieței vitivinicole ⁽⁵⁾	1.18. Anexele nr. 9, 14, 15, 16 și 17 se abrogă.	-
-	1.19. se completează cu anexa nr. 19 cu următorul cuprins: „Anexa nr.19 la Regulamentul privind organizarea pieței vitivinicole Pictogramele utilizate pentru a se face referire la sulfiți, la ouă și la produsele pe bază de ouă și la lapte și la produsele pe bază de lapte	Anexa nr.19 la Regulamentul privind organizarea pieței vitivinicole Pictogramele utilizate pentru a se face referire la sulfiți, la ouă și la produsele pe bază de ouă și la lapte și la produsele pe bază de lapte

		
Regulamentul privind definirea, descrierea, prezentarea și etichetarea produselor vitivinicole aromatizate, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 741/2017		
Regulamentul privind definirea, descrierea, prezentarea și etichetarea produselor vitivinicole aromatizate (în continuare - <i>Regulament</i>) transpune punctul 5, partea IV din anexa II și punctele 1 și 3-9, partea II din anexa VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1037/2001 și (CE) nr. 1234/2007 ale Consiliului, CELEX: 32013R1308, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 347 din 20 decembrie 2013, Regulamentul (UE) nr. 251/2014 al Parlamentului European și al Consiliului din 26 februarie 2014 privind definirea, descrierea, prezentarea și etichetarea produselor vitivinicole aromatizate și de abrogare a Regulamentului (CEE) 1601/91 al Consiliului,	2.1. Clauza de armonizare se completează cu textul „și Regulamentul delegat (UE) 2024/585 al Comisiei din 8 decembrie 2023 de completare a Regulamentului (UE) nr. 251/2014 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește normele specifice referitoare la indicarea și desemnarea ingredientelor pentru produsele vitivinicole aromatizate, CELEX: 32024R0585, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 585 din 15 februarie 2024”.	Regulamentul privind definirea, descrierea, prezentarea și etichetarea produselor vitivinicole aromatizate (în continuare - <i>Regulament</i>) transpune punctul 5, partea IV din anexa II și punctele 1 și 3-9, partea II din anexa VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1037/2001 și (CE) nr. 1234/2007 ale Consiliului, CELEX: 32013R1308, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 347 din 20 decembrie 2013, Regulamentul (UE) nr. 251/2014 al Parlamentului European și al Consiliului din 26 februarie 2014 privind definirea, descrierea, prezentarea și etichetarea produselor vitivinicole aromatizate și de abrogare a Regulamentului (CEE) 1601/91 al Consiliului,

CELEX: 32014R0251, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 84 din 20 martie 2014, așa cum au fost modificate ultima oară prin Regulamentul (UE) 2021/2117 al Parlamentului European și al Consiliului din 2 decembrie 2021; și Regulamentul delegat (UE) 2017/670 al Comisiei din 31 ianuarie 2017 de completare a Regulamentului (UE) nr. 251/2014 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește procesele de producție autorizate pentru obținerea produselor vitivinicole aromatizate, CELEX: 32017R0670, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 97 din 8 aprilie 2017.		CELEX: 32014R0251, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 84 din 20 martie 2014, așa cum au fost modificate ultima oară prin Regulamentul (UE) 2021/2117 al Parlamentului European și al Consiliului din 2 decembrie 2021; și Regulamentul delegat (UE) 2017/670 al Comisiei din 31 ianuarie 2017 de completare a Regulamentului (UE) nr. 251/2014 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește procesele de producție autorizate pentru obținerea produselor vitivinicole aromatizate, CELEX: 32017R0670, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 97 din 8 aprilie 2017; și Regulamentul delegat (UE) 2024/585 al Comisiei din 8 decembrie 2023 de completare a Regulamentului (UE) nr. 251/2014 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește normele specifice referitoare la indicarea și desemnarea ingredientelor pentru produsele vitivinicole aromatizate, CELEX: 32024R0585, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 585 din 15 februarie 2024.
6. Băutura aromatizată pe bază de vin este o băutură: 1) care se obține din unul sau mai multe produse vitivinicole: a) vin; b) vin spumant; c) vin spumant de calitate; d) vin spumant de calitate de tip aromat; e) vin spumos; f) vin petiant; g) vin perlant;	2.2. La pct. 6 subpct. 13) se abrogă.	6. Băutura aromatizată pe bază de vin este o băutură: 1) care se obține din unul sau mai multe produse vitivinicole: a) vin; b) vin spumant; c) vin spumant de calitate; d) vin spumant de calitate de tip aromat; e) vin spumos; f) vin petiant; g) vin perlant;

h) vin nou aflat încă în fermentare (tulburel); și 2) în care produsele specificate la subpunctul 1) reprezintă cel puțin 50% din volumul total; 3) care a fost aromatizată; 4) în care nu s-a adăugat alcool, cu excepția cazurilor stabilite în anexa la prezentul Regulament; 5) în care este posibil să se fi adăugat coloranți; 6) în care este posibil să se fi adăugat must de struguri proaspăt, must de struguri parțial fermentat sau ambele; 7) care este posibil să fi fost îndulcită; 8) care are o concentrație alcoolică dobândită de la 4,5% vol. până la 14,5% vol.; 9) în care concentrația în masă a zaharurilor nu depășește 300 g/dm³; 10) în care concentrația în masă a acizilor titrabili este de cel puțin 3,5 g/dm³, cu excepția cazurilor stabilite în anexa la prezentul Regulament; 11) în care concentrația în masă a acizilor volatili, exprimată în grame de acid acetic pe dm³, este de cel mult 1,0; 12) în care concentrația în masă a dioxidului de sulf total este de cel mult 200 mg/dm³; 13) în care concentrația în masă a acidului citric este de cel mult 1 g/dm³.		h) vin nou aflat încă în fermentare (tulburel); și 2) în care produsele specificate la subpunctul 1) reprezintă cel puțin 50% din volumul total; 3) care a fost aromatizată; 4) în care nu s-a adăugat alcool, cu excepția cazurilor stabilite în anexa la prezentul Regulament; 5) în care este posibil să se fi adăugat coloranți; 6) în care este posibil să se fi adăugat must de struguri proaspăt, must de struguri parțial fermentat sau ambele; 7) care este posibil să fi fost îndulcită; 8) care are o concentrație alcoolică dobândită de la 4,5% vol. până la 14,5% vol.; 9) în care concentrația în masă a zaharurilor nu depășește 300 g/dm³; 10) în care concentrația în masă a acizilor titrabili este de cel puțin 3,5 g/dm³, cu excepția cazurilor stabilite în anexa la prezentul Regulament; 11) în care concentrația în masă a acizilor volatili, exprimată în grame de acid acetic pe dm³, este de cel mult 1,0; 12) în care concentrația în masă a dioxidului de sulf total este de cel mult 200 mg/dm³.
9¹. Practicile oenologice și restricțiile stabilite în conformitate cu punctele 33¹ și 115-115⁷ din Regulamentul privind organizarea pieței vitivinicole se aplică produselor vinicole folosite la producția produselor vitivinicole aromatizate.	2.3. La pct. 9¹, textul „și 115-115⁷ din Regulamentul privind organizarea pieței vitivinicole” se substituie cu textul „, 115 și 115⁴-115⁷ din Regulamentul privind organizarea pieței vitivinicole și Regulamentul privind practicile oenologice permise și restricțiile aplicabile producerii și conservării	9¹. Practicile oenologice și restricțiile stabilite în conformitate cu punctele 33¹, 115 și 115⁴-115⁷ din Regulamentul privind organizarea pieței vitivinicole și Regulamentul privind practicile oenologice permise și restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 775/2024.

	produselor vitivinicole, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 775/2024”.	
11. Pentru aromatizarea vinurilor aromatizate se utilizează: 1) substanțe aromatizante naturale și/sau preparate aromatizante; 2) arome care: a) sunt identice cu vanilina; b) prezintă aromă și/sau gust de migdale; c) prezintă aromă și/sau gust de caise; d) prezintă aromă și/sau gust de ou; și, 3) ierburi aromatice și/sau mirodenii și/sau substanțe aromatizante alimentare; 4) băuturi spirtoase a căror cantitate nu depășește 1% din volumul total.	2.4. La pct. 11: 2.4.1. Subpct. 1) se completează cu textul „definite la pct. 3 subpct. 3) și 4) din Regulamentul sanitar privind aromele și anumite ingrediente alimentare cu proprietăți aromatizante destinate utilizării în și pe produsele alimentare și stabilirea măsurilor tranzitorii privind lista de arome și materii prime, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 1245/2018”; 2.4.2. la subpct. 2), după cuvântul „arome” se se completează cu textul „definite la pct. 3 subpct. 1) din Regulamentul sanitar privind aromele și anumite ingrediente alimentare cu proprietăți aromatizante destinate utilizării în și pe produsele alimentare și stabilirea măsurilor tranzitorii privind lista de arome și materii prime, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 1245/2018”.	11. Pentru aromatizarea vinurilor aromatizate se utilizează: 1) substanțe aromatizante naturale și/sau preparate aromatizante definite la pct. 3 subpct. 3) și 4) din Regulamentul sanitar privind aromele și anumite ingrediente alimentare cu proprietăți aromatizante destinate utilizării în și pe produsele alimentare și stabilirea măsurilor tranzitorii privind lista de arome și materii prime, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 1245/2018; 2) arome definite la pct. 3 subpct. 1) din Regulamentul sanitar privind aromele și anumite ingrediente alimentare cu proprietăți aromatizante destinate utilizării în și pe produsele alimentare și stabilirea măsurilor tranzitorii privind lista de arome și materii prime, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 1245/2018 care: a) sunt identice cu vanilina; b) prezintă aromă și/sau gust de migdale; c) prezintă aromă și/sau gust de caise; d) prezintă aromă și/sau gust de ou; și, 3) ierburi aromatice și/sau mirodenii și/sau substanțe aromatizante alimentare; 4) băuturi spirtoase a căror cantitate nu depășește 1% din volumul total.
12. Pentru aromatizarea băuturilor aromatizate pe bază de vin și a cocteilurilor aromatizate din produse vitivinicole se utilizează: 1) substanțe aromatizante și/sau preparate aromatizante;	2.5. Pct. 12 subpct. 1) se completează cu textul „definite la pct. 3 subpct. 2) și 4) din Regulamentul sanitar privind aromele și anumite ingrediente alimentare cu proprietăți aromatizante	12. Pentru aromatizarea băuturilor aromatizate pe bază de vin și a cocteilurilor aromatizate din produse vitivinicole se utilizează: 1) substanțe aromatizante și/sau preparate aromatizante definite la pct. 3 subpct. 2) și 4) din

2) ierburi aromatice și/sau mirodenii și/sau substanțe aromatizante alimentare.	destinate utilizării în și pe produsele alimentare și stabilirea măsurilor tranzitorii privind lista de arome și materii prime, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 1245/2018”;	Regulamentul sanitar privind aromele și anumite ingrediente alimentare cu proprietăți aromatizante destinate utilizării în și pe produsele alimentare și stabilirea măsurilor tranzitorii privind lista de arome și materii prime, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 1245/2018; 2) ierburi aromatice și/sau mirodenii și/sau substanțe aromatizante alimentare.
13. Îndulcirea produselor vitivinicole aromatizate se efectuează prin utilizarea unuia sau a mai multora dintre următoarele produse: 1) zahăr (semialb, alb, extraalb), dextroză, fructoză, sirop de glucoză, soluție de zahăr, soluție de zahăr invertit, sirop de zahăr invertit, conform cerințelor de calitate pentru anumite tipuri de zahăr destinate consumului uman, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 774/2007; 2) must de struguri proaspăt, must de struguri concentrat, must de struguri concentrat rectificat, conform anexei nr. 5 la Regulamentul privind organizarea pieței vitivinicole; 3) zahăr caramelizat, care este produsul obținut în mod exclusiv prin încălzirea controlată a zaharozei, fără adaos de baze, de acizi minerali sau de orice alt aditiv chimic; 4) miere, conform Reglementării tehnice "Miere naturală", aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 661 din 13 iunie 2007; 5) sirop de roșcovă; 6) orice alt carbohidrat natural care are un efect asemănător cu cel al produselor menționate anterior.	2.6. La pct. 13 subpct. 4), textul „Reglementării tehnice „Miere naturală”, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 661 din 13 iunie 2007” se substituie cu textul „Cerințelor de calitate pentru miere naturală, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 661/2007”.	13. Îndulcirea produselor vitivinicole aromatizate se efectuează prin utilizarea unuia sau a mai multora dintre următoarele produse: 1) zahăr (semialb, alb, extraalb), dextroză, fructoză, sirop de glucoză, soluție de zahăr, soluție de zahăr invertit, sirop de zahăr invertit, conform cerințelor de calitate pentru anumite tipuri de zahăr destinate consumului uman, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 774/2007; 2) must de struguri proaspăt, must de struguri concentrat, must de struguri concentrat rectificat, conform anexei nr. 5 la Regulamentul privind organizarea pieței vitivinicole; 3) zahăr caramelizat, care este produsul obținut în mod exclusiv prin încălzirea controlată a zaharozei, fără adaos de baze, de acizi minerali sau de orice alt aditiv chimic; 4) miere, conform Cerințelor de calitate pentru miere naturală, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 661/2007; 5) sirop de roșcovă; 6) orice alt carbohidrat natural care are un efect asemănător cu cel al produselor menționate anterior.
-	2.7. Capitolul V se completează cu punctul 20 ¹ cu următorul cuprins:	

	„ 20¹ . Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare se aplică prezentării și etichetării produselor vitivinicole aromatizate, cu excepția cazului în care prezentul Regulament dispune altfel.”.	20¹ . Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare se aplică prezentării și etichetării produselor vitivinicole aromatizate, cu excepția cazului în care prezentul Regulament dispune altfel.
27. În cazul în care un produs vitivinicol aromatizat respectă cerințele stabilite pentru mai multe denumiri sub care se comercializează produsul, se utilizează o singură denumire dintre acestea, cu excepția cazului în care în anexa la prezentul Regulament se dispune altfel.	2.8. La pct. 27, cuvintele „sub care se comercializează produsul” se substituie cu cuvintele „de vânzare”, iar cuvintele „la prezentul Regulament” se substituie cu textul „nr. 1”.	27. În cazul în care un produs vitivinicol aromatizat respectă cerințele stabilite pentru mai multe denumiri de vânzare, se utilizează o singură denumire dintre acestea, cu excepția cazului în care în anexa nr. 1 se dispune altfel.
29. Un produs care nu respectă cerințele stabilite în prezentul Regulament, precum și prevederile caietului de sarcini, în cazul unui produs vitivinicol aromatizat cu denumire de origine protejată sau cu indicație geografică protejată, nu poate fi denumit, prezentat sau etichetat prin asocierea unor termeni sau formulări cum ar fi "tip", "asemănător", "stil", "realizat", "mod", "gust", "produs ca la/în", "imitație" sau a altor termeni similari cu oricare dintre denumirile sub care se comercializează produsele vitivinicole aromatizate.	2.9. La pct. 29, cuvintele „sub care se comercializează produsele” se substituie cu cuvintele „de vânzare ale produselor”.	29. Un produs care nu respectă cerințele stabilite în prezentul Regulament, precum și prevederile caietului de sarcini, în cazul unui produs vitivinicol aromatizat cu denumire de origine protejată sau cu indicație geografică protejată, nu poate fi denumit, prezentat sau etichetat prin asocierea unor termeni sau formulări cum ar fi "tip", "asemănător", "stil", "realizat", "mod", "gust", "produs ca la/în", "imitație" sau a altor termeni similari cu oricare dintre denumirile de vânzare ale produselor vitivinicole aromatizate.
-	2.10. Se completează cu pct. 29 ⁴ -29 ⁶ cu următorul cuprins: „ 29⁴ . Produsele viticole utilizate pentru obținerea unui produs vitivinicol aromatizat sunt indicate în lista ingredientelor acestuia prin termenul „vin” sau prin denumirea produselor viticole specifice utilizate. Acești	29⁴ . Produsele viticole utilizate pentru obținerea unui produs vitivinicol aromatizat sunt indicate în lista ingredientelor acestuia prin termenul „vin” sau prin denumirea produselor viticole specifice utilizate. Acești termeni sunt urmați imediat de ingredientele produselor viticole respective

	termeni sunt urmați imediat de ingredientele produselor viticole respective enumerate la pct. 148 subpct. 8) din Regulamentul privind organizarea pieței vitivinicole, indicate între paranteze. 29⁵. Dacă ingredientele menționate în continuare sunt adăugate la produsele viticole de bază înaintea sau în timpul îmbutelierii produsului vitivinicol aromatizat, acestea pot fi indicate în afara parantezelor menționate la pct. 29⁴ după cum urmează: 1) „must de struguri concentrat” și/sau „must de struguri concentrat rectificat” poate fi indicat prin utilizarea termenului „must de struguri concentrat”; 2) sulfiții, ouăle și produsele pe bază de ouă și/sau laptele și produsele pe bază de lapte pot fi indicate prin utilizarea mențiunilor enumerate la pct. 148 subpct. 7) din Regulamentul privind organizarea pieței vitivinicole: 3) aditivii care intră în categoria „gaze de ambalare” pot fi înlocuiți cu indicația specifică „Îmbuteliat în atmosferă protectoare”. 29⁶. În sensul pct. 29⁵ subpct. 2), dacă lista ingredientelor este furnizată prin mijloace electronice, aceste mențiuni figurează la rândul lor o singură dată pe ambalaj sau pe o etichetă aplicată pe acesta, după cuvântul „conține”,	enumerate la pct. 148 subpct. 8) din Regulamentul privind organizarea pieței vitivinicole, indicate între paranteze. 29⁵. Dacă ingredientele menționate în continuare sunt adăugate la produsele viticole de bază înaintea sau în timpul îmbutelierii produsului vitivinicol aromatizat, acestea pot fi indicate în afara parantezelor menționate la pct. 29⁴ după cum urmează: 1) „must de struguri concentrat” și/sau „must de struguri concentrat rectificat” poate fi indicat prin utilizarea termenului „must de struguri concentrat”; 2) sulfiții, ouăle și produsele pe bază de ouă și/sau laptele și produsele pe bază de lapte pot fi indicate prin utilizarea mențiunilor enumerate la pct. 148 subpct. 7) din Regulamentul privind organizarea pieței vitivinicole: 3) aditivii care intră în categoria „gaze de ambalare” pot fi înlocuiți cu indicația specifică „Îmbuteliat în atmosferă protectoare”. 29⁶. În sensul pct. 29⁵ subpct. 2), dacă lista ingredientelor este furnizată prin mijloace electronice, aceste mențiuni figurează la rândul lor o singură dată pe ambalaj sau pe o etichetă aplicată pe acesta, după cuvântul „conține”, împreună cu indicarea oricăror alte eventuale substanțe sau
--	---	---

	împreună cu indicarea oricăror alte eventuale substanțe sau produse care provoacă alergii sau intoleranțe, utilizate la obținerea produsului vitivinicol aromatizat. Mențiunile respective pot fi însoțite de pictograma relevantă care figurează în anexa nr. 19 la Regulamentul privind organizarea pieței vitivinicole.”	produse care provoacă alergii sau intoleranțe, utilizate la obținerea produsului vitivinicol aromatizat. Mențiunile respective pot fi însoțite de pictograma relevantă care figurează în anexa nr. 19 la Regulamentul privind organizarea pieței vitivinicole.
9. Sangría/Sangria – băutură aromatizată pe bază de vin: 1) care este obținută din vin; 2) care este aromatizată prin adaos de extracte sau esențe naturale de citrice, cu sau fără sucul acestor fructe; 3) care a putut face obiectul unui adaos de mirodenii; 4) care a putut face obiectul unui adaos de dioxid de carbon; 5) care nu a făcut obiectul unei colorări; 6) care are o concentrație alcoolică dobândită de cel puțin 4,5% vol. și cel mult 12% vol.; și 7) care poate conține particule solide provenind din pulpa sau din coaja citricelor; culoarea băuturii trebuie să provină exclusiv din materiile prime folosite. Denumirea sub care este comercializată "<i>Sangría</i>" sau "<i>Sangria</i>" poate fi folosită doar în cazul în care produsul este fabricat în Spania sau în Portugalia. Atunci când produsul este fabricat în altă țară, denumirile "<i>Sangría</i>" sau "<i>Sangria</i>" pot fi folosite doar pentru a completa denumirea sub care este comercializată "băutură aromatizată pe bază de	2.11. În anexa nr. 1 capitolul II: 2.11.1. la pct. 9 și 10, cuvintele „sub care este comercializată”, în ambele cazuri, se substituie cu cuvintele „de vânzare”.	9. Sangría/Sangria – băutură aromatizată pe bază de vin: 1) care este obținută din vin; 2) care este aromatizată prin adaos de extracte sau esențe naturale de citrice, cu sau fără sucul acestor fructe; 3) care a putut face obiectul unui adaos de mirodenii; 4) care a putut face obiectul unui adaos de dioxid de carbon; 5) care nu a făcut obiectul unei colorări; 6) care are o concentrație alcoolică dobândită de cel puțin 4,5% vol. și cel mult 12% vol.; și 7) care poate conține particule solide provenind din pulpa sau din coaja citricelor; culoarea băuturii trebuie să provină exclusiv din materiile prime folosite. Denumirea de vânzare "<i>Sangría</i>" sau "<i>Sangria</i>" poate fi folosită doar în cazul în care produsul este fabricat în Spania sau în Portugalia. Atunci când produsul este fabricat în altă țară, denumirile "<i>Sangría</i>" sau "<i>Sangria</i>" pot fi folosite doar pentru a completa denumirea sub care este comercializată "băutură aromatizată pe bază de vin", cu condiția

vin", cu condiția ca aceasta să fie însoțită de indicația "fabricat în...", urmată de numele țării producătoare. 10. <i>Clarea</i> – băutură aromatizată pe bază de vin obținută din vin alb în aceleași condiții cu cele prevăzute pentru <i>Sangría/Sangria</i>. Denumirea sub care este comercializată "<i>Clarea</i>" poate fi folosită doar în cazul în care produsul este fabricat în Spania. Atunci când produsul este fabricat în altă țară, denumirea "<i>Clarea</i>" poate fi folosită doar pentru a completa denumirea sub care este comercializată "băutură aromatizată pe bază de vin", cu condiția ca aceasta să fie însoțită de indicația "fabricat în...", urmată de numele țării producătoare.		ca aceasta să fie însoțită de indicația "fabricat în...", urmată de numele țării producătoare. 10. <i>Clarea</i> – băutură aromatizată pe bază de vin obținută din vin alb în aceleași condiții cu cele prevăzute pentru <i>Sangría/Sangria</i>. Denumirea de vânzare "<i>Clarea</i>" poate fi folosită doar în cazul în care produsul este fabricat în Spania. Atunci când produsul este fabricat în altă țară, denumirea "<i>Clarea</i>" poate fi folosită doar pentru a completa denumirea sub care este comercializată "băutură aromatizată pe bază de vin", cu condiția ca aceasta să fie însoțită de indicația "fabricat în...", urmată de numele țării producătoare.
11. <i>Zurra</i> – băutură aromatizată pe bază de vin obținută prin adaos de brandy sau de rachiu de vin, conform definițiilor prevăzute de Regulamentul privind definirea, descrierea, prezentarea și etichetarea băuturilor ce conțin alcool, la băuturile "<i>Sangría/Sangria</i>" și "<i>Clarea</i>", cu adaos eventual de bucăți de fructe. Concentrația alcoolică dobândită trebuie să fie de cel puțin 9% vol. și de cel mult 14% vol.	2.11.2. la pct. 11, cuvintele „la băuturile” se substituie cu cuvintele „pentru băuturile”.	11. <i>Zurra</i> – băutură aromatizată pe bază de vin obținută prin adaos de brandy sau de rachiu de vin, conform definițiilor prevăzute de Regulamentul privind definirea, descrierea, prezentarea și etichetarea băuturilor ce conțin alcool, pentru băuturile "<i>Sangría/Sangria</i>" și "<i>Clarea</i>", cu adaos eventual de bucăți de fructe. Concentrația alcoolică dobândită trebuie să fie de cel puțin 9% vol. și de cel mult 14% vol.
14. <i>Glühwein</i> – băutură aromatizată pe bază de vin: 1) care este obținută exclusiv din vin roșu sau din vin alb sau din ambele; 2) care este aromatizată în principal cu scorțișoară și/sau cuișoare; și 3) care are o concentrație alcoolică dobândită de cel puțin 7% vol.	2.11.3. la pct. 14 cuvintele „sub care este comercializat produsul” se substituie cu cuvintele „de vânzare”.	14. <i>Glühwein</i> – băutură aromatizată pe bază de vin: 1) care este obținută exclusiv din vin roșu sau din vin alb sau din ambele; 2) care este aromatizată în principal cu scorțișoară și/sau cuișoare; și 3) care are o concentrație alcoolică dobândită de cel puțin 7% vol.

Fără a se aduce atingere cantităților de apă care rezultă din aplicarea punctului 13 din Regulament, se interzice adaosul de apă. În cazul în care băutura a fost preparată din vin alb, denumirea sub care este comercializat produsul "<i>Glühwein</i>" trebuie completată cu cuvintele "din vin alb" sau cu cuvântul "alb".		Fără a se aduce atingere cantităților de apă care rezultă din aplicarea punctului 13 din Regulament, se interzice adaosul de apă. În cazul în care băutura a fost preparată din vin alb, denumirea de vânzare "<i>Glühwein</i>" trebuie completată cu cuvintele "din vin alb" sau cu cuvântul "alb".
Anexa nr.2 la Regulamentul privind definirea, descrierea, prezentarea și etichetarea produselor vitivinicole aromatizate⁽⁶⁾	2.12. În anexa nr. 2 coloana 5: 2.12.1. poziția 1 se completează cu textul: „Cu respectarea pozițiilor 15 și 16 din anexa nr. 1 la Regulamentul privind practicile oenologice permise și restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 775/2024.”; 2.12.2. poziția 2 se completează cu textul: „Cu respectarea poziției 4 din anexa nr. 1 la Regulamentul privind practicile oenologice permise și restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 775/2024.”; 2.12.3. poziția 6 se completează cu textul: „Cu respectarea pozițiilor 11 și 14 din anexa nr. 1 la Regulamentul privind practicile oenologice permise și restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 775/2024.”	Anexa nr.2 la Regulamentul privind definirea, descrierea, prezentarea și etichetarea produselor vitivinicole aromatizate⁽⁷⁾

PRODUSE ȘI SUBSTANȚE
autorizate pentru utilizare sau administrare în produsele vitivinicole ecologice

Nr. d/o	Numărul punctului și tipul procedeeului tehnologic, conform anexei nr.10 la prezentul Regulament	Denumirea produselor sau substanțelor	Condițiile și restricțiile specifice în cadrul limitelor și prevederilor stabilite de prezentul Regulament
1	2	3	4
1.	Punctul 12 – utilizare pentru aerare sau oxigenare	Aer; Oxygen gazos	
2.	Punctul 15 – centrifugare și flotare	Perlit; Celuloză; Diatomit	Utilizare numai ca agent de filtrare inert
3.	Punctul 17 – utilizare pentru crearea unei atmosfere inerte și pentru manipularea produsului fără contact cu aerul	Azot; Dioxid de carbon; Argon	
4.	Punctele 18, 30, 36 – utilizare	Drojdii (pentru diferite sușe de levuri obținute din materii prime organice, dacă sunt disponibile)	
5.	Punctele 19, 20, 22 – utilizare	Fosfat diamonic; Clorhidrat de tiamină	
6.	Punctul 23 – utilizare	Dioxid de sulf; Bisulfid de potasiu sau metabisulfid de potasiu	Concentrația în masă a dioxidului de sulf total trebuie să fie de maximum: - 100 mg/dm ³ – pentru vinurile roșii seci care au o concentrație în masă a zaharului rezidual mai mic de 2 g/dm ³ ; - 220 mg/dm ³ – pentru vinurile demiseci, demidulci și dulci albe și roze; - 155 mg/dm ³ – pentru toate categoriile de vinuri spumante de calitate;

			- 205 mg/dm ³ – pentru celelalte vinuri spumante; - 150 mg/dm ³ – pentru vinurile albe și roze seci, vinurile demiseci, demidulci și dulci roșii, vinurile licoroase și 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 grâu sau mazăre, clei de pește, ovalbumină și taninuri obținute din materii prime organice, dacă sunt disponibile; 2) Altele: Cazeină; Cazeinat de potasiu; Dioxid de siliciu; Bentonită; Enzime pectolitice	
9.	Punctul 29 – utilizare pentru acidificare	Acid lactic; Acid L(+) tartric	
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 (obținute din materii prime organice, dacă sunt disponibile)	
17.	Punctul 42 – adăugare	Acid metatartric	

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 cantitățile de struguri livrate sau vândute de către declarant, în volum total. Detaliile acestor livrări sau vânzări sunt specificate în anexa nr. 16;

⁽²⁾ se precizează soiurile de struguri de vinificație și, după caz, soiurile de struguri de masă, soiurile de struguri de stafide sau soiurile de struguri destinați fabricării de rachiu de vin.

Data _____ Semnătura declarantului _____

DECLARAȚIA
privind recolta de struguri

Destinatari	Categoria produselor vândute unui vinificator sau livrate unei cooperative vinicole, dal/t									
	Struguri și/sau must pentru vinuri									
	cu DOP		cu IGP		de soi fără DOP/IGP		fără DOP/IGP		alte vinuri	
	roșu	alb	roșu	alb	roșu	alb	roșu	alb	roșu	alb
I.										
1.										
2.										
II.										
1.										
2.										
III.										
1.										
2.										
IV.										
1.										
2.										
V.										
1.										
2.										

Data _____ Semnătura declarantului _____

DECLARAȚIA
privind campania de producție vitivinicolă pentru anul _____

Datele declarantului:

Denumirea unității vinicole _____

Nr. de înregistrare a declarantului în Registrul vitivinicol _____

Adresa _____

Tel./fax _____

Denumirea soiului de struguri	Cantitatea de struguri prelucrați, kg	Must/mustuială obținută		Cantitatea adăugată de:					
		cantitatea, dal	concentrația în masă a zaharurilor, g/dm ³	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				Deșeuri						Pierderi la fabricarea vinurilor materiei primă, dal	Note
				sediment de drojdie			inclusiv vinuri materiei primă, dal	tescovină, kg	ciorchini, kg		
denumirea vinului materiei primă obținut	cantitatea, dal	concentrația alcoolică, % vol.	concentrația în masă a zaharurilor, g/dm³	cantitatea, dal	concentrația alcoolică, % vol.	concentrația în masă a zaharurilor, g/dm³					

Data _____ Semnătura declarantului _____

DECLARAȚIA
privind stocurile de produse vitivinicole

A. Datele declarantului:

Denumirea _____

Nr. de înregistrare a declarantului în Registrul vitivinicol _____

Adresa _____

Tel./fax _____

B. Datele întreprinderii unde se află stocul:

Denumirea _____

Adresa _____

Tel./fax _____

Categoria produsului vitivinicol	Denumirea produsului vitivinicol	Unitatea de măsură, dal, dal.a.a./t, kg	Cantitatea de stocuri				Note
			totală	după culoare			
				roșu	roz	alb	

Data _____ Semnătura declarantului _____

Lista proceselor de producție autorizate pentru
obținerea produselor vitivinicole aromatizate

Nr. crt.	Proces de producție	Scop	Condiții de utilizare	Cerințe
1.	Acidificare și dezacidificare	Pentru a crește sau a reduce aciditatea de titrare și aciditatea reală (reducerea sau creșterea pH-ului), astfel	Tratament prin electrodializă cu membrane; tratament cu schimbători de cationi	

		încât să se confere caracteristicile organoleptice specifice și să se mărească stabilitatea		
2.	Filtrare și centrifugare	Pentru a obține: transparența produselor; stabilitate biologică prin eliminarea microorganismelor; stabilitate chimică	Produsele vitivinicole aromatizate sunt trecute prin filtre care rețin particulele în suspensie și substanțele din soluție în stare coloidală. Filtrarea poate fi efectuată cu sau fără adjuvant de filtrare inert, cu membrane organice sau minerale, inclusiv cu membrane semipermeabile	
3.	Corectarea culorii și a gustului	Pentru a ajusta culoarea produsului; pentru a conferi caracteristicile organoleptice specifice produsului	Tratament cu carbon oenologic; tratament cu polivinilpolipirolidonă	Carbon: maximum 200 g/hl; polivinilpolipirolidonă: maximum 80 g/hl
4.	Creșterea concentrației alcoolice	Pentru a crește concentrația alcoolică	Înlăturarea apei prin: - tehnici de îmbogățire prin sustragere cum ar fi osmoza inversă; - crioconcentrarea prin înghețare și îndepărtarea gheții astfel formate; refermentare prin adăugarea de zaharuri fermentabile dintre cele menționate la punctul 13 și fermentarea ulterioară cu ajutorul unor drojdii selecționate	

5.	Reducerea concentrației alcoolice	Pentru a reduce concentrația alcoolică	Separarea alcoolului etilic cu ajutorul tehnicilor de separare fizice	Produsele vitivinicole aromatizate tratate nu trebuie să aibă defecte organoleptice și trebuie să fie apte pentru consumul uman direct. Reducerea alcoolului dintr-un produs vitivinicol aromatizat nu poate fi efectuată dacă în cursul preparării produsului vitivinicol aromatizat a avut loc una dintre următoarele operații: - adăugarea de alcool; - concentrare; - refermentare
6.	Stabilizare tartrică	Pentru a obține stabilitatea tartrică în ceea ce privește bitartratul de potasiu, tartratul de calciu și alte săruri de calciu	Tratament prin electroodializă; tratament cu schimbători de cationi, în cursul căruia vinul de bază traversează o coloană umplută cu rășină polimerică, reacționând ca un polielectrolit insolubil și ai cărui cationi pot fi schimbați cu cationi din mediul înconjurător; răcire, prin păstrarea produselor la o temperatură scăzută	
7.	Amestecare	Pentru a ajusta profilul organoleptic final al produselor vitivinicole aromatizate	Amestecarea diferitor produse din sectorul vitivinicol astfel cum sunt menționate la punctul 5 subpunctul 1), punctul 6 subpunctul 1) și punctul 7 subpunctul 1)	
8.	Conservare prin căldură	Pentru a conserva produsul prin asigurarea stabilității microbiologice	Tratament termic, inclusiv pasteurizare; încălzire la o temperatură necesară pentru a elimina drojdiile și bacteriile	

9.	Limpezire	Pentru a îndepărta componentele insolubile	Utilizarea următorilor adjuvanți tehnologici: - gelatină alimentară; - proteine de origine vegetală extrase din grâu și mazăre; - ihtiocol; - cazeină și cazeinați de potasiu; - ovalbumină; - bentonită; - dioxid de siliciu sub formă de gel sau soluție coloidală	
----	-----------	--	---	--

(7)

**Lista proceselor de producție autorizate pentru
obținerea produselor vitivinicole aromatizate**

Nr. crt.	Proces de producție	Scop	Condiții de utilizare	Cerințe
1.	Acidificare și dezacidificare	Pentru a crește sau a reduce aciditatea de titrare și aciditatea reală (reducerea sau creșterea pH-ului), astfel încât să se confere caracteristicile organoleptice specifice și să se mărească stabilitatea	Tratament prin electrodializă cu membrane; tratament cu schimbători de cationi	Cu respectarea pozițiilor 15 și 16 din anexa nr. 1 la Regulamentul privind practicile oenologice permise și restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 775/2024.
2.	Filtrare și centrifugare	Pentru a obține: transparența produselor; stabilitate biologică prin eliminarea microorganismelor; stabilitate chimică	Produsele vitivinicole aromatizate sunt trecute prin filtre care rețin particulele în suspensie și substanțele din soluție în stare coloidală. Filtrarea poate fi efectuată cu sau fără adjuvant de filtrare inert, cu membrane organice	Cu respectarea poziției 4 din anexa nr. 1 la Regulamentul privind practicile oenologice permise și restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 775/2024.

			sau minerale, inclusiv cu membrane semipermeabile	
3.	Corectarea culorii și a gustului	Pentru a ajusta culoarea produsului; pentru a conferi caracteristicile organoleptice specifice produsului	Tratament cu carbon oenologic; tratament cu polivinilpolipirolidonă	Carbon: maximum 200 g/hl; polivinilpolipirolidonă: maximum 80 g/hl
4.	Creșterea concentrației alcoolice	Pentru a crește concentrația alcoolică	Înlăturarea apei prin: - tehnici de îmbogățire prin sustragere cum ar fi osmoza inversă; - crioconcentrarea prin înghețare și îndepărtarea gheții astfel formate; refermentare prin adăugarea de zaharuri fermentabile dintre cele menționate la punctul 13 și fermentarea ulterioară cu ajutorul unor drojdii selecționate	
5.	Reducerea concentrației alcoolice	Pentru a reduce concentrația alcoolică	Separarea alcoolului etilic cu ajutorul tehnicilor de separare fizice	Produsele vitivinicole aromatizate tratate nu trebuie să aibă defecte organoleptice și trebuie să fie apte pentru consumul uman direct. Reducerea alcoolului dintr-un produs vitivinicol aromatizat nu poate fi efectuată dacă în cursul preparării produsului vitivinicol aromatizat a avut loc una dintre următoarele operații: - adăugarea de alcool; - concentrare; - refermentare
6.	Stabilizare tartrică	Pentru a obține stabilitatea tartrică în ceea ce privește bitartratul de potasiu, tartratul de calciu și alte săruri de calciu	Tratament prin electrodializă; tratament cu schimbători de cationi, în cursul căruia vinul de bază traversează o coloană umplută cu rășină polimerică, reacționând ca un polielectrolit insolubil și ai cărui	Cu respectarea pozițiilor 11 și 14 din anexa nr. 1 la Regulamentul privind practicile oenologice permise și restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole,

			cationi pot fi schimbați cu cationi din mediul înconjurător; răcire, prin păstrarea produselor la o temperatură scăzută	aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 775/2024.
7.	Amestecare	Pentru a ajusta profilul organoleptic final al produselor vitivinicole aromatizate	Amestecarea diferitor produse din sectorul vitivinicol astfel cum sunt menționate la punctul 5 subpunctul 1), punctul 6 subpunctul 1) și punctul 7 subpunctul 1)	
8.	Conservare prin căldură	Pentru a conserva produsul prin asigurarea stabilității microbiologice	Tratament termic, inclusiv pasteurizare; încălzire la o temperatură necesară pentru a elimina drojdiile și bacteriile	
9.	Limpezire	Pentru a îndepărta componentele insolubile	Utilizarea următorilor adjuvanți tehnologici: - gelatină alimentară; - proteine de origine vegetală extrase din grâu și mazăre; - ihticol; - cazeină și cazeinați de potasiu; - ovalbumină; - bentonită; - dioxid de siliciu sub formă de gel sau soluție coloidală	