

Tabel de concordanță

1	Titlul actului UE, inclusiv cea mai recentă modificare, nr. CELEX			
	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, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 97 din 8 aprilie 2017, CELEX: 32017R0670			
2	Titlul proiectului de act normativ național			
	Proiect de hotărâre cu privire la modificarea unor hotărâri ale Guvernului (privind produsele vitivinicole)			
3	Gradul general de compatibilitate			
	Compatibil			
4	Autoritatea/persoana responsabilă			
	Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare			
5	Data întocmirii/actualizării			
	04.07.2025			
Actul Uniunii Europene		Proiectul de act normativ național	Gradul de compatibilitate	Observații
6		7	8	9
<i>Articolul 1</i> Procese de producție pentru produse vitivinicole aromatizate Procesele de producție autorizate pentru obținerea produselor vitivinicole aromatizate în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 251/2014 sunt cele prevăzute în anexa la prezentul regulament.		-	Compatibil	Pct. 9 din Regulamentul aprobat prin HG nr. 741/2017: „9. Procesele de producție autorizate pentru obținerea produselor vitivinicole aromatizate sunt stabilite în anexa nr.2.”
<i>Articolul 2</i> Intrarea în vigoare Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene.		-	Norme UE neaplicabile	Se referă la actul Uniunii
<i>Anexă</i> Lista proceselor de producție autorizate menționate la articolul 4 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 251/2014 ... ¹		Subpct. 2.12. din proiect: „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	Compatibil	Anexa nr. 2 din Regulamentul aprobat prin HG nr. 741/2017 ²

	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.”		
--	---	--	--

1

Nr.	Procesul 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.	- Tratatment prin electrodializă cu membrane - Tratatment cu schimbători de cationi	În ceea ce privește tratamentul prin electrodializă cu membrane pentru acidificare, cerințele prevăzute în apendicele 14 la Regulamentul (CE) nr. 606/2009 al Comisiei se aplică <i>mutatis mutandis</i>. În ceea ce privește tratamentul prin electrodializă cu membrane pentru dezacidificare, cerințele prevăzute în apendicele 17 la Regulamentul (CE) nr. 606/2009 se aplică <i>mutatis mutandis</i>. În ceea ce privește tratamentul cu schimbători de cationi, cerințele prevăzute în apendicele 15 la Regulamentul (CE) nr. 606/2009 se aplică <i>mutatis mutandis</i>.
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.	

2

3	Corectarea culorii și a gustului	- Pentru a ajusta culoarea produsului. - Pentru a conferi caracteristicile organoleptice specifice produsului	- Tratatment cu carbon oenologic. - Tratatment cu polivinilpolipirolidonă.	Carbon: maximum 200 g/hl Polivinilpolipirolidonă: maximum 80 g/hl
4	Creșterea concentrației alcoolice	Pentru a crește tăria alcoolică	- Înlăturarea apei prin: - tehnici de îmbogățire prin sustragere cum ar fi osmoza inversă; - crioconcentrarea prin înghețare și îndepărtarea gheții astfel formată. - Refermentare prin adăugarea de zaharuri fermentabile dintre cele menționate în anexa I punctul 2 la Regulamentul (UE) nr. 251/2014 și fermentarea ulterioară cu ajutorul unor drojdii selecționate.	
5	Reducerea concentrației alcoolice	Pentru a reduce tăria alcoolică	Separarea etanolului 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.	- Tratatment prin electrodiализă - Tratatment 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.	În ceea ce privește tratamentul prin electrodiализă, cerințele prevăzute în apendicele 7 la Regulamentul (CE) nr. 606/2009 se aplică <i>mutatis mutandis</i> . În ceea ce privește tratamentul cu schimbători de cationi, cerințele prevăzute în apendicele 12 la Regulamentul (CE) nr. 606/2009 se aplică <i>mutatis mutandis</i> .
7	Amestecarea	Pentru a ajusta profilul organoleptic final al produselor vitivinicole aromatizate	Amestecarea diferitor produse din sectorul vitivinicol, astfel cum sunt menționate la articolul 3 alineatul (2) litera (a), alineatul 3 litera (a) și alineatul 4 litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 251/2014.	
8	Conservare prin căldură	Pentru a conserva produsul prin asigurarea stabilității microbiologice.	Tratatment 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; - ihtiolcol;	

			- cazeină și cazeinați de potasiu; - ovalbumină; - bentonită; - dioxid de siliciu sub formă de gel sau soluție coloidală.	
--	--	--	--	--

2

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 sau minerale, inclusiv cu membrane semipermeabile	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.
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;

4

				- 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 electrodiализă; 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	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.
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	