



Republica Moldova

GVERNUL

HOTĂRÎRE Nr. HG810/2015
din 29.10.2015

**pentru aprobarea Regulamentului privind modul de evaluare
a caracteristicilor organoleptice ale produselor vitivinicole
prin analiză senzorială**

Publicat : 13.11.2015 în MONITORUL OFICIAL Nr. 306-310 art. 904 Data intrării în vigoare

MODIFICAT

[HG1143 din 21.11.18, MO13-21/18.01.19 art.7; în vigoare 18.01.19](#)

În conformitate cu prevederile art. 35 din Legea viei și vinului nr. 57-XVI din 10 martie 2006 (republicată în Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2013, nr. 64-68, art. 193), cu modificările ulterioare, Guvernul HOTĂRĂȘTE:

1. Se aprobă Regulamentul privind modul de evaluare a caracteristicilor organoleptice ale produselor vitivinicole prin analiză senzorială (se anexează).

2. Prezenta hotărîre intră în vigoare în termen de o lună de la data publicării în Monitorul Oficial al Republicii Moldova.

3. Oficiul Național al Viei și Vinului, în termen de 3 luni de la publicarea prezentei hotărîri:

va aduce actele sale normative în concordanță cu Regulamentul privind modul de evaluare a caracteristicilor organoleptice ale produselor vitivinicole prin analiză senzorială;

va elabora și va aproba actele normative necesare pentru aplicarea Regulamentului menționat.

4. Controlul asupra executării prezentei hotărîri se pune în sarcina Ministerului Agriculturii, Dezvoltării Regionale și Mediului.

[Pct.4 modificat prin [HG1143 din 21.11.18, MO13-21/18.01.19 art.7; în vigoare 18.01.19](#)]

PRIM-MINISTRU Valeriu STRELEȘ

Contrasemnează:

Ministrul agriculturii

REGULAMENT

privind modul de evaluare a caracteristicilor organoleptice ale produselor vitivinicole prin analiză senzorială

I. DISPOZIȚII GENERALE

1. Regulamentul privind modul de evaluare a caracteristicilor organoleptice ale produselor vitivinicole prin analiză senzorială (în continuare - Regulament) stabilește cerințele și condițiile referitoare la organizarea evaluării caracteristicilor organoleptice ale produselor vitivinicole și la autorizarea degustătorilor.

2. Prevederile prezentului Regulament au drept scop determinarea modului de evaluare organoleptică a calității și conformității produselor vitivinicole la diferite etape tehnologice de fabricare, la plasarea acestora pe piață pentru consumul uman direct, inclusiv de import, precum și a celor destinate exportului cu și fără utilizarea mențiunilor „brand de țară”, „indicație geografică protejată”, „denumire de origine protejată” și a mărcilor proprietate a statului, în raport cu cerințele reglementărilor tehnice în vigoare.

3. În sensul prezentului Regulament se definesc următoarele noțiuni:

1) *analiză senzorială (degustare)* - examinare, în condiții prescrise, a caracteristicilor organoleptice ale produsului vitivicol cu ajutorul organelor de simț (văzul, mirosul, gustul și simțul tactil);

2) *evaluare a caracteristicilor organoleptice* - apreciere cu organele de simț a proprietăților produsului vitivicol, exprimată prin indicatori calitativi (termeni descriptivi) și cantitativi (punctaj);

3) *caracteristică organoleptică* - proprietate a unui produs, perceptibilă cu organele de simț, în condiții prescrise;

4) *fluiditate* - caracteristică de viscozitate a produsului, care se observă în momentul turnării produsului în pahare;

5) *calitate organoleptică* - totalitatea trăsăturilor și caracteristicilor unui produs vitivicol (de aromă, buchet, gust) care îi conferă acestuia capacitatea de a satisface cerințele exprimate sau implicite;

6) *efervescentă* - grad de perlare și spumare cauzat de degajarea bioxidului de carbon din vinuri spumante, vinuri spumante de calitate, vinuri spumante de calitate de tip aromat, vinuri

spumoase, vinuri petiante, vinuri perlante, vinuri noi aflate încă în fermentare și, după caz, produse vitivinicole aromatizate;

7) *tipicitate* - caracteristică (descriptor) care permite aprecierea corespunderii produsului degustat caracteristicilor tipice ale categoriei din care face parte;

8) *degustător* - persoană implicată în aprecierea caracteristicilor organoleptice ale produsului;

9) *degustător autorizat* - persoană instruită special, verificată din punctul de vedere al capacității senzoriale și autorizată în modul stabilit de prezentul Regulament, care este capabilă să evalueze proprietățile organoleptice ale produsului, în condiții prescrise;

10) *comisie de degustare* - grup de degustători care se întrunește periodic în ședințe pentru efectuarea în comun a evaluării organoleptice ale produselor.

II. EVALUAREA CARACTERISTICILOR ORGANOLEPTICE ALE PRODUSELOR VITIVINICOLE

4. Evaluarea caracteristicilor organoleptice ale produselor vitivinicole, la determinarea calității și conformității acestora, se efectuează prin următoarele categorii de degustări:

- 1) degustare tehnologică;
- 2) degustare în scop de evaluare a conformității.

5. Degustarea tehnologică se efectuează pe parcursul întregului proces tehnologic de fabricare a produsului vitivinicol, la fabricarea de noi tipuri de produse, la selectarea produselor destinate comercializării, în cazul prezentării la concursuri și al soluționării problemelor legate de aprecierea calității materiei prime și a produsului finit, cu următoarele specificări:

1) în cadrul unităților vinicole, degustarea tehnologică se realizează de către o comisie de degustare formată din specialiștii acestora și aprobată prin ordinul conducătorului;

2) în cadrul asociațiilor producătorilor de produse vitivinicole cu denumire de origine protejată și cu indicație geografică protejată din aria delimitată, degustarea tehnologică se efectuează de către o comisie de degustare formată din degustători autorizați din cadrul asociațiilor respective și din afara acestora și aprobată de către organele de conducere ale asociațiilor.

6. Degustarea în scop de evaluare a conformității se realizează în cazul evaluării conformității produselor vitivinicole destinate consumului uman direct, pentru a fi plasate pe piață (inclusiv de import și pentru export), privind corespunderea acestora cerințelor stabilite de reglementările tehnice în vigoare cu următoarele specificări:

1) în cazul evaluării conformității prin certificare a produselor vitivinicole fără denumire de origine protejată, indicație geografică protejată și brand de țară, degustările se efectuează de către comisiile de degustare formate din degustători autorizați și aprobate prin ordinul organismului de evaluare a conformității;

2) în cazul declarației de conformitate pe propria răspundere a produselor vitivinicole fără denumire de origine protejată, indicație geografică protejată și brand de țară, degustările se efectuează de către comisiile de degustare formate din specialiștii întreprinderii și/sau degustători autorizați și aprobate prin ordinul conducerii întreprinderii vinicole;

3) în cazul evaluării conformității produselor vitivinicole cu denumire de origine protejată, indicație geografică protejată și brand de țară, degustările se realizează de către comisiile de degustare formate din degustători autorizați, selectați prin rotație, conform unui Regulament pentru implementarea soft-ului privind evidența și autorizarea degustătorilor, precum și rotația acestora în cadrul comisiilor de degustare, elaborat și aprobat de către Oficiul Național al Viei și Vinului (în continuare - *Oficiu*).

7. Degustările tehnologice în cadrul unităților vitivinicole se desfășoară, de regulă, în mod deschis, cu prezentarea unei informații succinte despre proveniența probei, caracteristicile fizico-chimice ale produsului.

8. Degustările tehnologice din cadrul asociațiilor producătorilor de produse vitivinicole cu denumire de origine protejată și cu indicație geografică protejată din aria delimitată, se pot desfășura atât în mod deschis, cât și în mod închis. La degustarea deschisă se prezintă informația succintă despre proveniența probei, caracteristicile fizico-chimice ale produsului și denumirea întreprinderii producătoare.

9. Degustările în scop de evaluare a conformității specificate la punctul 6 subpunctele 1) și 3) din prezentul Regulament se desfășoară în mod închis, cu codificarea probelor, depersonalizând ambalajul, ceea ce nu permite identificarea probei, fiind anunțate doar categoria produsului, anul de recoltare al strugurilor și, după caz, denumirea de origine protejată sau indicația geografică protejată.

10. Comisiile de degustare specificate la punctele 5 și 6 din prezentul Regulament pot elabora și aproba regulamente proprii de activitate, cu respectarea cerințelor specificate în prezentul Regulament.

III. ACTIVITATEA COMISIILOR DE DEGUSTARE

11. Comisiile de degustare menționate în punctele 5 și 6 din prezentul Regulament sînt formate dintr-un număr impar de degustători, dar nu mai puțin de 3 membri pentru degustarea tehnologică din cadrul unităților vitivinicole și de 5 membri pentru degustările tehnologice din cadrul asociațiilor producătorilor de produse vitivinicole cu denumire de origine protejată și cu indicație geografică protejată din aria delimitată și pentru degustările în scop de evaluare a conformității.

Componența comisiilor de degustare în scop de evaluare a conformității produselor vitivinicole cu denumire de origine protejată, indicație geografică protejată și brand de țară nu trebuie să depășească 11 membri.

12. Comisiile de degustare se constituie din președinte, vicepreședinte, după caz, secretar și membri. Președintele, vicepreședintele și secretarul comisiilor respective se numesc de către entitățile fondatoare sau se aleg prin vot deschis, cu majoritate simplă de voturi.

În cazul comisiilor de degustare în scop de evaluare a conformității produselor vitivinicole cu denumire de origine protejată, indicație geografică protejată și brand de țară, președintele comisiei se alege în cadrul fiecărei ședințe de degustare prin vot deschis, cu majoritate simplă de voturi.

13. În componența comisiilor de degustare în scop de evaluare a conformității produselor vitivinicole cu denumire de origine protejată, indicație geografică protejată și brand de țară se includ degustători autorizați din partea asociațiilor respective (cel puțin 2 membri), Oficiului, organismului de certificare și a autorității de reglementare în domeniul vitivinicol.

14. Ședințele comisiilor de degustare sînt conduse de președintele sau, în lipsa acestuia, de vicepreședintele comisiei (după caz). Responsabilitatea pentru activitatea comisiei de degustare și exercitarea atribuțiilor acesteia o poartă președintele sau vicepreședintele, după caz.

15. Ședințele comisiilor de degustare se desfășoară, de preferință, în prima parte a zilei, între orele 10⁰⁰ și 12⁰⁰, sau după-amiază, între orele 15⁰⁰ și 17⁰⁰.

16. Ședințele comisiilor de degustare se convoacă de către președinte sau, în lipsa acestuia, de vicepreședintele comisiei (după caz) în sediul entității fondatoare sau cu deplasare în teritoriu.

17. Ședințele comisiilor de degustare specificate la punctul 6 subpunctele 1) și 2) din prezentul Regulament sînt considerate deliberative dacă la ele participă cel puțin 2/3 din numărul total de membri.

18. Secretarul comisiei de degustare este responsabil de:

- 1) invitarea membrilor la ședințe;
- 2) înregistrarea probelor prezentate;
- 3) codificarea probelor, în cazul degustării închise;
- 4) pregătirea probelor pentru ședința comisiei de degustare;
- 5) pregătirea fișelor de degustare;
- 6) asigurarea cu materiale și documente, conform punctului 57 din prezentul Regulament;
- 7) asigurarea logistică;
- 8) generalizarea rezultatelor și pregătirea procesului-verbal al degustației;
- 9) eliberarea extraselor din procesul-verbal, la solicitare;
- 10) arhivarea procesului-verbal și a documentelor care au stat la baza fiecărei probe.

19. Calitatea de membru al comisiei de degustare încetează în următoarele cazuri:

- 1) la cererea degustătorului;
- 2) lipsa nemotivată la trei ședințe consecutive;
- 3) în alte cazuri prevăzute de legislație.

20. Condițiile specificate la punctul 19 subpunctele 2) și 3) din prezentul Regulament vor fi monitorizate de către secretarul comisiei, cu sesizarea conducerii, care a aprobat instituirea comisiei respective.

21. Activitatea degustătorilor nu constituie o activitate economică (de întreprinzător) și nu poate fi raportată la o astfel de activitate.

IV. MODUL DE AUTORIZARE A DEGUSTĂTORILOR DE PRODUSE VITIVINICOLE

22. Calitatea de degustător autorizat în domeniul produselor vitivinicole poate fi atribuită specialiștilor, cadrelor didactice și de cercetare care au studii superioare sau medii de specialitate, de regulă în vinificație, au urmat cursuri de instruire primară și continuă a degustătorilor și au susținut procedura de autorizare, conform prezentului capitol.

23. Instruirea primară și cea continuă a degustătorilor se realizează de către instituțiile de învățământ superior cu profil oenologic, conform unor programe de studii, aprobate de către autoritatea de reglementare în domeniul vitivinicol.

24. Sînt scutite de obligația de a urma cursuri de instruire primară a degustătorilor persoanele care dețin un act ce atestă calitatea de degustător dobîndită în străinătate sau persoanele care au urmat, pînă la intrarea în vigoare a prezentului Regulament, cursurile de evaluare organoleptică organizate de către Universitatea Tehnică a Moldovei și au obținut certificat de expert degustător.

25. Cursurile de instruire continuă a degustătorilor se organizează periodic, cel puțin odată la 5 ani, pentru persoanele care au urmat cursuri de instruire primară.

26. Cursurile de instruire primară și continuă a degustătorilor se organizează contra plată, cu durata de 60 și, respectiv, 20 de ore academice. Costurile cursurilor nominalizate se stabilesc de către instituția de învățământ, reieșind din costul unei ore academice la profilul respectiv la studiile cu frecvență obligatorie în anul precedent.

27. Condițiile de înscriere, de urmare și absolvire a cursurilor de instruire primară și celor de instruire continuă a degustătorilor sînt stabilite într-un regulament elaborat de către Oficiu, în colaborare cu Universitatea Tehnică a Moldovei, și aprobat de autoritatea de reglementare în domeniul vitivinicol.

28. Persoanelor care au absolvit cu succes cursurile de instruire primară sau cele de instruire continuă li se eliberează de către instituția de învățământ un certificat de degustător și, respectiv, un certificat de perfecționare, conform modelelor aprobate de către Oficiu.

29. Autorizarea degustătorilor se realizează de către Oficiu prin concurs. Concursul se organizează, la necesitate, de două ori pe an, în lunile iunie și decembrie. Informația referitoare la concurs se publică pe pagina web a Oficiului cu cel puțin 30 de zile înainte de data concursului.

30. Persoanele care doresc să participe la concursul pentru obținerea calității de degustător autorizat vor depune la Oficiu, pe parcursul lunii precedente celei de organizare a concursului, următoarele acte:

- 1) cererea, conform modelului stabilit în anexa nr.1 la prezentul Regulament;
- 2) copia diplomei de studii superioare sau medii de specialitate;
- 3) copia actelor ce confirmă studiile de degustător;
- 4) copia certificatului de absolvire a cursurilor de instruire continuă;
- 5) curriculum vitae.

31. Concursul include evaluarea activității de degustător și a experienței acumulate, precum și susținerea unei testări tematice. Testarea va include proba scrisă și proba practică.

32. Probele concursului specificate în punctul 31 din prezentul Regulament vor fi organizate de către o comisie de concurs, instituită de către Oficiu, în număr de 5 persoane, reprezentanți ai autorității de reglementare în domeniul vitivinicol, Oficiului, instituțiilor de învățământ și cercetare de profil și ai asociațiilor producătorilor din sectorul vitivinicol. Activitatea comisiei de concurs va fi organizată conform unui regulament aprobat de Oficiu.

33. Probele concursului vor fi apreciate cu puncte, după cum urmează:

- 1) proba scrisă - 40 de puncte;
- 2) proba practică - 60 de puncte.

34. Pentru a susține concursul de autorizare a degustătorilor, candidații trebuie să obțină cel puțin 60% din punctajul fiecărei probe. Rezultatele concursului se consemnează într-un proces-verbal, semnat de toți membrii comisiei de concurs, și se publică pe pagina web a Oficiului.

35. Oficiul, pe baza procesului-verbal, eliberează solicitantului certificatul de degustător autorizat de modelul stabilit de către Oficiu. Certificatul de degustător autorizat se eliberează cu titlu gratuit, pe un termen de 5 ani, cu posibilitatea de prelungire a acestuia de către Oficiu pe un nou termen, la solicitarea degustătorului autorizat, cu condiția urmării de către acesta a cursurilor de instruire continuă în ultimul an de expirare a termenului de valabilitate a certificatului respectiv.

36. Degustătorii autorizați se înscriu, la momentul eliberării certificatului, în Registrul degustătorilor autorizați, al cărui model este elaborat, aprobat și ținut de către Oficiu. Registrul nominalizat se actualizează periodic și se publică pe pagina web a Oficiului.

V. CONDIȚII PENTRU PRACTICAREA ACTIVITĂȚII DE DEGUSTĂTOR AUTORIZAT

37. Activitatea de degustător autorizat poate fi desfășurată dacă persoana respectivă este în capacitatea deplină de exercițiu.

38. Degustătorul autorizat nu trebuie să consume alimente condimentate și băuturi cu gust persistent cu cel puțin 12 ore înainte de degustare și să nu fumeze cu cel puțin 2 ore înainte de degustare.

39. Degustătorul autorizat urmează se efectueze degustarea produselor vitivinicole după cel puțin 1 oră și cel mult 3 ore de la servirea mesei.

40. În ziua desfășurării degustării, degustătorul autorizat nu trebuie să folosească parfumuri, deodorante, produse cosmetice care emană mirosuri și pot influența analiza senzorială.

41. Degustătorul autorizat va efectua analiza senzorială în condiții de liniște deplină, fără consultări reciproce.

42. Degustătorul autorizat își poate desfășura activitatea în mod individual, în asociații și în organizații interprofesionale din domeniul vitivinicol.

VI. CERINȚE TEHNICE FAȚĂ DE ÎNCĂPEREA DESTINATĂ EFECTUĂRII DEGUSTĂRII

ȘI FAȚĂ DE MOBILIER

43. Încăperea destinată efectuării degustării produselor vitivinicole (în continuare - sală de degustare) trebuie să fie curată, lipsită de mirosuri, trepidații sau zgomote și cu posibilități de aerisire. Pereții încăperii trebuie să fie de culoare neutră, de preferință albă, bej-deschis sau gri-deschis, să nu îmbibe și să nu emane mirosuri.

44. Sala de degustare include, de regulă, încăperea pentru efectuarea evaluării caracteristicilor organoleptice ale produselor vitivinicole, camera pentru pregătirea probelor, oficiul și încăperile auxiliare (depozit, vestiar, cameră de odihnă și cameră de baie).

45. Sala de degustare trebuie să fie iluminată natural, evitându-se razele solare directe. Se poate folosi și lumina artificială la fiecare loc de examinare, astfel încât aceasta să permită aprecierea corectă a culorii.

46. Temperatura și umiditatea relativă a aerului în sala de degustare trebuie să fie constante, controlabile și menținute la un nivel optim. Temperatura se menține la nivelul 18-22 °C, iar umiditatea relativă a aerului - la nivelul de 70-75%.

47. În sala de degustare se instalează, de regulă, cabine pentru fiecare degustător de același model, în scopul evitării discuțiilor dintre ei privind calitatea probelor.

48. Suprafața recomandabilă a cabinei individuale este de circa 0,54 m²: lățimea de 50-60 cm, lungimea de 80-90 cm și înălțimea de 75-80 cm. În cazul în care nu este posibilă montarea cabinelor, pot fi utilizate mese cu perete despărțitor sau mese aranjate în rând una după alta, confecționate din material ușor lavabil, de culoare albă sau acoperite cu o față de masă albă.

49. Degustătorii trebuie să dispună de scaune comode, distanțate corespunzător și instalate la o astfel de înălțime încât degustătorul să se simtă confortabil în timpul lucrului.

50. Camera pentru pregătirea probelor, amplasată lângă sala de degustare, trebuie să fie amenajată cu instalații de apă (caldă și rece), utilaje și echipamente pentru păstrarea, pregătirea și prezentarea probelor, precum și cu masă acoperită cu faianță sau cu alt material ușor lavabil.

51. Oficiul, dotat cu masă de lucru, dulap pentru documente, telefon/fax, calculator, scaune etc., este locul de lucru unde se perfectează toate actele legate de pregătirea materialelor pentru degustare, se generalizează rezultatele degustării și se poartă discuții cu producătorii.

VII. CERINȚE FAȚĂ DE VESELA ȘI MATERIALELE

UTILIZATE LA DEGUSTAREA PRODUSELOR

VITIVINICOLE

52. Materialele utilizate la degustare nu trebuie să aibă nici o influență asupra rezultatelor analizei senzoriale.

53. Paharele utilizate la degustare trebuie să corespundă cerințelor specificate în standardul național SM SR ISO 3591 „Analiza senzorială. Aparatură. Pahar pentru evaluarea vinului”.

54. Vesela utilizată pentru degustare trebuie să fie confecționată din materiale inerte și de culoare deschisă.

55. Recipientele pentru colectarea resturilor de probe trebuie să fie opace.

56. În calitate de produse pentru îmborsățirea simțului gustului, pot fi folosite apa potabilă sau distilată, ceaiul neîndulcit, pînea, cașcavalul, merele.

57. Pe suprafața de lucru a mesei fiecărui degustător se așază următoarele materiale și documente:

- 1) pahare pentru degustarea probelor și pentru apă;
- 2) recipiente pentru colectarea resturilor de probe;
- 3) vase (farfurii, tăvi) și tacîmuri;
- 4) șervețele fără arome;
- 5) produsele menționate la punctul 56 din prezentul Regulament;
- 6) fișa de degustare, conform modelelor specificate la punctul 77 din prezentul Regulament;
- 7) lista descriptorilor și punctajul utilizat la evaluarea organoleptică a produselor vitivinicole, conform anexei nr. 2 la prezentul Regulament;
- 8) pix.

VIII. PREGĂTIREA ȘI PREZENTAREA PROBELOR

DE PRODUSE VITIVINICOLE PENTRU DEGUSTARE

58. Pentru degustările specificate la punctul 6 subpunctele 1) și 3) din prezentul Regulament, probele se prezintă din timp, însă nu cu mai mult de 10 zile înainte de ședința comisiei de degustare, însoțite de următoarele documente:

- 1) cerere;
- 2) actul de prelevare a probelor;
- 3) raportul de încercări sau certificatul de calitate privind caracteristicile fizico-chimice, eliberate de către importator - pentru produsele importate, sau de către întreprinderea producătoare - pentru produsele autohtone.

59. Cantitatea (volumul) unei probe de produs vitivinicol prezentat la degustare trebuie să reiasă din calculul de 30-50 cm³ per degustător, însă nu mai puțin de 2 butelii cu volumul de 750 cm³. Din mostrele prelevate, una se folosește la evaluarea caracteristicilor organoleptice, iar cealaltă se păstrează pentru o expertiză repetată, în cazul aprecierii defavorabile a primei mostre de către comisia de degustare.

60. La degustarea închisă, probele se codifică în prealabil, după cum urmează:

- 1) codificarea probelor se efectuează în ziua degustării de către secretarul comisiei de degustare, în mod confidențial;
- 2) fiecare mostră se codifică cu un număr din trei cifre în ordine crescîndă;

3) probele codificate se înscriu de către secretarul comisiei de degustare într-un act de codificare, modelul căruia este expus în anexa nr. 3 la prezentul Regulament;

4) actul de codificare este semnat de către secretarul comisiei de degustare, se sigilează în plic și se transmite președintelui sau vicepreședintelui comisiei de degustare, după caz;

5) prezența membrilor comisiei de degustare și a altor persoane la codificarea probelor nu se admite;

6) probele codificate se prezintă la degustare fără acces la informația despre producător și produs, fiind introduse într-un ambalaj depersonalizat;

7) degustătorilor li se aduce la cunoștință categoria produsului, conform punctului 65 din prezentul Regulament, anul de recoltare al strugurilor din care acesta a fost fabricat și, după caz, denumirea de origine protejată sau indicația geografică protejată.

61. La fiecare ședință a comisiei de degustare se prezintă spre examinare cel puțin 10 (de regulă) și cel mult 50 de probe de produse cu concentrația alcoolică pînă la 25 % vol. și cel mult 30 de probe cu concentrația alcoolică peste 25 % vol.

62. La evaluarea organoleptică a mai multe categorii de produse vitivinicole, pentru degustarea următoarei categorii se face o pauză de minimum 10 minute, timp în care încăperea se aerisește.

63. Probele cu defecte de închidere a ambalajelor, cu opalescență accentuată, cu sediment (după caz) sau cu diferite impurități nu sînt admise la degustările de evaluare a conformității.

64. Produsele vitivinicole se prezintă la degustare pe categorii, în ordinea crescătoare, în funcție de concentrația în masă a zaharurilor, concentrația alcoolică, presiunea dioxidului de carbon, vîrstă, aromă, extractul și culoarea acestora. Ordinea de prezentare a probelor de produse vitivinicole la degustare se stabilește înaintea ședinței comisiei de degustare de către secretar.

65. Degustarea produselor vitivinicole sub aspectul categoriilor se efectuează în următoarea succesiune:

1) vinuri, vinuri din struguri stafidiți, vinuri din struguri supracopți albe;

2) vinuri spumante, vinuri spumante de calitate, vinuri spumante de calitate de tip aromat, vinuri spumoase, vinuri petiante, vinuri perlante albe;

3) vinuri, vinuri din struguri stafidiți, vinuri din struguri supracopți roze;

4) vinuri spumante, vinuri spumante de calitate, vinuri spumante de calitate de tip aromat, vinuri spumoase, vinuri petiante, vinuri perlante roze;

5) vinuri, vinuri din struguri stafidiți, vinuri din struguri supracopți roșii;

6) vinuri spumante, vinuri spumante de calitate, vinuri spumante de calitate de tip aromat, vinuri spumoase, vinuri petiante, vinuri perlante roșii;

7) vinuri licoroase;

8) produse vitivinicole aromatizate;

9) produse obținute pe bază de vin.

66. Temperatura probelor de produse vitivinicole prezentate la degustare urmează să se încadreze în limitele specificate în anexa nr. 4 la prezentul Regulament.

IX. TEHNICA DEGUSTĂRII PRODUSELOR

VITIVINICOLE ȘI COMPLETAREA FIȘEI

DE DEGUSTARE

67. Pentru evaluarea caracteristicilor organoleptice, fiecărui degustător i se distribuie, în paharul de degustare, pînă la 50 cm³ din proba de produs vitivinicol prezentată la degustare.

68. Degustarea include următoarele etape:

- 1) aprecierea vizuală;
- 2) aprecierea olfactivă;
- 3) aprecierea gustativă.

69. Aprecierea vizuală se efectuează cu ochii și include perceperea ansamblului senzațiilor vizuale emise de produsul vitivinicol, conform următoarelor caracteristici:

- 1) limpiditatea;
- 2) efervescenta - pentru vinurile spumante, vinurile spumante de calitate, vinurile spumante de calitate de tip aromat, spumoase, petiante, perlante;
- 3) aspectul, prezentat prin culoare, strălucire, fluiditate.

70. Limpiditatea și efervescenta se observă prin interpunerea probei între o sursă de lumină difuză și ochiul degustătorului.

71. Aspectul produselor vitivinicole incolore se examinează în comparație cu cel al apei distilate.

72. Culoarea este apreciată prin transparența spre o sursă de lumină sau pe un fond alb, iar intensitatea culorii și nuanța acesteia - la punctul de contact al suprafeței probei cu peretele paharului înclinat.

73. Aprecierea mirosului se efectuează cu receptorii olfactivi (nas), prin captarea substanțelor volatile și odorante ale produsului, care condiționează aroma și buchetul produsului, după ce vinul a fost rotit de două sau trei ori pe pereții paharului, precum și după ce a fost deversat din acesta, conform următoarelor caracteristici:

- 1) puritate/tipicitate;
- 2) intensitate;
- 3) calitate.

74. Cantitatea de substanțe (molecule) odorante care se volatilizează depinde, în special, de

temperatura probei și de suprafața de evaporare.

75. Examinarea gustativă se efectuează prin sorbirea unei cantități suficiente de produs și plimbarea acestuia pe toată suprafața cavității bucale de câteva ori, după care aceasta poate fi înghițită sau deversată (scuipată), conform următoarelor caracteristici:

- 1) puritate/tipicitate;
- 2) intensitate;
- 3) persistență;
- 4) calitate.

76. Impresia generală despre produs, numită armonie, este condiționată de tipicitate, potențial și ipoteza evaluării calității acestuia în timp.

77. Evaluarea caracteristicilor organoleptice ale probelor prezentate la degustările specificate la punctul 4 din prezentul Regulament se realizează în baza scării de 100 de puncte, conform baremelor din anexele nr. 5-7 la prezentul Regulament, cu utilizarea descriptorilor și punctajului prevăzut pentru evaluarea organoleptică a produselor vitivinicole, conform anexei nr. 2 la prezentul Regulament, și/sau prin caracteristici descriptive.

În cazul degustărilor tehnologice, aprecierea poate fi efectuată și pe o scară de 10 puncte, cu utilizarea modelelor fișelor de degustare din anexele nr. 5-7 la prezentul Regulament, valorile fiind micșorate de 10 ori.

78. Degustarea în scopul evaluării conformității probelor de produse vitivinicole de import este similară degustării probelor de produse vitivinicole autohtone.

79. Degustătorul primește o fișă de degustare pentru fiecare probă prezentată la degustare, în funcție de categoria produsului.

80. Degustătorul apreciază fiecare caracteristică organoleptică a probei prezentate spre degustare și completează fișa de degustare, acordând puncte pentru proba respectivă. În cazul unei opinii separate, aceasta se expune în fișă.

La aprecierea probei cu calificativul „nesatisfăcător”, degustătorul va menționa în fișa de degustare defectele vizuale, olfactive și gustative, conform anexei nr. 8 la prezentul Regulament.

81. După încheierea degustării tuturor probelor prezentate, fișele de degustare se semnează de către degustător și se transmit secretarului comisiei. În finalul degustării se recomandă de a face un schimb de opinii privind calitatea probelor supuse degustării.

82. Decodificarea probelor prezentate la degustarea închisă (deschiderea plicului cu actul de codificare) se efectuează de către președintele comisiei de degustare după finalizarea degustației.

X. PRELUCRAREA REZULTATELOR DEGUSTĂRII

PRODUSELOR VITIVINICOLE

83. Prelucrarea rezultatelor degustării se efectuează de către secretarul comisiei de degustare, în modul următor:

1) se calculează media aritmetică a tuturor valorilor aprecierilor făcute de către degustători (punctajelor) pentru fiecare probă, rotunjindu-se rezultatul pînă la a doua zecimală;

2) se exclud aprecierile degustătorilor care diferă de valoarea medie calculată cu peste 7 puncte în cazul aplicării scării de 100 puncte sau cu peste 0,7 puncte în cazul aplicării scării de 10 puncte;

3) se calculează repetat, din numărul aprecierilor rămase, valoarea medie a acestora, rotunjindu-se rezultatul pînă la o zecimală, care și reprezintă rezultatul final pentru proba analizată;

4) se avizează pozitiv produsele vitivinicole care au fost evaluate cu un punctaj corespunzător calificativelor „excelent”, „foarte bun”, „bun” și „satisfăcător”, stabilit pentru aprecierea calității categoriilor de produse vitivinicole, în conformitate cu anexa nr. 9 la prezentul Regulament, după cum urmează:

a) pentru produsele vitivinicole cu denumire de origine protejată - minimum 82,0 de puncte;

b) pentru produsele vitivinicole cu indicație geografică protejată - minimum 78,0 de puncte;

c) pentru produsele vitivinicole cu brand de țară - minimum 72,0 puncte;

5) se consideră neconforme produsele care au fost apreciate cu un punctaj „nesatisfăcător”, stabilit pentru aprecierea calității categoriilor de produse vitivinicole specificate în anexa nr. 9 la prezentul Regulament.

84. O altă metodă de evaluare și interpretare a rezultatelor este determinarea mediane, care reprezintă punctajul ce se găsește în mijlocul șirurilor de punctaje individuale, în ordine crescătoare (descrescătoare).

85. Rezultatele finale ale comisiei de degustare se consemnează într-un proces-verbal, semnat de către președintele și secretarul comisiei de degustare.

86. În procesul-verbal al ședinței comisiei se notează:

1) data și locul efectuării degustării;

2) lista nominală a degustătorilor participanți la ședință (numele, prenumele, funcția);

3) scopul degustării;

4) lista probelor prezentate la degustare, cu indicarea denumirii produselor și întreprinderii producătoare;

5) media în puncte a probelor în baza rezultatelor degustării;

6) caracteristica organoleptică a tipurilor noi de produse prin termeni descriptivi (după necesitate);

7) obiecțiile principale și propunerile făcute pe parcursul degustării;

8) recomandările și decizia comisiei de degustare;

9) semnătura președintelui și a secretarului comisiei de degustare.

87. Despre rezultatele degustării produselor vitivinicole solicitanții se anunță de către secretarul comisiei, prin eliberarea extrasului din procesul-verbal, semnat de președintele și secretarul comisiei de degustare.

88. În cazul în care produsul este evaluat ca neconform (nesatisfăcător), agentul economic poate solicita repetat organismului de evaluare a conformității aprecierea organoleptică a probei. În cazul produselor cu denumire de origine protejată, indicație geografică protejată și brand de țară se instituie o nouă comisie de degustare.

XI. CHELTUIELILE PENTRU ORGANIZAREA EVALUĂRII ORGANOLEPTICE A PRODUSELOR

VITIVINICOLE

89. Costurile aferente evaluării caracteristicilor organoleptice ale produselor vitivinicole de către comisiile pentru degustările în scop de evaluare a conformității sînt suportate de către solicitanți și se includ în componența cheltuielilor ce vor fi deduse.

90. Tarifele pentru prestarea serviciilor de apreciere a caracteristicilor organoleptice ale produselor vitivinicole la degustările în scop de evaluare a conformității se stabilesc de către organismele de certificare acreditate.

91. La calcularea tarifelor se vor lua în considerare toate categoriile de cheltuieli (onorariile degustătorilor, de procurare a produselor și materialelor, uzura mijloacelor fixe, cheltuielile de energie electrică, apă, cheltuielile administrative etc.) și un nivel minim de rentabilitate pentru serviciile respective (cel mult 10 %).

92. Tarifele pentru degustările în scop de evaluare a conformității produselor vitivinicole fără denumire de origine protejată, indicație geografică protejată și brand de țară nu vor depăși pentru o probă 40 lei/degustător, pentru produsele cu IGP, DOP și brand de țară - 50 lei/degustător. Onorariile degustătorilor nu vor depăși 7,5 și, respectiv, 10,0 lei/probă.

93. Prevederile prezentului Regulament pot fi aplicate și de alte comisii de degustare - degustare de concurs, degustare de instruire, degustare demonstrativă.

94. Comisiile de degustare menționate la punctul 93 din prezentul Regulament pot elabora și aproba regulamente proprii de activitate.

[anexa nr.1](#)

[anexa nr.2](#)

[anexa nr.3](#)

[anexa nr.4](#)

[anexa nr.5](#)

[anexa nr.6](#)

[anexa nr.7](#)

[anexa nr.8](#)

[anexa nr.9](#)