



Republica Moldova

GUVERNUL

HOTĂRÎRE Nr. 741
din 18.09.2017

**pentru aprobarea Regulamentului privind definirea,
descrierea, prezentarea și etichetarea produselor
vitivinicole aromatizate**

Publicat : 22.09.2017 în Monitorul Oficial Nr. 340-351 art Nr : 846

În temeiul prevederilor art. 13 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 și completările ulterioare, Guvernul HOTĂRĂȘTE:

1. Se aprobă Regulamentul privind definirea, descrierea, prezentarea și etichetarea produselor vitivinicole aromatizate (se anexează).
2. Regulamentul privind definirea, descrierea, prezentarea și etichetarea produselor vitivinicole aromatizate intră în vigoare după trei luni de la data publicării în Monitorul Oficial al Republicii Moldova.
3. Controlul asupra executării prezentei hotărâri se pune în sarcina Ministerului Agriculturii, Dezvoltării Regionale și Mediului.

PRIM-MINISTRU

Pavel FILIP

și mediului

Contrasemnează:
Ministrul
dezvoltării
agriculturii,
regionale
Vasile Bîțca

Nr. 741. Chișinău, 18 septembrie 2017.

Aprobat
prin Hotărârea Guvernului nr. 741
din 18 septembrie 2017

REGULAMENT
privind definirea, descrierea, prezentarea și etichetarea
produselor vitivinicole aromatizate

Regulamentul privind definirea, descrierea, prezentarea și etichetarea produselor vitivinicole aromatizate (în continuare – *Regulament*) 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 Regulamentului (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1037/2001 și (CE) nr. 1234/2007 ale Consiliului, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 347 din 20 decembrie 2013, și transpune parțial Regulamentul (UE) nr. 251/2014 al Parlamentului European și al Consiliului din 26 februarie 2014 privind definirea, descrierea, prezentarea, etichetarea și protejarea indicațiilor geografice ale produselor vitivinicole aromatizate și de abrogare a Regulamentului (CEE) 1601/91 al Consiliului, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 84 din 20 martie 2014.

Capitolul I

Domeniul de aplicare

1. Prezentul Regulament stabilește normele privind definirea, descrierea, prezentarea și etichetarea produselor vitivinicole aromatizate, cerințele specifice față de procedeele tehnologice și metodele de analiză pentru obținerea produselor vitivinicole aromatizate, etapele de organizare, fabricare și comercializare a produselor vitivinicole aromatizate cu denumire de origine protejată și cu indicație geografică protejată, precum și cerințele față de trasabilitate și față de procedurile de evaluare a conformității.

2. Prezentul Regulament se aplică produselor vitivinicole aromatizate, specificate la punctul 4, produse în Republica Moldova sau importate, care cad sub incidența pozițiilor tarifare 2205 și 220600 (220600399, 220600599, 220600899) din Nomenclatura combinată a mărfurilor, aprobată prin Legea nr. 172 din 25 iulie 2014.

Capitolul II

Terminologie

3. În sensul prezentului Regulament se utilizează noțiunile specificate în articolul 2 din Legea viei și vinului nr. 57-XVI din 10 martie 2006, în articolul 2 din Legea nr. 66-XVI din 27 martie 2008 privind protecția indicațiilor geografice, denumirilor de origine și specialităților tradiționale garantate, în punctul 3 din Reglementarea tehnică „Organizarea pieței vitivinicole”, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 356 din 11 iunie 2015 (în continuare – Reglementarea tehnică „Organizarea pieței vitivinicole”), precum și următoarele

noțiuni:

arome

–

produse:

1) care nu sînt destinate consumului sub această formă, dar care sînt adăugate produselor alimentare pentru a le conferi sau a le modifica mirosul și/sau gustul;

2) compuse sau formate din următoarele categorii: substanțe aromatizante, substanțe aromatizante naturale, preparate aromatizante;

substanță aromatizantă – substanță chimică cu proprietăți aromatizante;

substanță aromatizantă naturală – substanță aromatizantă obținută prin procese fizice, enzimatic sau microbiologice corespunzătoare din materii de origine vegetală sau microbiologică, fie în stare brută, fie după procesarea acestora pentru consumul uman, prin unul sau mai multe procese tradiționale de preparare (tocare, tăiere, uscare, fermentare, presare, măcinare, amestecare, macerare ș.a.). Substanțele aromatizate naturale corespund substanțelor care sînt prezente în mod natural și au fost identificate în natură;

preparat aromatizant – produs, altul decît substanțele aromatizante, obținut din:

1) produse alimentare obținute prin procese fizice, enzimatic sau microbiologice corespunzătoare, fie din materii în stare brută, fie după procesarea acestora pentru consumul uman prin unul sau mai multe procese tradiționale de preparare (tocare, tăiere, uscare, fermentare, presare, măcinare, amestecare, macerare ș.a.); și/sau

2) materii de origine vegetală sau microbiologică, altele decât produsele alimentare, obținute prin procese fizice, enzimatică sau microbiologică, care au fost luate ca atare sau procesate prin unul sau mai multe procese tradiționale de preparare (tocare, tăiere, uscare, fermentare, presare, măcinare, amestecare, macerare ș.a.);

denumire sub care se comercializează produsul – denumire specifică a oricărui produs vitivinicol aromatizat, prevăzută de prezentul Regulament;

descriere – termeni utilizați pe etichetă și pe ambalaj, în documentele de însoțire a transportului unui produs vitivinicol aromatizat, în documentele comerciale, în special pe facturile fiscale și facturile de expediție, precum și în materialele publicitare;

prezentare – termeni utilizați pe etichetă și pe ambalaj, inclusiv în materialele publicitare și în acțiunile de promovare a vânzărilor, în imagini, precum și pe recipient, inclusiv pe sticlă și pe dispozitivul de închidere;

etichetare – cuvinte, mărci comerciale, mărci de fabrică, semne, elemente desenate sau scrise, șampilate, reliefate sau imprimare pe ori atașate la un recipient cu produse vitivinicole aromatizate și poziționate pe orice ambalaj, document de însoțire, notă, etichetă, banderolă sau coleretă care însoțesc sau se referă la produsul respectiv.

Capitolul III

Definirea și clasificarea produselor vitivinicole aromatizate

4. Produsele vitivinicole aromatizate sînt obținute din produse ale sectorului vitivinicol, cum sînt menționate în Reglementarea tehnică „Organizarea pieței vitivinicole”, care au fost aromatizate și se clasifică în următoarele categorii:

- 1) vinuri aromatizate;
- 2) băuturi aromatizate pe bază de vin;
- 3) cocteiluri aromatizate din produse vitivinicole.

5. **Vinul aromatizat** este o băutură:

- 1) care se obține din una sau mai multe produse vitivinicole:
 - a) vin;
 - b) vin licoros;
 - c) vin spumant;
 - d) vin spumant de calitate;
 - e) vin spumant de calitate de tip aromat;
 - f) vin spumos;
 - g) vin petiant;
 - h) vin perlant;

i) must de struguri proaspăt oprit din fermentație prin adaosul de alcool (mistel); și

2) în care produsele specificate la subpunctul 1) reprezintă cel puțin 75% din volumul total;

3) care a fost aromatizată;

4) în care este posibil să se fi adăugat alcool;

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 se fi fost îndulcită;

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

9) care are o concentrație alcoolică totală de cel puțin 17,5% vol.;

10) care, în funcție de concentrația în masă a zaharurilor, se clasifică după cum urmează:

a) extrasec – cu o concentrație în masă a zaharurilor de cel mult 30 g/dm³ și o concentrație alcoolică totală în volume de cel puțin 15%;

b) sec – cu o concentrație în masă a zaharurilor de cel mult 50 g/dm³ și o concentrație alcoolică totală în volume de cel puțin 16%;

- c) demisec – cu o concentrație în masă a zaharurilor de la 50 pînă la 90 g/dm³;
- d) demidulce – cu o concentrație în masă a zaharurilor de la 90 pînă la 130 g/dm³;
- e) dulce – cu o concentrație în masă a zaharurilor de cel puțin 130 g/dm³;
- 11) în care concentrația în masă a acizilor titrabili este de cel puțin 4,0 g/dm³;
- 12) în care concentrația în masă a acizilor volatili, exprimată în grame de acid acetic pe dm³, este de cel mult 1,2;
- 13) în care concentrația în masă a dioxidului de sulf total este de cel mult 300 mg/dm³;
- 14) în care concentrația în masă a fierului este de cel mult 14 mg/dm³;
- 15) în care concentrația în masă a cuprului este de cel mult 1 mg/dm³;
- 16) în care concentrația în masă a acidului citric este de cel mult 1 g/dm³.

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 dobîndită de la 4,5% vol. pînă 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.

7. **Cocteilul aromatizat din produse vitivinicole** 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
 - i) must de struguri proaspăt;
 - j) must de struguri parțial fermentat; 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;
 - 5) în care este posibil să se fi adăugat coloranți;
 - 6) care este posibil să fi fost îndulcită;
 - 7) care are o concentrație alcoolică dobândită de la 1,2% vol. până la 10,0% vol.;
 - 8) în care concentrația în masă a zahărului este de cel mult 120 mg/dm³;
 - 9) în care concentrația în masă a acizilor titrabili este de cel puțin 3,5 g/dm³;
 - 10) în care concentrația în masă a acizilor volatili, exprimată în grame de acid acetic pe dm³, este de cel mult 1,0;
 - 11) în care concentrația în masă a dioxidului de sulf total este de cel mult 200 mg/dm³;
 - 12) în care concentrația în masă a acidului citric este de cel mult 1 g/dm³.
8. Denumirile sub care se comercializează și descrierile categoriilor produselor vitivinicole aromatizate sînt menționate în anexa la prezentul Regulament.

Capitolul IV

Cerințe specifice față de procedeele tehnologice și metodele de analiză pentru produsele vitivinicole aromatizate

9. Procedeele tehnologice aplicate produselor vitivinicole aromatizate și materiei prime din care sînt produse acestea sînt stabilite în anexa nr.10 la Reglementarea tehnică „Organizarea pieței vitivinicole” și punctele 10-18 din prezentul Regulament.

10. Aromatizarea produselor vitivinicole aromatizate se efectuează cu produse care, fiind adăugate, modifică caracteristicile organoleptice ale produsului finit față de cele ale materiei prime din care acesta este fabricat.

11. Pentru aromatizarea vinurilor aromatizate se utilizează:

- 1) substanțe aromatizante naturale și/sau preparate aromatizante;
- 2) arome care:
 - a) sînt 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.

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) 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, conform Reglementării tehnice „Zahăr. Producerea și comercializarea”, aprobată prin Hotărîrea Guvernului nr. 774 din 3 iulie 2007;

2) must de struguri proaspăt, must de struguri concentrat, must de struguri concentrat rectificat, conform anexei nr. 5 la Reglementarea tehnică „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 Hotărîrea 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.

14. Adaosul de alcool la producerea unor vinuri aromatizate și a unor băuturi aromatizate pe bază de vin se efectuează prin utilizarea unuia sau a mai multor produse ale căror

caracteristici trebuie să corespundă cerințelor Reglementării tehnice „Definirea, descrierea, prezentarea și etichetarea băuturilor alcoolice”, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 317 din 23 mai 2012, după cum urmează:

- 1) alcool etilic de origine agricolă rectificat, inclusiv de origine vitivinicolă rectificat;
- 2) distilat de vin;
- 3) distilat de origine agricolă;
- 4) rachiu de vin;
- 5) rachiu de tescovină de struguri; distilat de tescovină de struguri;
- 6) rachiu de stafide; distilat de stafide.

15. Alcoolul etilic utilizat pentru diluarea sau dizolvarea materiilor colorante, aromelor sau altor aditivi alimentari utilizați la fabricarea produselor vitivinicole aromatizate trebuie să fie de origine agricolă și să fie folosit în doze strict necesare. Procedeele nominalizate nu sînt considerate adaos de alcool în scopul obținerii unui produs vitivinicol aromatizat.

16. Adaosul de aditivi alimentari, inclusiv de coloranți, la fabricarea produselor vitivinicole aromatizate se efectuează conform normelor stabilite în Regulamentul sanitar privind aditivii alimentari, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 229 din 29 martie 2013.

17. Adaosul de apă utilizată la fabricarea produselor vitivinicole aromatizate nu trebuie să modifice natura acestora, trebuie să corespundă cerințelor Normelor sanitare privind calitatea apei potabile, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 934 din 15 august 2007 „Cu privire la instituirea Sistemului informațional automatizat „Registrul de stat al apelor minerale naturale, potabile și băuturilor nealcoolice îmbuteliate”, și să fie folosit doar în dozele

necesare pentru:

- 1) prepararea esențelor de aromă;
- 2) dizolvarea aditivilor alimentari, inclusiv a coloranților și a îndulcitorilor;
- 3) ajustarea compoziției finale a produsului.

Apa poate fi distilată, demineralizată, tratată sau dedurizată.

18. La fabricarea produselor vitivinicole aromatizate se admite utilizarea dioxidului de carbon, conform Regulamentului sanitar privind aditivii alimentari, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 229 din 29 martie 2013.

19. Metodele de prelevare a probelor și metodele de analiză privind determinarea caracteristicilor fizico-chimice și de inofensivitate pentru produsele vitivinicole aromatizate sînt stabilite în Reglementarea tehnică „Metode de analiză în domeniul fabricării vinurilor”, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 708 din 20 septembrie 2011, precum și de cele recomandate și publicate de către Organizația Internațională a Viei și Vinului (OIV).

20. Evaluarea caracteristicilor organoleptice ale produselor vitivinicole aromatizate, inclusiv ale celor cu denumire de origine protejată și ale celor cu indicație geografică protejată, se efectuează conform prevederilor Regulamentului privind modul de evaluare a caracteristicilor organoleptice ale produselor vitivinicole prin analiză senzorială, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 810 din 29 octombrie 2015.

Capitolul V

Cerințe privind etichetarea

21. Etichetarea și prezentarea produselor vitivinicole aromatizate, puse în comercializare îmbuteliate, va conține indicații obligatorii și facultative.

22. Indicațiile obligatorii de etichetare a produselor vitivinicole aromatizate sînt stabilite prin Legea viei și vinului nr. 57-XVI din 10 martie 2006.

23. Modul de prezentare a indicațiilor obligatorii de etichetare a produselor vitivinicole aromatizate, menționate în anexa la prezentul Regulament, se efectuează cu respectarea prevederilor punctului 148 subpunctele 1) și 2) din Reglementarea tehnică „Organizarea pieței vitivinicole”.

24. În baza prezentului Regulament, denumirile sub care se comercializează produsele

vitivinicole aromatizate pot fi completate sau înlocuite cu o denumire de origine sau cu o indicație geografică protejată în temeiul Legii nr. 66-XVI din 27 martie 2008 privind protecția indicațiilor geografice, denumirilor de origine și specialităților tradiționale garantate.

25. Pentru produsele vitivinicole aromatizate a căror concentrație alcoolică dobândită este mai mică de 10,0% vol. pe etichetă se indică în mod obligatoriu termenul de garanție, stabilit de către întreprinderea producătoare.

26. Pe etichetă sau pe suprafața ambalajului de desfacere pot fi specificate următoarele indicații facultative:

1) categoria în funcție de concentrația în masă a zaharurilor, exprimată în zahăr invertit:

a) *extrasec* – în cazul produselor cu o concentrație în masă a zaharurilor de cel mult 30 g/dm³ și, pentru categoria „vinuri aromatizate”, în cazul produselor cu o concentrație alcoolică totală în volume de cel puțin 15%;

b) *sec* – în cazul produselor cu o concentrație în masă a zaharurilor de cel mult 50 g/dm³ și, pentru categoria „vinuri aromatizate”, în cazul produselor cu o concentrație alcoolică totală în volume de cel puțin 16%;

c) *demisec* – în cazul produselor a căror concentrație în masă a zaharurilor este de la 50 până la 90 g/dm³;

d) *demidulce* – în cazul produselor a căror concentrație în masă a zaharurilor este de la 90 până la 130 g/dm³;

e) *dulce* – în cazul produselor a căror concentrație în masă a zaharurilor este de cel puțin 130 g/dm³.

Indicațiile „demidulce” și „dulce” pot fi însoțite de valoarea (cifra) concentrației în masă a zaharurilor, urmată de unitatea de măsură g/dm³ și poate fi precedată de abrevierea „zah.”;

2) în cazul în care denumirea sub care se comercializează vinul aromatizat include sau se completează cu indicația „spumant”, cantitatea de vin spumant utilizat trebuie să fie de minimum 95% din volumul de vin utilizat;

3) denumirea sub care se comercializează poate fi completată cu referire la aroma principală utilizată.

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.

28. Atunci când sînt exprimate în cuvinte, indicațiile obligatorii și facultative se prezintă în limba de stat.

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”, „mod”, „gust”, „produs ca la/în”, „imitație” sau a altor termeni similari cu oricare dintre denumirile sub care se comercializează produsele vitivinicole aromatizate.

Capitolul VI

Produsele vitivinicole aromatizate cu denumiri de origine protejate și produsele vitivinicole aromatizate cu indicații geografice protejate

30. Fabricarea, comercializarea și protecția produselor vitivinicole aromatizate cu denumire de origine protejată și cu indicație geografică protejată se efectuează conform cerințelor stabilite în articolul 17 din Legea viei și vinului nr. 57-XVI din 10 martie 2006.

31. Etapele organizării fabricării și comercializării produselor vitivinicole aromatizate cu denumire de origine protejată și cu indicație geografică protejată sînt stabilite în capitolul IX din Reglementarea tehnică „Organizarea pieței vitivinicole”.

32. Elaborarea și omologarea caietului de sarcini pentru produsele vitivinicole aromatizate cu denumire de origine protejată și cu indicație geografică protejată se efectuează în conformitate cu etapele prescrise în capitolul X din Reglementarea tehnică „Organizarea pieței vitivinicole”.

33. Prin derogare de la punctul 55 din Reglementarea tehnică „Organizarea pieței vitivinicole”, caietul de sarcini pentru fabricarea produselor vitivinicole aromatizate cu denumire de origine protejată și cu indicație geografică protejată va conține informații referitoare la:

- 1) denumirea care urmează să beneficieze de protecție;
- 2) descrierea produsului, în special în ceea ce privește principalele sale caracteristici analitice, precum și indicații ale caracteristicilor sale organoleptice;
- 3) delimitarea arealului geografic, cu anexarea hărții topografice în cauză;
- 4) dacă este cazul, procesele de producție deosebite, precum și restricțiile privind producerea produselor vitivinicole aromatizate;
- 5) elemente care să justifice precum că o anumită calitate, reputație sau alte caracteristici ale produsului vitivinicol aromatizat pot fi atribuite în principal originii sale geografice;
- 6) mențiunea materiei prime principale din care a fost obținut produsul vitivinicol aromatizat;
- 7) cerințe cu privire la aromele și aditivii utilizați la fabricarea produselor vitivinicole aromatizate;
- 8) denumirea și adresa autorităților sau organismelor care verifică dacă sînt respectate dispozițiile caietului de sarcini, precum și o descriere a sarcinilor acestora;
- 9) planul de control intern cu privire la respectarea prevederilor caietului de sarcini;
- 10) condiții de etichetare a produselor vitivinicole aromatizate cu denumire de origine protejată și cu indicație geografică protejată.

34. Luarea în evidență a producătorilor de produse vitivinicole aromatizate cu denumire de origine protejată și cu indicație geografică protejată și evidența loturilor de produse vitivinicole aromatizate cu denumire de origine protejată și cu indicație geografică protejată vor fi efectuate de către Oficiul Național al Viei și Vinului, în conformitate cu prevederile Reglementării tehnice „Organizarea pieței vitivinicole” și ale prezentului Regulament.

Capitolul VII

Trasabilitatea și evaluarea conformității produselor vitivinicole aromatizate

35. Trasabilitatea produselor vitivinicole aromatizate este asigurată de către producătorii acestora în corespundere cu cerințele prescrise în capitolul XVIII din Reglementarea tehnică „Organizarea pieței vitivinicole”.

36. Evaluarea conformității produselor vitivinicole aromatizate se efectuează conform regulilor și procedurilor prevăzute în Legea viei și vinului nr. 57-XVI din 10 martie 2006 și în capitolul XIX din Reglementarea tehnică „Organizarea pieței vitivinicole”, cu determinarea obligatorie a caracteristicilor stabilite în punctele 5, 6 și 7 din prezentul Regulament.

Anexă
la Regulamentul privind definirea, descrierea,
prezentarea și etichetarea produselor vitivinicole aromatizate

DENUMIRILE SUB CARE SE COMERCIALIZEAZĂ ȘI DESCRIERILE CATEGORIILOR PRODUSELOR VITIVINICOLE AROMATIZATE

I. Denumirile sub care se comercializează și descrierile vinurilor aromatizate

1. Vin aromatizat – produs care respectă definiția prevăzută la punctul 5 din Regulament.
2. Aperitiv pe bază de vin – vin aromatizat care a putut face obiectul unui adaos de alcool.
3. Vermut – vin aromatizat:
 - 1) care a făcut obiectul unui adaos de alcool; și
 - 2) ale cărui caracteristici au fost obținute prin folosirea de substanțe corespunzătoare din speciile de pelin (Artemisia).
4. Vin aromatizat amar – vin aromatizat cu o aromă amară caracteristică care a făcut obiectul unui adaos de alcool.
 Denumirea sub care este comercializat un „vin aromatizat amar” este urmată de numele substanței aromatizante amare principale.
 Pentru completarea sau înlocuirea acestei denumiri, pot fi utilizate următoarele expresii sau expresii echivalente în alte limbi oficiale:
 - vin cu chinină, în cazul în care aromatizarea principală este obținută cu aroma principală chinină;
 - Bitter vino, în cazul în care aromatizarea principală este realizată cu aromă naturală de gențiană și în cazul în care băutura a făcut obiectul unei colorări galbene și/sau roșii cu ajutorul unor coloranți;
 - Americano, în cazul în care aromatizarea este datorată prezenței substanțelor aromatizante naturale provenind din pelin și din gențiană și în cazul în care băutura a făcut obiectul unei colorări galbene și/sau roșii cu ajutorul coloranților.
5. Vin aromatizat cu ou – vin aromatizat:
 - 1) care a făcut obiectul unui adaos de alcool;
 - 2) care a făcut obiectul unui adaos de gălbenuș de ou sau de extrase din acesta;
 - 3) care are o concentrație în masă a zaharurilor, exprimată în zahăr invertit, de minimum 200 g/dm³; și
 - 4) pentru a cărui preparare a fost folosită o cantitate minimă de gălbenuș de ou în amestec de 10 g/dm³.
 Denumirea sub care este comercializat un „vin aromatizat cu ou” poate fi însoțită de termenul „cremovo”, atunci când produsul conține vin cu denumirea de origine protejată „Marsala” într-o proporție de cel puțin 80%.
 Denumirea sub care este comercializat un „vin aromatizat cu ou” poate fi însoțită de termenul „cremovo zabaione”, atunci când produsul conține vin cu denumirea de origine protejată „Marsala” într-o proporție de cel puțin 80% și are un conținut în gălbenuș de ou de cel puțin 60 g/dm³.
6. Väkevã viiniglõgi/Starkvinsglõgg – vin aromatizat:
 - 1) care a făcut obiectul unui adaos de alcool; și
 - 2) al cărui gust caracteristic este obținut prin utilizarea cuișoarelor și/sau a scorțișoarei.

II. Denumirile sub care se comercializează și descrierile băuturilor aromatizate pe bază de vin

7. Băutură aromatizată pe bază de vin – produs care respectă definiția prevăzută la punctul 6 din Regulament.
8. Băutură aromatizată pe bază de vin alcoolizată – băutură aromatizată pe bază de vin:
 - 1) care este obținută din vin alb:
 - a) care a făcut obiectul unui adaos de alcool;
 - b) care are o concentrație alcoolică dobândită de cel puțin 7% vol.;
 - c) care a făcut obiectul unei îndulcirii;
 - d) care a făcut obiectul unui adaos de rachiou de stafide; și
 - e) care este aromatizată exclusiv cu extract de nucșoară; sau
 - 2) care este obținută din vin roșu:

- a) care a făcut obiectul unui adaos de alcool;
- b) care are o concentrație alcoolică dobândită de cel puțin 7% vol.;
- c) care a făcut obiectul unei îndulciri; și
- d) care a făcut obiectul unui adaos de preparate aromatizante obținute exclusiv din condimente, ginseng, nuci, esențe de citrice și ierburi aromate.

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 suc
sukul 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 „Sangría” sau „Sangria” 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 „Sangría” sau „Sangria” pot fi folosite 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.

10. Clarea – băutură aromatizată pe bază de vin obținută din vin alb în aceleași condiții cu cele prevăzute pentru Sangría/Sangria.

Denumirea sub care este comercializată „Clarea” poate fi folosită doar în cazul în care produsul este fabricat în Spania. Atunci când produsul este fabricat în altă țară, denumirea „Clarea” 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. Zurra – băutură aromatizată pe bază de vin obținută prin adaos de brandy sau de rachiu de vin, conform definițiilor prevăzute de Reglementarea tehnică „Definirea, descrierea, prezentarea și etichetarea băuturilor alcoolice”, la băuturile „Sangría/Sangria” și „Clarea”, cu adaos eventual de bucăți de fructe. Concentrația alcoolică dobândită trebuie să fie de cel puțin 9% vol. și de cel mult 14% vol.

12. Bitter soda – băutură aromatizată pe bază de vin:

- 1) care este obținută din „bitter vino”, al cărei conținut în produsul finit este de cel puțin 50%;
- 2) care a făcut obiectul unui adaos de dioxid de carbon sau de apă gazoasă; și
- 3) care are o concentrație alcoolică dobândită de cel puțin 8% vol. și de cel mult 10,5% vol.

13. Kalte Ente – băutură aromatizată pe bază de vin:

- 1) care este obținută prin amestecul de vin, vin petiant sau de vin perlant cu vin spumant ori vin spumos;
- 2) la care se adaugă substanțe naturale de lămâie sau extracte din aceste substanțe; și
- 3) care are o concentrație alcoolică dobândită de cel puțin 7% vol.

Conținutul în produsul finit al vinului spumant sau al vinului spumos trebuie să fie de cel puțin 25%.

14. Glühwein – băutură aromatizată pe bază de vin:

- 1) care este obținută exclusiv din vin roșu sau din vin alb;
- 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 „Glühwein” trebuie completată cu cuvintele „din vin alb” sau cu cuvântul „alb”.

15. Viiniglögi/Vinglögg/Karštas vynas – băutură aromatizată pe bază de vin:

- 1) care este obținută exclusiv din vin roșu sau din vin alb;
- 2) care este aromatizată în principal cu scorțișoară și/sau cuișoare; și
- 3) care are o concentrație alcoolică dobândită de cel puțin 7% vol.

În cazul în care băutura a fost preparată din vin alb, denumirea sub care se comercializează produsul „Viiniglögi/Vinglögg/Karštas vynas” trebuie completată cu cuvintele „din vin alb” sau cu cuvântul „alb”.

16. Maiwein – băutură aromatizată pe bază de vin:

1) care este obținută din vin cu adaos de plante de Galium odoratum (L.), Scop. (Asperula odorata L.) sau din extracte ale acesteia, astfel încât gustul de Galium odoratum (L.) Scop. (Asperula odorata L.) să fie predominant; și

2) care are o concentrație alcoolică dobândită de cel puțin 7% vol.

17. Maitrank – băutură aromatizată pe bază de vin:

1) care este obținută din vin alb sec în care au fost macerate plante de Galium odoratum (L.) Scop. (Asperula odorata L.) sau căruia i s-au adăugat extracte din această plantă, cu adaos de portocale și/sau de alte fructe, eventual sub formă de suc, cu concentrate sau extracte, și care a fost supusă unei îndulcirii cu cel mult 5% zahăr; și

2) care are o concentrație alcoolică dobândită de cel puțin 7% vol.

18. Pelin – băutură aromatizată pe bază de vin:

1) care este obținută din vin alb sau roșu și un amestec special de ierburi;

2) care are o concentrație alcoolică dobândită de cel puțin 8,5% vol.; și

3) care are o concentrație în masă a zaharurilor, exprimată în zahăr invertit, de la 45 până la 50 g/dm³ și o concentrație în masă a acizilor titrabili, exprimată în acid tartric, de cel puțin 3 g/dm³.

19. Aromatizovaný dezert – băutură aromatizată pe bază de vin:

1) care este obținută din vin alb sau roșu, zahăr și un amestec de condimente de desert;

2) care are o concentrație alcoolică dobândită de cel puțin 9% vol. și de cel mult 12 % vol.;

3) care are o concentrație în masă a zaharurilor, exprimată în zahăr invertit, de la 90 până la 130 g/dm³ și o concentrație în masă a acizilor titrabili, exprimată în acid tartric, de cel puțin 2,5 g/dm³.

Denumirea sub care este comercializată „Aromatizovaný dezert” poate fi folosită doar în cazul în care produsul este fabricat în Republica Cehă. Atunci când produsul este fabricat în altă țară, denumirea „Aromatizovaný dezert” 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.

III. Denumirile sub care se comercializează și descrierile cocteilurilor aromatizate din produse vitivinicole

20. Cocteil aromatizat din produse vitivinicole – produs care respectă definirea prevăzută la punctul 7 din Regulament.

21. Cocteil pe bază de vin – cocteil aromatizat din produse vitivinicole:

1) în care mustul de struguri concentrat este de cel mult 10% din volumul total al produsului finit;

2) care are o concentrație alcoolică dobândită de cel mult 7% vol.; și

3) în care concentrația în masă a zaharurilor, exprimată în zahăr invertit, este de cel mult

22. Cocteil pe bază de vin petiant aromatizat – cocteil aromatizat din produse vitivinicole:

- 1) care este obținut exclusiv din must de struguri proaspăt;
- 2) care are o concentrație alcoolică dobândită de cel mult 4% vol.; și
- 3) care conține dioxid de carbon provenind exclusiv din fermentarea produselor utilizate.

23. Cocteil de vin spumant – cocteil aromatizat din produse vitivinicole care este amestecat cu vin spumant.