



**Republica Moldova**

**GUVERNUL**

**HOTĂRÎRE** Nr. 356  
din 11.06.2015

**cu privire la aprobarea Reglementării tehnice  
„Organizarea pieței vitivinicole”**

Publicat : 19.06.2015 în Monitorul Oficial Nr. 150-159 art Nr : 399

**MODIFICAT**

[HG1143 din 21.11.18, MO13-21/18.01.19 art.7; în vigoare 18.01.19](#)  
[HG956 din 03.10.18, MO410-415/02.11.18 art.1109; în vigoare 02.11.18](#)

**NOTĂ:**

Pe tot parcursul textului hotărîrii și al anexei nr. 1 la hotărîre, cuvintele „Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare” și „Ministerul Sănătății”, la orice formă gramaticală, se substituie cu cuvintele „Ministerul Agriculturii, Dezvoltării Regionale și Mediului” și, respectiv, cu „Ministerul Sănătății, Muncii și Protecției Sociale”, la forma gramaticală corespunzătoare prin [HG1143 din 21.11.18, MO13-21/18.01.19 art.7; în vigoare 18.01.19](#)

În conformitate cu prevederile art.17 alin (1) 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, și Legii privind protecția indicațiilor geografice, denumirilor de origine și specialităților tradiționale garantate nr. 66-XVI din 27 martie 2008 (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2008, nr. 134-137, art. 527), Guvernul HOTĂRĂȘTE:

1. Se aprobă Reglementarea tehnică „Organizarea pieței vitivinicole”, conform anexei nr. 1.
2. Stocurile de vinuri în ale căror procese tehnologice a fost utilizat alcool etilic rectificat de altă natură decât de origine vitivinicolă urmează a fi declarate de către agenții economici producători de vinuri la Ministerul Agriculturii, Dezvoltării Regionale și Mediului, în termen de 30 zile de la data publicării prezentei hotărîri în Monitorul Oficial al Republicii Moldova, și ulterior comercializate pînă la epuizare.
3. Reglementarea tehnică „Organizarea pieței vitivinicole” intră în vigoare în termen de șase luni de la data publicării în Monitorul Oficial al Republicii Moldova.
4. Controlul asupra executării prezentei hotărîri se pune în sarcina Ministerului Agriculturii, Dezvoltării Regionale și Mediului și Ministerului Sănătății, Muncii și Protecției Sociale.
5. Se abrogă unele hotărîri de Guvern, conform anexei nr.2.

**PRIM-MINISTRU**

**Chiril GABURICI**

**Contrasemnează:**

**Viceprim-ministru,  
ministrul economiei  
Ministrul agriculturii  
și industriei alimentare  
Ministrul sănătății**

**Stephane Christophe Bride**

**Ion Sulă  
Mircea Buga**

**Nr. 356. Chișinău, 11 iunie 2015.**

Anexa nr.1  
la Hotărîrea Guvernului nr.356  
din 11 iunie 2015

## **REGLEMENTARE TEHNICĂ „Organizarea pieței vitivinicole”**

Reglementarea tehnică „Organizarea pieței vitivinicole” (în continuare – Reglementare tehnică) transpune articolele 92-95, art.119-120, partea IV din anexa II și 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, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene (JO) L 347 din 20 decembrie 2013, 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) 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

### **Capitolul I DOMENIUL DE APLICARE**

1. Prezenta Reglementare tehnică 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 procedurile de evaluare a conformității produselor vitivinicole.

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

Nr. d/o	Poziția tarifară din Nomenclatura combinată a mărfurilor	Denumirea produsului (grupului de produse)
1.	2009 61-2009 69	Must de struguri
2.	2204	Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009
3.	2205	Vermuturi și alte vinuri din struguri proaspeți, aromatizate cu plante sau substanțe aromatice
4.	2206 00 100	<i>Piquette</i>
5.	2208 20	Distilate de vin sau de tescovină de struguri și băuturi alcoolice obținute pe baza lor
6.	2307 00 110 2307 00 190	Drojii de vin
7.	2307 00 900	Tartru brut
8.	2308 00 110 2308 00 190	Drojdie de struguri

## Capitolul II TERMINOLOGIE

3. În sensul prezentei Reglementări tehnice se utilizează noțiunile specificate în articolul 2 din Legea viei și vinului nr. 57-XVI din 10 martie 2006 și în articolul 2 din Legea nr.66-XVI din 27 martie 2008 privind protecția indicațiilor geografice, denumirilor de origine și specialităților tradiționale garantate, precum și noțiunile după cum urmează:

1) *parcelă viticolă* – suprafață compactă de teren agricol plantată cu viță-de-vie, delimitată de hotare distincte (drumuri, fișii de protecție sau alte limite naturale) și declarată de către un singur producător de struguri;

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

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

4) *înființare a unei plantații viticole* – sistem de măsuri economico-organizatorice și tehnologice pentru crearea unei plantații viticole;

5) *defrișare* – proces de eliminare completă a butucilor de viță-de-vie dintr-o plantație viticolă;

6) *restabilire a unei plantații viticole* – sistem de măsuri agrotehnice aplicat la lichidarea consecințelor afectării butucilor viței-de-vie de pe urma temperaturilor scăzute (geruri, înghețuri), grindinei și altor calamități naturale;

7) *reconstrucție a unei plantații viticole* – sistem de măsuri economico-organizatorice și tehnologice care contribuie la înlăturarea unor neajunsuri, la consolidarea și sporirea potențialului de producție al viilor existente;

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

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

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

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

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

13) *concentrație alcoolică naturală, în volume* – concentrația alcoolică totală a produsului considerat înaintea oricărei îmbogățiri;

14) *concentrație alcoolică dobândită, în volume* – numărul de volume în alcool pur conținut în 100 de

volum din produsul considerat, la temperatura de 20 °C;

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

16) *concentrație alcoolică totală, în volume* – sumă a concentrației alcoolice dobândite și a concentrației alcoolice potențiale;

17) *vin materie primă* – produs în vrac, obținut prin fermentarea alcoolică completă sau parțială a mustului sau mustuielii de struguri, care a fost sau nu supus procedurilor de tratare și stabilizare, destinat pentru fabricarea produselor vitivinicole;

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

19) *alcool etilic de origine vitivinicolă rectificat* – produs obținut prin rectificarea vinului materie primă brut sec sau alcoolizat cu distilat de vin ori a alcoolului etilic de origine vitivinicolă brut, la care pot fi adăugate, în proporții determinate, fracții „de frunte” și fracții „cozi”, rezultate din distilarea fracționată a vinului materie primă; concentrația alcoolică a alcoolului etilic de origine vitivinicolă rectificat trebuie să fie de cel puțin 96 %;

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

### Capitolul III

#### NORME PRIVIND POTENȚIALUL DE PRODUCȚIE

4. Potențialul de producție reprezintă suprafața plantată cu soiuri de viță-de-vie incluse în Catalogul soiurilor de plante al Republicii Moldova (în continuare – *Catalogul soiurilor de plante*) și care este definită ca „patrimoniul viticol”, constituit din componentele prevăzute la articolul 5 din Legea viei și vinului.

5. Înființarea de plantații viticole se efectuează în cadrul arealului vitivinicol delimitat. Delimitarea geografică a arealului vitivinicol, prevăzută la articolul 4 din Legea viei și vinului, se aprobă de către Ministerul Agriculturii, Dezvoltării Regionale și Mediului (în continuare – *Ministerul*). Lucrările de delimitare a arealului vitivinicol se realizează de către instituțiile de cercetări științifice din domeniu, la solicitarea Oficiului Național al Viei și Vinului de pe lângă Ministerul Agriculturii, Dezvoltării Regionale și Mediului (în continuare – *Oficiu*). În funcție de condițiile naturale ale Republicii Moldova, arealul vitivinicol este divizat în patru regiuni vitivinicole – Sud, Centru, Sud-Est și Nord.

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

7. La înființarea plantațiilor viticole pentru producție-marfă destinată fabricării produselor vitivinicole se admit soiurile de viță-de-vie din specia *Vitis vinifera* și cele de hibridi interspecifici (soiuri de selecție nouă). Plantațiile viticole cu soiuri de struguri din specia *Vitis labrusca* se înființează în scopul producerii strugurilor pentru consum în stare proaspătă și în scopul fabricării produselor alimentare, altele decât produsele vitivinicole specificate în prezenta Reglementare tehnică.

8. Amplasarea soiurilor de viță-de-vie înscrise în Catalogul soiurilor de plante pe regiuni și centre vitivinicole, precum și direcțiile de utilizare a strugurilor, sub aspectul arealului vitivinicol, se elaborează de către instituțiile științifice de profil, cu consultarea asociațiilor producătorilor de vinuri DOP sau cu IGP, și se aprobă de către Oficiu.

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

10. Înființarea plantațiilor viticole pentru producție-marfă se efectuează pe terenuri preponderent în pante, favorabile pentru cultivarea viței-de-vie – pantele calde, cu un grad de înclinare peste 30° și cu o altitudine de cel mult 300 m, cu soluri moderat fertile (cu un conținut de humus de 2,0-3,0 %), precum și

ușoare după compoziția mecanică.

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

12. Particularitățile înființării plantațiilor viticole în funcție de condițiile ecologice (climatice, pedologice, de relief) se stabilesc printr-un regulament privind proiectarea plantațiilor multianuale, aprobat de către Minister.

13. Înființarea plantațiilor viticole producție-marfă cu suprafața de la 0,15 ha pînă la 0,5 ha se efectuează conform unui plan de organizare a teritoriului și de plantare a viței-de-vie, elaborat de către producătorii viticoli cu studii de profil sau de către specialiști în domeniu, iar a celor cu suprafața de la 0,5 ha – conform unor proiecte elaborate de către instituțiile, organizațiile și întreprinderile de proiectare (birouri de proiectare), înregistrate de către Minister.

14. Planul de organizare a teritoriului și de plantare menționat la punctul 13 trebuie să prevadă, după caz, amplasarea parcelelor și a drumurilor, orientarea rândurilor și repartizarea soiurilor pe sector, să includă suprafața de plantare (totală și sub aspectul soiurilor), termenul de plantare, schemele de plantare și densitatea plantării, precum și necesarul de material săditor, apă, fertilizanți, echipamente, brațe de muncă, inventar și materiale.

15. Cerințele față de elaborarea și valorificarea proiectelor pentru înființarea plantațiilor viticole trebuie să fie reglementate de regulamentul menționat la punctul 12 din prezenta Reglementare tehnică.

16. Evidența plantațiilor viticole pentru producție-marfă și a unităților vinicole se efectuează în Registrul vitivinicol. Registrul vitivinicol, constituit din Registrul plantațiilor viticole și Registrul unităților vitivinicole, este ținut și gestionat de către Oficiu, conform unui regulament aprobat de către Guvern și prevederilor prezentei Reglementări tehnice.

17. În Registrul vitivinicol se ține evidența plantațiilor viticole pentru struguri de soiuri de vin și de masă. Evidența plantațiilor viticole se ține pe parcele sau subparcele viticole, sub aspectul producătorilor de struguri, persoane juridice și fizice.

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

19. Producătorii de struguri-marfă sînt obligați să țină evidența producerii și comercializării strugurilor de soiuri pentru vin în carnetul de viticultor. Conținutul și modul de ținere a carnetului de viticultor sînt reglementate de un regulament aprobat de către Minister.

20. Deținătorii de plantații viticole, în conformitate cu prevederile articolului 10 alineatul (8<sup>1</sup>) din Legea viei și vinului, în termen de 30 de zile de la finalizarea lucrărilor de plantare, reconstrucție sau defrișare, trebuie să prezinte primăriilor din localitatea unde sînt situate plantațiile declarații în scris sau în format electronic, după cum urmează:

1) declarația privind înființarea plantației viticole (plantarea viței-de-vie), conform modelului prezentat în anexa nr.1 la prezenta Reglementare tehnică;

2) declarația privind reconstrucția/restabilirea plantației viticole, conform modelului prezentat în anexa nr.2 la prezenta Reglementare tehnică;

3) declarația privind defrișarea plantației viticole, conform modelului prezentat în anexa nr. 3 la prezenta Reglementare tehnică.

21. Primăriile localităților transmit declarațiile menționate la punctul 20 în termenul și modul prevăzute în regulamentul specificat la punctul 16 din prezenta Reglementare tehnică.

#### **Capitolul IV**

### **NORME SPECIFICE ÎN DOMENIUL VITICOL PRIVIND OBTINEREA PRODUSELOR VITIVINICOLE CU DENUMIRE DE ORIGINE PROTEJATĂ ȘI CU INDICAȚIE GEOGRAFICĂ PROTEJATĂ**

22. Înființarea și exploatarea plantațiilor viticole pentru producerea vinurilor cu DOP și cu IGP se realizează în conformitate cu actele specificate la punctul 13 din prezenta Reglementare tehnică, în corespundere cu următoarele cerințe:

1) aria geografică delimitată;

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

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

23. Cerințele specifice la înființarea și exploatarea plantațiilor viticole pentru producerea anumitor categorii de produse vitivinicole cu DOP sau cu IGP se precizează în caietul de sarcini al produsului respectiv.

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

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

26. Reglarea masei recoltei de struguri, determinată în tone la un hectar, se efectuează pentru fiecare soi și arie delimitată, ținându-se seama de direcțiile de utilizare a strugurilor, de particularitățile biologice ale soiului, precum și de condițiile de vegetație și menținere a calității înalte a strugurilor. Pe parcursul perioadei de vegetație, reglarea masei recoltei la hectar se va efectua prin înlăturarea surplusului de inflorescențe sau de struguri nematurați.

## Capitolul V

### CERINȚE PRIVIND MATERIA PRIMĂ ȘI MATERIALELE

27. La fabricarea vinurilor, a produselor obținute pe bază de must și a produselor obținute pe bază de vin, specificate la punctul 34 din prezenta Reglementare tehnică, se utilizează struguri proaspeți, recoltați manual sau mecanizat, aparținând soiurilor speciilor *Vitis vinifera*, *Vitis labrusca* sau unei încrucișări între *Vitis vinifera* și alte specii din genul *Vitis* (soiuri de selecție nouă).

28. Strugurii ajunși la maturitatea tehnologică și transportați la prelucrare trebuie să corespundă condițiilor specificate în standardul moldovean SM 84 „Struguri proaspeți destinați prelucrării industriale. Condiții tehnice”.

29. În funcție de tehnologia aplicată, la fabricarea vinurilor, a produselor obținute pe bază de must și a produselor obținute pe bază de vin se mai utilizează și altă materie primă și materiale, așa cum sînt specificate în capitolul XVI din prezenta Reglementare tehnică, care trebuie să corespundă cerințelor legislației în vigoare sau Codexului oenologic internațional, publicat de Organizația Internațională a Viei și Vinului (în continuare – *OIV*).

## Capitolul VI

### CERINȚE PRIVIND UTILAJUL

30. Utilajul tehnologic, vasele tehnologice, precum și toate echipamentele și ambalajele care vin în contact cu strugurii și produsele obținute în urma prelucrării acestora în timpul fabricării, ambalării și transportului trebuie să fie specifice domeniului vitivinicol și să corespundă cerințelor stabilite de Legea nr.78-XV din 18 martie 2004 privind produsele alimentare, Legea nr.10-XVI din 3 februarie 2009 privind supravegherea de stat a sănătății publice, de cerințele generale de igienă a produselor alimentare, aprobate prin Legea nr. 296/2017, de Regulamentul sanitar privind materialele și obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărîrea Guvernului nr. 308 din 29 aprilie 2011, precum și de Regulamentul sanitar privind materialele și obiectele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărîrea Guvernului nr. 278 din 24 aprilie 2013.

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

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

## Capitolul VII

### CERINȚE SPECIFICE PENTRU PRODUSELE VITIVINICOLE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

37. Vinurile, după culoare, pot fi: albe, roze și roșii.

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

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

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

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

- brut natur – de cel mult 3 g/dm<sup>3</sup>. Această mențiune poate fi utilizată numai pentru produsele la care nu s-a adăugat zahăr după fermentarea secundară;

- extra brut – cuprinsă între 0 și 6 g/dm<sup>3</sup>;

- brut – de cel mult 12 g/dm<sup>3</sup>;

- extra sec – cuprinsă între 12 și 17 g/dm<sup>3</sup>;

- sec – cuprinsă între 17 și 32 g/dm<sup>3</sup>;

- demisec – cuprinsă între 32 și 50 g/dm<sup>3</sup>;

- dulce – de cel puțin 50 g/dm<sup>3</sup>;

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

- sec – de cel mult 4 g/dm<sup>3</sup> sau de cel mult 9 g/dm<sup>3</sup>, cu condiția ca aciditatea totală, exprimată în grame de acid tartric pe decimetru cub, să nu fie cu mai mult de 2 g sub concentrația în masă a zahărului rezidual;

- demisec – dacă concentrația în masă a zaharurilor depășește valoarea maximă stabilită pentru vinul sec, dar este de cel mult 12 g/dm<sup>3</sup> sau este de cel mult 18 g/dm<sup>3</sup>, cu condiția ca aciditatea totală, exprimată în grame de acid tartric pe decimetru cub, să nu fie cu mai mult de 10 g sub concentrația în masă a zahărului rezidual;

- demidulce – dacă concentrația în masă a zaharurilor este mai mare decât valoarea maximă stabilită pentru demisec, dar este de cel mult 45 g/dm<sup>3</sup>;

- dulce – de cel puțin 45 g/dm<sup>3</sup>;

3) concentrația în masă a acizilor titrabili, exprimată în grame de acid tartric pe decimetru cub, trebuie să fie de cel puțin 4,0 g/dm<sup>3</sup>;

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

a) musturi de struguri parțial fermentate și vinurile albe sau roze –  $1,08 \text{ g/dm}^3$ ;

b) vinurile roșii –  $1,2 \text{ g/dm}^3$ ;

c) vinurile din struguri supracopți și vinurile din struguri stafidați –  $1,8 \text{ g/dm}^3$ .

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

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

-  $15 \text{ g/dm}^3$  – pentru vinurile albe și roze;

-  $18 \text{ g/dm}^3$  – pentru vinurile roșii;

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

a) vinuri, cu excepția vinurilor licoroase, spumante, spumante de calitate și spumante de calitate de tip aromat:

-  $150 \text{ mg/dm}^3$  – pentru vinurile roșii;

-  $200 \text{ mg/dm}^3$  – pentru vinurile albe și roze;

b) prin derogare de la litera a), limita maximă a concentrației în masă a dioxidului de sulf pentru vinurile a căror concentrație în masă a zaharurilor este egală sau mai mare de  $5 \text{ g/dm}^3$  poate fi de cel mult:

-  $200 \text{ mg/dm}^3$  – pentru vinurile roșii;

-  $250 \text{ mg/dm}^3$  – pentru vinurile albe și roze;

-  $300 \text{ mg/dm}^3$  – pentru vinurile cu o concentrație în masă a zaharurilor de cel puțin  $45 \text{ g/dm}^3$ ;

-  $400 \text{ mg/dm}^3$  – pentru vinurile din struguri supracopți dulci sau pentru vinurile din struguri stafidiți dulci;

c) vinurile licoroase:

-  $150 \text{ mg/dm}^3$  – pentru vinurile cu o concentrație în masă a zaharurilor de cel mult  $5 \text{ g/dm}^3$ ;

-  $200 \text{ mg/dm}^3$  – pentru vinurile cu o concentrație în masă a zaharurilor de cel puțin  $5 \text{ g/dm}^3$ ;

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

-  $185 \text{ mg/dm}^3$  – pentru toate categoriile de vinuri spumante de calitate;

-  $235 \text{ mg/dm}^3$  – pentru celelalte categorii de vinuri spumante;

7) presiunea dioxidului de carbon în recipiente închise, la temperatura de  $20 \text{ }^\circ\text{C}$ , exprimată în bari, trebuie să corespundă categoriei specificate în anexa nr. 4 la prezenta Reglementare tehnică (vin spumant, vin spumant de calitate, vin spumant de calitate de tip aromat, vin spumos, vin perlant și vin petiant);

8) concentrația în masă a acidului citric, exprimată în grame pe decimetru cub, trebuie să fie de cel mult  $1,0 \text{ g/dm}^3$ ;

9) concentrația în masă a arsenului, exprimată în miligrame pe decimetru cub, trebuie să fie de cel mult  $0,2 \text{ mg/dm}^3$ ;

10) concentrația în masă a cadmiului, exprimată în miligrame pe decimetru cub, trebuie să fie de cel mult  $0,01 \text{ mg/dm}^3$ ;

11) concentrația în masă a cuprului, exprimată în miligrame pe decimetru cub, trebuie să fie de cel mult  $1 \text{ mg/dm}^3$ , cu următoarea excepție:

-  $2 \text{ mg/dm}^3$  – pentru vinurile licoroase fabricate din must de struguri nefermentat sau puțin fermentat;

12) concentrația în masă a plumbului, exprimată în miligrame pe decimetru cub, trebuie să fie de cel mult  $0,2 \text{ mg/dm}^3$  (începând cu campania de producție vitivinicolă a anului 2007);

13) concentrația în masă a zincului, exprimată în miligrame pe decimetru cub, trebuie să fie de cel mult  $5 \text{ mg/dm}^3$ ;

14) concentrația în masă a fierului, exprimată în miligrame pe decimetru cub, trebuie să fie de cel mult  $14 \text{ mg/dm}^3$ ;

15) concentrația în masă a diglicozidului malvidinei, exprimată în miligrame pe decimetru cub, trebuie



să fie de cel mult  $15 \text{ mg/dm}^3$  – pentru vinurile roșii obținute din soiurile de struguri din specia *Vitis vinifera*, determinată prin metoda cantitativă;

16) concentrația în masă a ocratoxinei A, exprimată în micrograme pe decimetru cub, trebuie să fie de cel mult  $2 \text{ } \mu\text{g/dm}^3$ ;

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

- cesiu Cs-137 –  $70 \text{ Bq/dm}^3$ ;

- stronțiu Sr- 90 –  $100 \text{ Bq/dm}^3$ ;

18) concentrația în masă a borului, exprimată în acid boric în miligrame pe decimetru cub, trebuie să fie de cel mult  $80 \text{ mg/dm}^3$ ;

19) concentrația în masă a bromului, exprimată în miligrame pe decimetru cub, trebuie să fie de cel mult  $1 \text{ mg/dm}^3$  (limita poate fi depășită în vinurile care provin din struguri colectați de pe plantațiile vitivinicole unde solul se caracterizează prin conținut sporit de săruri);

20) concentrația în masă a dietilenglicolului, exprimată în miligrame pe decimetru cub, trebuie să fie de cel mult  $10 \text{ mg/dm}^3$ ;

21) concentrația în masă a etanediolului/etilenglicolului, exprimată în miligrame pe decimetru cub, trebuie să fie de cel mult  $10 \text{ mg/dm}^3$ ;

22) concentrația în masă a fluorului, exprimată în miligrame pe decimetru cub, trebuie să fie de cel mult  $1 \text{ mg/dm}^3$ ;

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

-  $400 \text{ mg/dm}^3$  – pentru vinurile roșii;

-  $250 \text{ mg/dm}^3$  – pentru vinurile albe și roze;

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

-  $300 \text{ mg/dm}^3$  – pentru vinurile spumante, spumante de calitate, spumante de calitate de tip aromat, spumoase, perlante și petiante;

-  $150 \text{ mg/dm}^3$  – pentru celelalte vinuri;

25) concentrația în masă a sodiului excedentar, exprimată în miligrame pe decimetru cub, trebuie să fie de cel mult  $80 \text{ mg/dm}^3$ ;

26) concentrația în masă a sulfaților, exprimată în sulfat de potasiu în grame pe decimetru cub, trebuie să fie de cel mult  $1 \text{ g/dm}^3$ , cu următoarele excepții:

-  $1,5 \text{ g/dm}^3$  – pentru vinurile maturate cel puțin 2 ani, vinurile îndulcite, vinurile obținute cu adaos de must, de alcool etilic de origine vitivinicolă rectificat sau de distilat de vin;

„-  $2 \text{ g/dm}^3$  – pentru vinurile obținute cu adaos de must concentrat și pentru vinurile dulci;

-  $2,5 \text{ g/dm}^3$  – pentru vinurile obținute prin maturare biologică aerobă și pentru vinurile tratate termic cu acces de oxigen;

27) concentrația în masă a acidului sorbic (în caz de utilizare), exprimată în miligrame pe decimetru cub, trebuie să fie de cel mult  $200 \text{ mg/dm}^3$ .

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

40. Restricțiile privind condițiile de calitate și de producere a vinurilor și a produselor obținute pe bază de must sînt prevăzute în articolul 27 din Legea viei și vinului și în prezenta Reglementare tehnică.

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

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

43. Metodele de prelevare a probelor și metodele de analiză privind determinarea caracteristicilor fizico-chimice și de inofensivitate pentru produsele vitivinicole sînt stabilite de Reglementarea tehnică

„Metode de analiză în domeniul fabricării vinurilor”, aprobată prin Hotărîrea Guvernului nr. 708 din 20 septembrie 2011, de alte reglementări tehnice pertinente, precum și de cele recomandate și publicate de către OIV.

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

### **Capitolul VIII**

#### **DENUMIRILE DE ORIGINE ȘI INDICAȚIILE GEOGRAFICE ÎN SECTORUL VITIVINICOL**

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

46. „Denumirea de origine” semnifică denumirea unei regiuni, localități sau a unui loc determinat sau, în cazuri excepționale, a unei țări utilizată pentru a desemna un produs originar din această regiune, localitate, loc determinat sau țară, care corespunde următoarelor cerințe:

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

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

3) producția are loc în aria geografică respectivă;

4) produsul este obținut din soiuri de viță-de-vie aparținând speciei *Vitis vinifera*.

47. „Indicația geografică” semnifică denumirea unei regiuni, localități sau a unui loc determinat sau, în cazuri excepționale, a unei țări utilizată pentru a desemna un produs originar din această regiune, localitate, loc determinat sau țară, care corespunde următoarelor cerințe:

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

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

3) producția are loc în aria geografică respectivă;

4) produsul este obținut din soiuri de viță-de-vie aparținând speciei *Vitis vinifera* sau unei încrucișări între *Vitis vinifera* și alte specii din genul *Vitis* (soiuri de selecție nouă).

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

49. Sînt, de asemenea, considerate denumiri de origine sau indicații geografice denumirile geografice sau negeografice tradiționale care desemnează un produs și care îndeplinesc condițiile prevăzute la punctul 46 sau 47 din prezenta Reglementare tehnică.

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

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

### **Capitolul IX**

#### **ETAPELE ORGANIZĂRII FABRICĂRII ȘI COMERCIALIZĂRII PRODUSELOR VITIVINICOLE CU DENUMIRE DE ORIGINE PROTEJATĂ ȘI CU INDICAȚIE GEOGRAFICĂ PROTEJATĂ**

52. Etapele organizării fabricării și comercializării produselor vitivinicole cu DOP și a celor cu IGP sînt următoarele:

1) constituirea asociației (grupului) de producători (în continuare – *asociație*) în aria geografică delimitată respectivă, în sensul capitolului VII din Legea viei și vinului și al articolului 9 alineatul (2) din Legea privind protecția indicațiilor geografice, denumirilor de origine și specialităților tradiționale garantate, cu excepția cazului în care o persoană fizică sau juridică este unicul producător din aria geografică delimitată care dorește să depună cerere de înregistrare a unei indicații geografice sau a unei denumiri de origine;

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

3) depunerea cererii și înregistrarea denumirii de origine sau a indicației geografice de către asociația de producători sau de către un producător, conform prevederilor specificate la subpunctul 1), la Agenția de Stat pentru Proprietatea Intelectuală, în concordanță cu Legea privind protecția indicațiilor geografice, a denumirilor de origine și a specialităților tradiționale garantate;

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

5) verificarea respectării prevederilor caietului de sarcini conform Legii privind protecția indicațiilor geografice, a denumirilor de origine și a specialităților tradiționale garantate și capitolului XII din prezenta Reglementare tehnică;

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

### **Capitolul X**

#### **ELABORAREA ȘI OMOLOGAREA CAIETULUI DE SARCINI**

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

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

54. Caietul de sarcini stabilește condițiile necesare privind fabricarea produselor cu DOP sau cu IGP.

55. Caietul de sarcini conține informații referitoare la:

1) denumirea elaboratorului caietului de sarcini;

2) denumirea de origine sau indicația geografică respectivă;

3) delimitarea ariei geografice, cu anexarea hărții topografice;

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

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

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

c) caracteristicilor organoleptice și fizico-chimice, inclusiv concentrațiile alcoolice naturale și dobândite minime, în volume ale produsului (produselor);

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

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

a) cerințele privind materialul săditor;

b) schema de plantare;

c) densitatea plantației;

d) limitele de goluri admise;

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

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

b) regulile privind fertilizarea solului, protecția fitosanitară;

c) regulile privind irigarea;

d) suprafața foliară;

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

- 9) producția maximă de struguri la hectar;
- 10) cerințele față de calitatea strugurilor la recoltare;
- 11) schema tehnologică de fabricare a produsului (produselor);
- 12) condițiile referitoare la păstrare și ambalare;
- 13) regulile specifice de etichetare;
- 14) condițiile de declarare a produselor cu DOP sau cu IGP;
- 15) denumirea și adresa producătorilor – membri fondatori ai asociației de producători din aria geografică delimitată;
- 16) denumirea și adresa organismelor responsabile de verificarea respectării caietului de sarcini;
- 17) regulile, categoriile și indicatorii pentru planurile de control ale asociației asupra respectării caietului de sarcini.

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

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

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

- 1) statutul asociației;
- 2) trei exemplare ale caietului de sarcini, aprobate de președintele asociației prin semnătură și aplicarea stampilei;
- 3) extrasul din procesul-verbal al ședinței adunării generale în care s-a aprobat caietul de sarcini.

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

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

59. Dacă se identifică neconcordanța caietului de sarcini cu legislația și actele normative în vigoare, Ministerul elaborează o referință la caietul de sarcini, cu specificarea obiecțiilor și recomandărilor, și remite elaboratorului caietul de sarcini pentru ajustare, în vederea unei ulterioare omologări.

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

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

## **Capitolul XI**

### **LUAREA ÎN EVIDENȚĂ A PRODUCĂTORILOR DE STRUGURI DESTINAȚI FABRICĂRII PRODUSELOR VITIVINICOLE CU DOP ȘI CU IGP ȘI A PRODUCĂTORILOR DE PRODUSE VITIVINICOLE CU DOP ȘI CU IGP**

62. Pentru fabricarea produselor vitivinicole cu DOP sau cu IGP, producătorii de struguri și unitățile vinicole din aria geografică delimitată sînt luați în evidență de către Oficiu în Registrul vitivinicol ca producător de struguri destinați producerii produselor vitivinicole cu DOP sau cu IGP sau ca producător de produse vitivinicole cu DOP sau cu IGP. Plantațiile viticole și capacitățile de producere ale acestora sînt supuse verificării corespunderii cu prevederile caietului de sarcini, în condițiile stabilite de prezentul capitol.

63. Pentru a fi luat în evidență în Registrul vitivinicol, producătorii de struguri destinați producerii produselor vitivinicole cu DOP sau cu IGP și producătorii de produse vitivinicole cu DOP sau cu IGP trebuie:

- 1) să devină membri ai asociației menționate la punctul 52 subpunctul 1) din prezenta Reglementare

tehnică;

2) să fie atestați de către asociația din care fac parte referitor la corespunderea acestora cerințelor din caietul de sarcini respectiv, în conformitate cu prevederile prezentului capitol și cu statutul asociației.

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

1) denumirea și adresa juridică a solicitantului;

2) denumirea de origine protejată sau indicația geografică protejată;

3) amplasarea și suprafața plantației viticole (parcelelor/subparcelelor) din a cărei struguri este obținut produsul cu DOP sau cu IGP;

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

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

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

1) denumirea și adresa juridică a solicitantului;

2) denumirea sub care se comercializează produsul;

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

4) denumirea de origine protejată sau indicația geografică protejată;

5) dotarea tehnico-tehnologică;

6) amplasarea și suprafața plantației viticole (parcelelor/subparcelelor) din ai cărei struguri este obținut produsul cu DOP sau cu IGP;

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

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

9) denumirea și locul amplasării unității vinicole unde au fost realizate procedeele tehnologice.

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

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

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

3) fișa plantației viticole (parcele/subparcele);

4) extrasul din proiectul (planul) de înființare a plantației viticole;

5) lista utilajului tehnologic la unitățile vinicole.

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

68. Asociația, în termen de cel mult 15 zile lucrătoare, examinează documentele prezentate, atestă că producătorul corespunde cerințelor caietului de sarcini și, împreună cu referința de confirmare din partea asociației respective privind întrunirea prevederilor caietului de sarcini de către solicitant, le transmite Oficiului.

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

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

1) veridicitatea informațiilor prezentate în cerere și dosar;

2) încadrarea plantației viticole (parcele/subparcele) în aria delimitată pentru produsele vitivinicole cu DOP sau cu IGP;

3) corespunderea plantațiilor viticole cu prevederile caietului de sarcini;

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

71. Verificarea de către asociații a informațiilor specificate în punctul 70 subpunctele 2), 3) și 4) se efectuează, cu deplasarea la fața locului, de către o comisie, din care face parte și reprezentantul Oficiului. Solicitantul se anunță din timp cu privire la data verificării.

72. În cazul în care se constată necorespunderea informației prezentate de solicitant cu prevederile

caietului de sarcini, asociația întocmește un act în care indică încălcările depistate și îl remite solicitantului pentru înlăturarea acestora, în vederea unei ulterioare verificări.

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

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

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

76. Oficiul, în termen de 5 zile lucrătoare de la data înscrierii, va informa Agenția de Stat pentru Proprietatea Intelectuală despre înscrierea producătorilor de produse vitivinicole cu DOP și cu IGP în Registrul vitivinicol. Oficiul lunar va transmite Inspectoratului de Stat pentru Supravegherea Producției Alcoolice de pe lângă Minister informația referitor la luarea în evidență a producătorilor de struguri destinați producerii produselor vitivinicole cu DOP și cu IGP și a producătorilor de produse vitivinicole cu DOP și cu IGP.

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

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

78. Producătorii de struguri destinați producerii produselor vitivinicole cu DOP și cu IGP și producătorii de produse vitivinicole cu DOP și cu IGP, în termen de 30 zile de la data recepționării actului de luare în evidență, vor notifica în scris asociației respective și Oficiului încheierea contractului de prestări servicii cu organismul de certificare desemnat pentru verificarea caietului de sarcini.

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

- 1) reorganizarea juridică a agentului economic;
- 2) reconversia, reconstrucția sau plantarea nouă a parcelelor luate în evidență;
- 3) reutilizarea cu echipamente tehnologice, considerate factori de risc pentru caietul de sarcini al asociației respective.

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

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

## **Capitolul XII**

### **VERIFICAREA RESPECTĂRII CERINȚELOR CAIETULUI DE SARCINI**

82. Activitățile ce țin de verificarea respectării cerințelor și condițiilor stabilite în caietul de sarcini sînt coordonate de către Oficiu.

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

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

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

- 1) să fie persoane juridice înregistrate legal în Republica Moldova;
- 2) să fie acreditate conform cerințelor standardului moldovean SM SR EN ISO/CEI 17065 „Evaluarea conformității. Cerințe pentru organisme care certifică produse, procese și servicii”;
- 3) să aibă cel puțin trei ani de experiență în domeniul evaluării conformității produselor alcoolice;
- 4) să dispună de un laborator propriu acreditat sau să aibă un contract de colaborare cu un astfel de laborator, în scopul de a efectua încercările produselor vitivinicole cu DOP și/sau cu IGP;
- 5) să dispună de cel puțin doi angajați cu competență demonstrată în domeniul organizării activităților de verificare a respectării prevederilor caietului de sarcini și de certificare a produselor vitivinicole cu IGP sau cu DOP. Persoanele respective trebuie să corespundă următoarelor cerințe:

- a) să fie angajate de către organismul de certificare;
  - b) să fie titulari ai unor diplome de studii superioare în domeniul viticulturii și vinificației;
  - c) să dispună de experiență profesională în sectorul vitivinicol de cel puțin 5 ani;
  - d) să urmeze anual cursuri de instruire continuă (cel puțin 30 de ore), conform unui plan de instruire elaborat de Oficiu și aprobat de către Minister;
- 6) să dispună de personal calificat pentru efectuarea verificării privind respectarea prevederilor caietului de sarcini. Dovada calificării se face prin:

a) atestatul de formare al persoanei, în concordanță cu cerințele standardelor moldovene SM SR EN ISO/CEI 17020 „Evaluarea conformității. Cerințe pentru funcționarea diferitor tipuri de organisme care efectuează inspecții” și SM SR EN ISO/CEI 17065, emis de un organ abilitat pentru efectuarea unor astfel de instruirii;

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

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

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

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

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

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

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

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

91. Oficiul monitorizează procesul de verificare a respectării prevederilor din caietul de sarcini de către

organismele de certificare desemnate. În cazul în care se depistează că acestea nu își îndeplinesc în mod corespunzător atribuțiile, Oficiul sesizează despre acest fapt Ministerul.

92. Cheltuielile aferente verificării respectării prevederilor din caietul de sarcini sînt suportate de către producătorii vizați de aceste verificări și se efectuează în conformitate cu articolul 34 alineatul (5) din Legea privind protecția indicațiilor geografice, denumirilor de origine și specialităților tradiționale garantate.

### **Capitolul XIII**

#### **LUAREA ÎN EVIDENȚĂ ȘI CERTIFICAREA PRODUSELOR VITIVINICOLE CU DENUMIRE DE ORIGINE PROTEJATĂ ȘI CU INDICAȚIE GEOGRAFICĂ PROTEJATĂ**

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

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

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

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

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

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

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

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

3) denumirea sub care se comercializează produsul;

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

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

6) anul de recoltare a strugurilor;

7) numărul lotului;

8) volumul unei sticle, în dm<sup>3</sup>;

9) numărul de sticle îmbuteliate.

96. Producătorul va anexa la cerere:

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

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

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

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

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

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

2) parametrii indicatorilor fizico-chimici, de inofensivitate și alte cerințe menționate în raportul de încercări se încadrează în limitele stabilite în caietul de sarcini;



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

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

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

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

102. Oficiul duce evidența loturilor de produse vitivinicole cu DOP sau cu IGP plasate pe piață cu mențiunile „denumire de origine protejată” sau „indicație geografică protejată”. Oficiul actualizează și publică pe pagina web extrasul din Registrul vitivinicol privind produsele vitivinicole cu DOP și cu IGP.

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

#### **Capitolul XIV**

### **DECLASAREA PRODUSELOR VITIVINICOLE CU DENUMIRE DE ORIGINE PROTEJATĂ SAU CU INDICAȚIE GEOGRAFICĂ PROTEJATĂ**

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

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

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

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

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

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

#### **Capitolul XV**

### **NORME SPECIFICE PRIVIND FABRICAREA PRODUSELOR VITIVINICOLE ECOLOGICE**

109. Categoriile de produse vitivinicole ecologice pot fi următoarele:

- 1) strugurii proaspeți, alții decît strugurii de masă;
- 2) mustul de struguri;
- 3) mustul de struguri concentrat;
- 4) mustul de struguri concentrat rectificat;
- 5) categoriile de vinuri specificate în anexa nr.4 la prezenta Reglementare tehnică;
- 6) rachiul de drojdie de vin;
- 7) drojdiile de vin;
- 8) tescovina de struguri.

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

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

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 prezenta Reglementare tehnică.

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

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

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

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

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

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

114. Se admite utilizarea procedeelelor tehnologice în următoarele condiții:

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

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

## **Capitolul XVI**

### **PROCEDEELE TEHNOLOGICE AUTORIZATE ȘI RESTRICȚIILE ÎN ENOLOGIE**

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

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

117. Procedeele de îmbogățire, în scopul creșterii concentrației alcoolice naturale a vinurilor materie primă destinate fabricării vinului, vinului spumant, vinului spumant de calitate, vinului spumant de calitate de tip aromat, vinului spumos, vinului petiant, vinului perlant, se poate realiza:

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

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

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

Vinul și mustul de struguri obținute prin concentrare parțială nu trebuie să-și reducă volumul inițial cu mai mult de 20 %, iar concentrația alcoolică naturală nu trebuie să crească cu mai mult de 2 % vol.

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

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

1) cu cel mult 33,3 g/dm<sup>3</sup> (recalculat în alcool – cu cel mult 2 % vol.) – pentru vinurile materie primă

destinate fabricării vinului, vinului spumant, vinului spumant de calitate, vinului spumant de calitate de tip aromat, vinului spumos, vinului petiant, vinului perlant cu condiția de a se depăși concentrația în masă minimă a zaharurilor în struguri (must), stabilită în standardul moldovean SM 84 „Struguri proaspeți destinați prelucrării industriale. Condiții tehnice”;

2) cu cel mult  $50 \text{ g/dm}^3$  (recalculat în alcool – cu cel mult 3 % vol.), în anii cu condiții climaterice nefavorabile, la decizia Oficiului – pentru vinurile materie primă destinate fabricării vinului, vinului spumant, vinului spumant de calitate, vinului spumant de calitate de tip aromat, vinului spumos, vinului petiant, vinului perlant începând cu concentrația în masă a zaharurilor în struguri (must) de cel puțin  $120 \text{ g/dm}^3$ .

120. Concentrația alcoolică totală a produselor supuse procedurii de îmbogățire conform punctului 117 din prezenta Reglementare tehnică nu poate depăși valoarea de 13,5 % vol.

121. Acidificarea se realizează în următoarele condiții:

1) acidificarea strugurilor proaspeți, a mustului de struguri, a mustului de struguri parțial fermentat, a vinului nou aflat încă în fermentare se poate face cu cel mult  $1,50 \text{ g/dm}^3$ , exprimată în acid tartric;

2) acidificarea vinului materie primă (cu excepția vinului materie primă pentru vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant și vinul perlant) și a categoriilor de vinuri specificate în anexa nr. 4 la prezenta Reglementare tehnică se poate face cu cel mult  $2,50 \text{ g/dm}^3$ , exprimată în acid tartric;

3) acidificarea vinului materie primă pentru vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant se poate face cu cel mult  $1,50 \text{ g/dm}^3$ , exprimată în acid tartric. În anii cu condiții climaterice nefavorabile, la decizia Oficiului, acidificarea se poate face cu cel mult  $2,50 \text{ g/dm}^3$ , cu condiția ca concentrația în masă a acizilor titrabili inițială, exprimată în acid tartric, să nu fie mai mică de  $4,0 \text{ g/dm}^3$ .

122. Dezacidificarea vinurilor se poate face cu cel mult  $1,0 \text{ g/dm}^3$ , exprimată în acid tartric.

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

124. Acidificarea și îmbogățirea, acidificarea și dezacidificarea aceluiași produs se exclud reciproc.

125. Cerințele privind procedeele de îmbogățite, acidificare și dezacidificare sînt următoarele:

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

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

3) acidificarea și dezacidificarea vinurilor pot avea loc numai la unitățile vinicole.

126. Cerințele privind utilizarea bicarbonatului de dimetil sînt următoarele:

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

a) asigurarea stabilității microbiologice a vinului îmbuteliat cu conținut de zahăr, care poate fermenta;

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

c) blocarea fermentării vinurilor dulci, demidulci și demisecci;

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

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

127. Cerințele privind bucățile de lemn de stejar sînt următoarele:

1) bucățile de lemn de stejar utilizate la producerea și maturarea vinurilor, inclusiv la fermentarea strugurilor proaspeți și a musturilor de struguri, și pentru a transmite vinului anumiți constituenți proveniți din lemnul de stejar pot fi lăsate în stare naturală sau încălzite la diferite temperaturi, însă nu trebuie:

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

b) să fie carbonizate sau friabile la atingere;

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

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

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

3) la etichetarea ambalajelor cu bucățile de lemn de stejar, eticheta trebuie să indice originea speciei sau a speciilor botanice de stejar și intensitatea unei eventuale încălziri, condițiile de conservare și măsurile de

siguranță;

4) dimensiunile particulelor de lemn trebuie să fie de așa natură, încât cel puțin 95 % din greutate să fie reținute de o sită cu ochiuri de 2 mm (sau 9 ochiuri);

5) bucățile de lemn de stejar nu trebuie să degaje substanțe în concentrații care ar putea prezenta eventuale riscuri pentru sănătate;

6) utilizarea bucăților de lemn de stejar la producerea și maturarea vinurilor trebuie să facă obiectul unei înscrieri în registrele de evidență menționate în capitolul XVIII din prezenta Reglementare tehnică.

128. Cerințele privind tratamentul de corectare a concentrației alcoolice a vinurilor sînt următoarele:

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

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

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

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

5) tratamentul de corectare a concentrației alcoolice a vinurilor trebuie să facă obiectul unei înscrieri în registrele de evidență menționate în capitolul XVIII din prezenta Reglementare tehnică.

129. Cerințele privind tratarea cu rășini schimbătoare de ioni sînt următoarele:

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

2) la testare, rășinile schimbătoare de ioni trebuie să piardă, în oricare dintre solvenții permiși, maximum 1 mg/dm<sup>3</sup> de materie organică;

3) rășinile trebuie regenerate prin utilizarea de substanțe permise la fabricarea produselor alimentare.

130. Cerințele privind tratarea prin electroodializă sînt următoarele:

1) tratarea prin electroodializă, așa cum este prevăzută la punctul 50 din anexa nr.10 la prezenta Reglementare tehnică, are ca scop obținerea stabilității tartrice a vinului în ceea ce privește bitartratul de potasiu și tartratul de calciu (și alte săruri de calciu) prin extragerea ionilor suprasaturați din vin sub acțiunea unui cîmp electric și folosind membrane permeabile fie pentru anioni, fie pentru cationi;

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

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

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

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

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

a) reducerea pH-ului vinului nu poate depăși valoarea de 0,3 unități de pH;

b) diminuarea acidității volatile trebuie să fie mai mică de 0,12 g/dm<sup>3</sup>;

c) tratamentul prin electroodializă nu afectează compușii nonionici ai vinului, în special polifenolii și polizaharidele;

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

e) membranele trebuie să fie păstrate și curățate prin metode agreate și substanțe autorizate pentru prepararea produselor alimentare;

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

g) echipamentul folosit trebuie să fie prevăzut cu un mecanism de comandă și control care ține cont de instabilitatea fiecărui vin în parte, astfel încît să poată elimina numai bitartratul de potasiu și sărurile de

calciu aflate în suprasaturație;

7) tratamentul prin electroodializă trebuie să facă obiectul unei înscrieri în registrele de evidență menționate în capitolul XVIII din prezenta Reglementare tehnică.

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

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

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

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

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

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

1) vinul se poate trata în prealabil prin răcire;

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

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

4) rășinile cationice trebuie să corespundă cerințelor specificate la punctul 129 din prezenta Reglementare tehnică;

5) utilizarea rășinilor cationice nu trebuie să modifice foarte mult compoziția fizico-chimică și caracteristicile organoleptice ale vinului și trebuie să respecte limitele stabilite în Codexul oenologic internațional, publicat de OIV;

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

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

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

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

2) prevenirea casării ferice și cuprice;

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

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

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

a) 1 g/dm<sup>3</sup> – pentru utilizările specificate la subpunctele 1) și 2);

b) 5 g/dm<sup>3</sup> – pentru utilizările specificate la subpunctul 3);

c) 0,1 g/dm<sup>3</sup> – pentru utilizările specificate la subpunctul 4).

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

1) acidificarea cu ajutorul tratamentului cu schimbători de cationi prevede creșterea acidității titrabilă și a acidității reale (diminuarea pH-ului) prin extragerea fizică parțială a cationilor în exces și se efectuează cu ajutorul unor rășini schimbătoare de cationi regenerate în ciclu acid;

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

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

4) rășinile cationice trebuie să corespundă cerințelor specificate la punctul 129 din prezenta Reglementare tehnică;

5) utilizarea rășinilor cationice nu trebuie să modifice foarte mult compoziția fizico-chimică și caracteristicile organoleptice ale vinului și trebuie să respecte limitele stabilite în Codexul oenologic internațional, publicat de OIV;

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

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

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

2) tratamentul determină o diminuare a volumului în funcție de cantitatea și de concentrația în masă a zaharurilor ale soluției de zahăr eliminate din mustul inițial;

3) procedeele trebuie să permită conservarea conținutului de componente ai mustului, alții decît zahărul;

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

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

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

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

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

9) în mod special apa originară din vin și acizii organici nereținuți prin nanofiltrare pot fi reintroduși în mustul tratat;

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

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

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

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

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

4) vinul obținut din must sau din vin dezacidificat prin intermediul acestui tratament trebuie să aibă o concentrație în masă a acidului tartric de cel puțin 1g/dm<sup>3</sup>;

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

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

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

138. Prin procedeul de cupajare se subînțelege amestecarea vinurilor, a vinurilor materie primă sau a musturilor de proveniență diferită, din soiuri diferite de struguri, din ani de recoltă diferiți, fabricate după diferite tehnologii de producere sau din categorii diferite de vin sau de must.

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

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

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

140. Nu se consideră cupajare următoarele procedee:

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

2) îndulcirea.

141. Limitele și condițiile privind îndulcirea vinului, care corespund definiției de la punctul 1 din anexa nr. 4 la prezenta Reglementare tehnică, sînt următoarele:

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

- a) must de struguri;
- b) must de struguri concentrat;
- c) must de struguri concentrat rectificat;
- d) must de struguri sulfitați.

Concentrația în masă a zaharurilor vinului în cauză nu poate fi majorată cu mai mult de 66,7 g/dm<sup>3</sup> (recalculată în alcool – cu cel mult 4 % vol.);

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

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

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

1) pentru vinul spumant:

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

- must de struguri;
- must de struguri parțial fermentat;
- must de struguri concentrat;
- must de struguri concentrat rectificat; sau
- zaharoză (zahăr tos, zahăr rafinat) și vin materie primă pentru vinuri spumante;

b) licoarea de expediție poate să conțină numai:

- zaharoză (zahăr tos, zahăr rafinat);
- must de struguri;
- must de struguri parțial fermentat;
- must de struguri concentrat;
- must de struguri concentrat rectificat;
- vin materie primă pentru vinuri spumante; sau
- un amestec al produselor menționate anterior, cu posibilitatea adăugării distilatului de vin;

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

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

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

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

g) vinul materie primă pentru vinuri spumante poate fi supus acidificării sau dezacidificării. Acidificarea se efectuează cu cel mult 1,50 g/dm<sup>3</sup>, exprimată în acid tartric. Acidificarea și dezacidificarea se exclud reciproc. În anii cu condiții climaterice nefavorabile, la decizia Oficiului, acidificarea se poate face cu cel mult 2,50 g/dm<sup>3</sup>, cu condiția ca concentrația în masă a acizilor titrabili inițială, exprimată în

acid tartric, să nu fie mai mică de 4,0 g/dm<sup>3</sup>;

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

i) concentrația alcoolică dobândită a vinului spumant, inclusiv alcoolul conținut în licoarea de expediție eventual adăugată, este de cel puțin 9,5 % vol.;

2) pentru vinul spumant de calitate:

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

- zaharoză (zahăr tos, zahăr rafinat);
- must de struguri concentrat;
- must de struguri concentrat rectificat;
- must de struguri sau must de struguri parțial fermentat; sau
- vin materie primă pentru vinuri spumante;

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

c) concentrația alcoolică dobândită a vinului spumant de calitate, inclusiv alcoolul conținut în licoarea de expediție eventual adăugată, este de cel puțin 10,0 % vol.;

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

e) durata procesului de fabricare, incluzând procesul de maturare, calculată începând cu fermentarea secundară, trebuie să fie de cel puțin:

- șase luni, dacă fermentarea secundară are loc în rezervoare tehnologice ermetice;
- nouă luni, dacă fermentarea secundară are loc în sticle;

f) durata procesului de fermentare secundară și durata menținerii pe drojdie trebuie să fie de cel puțin:

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

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

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

b) adaosul de licoare de expediție este interzis;

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

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

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

b) concentrația alcoolică dobândită a vinurilor respective, inclusiv alcoolul conținut în eventuala licoare de expediție adăugată, este de cel puțin 10 % vol.;

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

- zaharoză (zahăr tos, zahăr rafinat);
- must de struguri concentrat;
- must de struguri concentrat rectificat;

și din:

- must de struguri;
- must de struguri parțial fermentat;
- vin materie primă pentru vinuri spumante, capabile să producă același vin spumant cu DOP sau același vin spumant de calitate cu DOP ca și vinul materie primă pentru vinuri spumante în care se adăugă licoarea de tiraj sau licoarea de rezervor;

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

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

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



- nouă luni, dacă fermentarea secundară are loc în sticle;
- f) durata procesului de fermentare secundară și durata menținerii vinului pe drojdie trebuie să fie de cel puțin:
  - 90 de zile;
  - 30 de zile, dacă fermentarea are loc în recipiente prevăzute cu dispozitive de agitare;
- g) la fabricare se aplică procedeele specificate la subpunctul 1) literele b)-h) din prezentul punct;
- h) în ceea ce privește vinul spumant de calitate de tip aromat cu DOP:
  - poate fi obținut numai dacă vinul respectiv este fabricat din struguri, must de struguri sau must de struguri parțial fermentat, obținute din soiuri de struguri incluse în anexa nr. 11 la prezenta Reglementare tehnică, cu condiția ca aceste soiuri de struguri să fie cultivate în aria geografică delimitată, a denumirii de origine pe care o poartă vinul respectiv;
  - adaosul de licoare de expediție este interzis;
  - concentrația alcoolică dobândită nu poate fi mai mică de 6 % vol.;
  - concentrația alcoolică totală nu poate fi mai mică de 10 % vol.;
  - în cazul îmbutelierii în recipiente ermetice la temperatura de 20 °C, pot prezenta o suprapresiune minimă de 3 bari;
  - prin derogare de la litera e), durata procesului de fabricare trebuie să fie de cel puțin o lună.

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

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

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

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

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

145. La valorificarea produselor secundare vinicole și a produselor obținute prin valorificarea produselor secundare vinicole se respectă următoarele cerințe:

- 1) se interzice suprapresarea strugurilor;
- 2) cantitatea de alcool conținută de tescovina de struguri și drojdia de vin după presare trebuie să fie la un nivel minim de 5 % în raport cu volumul de alcool conținut în vinul finit;
- 3) se interzice fabricarea vinului din drojdie de vin sau din tescovină de struguri;
- 4) se interzice presarea drojdiei de vin și refermentarea tescovinei de struguri în alte scopuri decît pentru distilare sau producerea pichetului. Filtrarea și centrifugarea drojdiei de vin nu se consideră presare;
- 5) pichetul poate fi utilizat numai pentru distilare.

## **Capitolul XVII**

### **CERINȚE PRIVIND ETICHETAREA**

146. Etichetarea și prezentarea categoriilor de vin menționate la punctele 1-11 din anexa nr. 4 la prezenta Reglementare tehnică va fi efectuată conform prevederilor actelor legislative și normative în vigoare și va conține indicații obligatorii și facultative.

147. Indicațiile obligatorii de etichetare a produselor sînt stabilite prin Legea viei și vinului.

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

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

- a) denumirea sau marca sub care este comercializat produsul;
- b) denumirea categoriei de produs;
- c) denumirea indicației geografice protejate sau denumirea de origine protejată;

- d) mențiunile „denumire de origine protejată” sau „indicație geografică protejată”;
- 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.

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 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 cm<sup>3</sup>, de cel puțin 3 mm înălțime, în cazul în care acesta este egal cu sau mai mic de 100 cm<sup>3</sup>, dar mai mare de 20 cm<sup>3</sup> și de 2 mm înălțime, în cazul în care volumul nominal este de cel mult 20 cm<sup>3</sup>;

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”;

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:

- brut natur – dacă concentrația în masă a zaharurilor este de cel mult 3 g/dm<sup>3</sup>. Această mențiune poate fi utilizată numai pentru produsele la care nu s-a adăugat zahăr după fermentarea secundară;

- extra brut – dacă concentrația în masă a zaharurilor este cuprinsă între 0 și 6 g/dm<sup>3</sup>;

- brut – când concentrația în masă a zaharurilor este de cel mult 12 g/dm<sup>3</sup>;

- extra sec – dacă concentrația în masă a zaharurilor este cuprinsă între 12 și 17 g/dm<sup>3</sup>;

- sec – dacă concentrația în masă a zaharurilor este cuprinsă între 17 și 32 g/dm<sup>3</sup>;

- demisec – dacă concentrația în masă a zaharurilor este cuprinsă între 32 și 50 g/dm<sup>3</sup>;

- dulce – dacă concentrația în masă a zaharurilor este de cel puțin 50 g/dm<sup>3</sup>;

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

- sec – dacă concentrația în masă a zaharurilor este de cel mult 4 g/dm<sup>3</sup> sau de cel mult 9 g/dm<sup>3</sup>, cu condiția ca aciditatea totală, exprimată în grame de acid tartric pe decimetru cub, să nu fie mai mult de 2 g sub concentrația în masă a zahărului rezidual;

- demisec – dacă concentrația în masă a zaharurilor depășește valoarea maximă stabilită pentru sec, dar este de cel mult 12 g/dm<sup>3</sup> sau de cel mult 18 g/dm<sup>3</sup>, cu condiția ca aciditatea totală, exprimată în grame de acid tartric pe decimetru cub, să nu fie mai mult de 10 g sub concentrația în masă a zahărului rezidual;

- demidulce – dacă concentrația în masă a zaharurilor este mai mare decât valoarea maximă stabilită pentru demisec, dar este de cel mult 45 g/dm<sup>3</sup>;

- dulce – dacă concentrația în masă a zaharurilor este de cel puțin 45 g/dm<sup>3</sup>;

c) valoarea (cifra) este urmată de unitatea de măsură „g/dm<sup>3</sup>” 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/dm<sup>3</sup> 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.

149. Pe etichetă sau pe suprafața ambalajului de desfacere al produselor menționate în anexa nr. 4 la prezenta Reglementare tehnică 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 prezenta Reglementare tehnică;

2) denumirea unuia sau a mai multe soiuri de struguri de vinificație sau sinonimele acestora utilizate la fabricarea produselor menționate în anexa nr. 4 la prezenta Reglementare tehnică, 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 categoriile de vinuri menționate în anexa nr. 4 la prezenta Reglementare tehnică, cu excepția vinurilor licoroase și a vinurilor specificate la literele a) și b) din punctul 148 subpunctul 4):

a) cu indicarea tipurilor:

- sec – dacă concentrația în masă a zaharurilor este de cel mult  $4 \text{ g/dm}^3$  sau de cel mult  $9 \text{ g/dm}^3$ , cu condiția ca aciditatea totală, exprimată în grame de acid tartric pe decimetru cub, să nu fie mai mult de 2 g sub concentrația în masă a zahărului rezidual;

- demisec – dacă concentrația în masă a zaharurilor depășește valoarea maximă stabilită pentru sec, dar este de cel mult  $12 \text{ g/dm}^3$  sau de cel mult  $18 \text{ g/dm}^3$ , cu condiția ca aciditatea totală, exprimată în grame de acid tartric pe decimetru cub, să nu fie mai mult de 10 g sub concentrația în masă a zahărului rezidual;

- demidulce – dacă concentrația în masă a zaharurilor este mai mare decât valoarea maximă stabilită pentru demisec, dar este de cel mult  $45 \text{ g/dm}^3$ ;

- dulce – dacă concentrația în masă a zaharurilor este de cel puțin  $45 \text{ g/dm}^3$ ;

b) valoarea (cifra) este urmată de unitatea de măsură „ $\text{g/dm}^3$ ” 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  $1 \text{ g/dm}^3$  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;

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, așchii, talaș și rumeguș), chiar și 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 și menținerea pe drojzii 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 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, pînă 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 prezenta Reglementare tehnică, puse în comercializare pînă la finele anului de recoltă a strugurilor;

6) denumirea unei arii geografice mai mici decît aria care stă la baza denumirii de origine sau a 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 procedeele tehnologice specifice aplicate;

9) date cu privire la certificare;

10) codul cu bare (dacă este înregistrat);

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

12) alte indicații, dacă nu contravin legislației în vigoare.

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

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

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

## **Capitolul XVIII**

### **TRASABILITATEA PRODUSELOR VITIVINICOLE**

153. Producătorii produselor vitivinicole, pentru a asigura trasabilitatea la toate etapele circuitului produselor vitivinicole – producerea, prelucrarea, depozitarea, transportarea și comercializarea lor – în scopul asigurării inofensivității și ocrotirii sănătății populației, precum și protecției mediului înconjurător, trebuie să perfecteze documentele de evidență și să prezinte declarații vitivinicole, conform capitolului IIII din Legea viei și vinului și prezentei Reglementări tehnice.

154. Trasabilitatea produselor viticole prevede:

1) asigurarea trasabilității produselor viticole de către producătorii de struguri la toate etapele de înființare și exploatare a plantațiilor viticole prin alegerea terenului și solului favorabile pentru vița-de-vie privind conținutul de metale toxice, pesticide persistente și reziduuri de preparate de uz fitosanitar, prin neadmiterea poluării solului și prin folosirea corectă a preparatelor de uz fitosanitar și a fertilizanților permiși pentru utilizare;

2) obligativitatea producătorilor de struguri să utilizeze pentru protecția plantațiilor viticole de boli și dăunători doar preparatele de uz fitosanitar și fertilizanții incluși în Registrul de stat al produselor de uz fitosanitar și al fertilizanților permiși pentru utilizare în Republica Moldova și, în funcție de produs, să respecte normele de consum și termenul ultimului tratament pînă la recoltare;

3) ținerea de către producătorii de struguri a evidenței tratamentelor fitosanitare ale plantațiilor și a lucrărilor de aplicare a fertilizanților în Registrul de evidență a utilizării produselor de uz fitosanitar și a

fertilizanților;

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

5) eliberarea certificatului privind respectarea regulilor de utilizare a produselor de uz fitosanitar și a fertilizanților în baza Registrului de evidență a utilizării produselor de uz fitosanitar și a fertilizanților;

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

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

8) corespunderea strugurilor de import destinați prelucrării industriale, după indicii de inofensivitate, standardelor naționale în domeniu și să fie însoțiți de actele specificate în articolul 23 alineatul (5) din Legea cu privire la produsele de uz fitosanitar și la fertilizanți.

155. Trasabilitatea produselor vitivinicole se asigură de către producătorii de struguri și producătorii vitivinicoli prin ținerea evidenței produselor utilizate în procesul tehnologic (în funcție de genul de activitate) și prin ținerea registrelor vitivinicole de evidență, cu condiția demonstrării tuturor mențiunilor din registre, prin fișele de cupaj, declarațiile vitivinicole și alte documente de evidență.

156. Registrele vitivinicole de evidență sînt:

1) Registrul de evidență a cantității și calității strugurilor (musturilor, mustuielii) recepționați, conform modelului expus în anexa nr. 12 la prezenta Reglementare tehnică;

2) Registrul de intrări-ieșiri ale produselor vitivinicole, conform cerințelor specificate la punctele 162 și 164 din prezenta Reglementare tehnică;

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

4) Registrul de intrări-ieșiri privind deținerea și utilizarea unor produse, conform cerințelor specificate la punctele 169-170 din prezenta Reglementare tehnică;

5) registrele de evidență privind producerea, îmbutelierea și comercializarea distilatelor de origine vitivinicolă, a alcoolului etilic de origine vitivinicolă rectificat și a altor produse obținute pe bază de vin, conform cerințelor unui regulament elaborat și aprobat de către Minister.

157. Unitățile vinicole pot ține și alte registre de evidență a procedeele tehnologice și de producere decît cele specificate la punctele 165-168 din prezenta Reglementare tehnică.

158. Registrele de evidență se completează de către producători și pot fi ținute pe suport de hîrtie și în format electronic. Registrele pe suport de hîrtie sînt compuse din foi fixate, numerotate consecutiv și șnuruite, care sînt ștampilate și vizate de către conducătorul întreprinderii.

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

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

161. În cazul în care mai multe magazine de vînzare cu amănuntul ce vînd produsele direct către consumatorul final aparțin aceleiași întreprinderi și sînt aprovizionate de la unul sau mai multe depozite centrale ce aparțin acestei întreprinderi, depozitele centrale respective au obligația să țină registrele respective. În aceste registre, livrările către magazinele menționate sînt înscrise ca ieșiri.

162. Se țin registre de intrări-ieșiri separat pentru:

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

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

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

163. În registrele de evidență pot fi înscrise și alte mențiuni decît cele indicate în modelele registrelor specificate la punctul 156 din prezenta Reglementare tehnică.

164. Pentru fiecare intrare și ieșire, în registre se specifică următoarele:

1) data acțiunii;

2) cantitatea reală intrată și ieșită;

- 3) denumirea produsului;
- 4) documentul de însoțire a transportului;
- 5) după caz, indicații facultative, conform punctului 149 din prezenta Reglementare tehnică;

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

165. Procedeele tehnologice înscrise în registre sînt:

- 1) creșterea concentrației alcoolice – îmbogățirea mustului;
- 2) acidificarea;
- 3) dezacidificarea;
- 4) îndulcirea;
- 5) cupajarea;
- 6) ambalarea;
- 7) distilarea;
- 8) producerea vinurilor spumante, a vinurilor spumante de calitate, a vinurilor spumante de calitate de tip aromat, a vinurilor petiante, a vinurilor perlante și a vinurilor spumoase;
- 9) producerea vinurilor licoroase;
- 10) producerea mustului de struguri concentrat și a mustului de struguri concentrat rectificat;
- 11) tratarea cu cărbune de uz oenologic;
- 12) tratarea cu ferocianură de potasiu;
- 13) adaosul de bicarbonat de dimetil (DMDC) în vinuri;
- 14) tratarea cu chitosan și cu chitină-glucon;
- 15) corectarea concentrației alcoolice a vinurilor;
- 16) producerea vinului materie primă sec alcoolizat cu distilat de vin;
- 17) celelalte cazuri de adaos de alcool;
- 18) prelucrarea într-un produs dintr-o altă categorie, în special în produse vitivinicole aromatizate;
- 19) tratarea prin electroodializă sau tratarea cu schimbători de cationi în vederea stabilizării tartrice a vinului sau tratarea cu schimbători de cationi în vederea acidificării;
- 20) utilizarea lemnului de stejar în procesul de fabricare a produselor vitivinicole;
- 21) tratamentul prin electroodializă cu membrane în vederea acidificării sau dezacidificării.

166. Pentru fiecare dintre procedeele tehnologice specificate la punctul 165, registrele, altele decît cele menționate la punctele 167 și 168 din prezenta Reglementare tehnică, conțin informații privind:

- 1) denumirea procedurii efectuat și data efectuării;
- 2) denumirea și cantitățile produselor utilizate;
- 3) cantitatea de produs obținută prin acest procedeu, inclusiv alcoolul obținut din tratamentul de corectare a concentrației alcoolice a vinului;
- 4) cantitatea de produs utilizată pentru creșterea concentrației alcoolice, acidificare, dezacidificare, îndulcire și alcoolizare;
- 5) descrierea produselor (caracteristicile fizico-chimice care se modifică) înainte și după acest procedeu;
- 6) marcarea recipientelor în care produsele înscrise în registre se aflau înaintea procedurii respectiv și a celor în care se află după efectuarea acestuia;
- 7) în cazul ambalării, numărul de ambalaje umplute și conținutul acestora;
- 8) în cazul ambalării în regim contractual, numele și adresa ambalatorului;
- 9) în cazul în care un produs trece într-o altă categorie, în urma unei transformări care nu rezultă din procedeele specificate la punctul 165 subpunctul 1) din prezenta Reglementare tehnică, în special în cazul fermentării mustului de struguri, în registre se menționează cantitățile și denumirea produsului obținut în urma transformării.

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

- 1) data fabricării;
- 2) data preparării amestecului de tiraj și de rezervor;

3) volumul vinului materie primă pentru vinul spumant utilizat, precum și precizarea fiecărui component împreună cu volumul, concentrația alcoolică dobândită și concentrația alcoolică potențială a fiecăruia;

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

5) volumul de licoare de expediție utilizat;

6) numărul de butelii obținute cu precizarea, dacă este cazul, a tipului de vin exprimat printr-o categorie în funcție de concentrația în masă a zahărului rezidual, cu condiția ca aceasta să apară și pe etichetă.

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

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

2) denumirea și volumul produsului adăugat.

169. Se țin registre privind intrările și ieșirile pentru unele produse, indiferent în ce scop le dețin, inclusiv pentru utilizare în propriile unități și anume:

1) zaharoză (zahăr tos, zahăr rafinat);

2) must de struguri concentrat;

3) must de struguri concentrat rectificat;

4) produse utilizate pentru acidificare;

5) produse utilizate pentru dezacidificare;

6) alcooluri și distilate.

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

1) în ceea ce privește intrările:

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

b) numărul documentului care a însoțit produsul;

c) cantitatea de produs;

d) data intrării;

2) în ceea ce privește ieșirile:

a) cantitatea de produs;

b) data utilizării sau a ieșirii;

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

d) numărul documentului care a însoțit produsul.

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

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

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

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

173. Înregistrările în registrul procedeelelor tehnologice se efectuează pentru procedeele și mențiunile specificate la punctele 165 și 166 din prezenta Reglementare tehnică, cel tîrziu în prima zi lucrătoare de la data începerii procedeei tehnologice respectiv, iar pentru îmbogățire, în aceeași zi.

174. Înregistrările în registrul pentru unele produse specificate la punctele 169 și 170 din prezenta Reglementare tehnică privind intrările și ieșirile se efectuează cel tîrziu în prima zi lucrătoare de la data recepționării sau a expediției, iar în ceea ce privește utilizările – în ziua utilizării.

175. La finele campaniei de producție vitivinicole (31 iulie a anului următor), în registrele privind intrările și ieșirile se fac totalizările (bilanț anual) pentru perioada respectivă.

176. În cadrul bilanțului anual se efectuează inventarul stocurilor.

177. Soldul stocurilor existente trebuie înscrise în registre ca „intrare” pentru campania de producție vitivinicole a anului următor, iar dacă în bilanțul anual apar diferențe între stocul teoretic și stocul efectiv, acest lucru trebuie consemnat în registrele închise.

178. Registrele și documentația privind procedeele înregistrate în acestea trebuie păstrate cel puțin cinci ani de la ultima înscriere efectuată. În cazul în care într-un registru figurează unul sau mai multe conturi

încă neînchise referitoare la anumite cantități de vin, aceste conturi pot fi reportate într-un alt registru, cu condiția să se menționeze acest lucru în registrul inițial. În acest caz, perioada de cinci ani începe din ziua reportării.

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

180. 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 prezenta Reglementare tehnică;

2) declarația privind campania de producție vitivinicolă, care se depune de către unitățile vinicole, conform modelului expus în anexa nr. 16 la prezenta Reglementare tehnică, 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 prezenta Reglementare tehnică.

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

182. Sînt scutiți de prezentarea declarației privind campania de producție vitivinicolă:

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

2) producătorii de struguri care fac parte sau sînt asociați la o cooperativă vinicolă obligată să prezinte o declarație și care își livrează producția de struguri acesteia, dar își rezervă dreptul de a obține prin vinificare o cantitate de vin de cel mult 100 dal pentru consumul familial. În acest caz cooperativa vinicolă va prezenta declarația, cu excepția vinului rezervat consumului familial al producătorului de struguri.

183. Sînt scutiți de prezentarea declarației de stocuri de produse vitivinicole comercianții cu amănuntul.

184. Declarația de recoltă a strugurilor se întocmește și se depune la sfîrșitul campaniei de recoltare a strugurilor, dar nu mai tîrziu de 1 decembrie a anului de recoltă al strugurilor, în trei exemplare, dintre care unul se depune la autoritatea administrației publice locale de nivelul întîi, unul – la Oficiu, iar celălalt se păstrează la declarant.

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

186. Declarația de stocuri de produse vitivinicole se întocmește și se depune, pînă la data de 15 august al fiecărui an, pentru cantitățile deținute la data de 31 iulie a anului în curs, în trei exemplare, dintre care unul se depune la Minister, unul – la Oficiu, iar celălalt se păstrează la declarant.

## **Capitolul XIX**

### **EVALUAREA CONFORMITĂȚII PRODUSELOR VITIVINICOLE**

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

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

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

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



determina caracteristicile stabilite în reglementările tehnice pertinente.

189. Produsele vitivinicole destinate consumului uman direct plasate pe piață și menționate la pozițiile 1, 2, 3 și 5 din tabelul punctului 2 al prezentei Reglementări tehnice se supun evaluării conformității prin procedurile de certificare sau de declarare a conformității pe propria răspundere, în concordanță cu prevederile prezentului capitol.

190. Evaluarea conformității prin procedura de certificare se efectuează de către organismele de certificare acreditate și recunoscute, conform legislației în vigoare, care trebuie:

1) să fie acreditate și să funcționeze în conformitate cu standardele moldovene SM SR EN ISO/CEI 17065 „Evaluarea conformității. Cerințe pentru organisme care certifică produse, procese și servicii” și să se conformeze cerințelor standardelor SM SR EN ISO/CEI 17020 „Evaluarea conformității. Cerințe pentru funcționarea diferitor tipuri de organisme care efectuează inspecții”; SM SR EN ISO/CEI 17021 „Evaluarea conformității. Cerințe pentru organisme care efectuează audit și certificare ale sistemelor de management”;

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

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

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

Organismul de evaluare a conformității va completa dosarul solicitantului, care va include informații privind:

- a) identitatea juridică;
- b) informația privind licența de activitate sau înregistrarea în Registru a unităților vinicole;
- c) categoriile de produse;
- d) schemele de certificare solicitate;
- 2) elaborarea cererii de certificare pentru fiecare solicitare de evaluare a conformității, care include:
  - a) datele de identificare ale solicitantului;
  - b) numărul contractului de prestări de servicii;
  - c) informații de identificare a produsului supus certificării;
  - d) documentele normative solicitate benevol pentru evaluarea conformității.

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

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

- 4) analiza rezultatelor raportului de încercări de către organismul de certificare;
- 5) examinarea deciziei referitoare la certificare;

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

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

1) schema nr.1 cuprinde certificarea produselor fabricate în loturi, fără evaluarea procesului de producere, și include următoarele etape:

- a) prezentarea cererii și a documentelor aferente pentru certificare;
- b) examinarea cererii și luarea deciziei asupra acesteia;
- c) identificarea produsului solicitat pentru certificare și prelevarea mostrelor prin eșantionare;
- d) evaluarea produsului prin încercări ale caracteristicilor stabilite pentru acest produs, conform cerințelor specificate în punctul 188 din prezenta Reglementare tehnică;
- e) analiza și evaluarea rezultatelor raportului de încercări, eliberat de către laboratorul acreditat.
- f) întocmirea concluziei și luarea deciziei asupra certificării;
- g) eliberarea certificatului de conformitate sau refuzul argumentat asupra certificării.

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

**Schema nr. 1** se aplică:

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

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

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

a) prezentarea cererii și a documentelor aferente pentru certificare;

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

c) evaluarea condițiilor de depozitare și mentenanța sistemului tehnic;

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

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

f) analiza rapoartelor de încercări;

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

h) luarea deciziei asupra certificării;

i) eliberarea certificatului de conformitate;

j) supravegherea produselor certificate;

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

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

**Schema nr. 2** se aplică exclusiv:

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

- la solicitarea agentului economic;

- vinurilor învechite în sticlă – cel puțin 2 ani, în cazul vinurilor albe, și roze, și cel puțin 2,5 ani, în cazul vinului roșu;

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

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

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

c) evaluarea inițială a procesului de producere în conformitate cu procedeele tehnologice admise de prezenta Reglementare tehnică și a trasabilității vitivinicole în cadrul unității vinicole solicitante;

d) identificarea produsului și prelevarea mostrelor prin eșantionare de către organismul de certificare;

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

f) examinarea rapoartelor de încercări;

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

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

i) luarea deciziei asupra certificării;

j) eliberarea certificatului de conformitate;

k) supravegherea produselor certificate prin evaluarea procesului de producere;

l) evaluarea produsului prin încercări sau inspecții ale mostrelor prelevate de către organismul de certificare din depozitele de păstrare și/sau din rețeaua de comerț;

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

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

o) luarea și emiterea deciziei de menținere, suspendare sau anulare a certificatului de conformitate.

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

**Schema nr. 3** se aplică în cazurile în care procesul de producere este certificat în sistemul de

management al siguranței alimentului HACCP ISO 22000. Această schemă poate fi aplicată și în cazul contractelor de livrare la export.

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

Încercările se efectuează în laboratoare de încercări acreditate, care întocmesc un raport de încercări, cu aplicarea semnăturii executanților și a șefului de laborator, precum și a ștampilei laboratorului. Raportul de încercări este transmis organismului de certificare acreditat.

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

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

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

197. Declarația de conformitate pe propria răspundere, precum și setul de documente pe baza căruia a fost emisă se păstrează la emitent cel puțin 5 ani.

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

[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](#)

[anexa nr.10](#)

[anexa nr.11](#)

[anexa nr.12](#)

[anexa nr.13](#)

[anexa nr.14](#)

[anexa nr.15](#)

[anexa nr.16](#)

[anexa nr.17](#)

*[Anexa nr.1 modificată prin HG1143 din 21.11.18, MO13-21/18.01.19; în vigoare 18.01.19]*

*[Anexa nr.1 modificată prin HG956 din 03.10.18, MO410-415/02.11.18 art.1109; în vigoare 02.11.18]*

Anexa nr.2  
la Hotărîrea Guvernului nr.356  
din 11 iunie 2015

## LISTA

### hotărîrilor de Guvern care se abrogă

1. Hotărîrea Guvernului nr. 760 din 10 noiembrie 1995 „Pentru aprobarea Regulamentului de producere a vinurilor și altor produse vinicole cu denumire de origine” (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 1996, nr.11-12, art.50).

2. Hotărîrea Guvernului nr. 239 din 1 martie 2002 „Cu privire la modificarea și completarea Hotărîrii Guvernului Republicii Moldova nr. 760 din 10 noiembrie 1995” (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2002, nr. 33-35, art. 309).

3. Punctul 2 din anexa Hotărîrii Guvernului nr. 87 din 4 februarie 2003 „Cu privire la aprobarea modificărilor ce se operează în unele hotărîri ale Guvernului Republicii Moldova” (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2003, nr. 18-19, art. 99).

4. Hotărîrea Guvernului nr. 551 din 7 iunie 2005 „Cu privire la unele măsuri pentru producerea vinurilor cu denumire de origine” (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2005, nr. 86-88, art. 634).

5. Punctul 3 din anexa nr. 1 la Hotărîrea Guvernului nr. 275 din 16 martie 2006 „Cu privire la aprobarea modificărilor și completărilor ce se operează în unele hotărîri ale Guvernului și abrogarea unor acte normative” (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2006, nr. 51-54, art. 338).

6. Hotărîrea Guvernului nr. 1366 din 1 decembrie 2006 „Cu privire la delimitarea arealului vitivinicol” (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2006, nr. 186-188, art. 1460).

7. Hotărîrea Guvernului nr. 1479 din 25 decembrie 2006 „Pentru aprobarea Regulamentului cu privire la producerea și comercializarea vinului țărănesc” (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2006, nr. 203-206, art. 1587).

8. Hotărîrea Guvernului nr. 356 din 11 mai 2009 „Pentru aprobarea Reglementării tehnice „Sistemul de organizare a pieței vitivinicole și trasabilitatea produselor” (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2009, nr. 92-93, art. 408).

9. Punctul 2 din anexa nr.5 la Hotărîrea Guvernului nr. 793 din 2 decembrie 2009 „Cu privire la aprobarea Regulamentului privind organizarea și funcționarea Ministerului Agriculturii și Industriei Alimentare, structurii și efectivului-limită ale aparatului central al acestuia” (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2009, nr. 174-176, art. 875).

10. Punctul 5 din anexa la Hotărîrea Guvernului nr. 267 din 18 aprilie 2011 „Cu privire la modificarea, completarea și abrogarea unor hotărîri ale Guvernului” (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2011, nr. 65-68, art. 306).

11. Punctul 59 din anexa nr.4 la Hotărîrea Guvernului nr. 51 din 16 ianuarie 2013 „Privind organizarea și funcționarea Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor” (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2013, nr. 15-17, art. 89).