



MONITORUL OFICIAL

AL

ROMÂNIEI

Anul 184 (XXVIII) — Nr. 585

PARTEA I
LEGI, DECRETE, HOTĂRĂRI ȘI ALTE ACTE

Marți, 2 august 2016

SUMAR

<u>Nr.</u>	<u>Pagina</u>
DECIZII ALE CURȚII CONSTITUȚIONALE	
Decizia nr. 308 din 12 mai 2016 referitoare la excepția de neconstituționalitate a dispozițiilor art. 21 alin. (3) din Legea nr. 85/2006 privind procedura insolvenței.....	2-7
HOTĂRĂRI ALE GUVERNULUI ROMÂNIEI	
512. — Hotărâre pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a Legii viei și vinului în sistemul organizării comune a pieței vitivinicole nr. 164/2015.....	8-31
ACTE ALE ORGANELOR DE SPECIALITATE ALE ADMINISTRAȚIEI PUBLICE CENTRALE	
961. — Ordin al ministrului mediului, apelor și pădurilor privind aprobarea Planului de management al sitului ROSCI0245 Tinovul de la Românești	32

DECIZII ALE CURȚII CONSTITUȚIONALE**CURTEA CONSTITUȚIONALĂ****DECIZIA Nr. 308**

din 12 mai 2016

**referitoare la excepția de neconstituționalitate a dispozițiilor art. 21 alin. (3)
din Legea nr. 85/2006 privind procedura insolvenței**

Augustin Zegrean	— președinte
Valer Dorneanu	— judecător
Mircea Ștefan Minea	— judecător
Daniel Marius Morar	— judecător
Mona-Maria Pivniceru	— judecător
Puskás Valentin Zoltán	— judecător
Simona-Maya Teodoroiu	— judecător
Tudorel Toader	— judecător
Ionița Cochintu	— magistrat-asistent

Cu participarea reprezentantului Ministerului Public, procuror Luminița Nicolescu.

1. Pe rol se află soluționarea excepției de neconstituționalitate a dispozițiilor art. 21 alin. (3) din Legea nr. 85/2006 privind procedura insolvenței, excepție ridicată de Cyprus Popular Bank Public CO LTD (fosta Marfin Popular Bank Public CO LTD), cu sediul în Nicosia — Cyprus, în Dosarul nr. 8.459/62/2009/a3 al Curții de Apel Brașov — Secția civilă și care formează obiectul Dosarului Curții Constituționale nr. 1.367D/2015.

2. La apelul nominal se prezintă, pentru autoarea excepției de neconstituționalitate, domnul avocat Stan Tîrnoveanu, cu împuternicire avocațială depusă la dosar. Se constată lipsa celorlalte părți. Procedura de citare este legal îndeplinită.

3. Magistratul-asistent referă asupra cauzei și arată că Info-Dip Insolvency S.P.R.L. — în calitate de lichidator judiciar al Societății Ireland House — S.R.L. din Brașov a depus concluzii scrise prin care solicită respingerea excepției de neconstituționalitate.

4. Cauza fiind în stare de judecată, președintele acordă cuvântul apărătorului ales al autoarei excepției de neconstituționalitate, care arată că a investit instanța cu excepția de neconstituționalitate a prevederilor art. 21 alin. (3) din Legea nr. 85/2006, iar, astfel cum rezultă din actele dosarului cauzei, actul care a fost atacat în fața instanțelor judecătorești este un raport al practicianului în insolvență, deus la grefa instanței de judecată, „între termene”, în conformitate cu prevederile legale. Problema care se pune este aceea a faptului că acesta poate fi contestat în termen de 3 zile, termen care curge de la momentul depunerii la grefa instanței, existând, în același timp, și prevederea că acesta se publică în Buletinul procedurilor de insolvență, care apare, însă, ulterior acestei date. În concluzie, arată că termenul curge de la data depunerii la grefa instanței de judecată.

5. În continuare prezintă contextul în care a fost ridicată excepția de neconstituționalitate a prevederilor art. 21 alin. (3) din Legea nr. 85/2006, respectiv faptul că prin raportul de activitate al lichidatorului judiciar s-a dispus măsura valorificării bunului imobil în discuție (grevat de ipotecă în favoarea autoarei excepției) într-un alt mod decât cel aprobat de creditorii, încălcându-se astfel drepturile participanților la procedură. Precizează că, astfel, cum a reținut și instanța de judecată, acest raport este important, deoarece prin acesta sunt afectate drepturile creditorilor, iar momentul de la care curge termenul în care poate fi contestat nu este unul transparent, ci este opac. În

acest context precizează că asupra acestui raport a formulat contestație, în temeiul art. 21 alin. (2) și (3) din Legea nr. 85/2006, contestație care a fost respinsă de instanță, ca tardivă, ca urmare a aprecierii judecătorului asupra faptului că „termenul de 3 zile” în care se pot înregistra contestații curge de la data depunerii raportului de activitate al lichidatorului judiciar, astfel că prevederile criticate împiedică un acces rezonabil, efectiv la justiție.

6. Totodată, expune aspecte referitoare la excepția de neconstituționalitate a prevederilor art. 21 alin. (3) din Legea nr. 85/2006 astfel cum este motivată în notele scrise depuse la dosar și, având în vedere jurisprudența Curții Constituționale, Curții Europene a Drepturilor Omului, precum și a Curții de Justiție a Uniunii Europene referitoare la accesul liber la justiție, în privința termenelor procedurale și susține că prevederile criticate sunt neconstituționale. De asemenea arată că, deși există jurisprudență în ceea ce privește dispozițiile criticate, în prezenta cauză situația este diferită față de cea reținută în jurisprudența Curții Constituționale, astfel că se impune un reviriment jurisprudențial, sens în care menționează că, astfel cum s-a reținut și în doctrina de specialitate, termenul vizat de prevederile art. 21 alin. (3) din Legea nr. 85/2006 este un termen imprecis, termen care ar trebui să fie clar și transparent. În prezentarea excepției de neconstituționalitate face referire la punctele de vedere/opiniile autorităților exprimate, în cadrul controlului de constituționalitate, asupra problematicii ce face obiectul excepției de față. Depune concluzii scrise.

7. Reprezentantul Ministerului Public arată că prevederile criticate au mai format obiectul controlului de constituționalitate și nu au apărut elemente noi care să determine schimbarea practicii Curții Constituționale în materie. Pune concluzii de respingere a excepției de neconstituționalitate ca neîntemeiată. De asemenea precizează că autorul critică normele legale și din perspectiva modului de aplicare a legii la speța dedusă judecării, respectiv a faptului că judecătorul-sindic a aplicat într-o manieră trunchiată dispozițiile art. 21 alin. (3) din Legea nr. 85/2006.

8. Având cuvântul în replică, reprezentantul autoarei excepției de neconstituționalitate arată că sunt elemente jurisprudențiale care să conducă la admiterea excepției de neconstituționalitate.

CURTEA,

având în vedere actele și lucrările dosarului, constată următoarele:

9. Prin Decizia civilă nr. 510/R din 15 septembrie 2015, pronunțată în Dosarul nr. 8.459/62/2009/a3, **Curtea de Apel Brașov — Secția civilă a sesizat Curtea Constituțională cu excepția de neconstituționalitate a dispozițiilor art. 21 alin. (3) din Legea nr. 85/2006 privind procedura insolvenței**, excepție ridicată de Cyprus Popular Bank Public CO LTD (fosta Marfin Popular Bank Public CO LTD), cu sediul în Nicosia — Cyprus, într-o cauză întemeiată pe dispozițiile Legii nr. 85/2006.

10. În motivarea excepției de neconstituționalitate se susține, în esență, că prevederile art. 21 alin. (3) din Legea nr. 85/2006 sunt neconstituționale în măsura în care se

interpretează în sensul că această contestație la care se referă art. 21 alin. (2) din aceeași lege, formulată împotriva măsurilor luate de administratorul judiciar, cuprinse în Raportul lunar de activitate, trebuie să fie înregistrată în termen de 3 zile, calculate de la data depunerii Raportului la dosarul cauzei, iar nu cea a publicării extrasului Raportului în Buletinul procedurilor de insolvență. Or, în opinia autoarei excepției de neconstituționalitate, această interpretare este nelegală, fiind nesocotite prevederile art. 7 alin. (1) și (9) din Legea nr. 85/2006, și se află în contradicție și cu principiile constituționale și convenționale menite să asigure respectarea dreptului persoanelor la accesul liber la justiție, care înglobează în conținutul său prerogativa unui recurs efectiv, respectiv dreptul justițiabilului la un proces echitabil. Consideră că sunt încălcate prevederile constituționale ale art. 21 și 53, precum și art. 6 pct. 1 privind dreptul la un proces echitabil și art. 13 privind dreptul la un recurs efectiv din Convenția pentru apărarea drepturilor omului și a libertăților fundamentale.

11. Cu privire la raportul lunar de activitate al administratorului judiciar arată că este un act procedural cu rol și semnificație deosebite în cadrul procedurii de insolvență, care vizează nemijlocit și este de natură a afecta drepturile și interesele procedurale și chiar patrimoniale ale participanților la procedură.

12. În acest context arată că, în ceea ce privește obiectul concret al excepției, inclusiv interpretarea unui text de lege poate fi supusă controlului de neconstituționalitate. Astfel, precizează că, în practica sa, Curtea Constituțională a reținut admisibilitatea excepțiilor de neconstituționalitate ce au ca obiect o anumită interpretare a unei dispoziții normative, mai ales în cazul unor omisiuni legislative sau a lipsei de precizie a legii, a se vedea, în acest sens, Decizia nr. 349 din 19 decembrie 2001, prin care s-a constatat de către instanța de contencios constituțional că nu textul de lege supus controlului este neconstituțional, ci o anumită interpretare ce se poate da acestui text, sau Decizia nr. 536 din 8 aprilie 2011, prin care Curtea a statuat că „indiferent de interpretările care se pot aduce unui text, atunci când Curtea Constituțională a hotărât că numai o anumită interpretare este conformă cu Constituția, menționându-se astfel prezumția de constituționalitate a textului în această interpretare, atât instanțele judecătorești, (...) trebuie să se conformeze deciziei Curții și să o aplice ca atare”, iar pentru a conferi o forță sporită deciziei, Curtea a considerat util, în circumstanțele date ale cauzei, să constate neconstituționalitatea oricărei altei interpretări pe care practica administrativă sau judecătorească ar putea să o atribuie textelor legale criticate. Prin urmare, apreciază că stabilirea neconstituționalității unui text de lege, în considerarea interpretării unanime care este acordată acestuia în practică, nu echivalează cu o substituție a instanței de contencios constituțional în poziția instanțelor de drept comun și nici nu reprezintă o ipotetică ingerință în atributele puterii judecătorești.

13. În continuare face referire la standardele minimale stabilite în jurisprudența Curții Constituționale și a Curții Europene a Drepturilor Omului cu privire la exigențele respectării accesului liber la justiție și dreptului la un proces echitabil, sub aspectul limitărilor care pot fi aduse acestora în dreptul național, precum și la jurisprudența Curții Constituționale cu privire la instituirea prin norme legale a unor termene pentru contestarea unor acte normative. În acest context concluzionează că, deși a recunoscut faptul că dreptul de acces liber la instanță poate fi supus anumitor formalități de exercitare, respectiv a unor limitări de ordin administrativ sau sub aspectul termenelor, Curtea Constituțională a stabilit și subliniat că aceste îngrădiri trebuie să fie necesare, temeinic justificate, proporționale cu interesul urmărit prin instituirea lor, iar nu imprecise și arbitrare și în niciun caz nu pot aduce atingere

substanței dreptului de acces la justiție și la un proces echitabil (a se vedea, în acest sens, Decizia nr. 894 din 5 decembrie 2006, Decizia nr. 797 din 27 septembrie 2007, Decizia nr. 1.037 din 9 iulie 2009, Decizia nr. 189 din 2 martie 2006, Decizia nr. 647 din 5 octombrie 2006, Decizia nr. 604 din 20 mai 2008); Hotărârea din 28 octombrie 1998, pronunțată în Cauza *Pérez de Rada Cavanilles împotriva Spaniei*, de asemenea se menționează și Hotărârea Curții de Justiție a Uniunii Europene din 24 martie 2009, pronunțată în Cauza C-445/06 — *Danske Slagterier împotriva Bundesrepublik Deutschland*.

14. Astfel, în lumina celor expuse, consideră că termenul de 3 zile prevăzut de textul art. 21 alin. (3) din Legea nr. 85/2006 pentru înregistrarea contestațiilor la raportul lunar de activitate al administratorului judiciar se înscrie în categoria limitărilor stabilite de lege pentru exercițiul dreptului de acces la instanță. Restricția impusă nu se numără însă printre cazurile limitativ expuse la art. 53 din Constituție. Totodată, arată că verificând redactarea și modul în care a fost aplicat textul în discuție de către instanță în cauza de față rezultă cu evidență că aceasta nu corespunde exigențelor statuate în jurisprudența Curții Constituționale și a Curții Europene a Drepturilor Omului, sub aspectul caracterului corect, concret, justificat și proporțional, care s-a stabilit că trebuie să-l îmbrace o limitare de atare natură. În acest sens, Curtea Constituțională prin Decizia nr. 124 din 6 martie 2014 și Decizia nr. 53 din 12 februarie 2013, prin care s-a pronunțat asupra excepției de neconstituționalitate a dispozițiilor art. 21 alin. (3) din Legea nr. 85/2006, a subliniat faptul că „reglementarea de către legiuitor, în limitele competenței ce i-a fost conferită prin Constituție, a condițiilor de exercitare a unui drept-material sau procesual —, inclusiv prin instituirea unor termene, nu trebuie să conducă la o restrângere a exercițiului acestuia, ci doar la o modalitate eficientă de a preveni exercitarea sa abuzivă, în detrimentul altor titulari de drepturi, ocrotite în egală măsură”.

15. Prin urmare, consideră că singura interpretare care corespunde exigențelor constituționale și convenționale — „standardului minimal” —, a textului de lege criticat este aceea că termenul se va calcula de la data la care cel interesat este prezumat că a cunoscut conținutul raportului, și anume data publicării în Buletinul procedurilor de insolvență. Această abordare apare ca fiind singura logică, firească și rezonabilă, având în vedere, în primul rând, art. 21 alin. (1) teza a doua din Legea nr. 85/2006, care stabilește faptul că Raportul lunar de activitate al administratorului se va depune la dosarul instanței și se va publica în Buletinul procedurilor de insolvență; în al doilea rând, prevederile art. 7 alin. (1) și (9) din aceeași lege, potrivit cărora modul în care au loc citarea și comunicarea tuturor actelor de procedură în cursul procedurii de insolvență este Buletinul procedurilor de insolvență; în al treilea rând, dispozițiile art. 5 și 20 din Legea nr. 85/2006, din care rezultă faptul că Raportul lunar de activitate al administratorului este un act de procedură deosebit de important, esențial chiar în anumite cazuri, iar interesul creditorilor de a cunoaște conținutul acestuia și de a-l contesta, prin prisma naturii și efectelor acestui act (a măsurilor pe care le cuprinde), este recunoscut explicit de lege, deci și exercițiul acestui recurs trebuie să fie efectiv asigurat.

16. Cu privire la interpretarea prevederilor criticate se face menționarea că în literatura juridică de specialitate s-a reținut faptul că art. 21 alin. (3) din Legea nr. 85/2006 a fost preluat necritic din Legea nr. 64/1995 privind procedura reorganizării judiciare și a falimentului și este fundamental greșit, pentru că momentul depunerii este necunoscut celor vizați și termenele căilor de atac sunt corelate cu fapte sau acte imposibil a fi cunoscute de cei interesați, iar acest text de lege va trebui să fie corelat de jurisprudență pentru ca momentul începerii curgerii

termenului să fie corelat cu luarea la cunoștință a raportului de către persoana îndreptățită să îl atace.

17. Ca atare, apreciază că, față de jurisprudența Curții Constituționale cu privire la art. 21 alin. (3) din Legea nr. 85/2006, nu este necesar un reviriment jurisprudențial, ci un „aparent reviriment”, respectiv o adaptare a practicii instanței de contencios constituțional cu privire la textul legal criticat, astfel încât acesta să corespundă principiilor consacrate de Legea fundamentală și de Convenție. În acest context face analiza jurisprudenței Curții Constituționale cu privire la prevederile legale criticate, prin raportare atât la spețele în care au fost pronunțate respectivele decizii, cât și la prezenta cauză, cu precizarea că în speța dedusă judecării situația este diferită, fiind necesară reexaminarea textului legal supus controlului de constituționalitate din perspectiva criticilor expuse în prezenta cauză. Astfel, formularea „în termen de 3 zile de la depunere” este ambiguă și neclară, în condițiile în care chiar în alin. (1) al aceluiași art. 21 din lege se prevede expres că Raportul lunar de activitate al administratorului judiciar se va depune la instanță și se va publica în extras în Buletinul procedurilor de insolvență, iar în practică, instanțele rețin că din moment ce acesta se referă la depunere, termenul de 3 zile pentru contestație ar curge exclusiv de la data depunerii Raportului la dosarul de insolvență. Totodată, mai arată că, în practică, astfel cum este situația în cauza de față, instanțele cad de multe ori în capcana lipsei de rigurozitate a redactării textului art. 21 alin. (3) din Legea nr. 85/2006, reținând interpretarea mai sus redată. Or, într-o asemenea interpretare prevederea legală instituie o limitare excesivă a dreptului de acces la instanță. Astfel, lipsa de precizie a legii cu privire la termenul în care poate fi sesizată o instanță de judecată conferă acestui drept un caracter incert și aleatoriu, adică limitat. Arată că o asemenea modalitate de calcul cu privire la termenele procedurale nu se regăsește nici în Codul de procedură civilă și nici în Legea nr. 85/2006, respectiv prin raportare la un moment nepublic și incert — depunerea raportului de activitate de către practicianul în insolvență la grefa instanței.

18. În final, menționează exemplul concret în care se află autoarea excepției de neconstituționalitate, respectiv faptul că prin „Raportul de activitate contestat s-a dispus vânzarea bunului din averea debitoarei, grevat de ipotecă în favoarea autoarei excepției, în alte condiții decât cele convenite anterior de creditorii”. În final, susține că, în măsura în care prevederile art. 21 alin. (3) din Legea nr. 85/2006 se interpretează și se aplică în sensul că termenul de 3 zile pentru înregistrarea contestației la raportul de activitate curge numai de la data depunerii acestuia la dosar, iar nu de la publicarea în Buletinul procedurilor de insolvență, sunt neconstituționale, deoarece nesocotesc dispozițiile art. 21 din Legea fundamentală și art. 6 paragraful 1 din Convenția pentru apărarea drepturilor omului și a libertăților fundamentale.

19. **Curtea de Apel Brașov — Secția civilă** arată că formularea „în 3 zile de la depunere” este ambiguă și neclară, în condițiile în care art. 21 alin. (1) din Legea nr. 85/2006 prevede expres că raportul lunar de activitate al administratorului se va depune la instanță și se va publica în Buletinul procedurilor de insolvență. Or, într-o atare interpretare, prevederea legală criticată instituie o limitare excesivă a dreptului de acces la instanță, lipsită de o justificare corespunzătoare, este disproporționată, de natură a lipsi de conținut însăși prerogativa procesuală reglementată de art. 21 alin. (2) din Legea nr. 85/2005. În practică, astfel cum este situația în cauza de față, instanțele cad de multe ori în capcana lipsei de rigurozitate a redactării textului art. 21 alin. (3) din Legea nr. 85/2006 și rețin că, din moment ce acesta se referă la depunere, termenul de 3 zile pentru contestație ar curge exclusiv de la data depunerii raportului de activitate la dosarul de insolvență al instanței. Arată

că o asemenea modalitate de calcul cu privire la termenele procedurale nu se regăsește nici în Codul de procedură civilă și nici în Legea nr. 85/2006, respectiv prin raportare la un moment nepublic și incert — depunerea raportului de activitate de către practicianul în insolvență la grefa instanței. De altminteri, această realitate este confirmată prin dispozițiile explicate ale art. 21 alin. (1) teza a doua din Legea nr. 85/2006, din care rezultă neechivoc obligativitatea publicării Raportului de activitate în Buletinul procedurilor de insolvență. Or, o concluzie contrară nu poate fi admisă, pentru că ar presupune ca aceste prevederi legale exprese să fie practic îndepărtate astfel de la aplicare. Dovada elocventă a faptului că prin Raportul de activitate al lichidatorului judiciar contestat s-au încălcat drepturi ale participanților la procedură este măsura care s-a luat prin acest raport, anume aceea a valorificării bunurilor debitoarei insolvente, grevate de garanții în favoarea autoarei excepției, într-o altă modalitate (pe loturi, în loc de vânzare în bloc) și la un preț mult mai mic decât cel agreat prin strategia de vânzare. Respingerea ca tardivă a contestației la raport, pentru neintroducerea acesteia în termen de 3 zile de la depunerea acestuia la instanță, în condițiile în care autoarea excepției nu a fost notificată cu privire la depunerea la dosar a raportului contestat nu a permis nici măcar formularea unei cereri de repunere în termenul de contestație. De altfel, în cauză, singura formalitate prin care s-a asigurat publicitatea respectivului raport a constat în publicarea acestuia în Buletinul procedurilor de insolvență, lucru care s-a realizat însă după expirarea celor 3 zile de la data depunerii acestuia la dosarul cauzei.

20. Potrivit dispozițiilor art. 30 alin. (1) din Legea nr. 47/1992, actul de sesizare a fost comunicat președinților celor două Camere ale Parlamentului, Guvernului și Avocatului Poporului, pentru a-și exprima punctele de vedere asupra excepției de neconstituționalitate.

21. **Guvernul** arată că prevederile criticate au mai format obiectul controlului de constituționalitate, sens în care menționează jurisprudența Curții Constituționale în materie. De asemenea apreciază că soluția aleasă de legiuitor este clară ca redactare, dispozițiile criticate se aplică tuturor, iar instituirea unui termen nu restrânge dreptul de acces liber la justiție. Stabilirea prin lege că termenul de 3 zile pentru înregistrarea contestației la Raportul de activitate al administratorului judiciar curge de la data depunerii acestuia la dosar și nu de la data publicării lui în Buletinul procedurilor de insolvență nu determină incertitudine cu privire la data de la care curge termenul de contestare. Legea prevede clar că raportul se depune la dosarul cauzei, iar un extras se publică în Buletinul procedurilor de insolvență, în condiții de activitate normală acestea au loc simultan, astfel practicianul în insolvență depune raportul spre publicare și imediat la dosar. În concluzie, opinează în sensul respingerii excepției de neconstituționalitate a prevederilor art. 21 alin. (3) din Legea nr. 85/2006 raportat la dispozițiile art. 21 din Constituție.

22. **Președinții celor două Camere ale Parlamentului și Avocatul Poporului** nu au comunicat punctele lor de vedere cu privire la excepția de neconstituționalitate.

CURTEA,

examinând actul de sesizare, punctul de vedere al Guvernului, raportul întocmit de judecătorul-raportor, notele scrise depuse, susținerile părții prezente, concluziile procurorului, dispozițiile legale criticate, raportate la prevederile Constituției, precum și Legea nr. 47/1992, reține următoarele:

23. Curtea Constituțională a fost legal sesizată și este competentă, potrivit dispozițiilor art. 146 lit. d) din Constituție, precum și ale art. 1 alin. (2), ale art. 2, 3, 10 și 29 din Legea nr. 47/1992, să soluționeze prezenta excepție.

24. Obiectul excepției de neconstituționalitate îl constituie dispozițiile art. 21 alin. (3) din Legea nr. 85/2006 privind procedura insolvenței, publicată în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 359 din 21 aprilie 2006, cu modificările și completările ulterioare, care au următorul cuprins: „(3) *Contestația trebuie să fie înregistrată în termen de 3 zile de la depunerea raportului prevăzut la alin. (1)*”. Prevederile art. 21 alin. (1) din Legea nr. 85/2006 la care face referire art. 21 alin. (3), criticate în cauza de față, au următorul conținut: „(1) *Administratorul judiciar va depune lunar un raport cuprinzând descrierea modului în care și-a îndeplinit atribuțiile, precum și o justificare a cheltuielilor efectuate cu administrarea procedurii sau a altor cheltuieli efectuate din fondurile existente în averea debitorului. Raportul se depune la dosarul cauzei, iar un extras se publică în Buletinul procedurilor de insolvență. La fiecare 120 de zile judecătorul-sindic va stabili un termen de continuare a procedurii, în care administratorul judiciar va expune în sinteză măsurile efectuate în acest interval cuprinse în rapoartele de activitate.*”

25. Legea nr. 85/2006, cu modificările și completările ulterioare, a fost abrogată prin art. 344 lit. a) din titlul V — *Dispoziții tranzitorii și finale* din Legea nr. 85/2014 privind procedurile de prevenire a insolvenței și de insolvență, publicată în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 466 din 25 iunie 2014. Însă, având în vedere prevederile art. 343 din Legea nr. 85/2014, potrivit căroră „*Procesele începute înainte de intrarea în vigoare a prezentei legi rămân supuse legii aplicabile anterior acestei date*”, precum și Decizia Curții Constituționale nr. 766 din 15 iunie 2011, publicată în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 549 din 3 august 2011, prin care Curtea a stabilit că sintagma „în vigoare” din cuprinsul dispozițiilor art. 29 alin. (1) și ale art. 31 alin. (1) din Legea nr. 47/1992 privind organizarea și funcționarea Curții Constituționale, republicată, este constituțională în măsura în care se interpretează în sensul că sunt supuse controlului de constituționalitate și legile sau ordonanțele ori dispozițiile din legi sau din ordonanțe ale căror efecte juridice continuă să se producă și după ieșirea lor din vigoare, Curtea urmează a exercita controlul de constituționalitate asupra prevederilor criticate din Legea nr. 85/2006 privind procedura insolvenței.

26. În susținerea neconstituționalității acestor dispoziții legale sunt invocate prevederile constituționale ale art. 21 referitor la accesul liber la justiție și art. 53 privind restrângerea exercițiului unor drepturi sau al unor libertăți. Totodată, având în vedere motivarea autoarei excepției de neconstituționalitate cuprinsă în notele scrise, precum și Decizia nr. 1.313 din 4 octombrie 2011, publicată în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 12 din 6 ianuarie 2012, Curtea reține ca teme constituțional și prevederile art. 1 alin. (5) din Constituție cu privire la calitatea legii. De asemenea sunt menționate și prevederile art. 6 paragraful 1 privind dreptul la un proces echitabil și art. 13 privind dreptul la un recurs efectiv din Convenția pentru apărarea drepturilor omului și a libertăților fundamentale.

27. Examinând excepția de neconstituționalitate, Curtea observă că dispozițiile criticate au mai format obiectul controlului de constituționalitate, din perspectiva unor critici de neconstituționalitate și în raport cu prevederi constituționale similare, sens în care sunt Decizia nr. 186 din 2 martie 2010, publicată în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 317 din 14 mai 2010, Decizia nr. 201 din 6 martie 2012, publicată în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 340 din 18 mai 2012, Decizia nr. 53 din 12 februarie 2013, publicată în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 155 din 22 martie 2013, și Decizia nr. 124 din 6 martie 2014, publicată în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 350 din 13 mai 2014, prin care Curtea a respins ca neîntemeiată excepția de neconstituționalitate, în raport cu criticile formulate și cu temeiurile constituționale

invocate în susținerea acesteia. De asemenea, prin Decizia nr. 844 din 11 octombrie 2012, publicată în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 823 din 7 decembrie 2012, Curtea a respins, ca inadmisibilă, excepția de neconstituționalitate, nefiind îndeplinite exigențele art. 10 alin. (2) din Legea nr. 47/1992 privind organizarea și funcționarea Curții Constituționale, potrivit căroră „*Sesizările trebuie făcute în formă scrisă și motivate*”.

28. Potrivit art. 21 alin. (1) din Legea nr. 85/2006, administratorul judiciar va depune lunar un raport cuprinzând descrierea modului în care și-a îndeplinit atribuțiile, precum și o justificare a cheltuielilor efectuate cu administrarea procedurii sau a altor cheltuieli efectuate din fondurile existente în averea debitorului. Raportul se depune la dosarul cauzei, iar un extras se publică în Buletinul procedurilor de insolvență. La fiecare 120 de zile judecătorul-sindic va stabili un termen de continuare a procedurii, în care administratorul judiciar va expune în sinteză măsurile efectuate în acest interval cuprinse în rapoartele de activitate. Împotriva măsurilor luate de administratorul judiciar, debitorul persoană fizică, administratorul special al debitorului persoană juridică, oricare dintre creditorii, precum și orice altă persoană interesată pot face contestație, care trebuie să fie înregistrată în termen de 3 zile de la depunerea raportului [art. 21 alin. (2) și (3)]. Astfel, din examinarea prevederilor art. 21 din Legea nr. 85/2006, Curtea constată că acestea sunt norme de procedură, iar, potrivit prevederilor art. 126 alin. (2) din Constituție, competența instanțelor judecătorești și procedura de judecată sunt prevăzute numai prin lege, iar stabilirea normelor procedurale este atributul exclusiv al legiuitorului, sens în care este și Decizia nr. 124 din 6 martie 2014, *precitată*.

29. Față de aceste prevederi legale procedurale, nemulțumirea autoarei excepției de neconstituționalitate pornește de la faptul că acestea, deși, pe de o parte, instituie obligația administratorului judiciar de a depune, lunar, un raport [cuprinzând descrierea modului în care și-a îndeplinit atribuțiile, precum și o justificare a cheltuielilor efectuate cu administrarea procedurii sau a altor cheltuieli efectuate din fondurile existente în averea debitorului] la dosarul cauzei și de a publica un extras al acestui raport în Buletinul procedurilor de insolvență și dau posibilitatea oricăror creditorii, precum și oricăror altor persoane interesate să formuleze contestație împotriva raportului, pe de altă parte, această contestație trebuie să fie înregistrată în termen de 3 zile de la depunerea raportului. Astfel, momentul de la care curge termenul de 3 zile nu este cel de la data publicării extrasului raportului în Buletinul procedurilor de insolvență, care este momentul de la care conținutul raportului poate să fie efectiv cunoscut de cei interesați, ci este momentul depunerii la „grefa instanței”, moment ce este „netransparent, nepublic, incert, imprecis”.

30. Din perspectiva acestor critici, Curtea constată că prevederile art. 21 alin. (3) din Legea nr. 85/2006 sunt susceptibile a ridica probleme de constituționalitate în ceea ce privește momentul de la care curge termenul de 3 zile în care creditorii sau alte persoane interesate pot să înregistreze/formuleze contestație împotriva raportului administratorului judiciar cu privire la descrierea modului în care și-a îndeplinit atribuțiile, precum și cu privire la justificarea cheltuielilor efectuate cu administrarea procedurii, întrucât sunt neclare și imprecise în ceea ce privește accesul efectiv la justiție a celor interesați în a contesta respectivul raport. Pe de o parte, stabilesc în sarcina administratorului judiciar obligația ca raportul de activitate întocmit lunar să fie depus la dosarul cauzei, iar un extras să fie publicat în Buletinul procedurilor de insolvență, *aspecte care se regăsesc deopotrivă în aceeași teză* [art. 21 alin. (1) teza a doua din Legea nr. 85/2006], pe de altă parte, normele criticate în prezenta cauză operează cu o noțiune parțială, respectiv „*contestația trebuie să fie înregistrată în*

termen de 3 zile de la depunerea raportului prevăzut la alin. (1)” [alin. (1) al art. 21 din Legea nr. 85/2006].

31. Curtea, de altfel, în jurisprudența sa, spre exemplu Decizia nr. 766 din 15 iunie 2011, publicată în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 549 din 3 august 2011, și Decizia nr. 356 din 25 iunie 2014, publicată în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 691 din 22 septembrie 2014, reținând că dreptul este viu, a impus ca și normele de referință în realizarea controlului de constituționalitate să prevadă o protecție juridică sporită subiectelor de drept. Evoluția ascendentă a acestei protecții este evidentă în jurisprudența Curții Constituționale, aspect care îi permite să stabilească noi exigențe în sarcina legiuitorului sau să adapteze exigențele constituționale deja existente în diverse domenii ale dreptului. Așadar, întrucât starea de constituționalitate privește toate ramurile de drept, care la rândul lor trebuie să se supună acelorași exigențe unice de natură constituțională, Curtea este în drept să impună, pe de o parte, o protecție juridică sporită drepturilor și libertăților fundamentale în toate aceste ramuri ale dreptului, iar, pe de altă parte, să uniformizeze această protecție în sensul că fiecărei ramuri de drept să i se aplice în mod unitar exigențele ce derivă din textul Constituției.

32. Toate aceste aspecte se constituie în premisa unui reviriment jurisprudențial în privința art. 21 alin. (3) din Legea nr. 85/2006, aspect ce denotă o constituționalizare a noțiunii de calitate a legii, începând, spre exemplu, cu Decizia nr. 1 din 10 ianuarie 2014, publicată în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 123 din 19 februarie 2014, în raport cu drepturile și libertățile fundamentale, iar, pe de altă parte, Curtea va aplica în mod strict acest standard constituțional în procedura insolvenței, având în vedere că în cadrul acestei proceduri sunt implicate atât persoane juridice, cât și fizice, fiind necesară o protecție juridică similară.

33. De altfel, cu privire la aplicabilitatea drepturilor și libertăților fundamentale persoanelor juridice, Curtea, prin Decizia nr. 485 din 23 iunie 2015, publicată în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 539 din 20 iulie 2015, a reținut că, deși art. 21 privind accesul liber la justiție este cuprins în capitolul I — *Dispoziții comune*, iar art. 24 din Legea fundamentală, privind dreptul la apărare, este cuprins în capitolul II — *Drepturile și libertățile fundamentale* din titlul II — *Drepturile, libertățile și îndatoririle fundamentale* din Constituție, este evident că garantarea accesului liber la justiție și a dreptului la apărare trebuie să fie acordată și persoanelor juridice, nu numai persoanelor fizice. Ca atare, exigențele și garanțiile rezultate din drepturile și libertățile fundamentale reglementate prin Constituție sunt aplicabile și în privința persoanelor juridice, în măsura în care conținutul lor normativ este compatibil cu natura, specificul și particularitățile care caracterizează regimul juridic al persoanei juridice.

34. Astfel, motivele invocate de autoarea prezentei excepții de neconstituționalitate sunt aspecte ce se convertesc în motive de reviriment jurisprudențial în ceea ce privește excepția de neconstituționalitate ce face obiectul prezentei cauze, întrucât Curtea Constituțională nu s-a mai pronunțat asupra constituționalității prevederilor criticate în raport cu o eventuală obstrucționare a accesului la justiție ca urmare a faptului că prevederile legale criticate nu respectă prevederile art. 1 alin. (5) din Constituție cu privire la calitatea legii, respectiv claritate, precizie și previzibilitate.

35. Curtea Constituțională a statuat, în jurisprudența sa, spre exemplu prin Decizia nr. 1 din 8 februarie 1994, publicată în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 69 din 16 martie 1994, că liberul acces la justiție presupune accesul la toate mijloacele procedurale prin care se înfăptuiește actul de justiție, legiuitorul având competența exclusivă de a stabili regulile de desfășurare a procesului în fața instanțelor judecătorești. De asemenea,

Curtea Europeană a Drepturilor Omului, prin Hotărârea din 21 februarie 1975, pronunțată în Cauza *Golder împotriva Regatului Unit*, evidențiază importanța principiului accesului liber la justiție pentru însăși existența unei societăți democratice, referindu-se, pe de o parte, la problema privind sfera de aplicabilitate a art. 6 paragraful 1 din Convenția pentru apărarea drepturilor omului și a libertăților fundamentale, respectiv în sensul în care acesta reglementează nu numai condițiile necesare desfășurării unui proces echitabil, ci și dreptul de a accede la un astfel de proces pentru apărarea drepturilor prevăzute de lege, iar, pe de altă parte, relevând importanța exercitării unui asemenea drept în contextul unei societăți democratice și al unui stat de drept, simpla sa consacrare legală, chiar și la nivelul suprem, prin Constituție, nu este de natură a asigura și o eficacitate reală a acestuia, atât timp cât, în practică, exercitarea sa întâmpină obstacole. Or, accesul la justiție trebuie să fie asigurat și, în consecință, în mod efectiv și eficace.

36. Ca atare, în ceea ce privește procedurile de insolvență, cu precădere în situația din speța de față prevăzută la art. 21, legiuitorul prin Legea nr. 85/2006 și-a îndeplinit obligația constituțională de a stabili norme de procedură care să prevadă posibilitatea contestării actelor efectuate în derularea firească a acestei proceduri, respectiv a statuat că „debitorul persoană fizică, administratorul special al debitorului persoană juridică, oricare dintre creditorii, precum și orice altă persoană interesată având posibilitatea de a face contestație împotriva măsurilor luate de administratorul judiciar” [art. 21 alin. (2) din Legea nr. 85/2006], contestație ce se înregistrează în termen de 3 zile de la depunerea la dosarul cauzei a raportului administratorului judiciar [art. 21 alin. (2) din Legea nr. 85/2006].

37. În ceea ce privește termenele procedurale, Curtea Constituțională a statuat că, în toate cazurile în care legiuitorul a condiționat valorificarea unui drept de exercitarea sa în interiorul unui anumit termen, nu s-a procedat în sensul restrângerii accesului liber la justiție, ci exclusiv pentru a asigura cadrul legal în vederea exercitării dreptului constituțional prevăzut de art. 21. Așadar, reglementarea de către legiuitor, în limitele competenței ce i-a fost conferită prin Constituție, a condițiilor de exercitare a unui drept-material sau procesual —, inclusiv prin instituirea unor termene, nu trebuie să conducă la o restrângere a exercițiului acestuia, ci doar la o modalitate eficientă de a preveni exercitarea sa abuzivă, în detrimentul altor titulari de drepturi, ocrotite în egală măsură (Decizia nr. 53 din 12 februarie 2013, *precitată*, sau Decizia nr. 251 din 9 martie 2006, publicată în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 319 din 10 aprilie 2006).

38. Însă, astfel cum a statuat și instanța de contencios constituțional în numeroase cauze, principiul accesului liber la justiție consacrat de art. 21 din Legea fundamentală implică, între altele, adoptarea de către legiuitor a unor reguli de procedură clare, în care să se prescrie cu precizie condițiile și termenele în care justițiabilii își pot exercita drepturile lor procesuale (Decizia nr. 189 din 2 martie 2006, publicată în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 307 din 5 aprilie 2006). În același sens, Curtea Europeană a Drepturilor Omului a statuat că legea trebuie, într-adevăr, să fie accesibilă justițiabilului și previzibilă în ceea ce privește efectele sale. Pentru ca legea să satisfacă cerința de previzibilitate, ea trebuie să precizeze cu suficientă claritate întinderea și modalitățile de exercitare a puterii de apreciere a autorităților în domeniul respectiv, ținând cont de scopul legitim urmărit, pentru a oferi persoanei o protecție adecvată împotriva arbitrariului (a se vedea Hotărârea din 4 mai 2000, pronunțată în Cauza *Rotaru împotriva României*, paragraful 52, și Hotărârea din 25 ianuarie 2007, pronunțată în Cauza *Sissanis împotriva României*, paragraful 66).

39. Raportând cele prezentate mai sus la speța de față, Curtea constată că legiuitorul și-a respectat numai din punct de vedere formal competența constituțională de a legifera măsuri care să permită accesul la justiție în ceea ce privește contestarea raportului administratorului judiciar, stabilind posibilitatea ca debitorul persoană fizică, administratorul special al debitorului persoană juridică, oricare dintre creditori, precum și orice altă persoană interesată să poată face contestație împotriva măsurilor luate de administratorul judiciar, fără însă a preciza, în mod concret, o dată obiectivă, nesusceptibilă de arbitrar care este data depunerii raportului lunar, dată de la care ar trebui înregistrată contestația.

40. Pe de altă parte, Curtea constată că, în pofida prevederilor art. 21 alin. (1) din Legea nr. 85/2006, care obligă administratorul judiciar ca, odată cu depunerea raportului la dosar, să publice și un extras în Buletinul procedurilor de insolvență, instanțele de judecată nu mai verifică și această ultimă obligație, ci se mărginesc să verifice doar data la care raportul este depus la dosar, operațiune extrem de importantă, întrucât depunerea raportului la dosar trebuie să fie cunoscută efectiv de către toți participanții la procedură, precum și de cei interesați.

41. Având în vedere jurisprudența Curții Constituționale, potrivit căreia „omisiunea și imprecizia legislativă sunt cele care generează încălcarea dreptului fundamental pretins a fi încălcat” (a se vedea Decizia nr. 503 din 20 aprilie 2010, publicată în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 353 din 28 mai 2010), Curtea constată că soluția legislativă prevăzută la art. 21 alin. (3), care stabilește că termenul de 3 zile pentru înregistrarea contestației curge de la data depunerii raportului prevăzut la alin. (1), nu respectă exigențele constituționale referitoare la calitatea legii, respectiv nu întrunește condițiile de claritate, precizie și previzibilitate în ceea ce privește accesul efectiv la justiție, fiind contrară dispozițiilor art. 1 alin. (5) și, implicit, art. 21 din Constituție, prin prisma exigențelor stabilite de Convenția pentru apărarea drepturilor omului și a libertăților fundamentale.

42. În ceea ce privește invocarea în susținerea excepției de neconstituționalitate a dispozițiilor constituționale ale art. 53, Curtea constată că acestea nu au incidență în cauză, deoarece prin prevederile Legii nr. 85/2006, respectiv prin cele criticate în cauza de față în mod punctual, nu s-a legiferat în sensul restrângerii exercițiului unor drepturi și libertăți fundamentale, ci, dimpotrivă, s-a creat un cadru legislativ în care să se desfășoare procedurile în materia insolvenței, inclusiv în ceea ce privește accesul la justiție în această materie, însă, astfel cum

s-a reținut în considerentele prezentei decizii, soluția legislativă nerespectând cerințele privind calitatea legii.

43. În continuare, Curtea observă că Buletinul procedurilor de insolvență este publicația editată de Oficiul Național al Registrului Comerțului, care are drept scop publicarea citațiilor, convocărilor, notificărilor și comunicărilor actelor de procedură efectuate de instanțele judecătorești, administratorul judiciar/lichidator după deschiderea procedurii de insolvență prevăzute de prezenta lege [art. 3 pct. 29 din Legea nr. 85/2006]. Or, în ceea ce privește rațiunea pentru care legiuitorul a inserat în cuprinsul art. 21 alin. (1) teza a doua din Legea nr. 85/2006 prevederea potrivit căreia „raportul se depune la dosarul cauzei, iar un extras se publică în Buletinul procedurilor de insolvență”, Curtea observă că este tocmai aceea de a lua la cunoștință de posibilitatea formulării contestației la raportul administratorului judiciar de către debitorul persoană fizică, administratorul special al debitorului persoană juridică, oricare dintre creditori, precum și orice altă persoană interesată.

44. În acest context, Curtea Constituțională reiterează faptul că, astfel cum a reținut în jurisprudența sa, spre exemplu prin Decizia nr. 1.137 din 4 decembrie 2007, publicată în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 31 din 15 ianuarie 2008, după deschiderea procedurii, luarea efectivă la cunoștință a actelor se face prin Buletinul procedurilor de insolvență.

45. De altfel, această concluzie derivă și din noua viziune a legiuitorului asupra procedurilor privind procedurile de prevenire a insolvenței și de insolvență. Astfel, din examinarea noilor prevederi în materia insolvenței, respectiv art. 59 din Legea nr. 85/2014 privind procedurile de prevenire a insolvenței și de insolvență, se observă că legiuitorul a stabilit în mod concret faptul că „Administratorul judiciar va depune lunar un raport cuprinzând descrierea modului în care și-a îndeplinit atribuțiile, justificarea cheltuielilor efectuate cu administrarea procedurii sau a altor cheltuieli efectuate din fondurile existente în averea debitorului, precum și, dacă este cazul, stadiul efectuării inventarierii. În raport se va menționa și onorariul încasat al administratorului judiciar, cu precizarea modalității de calcul al acestuia [alin. (1)]. Raportul se depune la dosarul cauzei, iar un extras se publică în BPI. [alin. (2)]. Contestația la care se referă alin. (3) al art. 21 din Legea nr. 85/2016 se regăsește în art. 59 alin. (6) din Legea nr. 85/2014, potrivit cu care „Contestația trebuie să fie depusă în termen de 7 zile de la publicarea în BPI a extrasului prevăzut la alin. (2)” [alin. (6)]. Ca atare, Curtea constată că termenul curge de la data publicării extrasului raportului în Buletinul procedurilor de insolvență.

46. Pentru considerentele expuse, în temeiul art. 146 lit. d) și al art. 147 alin. (4) din Constituție, precum și al art. 1—3, al art. 11 alin. (1) lit. A.d) și al art. 29 din Legea nr. 47/1992, cu majoritate de voturi,

CURTEA CONSTITUȚIONALĂ

În numele legii

DECIDE:

Admite excepția de neconstituționalitate ridicată de Cyprus Popular Bank Public CO LTD (fosta Marfin Popular Bank Public CO LTD), cu sediul în Nicosia — Cyprus, în Dosarul nr. 8.459/62/2009/a3 al Curții de Apel Brașov — Secția civilă și constată că soluția legislativă prevăzută la art. 21 alin. (3), care stabilește că termenul de 3 zile pentru înregistrarea contestației curge de la data depunerii raportului prevăzut la alin. (1), este neconstituțională.

Definitivă și general obligatorie.

Decizia se comunică celor două Camere ale Parlamentului, Guvernului și Curții de Apel Brașov — Secția civilă și se publică în Monitorul Oficial al României, Partea I.

Pronunțată în ședința din data de 12 mai 2016.

PREȘEDINTELE CURȚII CONSTITUȚIONALE
AUGUSTIN ZEGREAN

Magistrat-asistent,
Ionița Cochințu

HOTĂRĂRI ALE GUVERNULUI ROMÂNIEI

GUVERNUL ROMÂNIEI

HOTĂRÂRE

pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a Legii viei și vinului în sistemul organizării comune a pieței vitivinicole nr. 164/2015

În temeiul art. 108 din Constituția României, republicată, și al art. 71 din Legea viei și vinului în sistemul organizării comune a pieței vitivinicole nr. 164/2015,

Guvernul României adoptă prezenta hotărâre.

Art. 1. — Se aprobă Normele metodologice de aplicare a Legii viei și vinului în sistemul organizării comune a pieței vitivinicole nr. 164/2015, prevăzute în anexa care face parte integrantă din prezenta hotărâre.

Art. 2. — (1) La data intrării în vigoare a prezentei hotărâri, Hotărârea Guvernului nr. 769/2010 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a Legii viei și vinului în sistemul

organizării comune a pieței vitivinicole nr. 244/2002, publicată în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 595 din 23 august 2010, cu modificările ulterioare, se abrogă.

(2) Măsurile adoptate în baza Hotărârii Guvernului nr. 769/2010, cu modificările ulterioare, aflate în derulare la data intrării în vigoare a prezentei hotărâri, se finalizează conform dispozițiilor în vigoare la data inițierii acestora.

PRIM-MINISTRU
DACIAN JULIEN CIOLOȘ

Contrasemnează:

Ministrul agriculturii și dezvoltării rurale,

Achim Irimescu

Viceprim-ministru,

ministrul economiei, comerțului și relațiilor cu mediul de afaceri,

Costin Grigore Borc

p. Ministrul afacerilor externe,

Alexandru Victor Micula,

secretar de stat

București, 20 iulie 2016.

Nr. 512.

ANEXĂ

NORME METODOLOGICE

de aplicare a Legii viei și vinului în sistemul organizării comune a pieței vitivinicole nr. 164/2015

CAPITOLUL I

Dispoziții generale

Art. 1. — Prezentele norme metodologice asigură aplicarea cadrului juridic și a reglementărilor specifice producției, procesării, îmbutelierii, etichetării și comercializării produselor vitivinicole, cu respectarea legislației naționale și europene în vigoare.

Art. 2. — În sensul prezentelor norme metodologice, următorii termeni se definesc astfel:

a) *produse vitivinicole* — produsele așa cum sunt definite în anexa nr. 3 la prezentele norme metodologice;

b) *autorizații de plantare/replantare* — documente eliberate de Autoritate, definită conform art. 2 lit. e) din Legea viei și vinului în sistemul organizării comune a pieței vitivinicole nr. 164/2015, în baza cărora se aprobă plantările de viță-de-vie;

c) *regiuni viticole* — areale întinse delimitate în baza poziției geografice, particularităților privind condițiile ecologice, soiurilor cultivate, tehnologiilor aplicate, nivelului producțiilor obținute și însușirilor calitative ale produselor vitivinicole rezultate;

d) *îmbuteliator* — persoană fizică sau juridică ori asociație de astfel de persoane care desfășoară activități specifice procesului de îmbuteliere;

e) *producător viticol* — persoană fizică sau juridică ori asociație de astfel de persoane care efectuează activități specifice pentru producerea strugurilor pentru vin;

f) *producător vinicol* — persoană fizică sau juridică ori asociație de astfel de persoane care efectuează activități specifice pentru producerea produselor vinicole;

g) *etichetare* — mențiunile, indicațiile, mărcile de fabrică sau comerciale, imaginile ori semnele care figurează pe orice ambalaj, document, anunț, etichetă, inel sau manșetă, care însoțesc un anumit produs vinicol sau care se referă la acesta;

h) *prezentare* — toate informațiile transmise consumatorilor prin modalitatea de ambalare a produsului vizat, inclusiv prin forma și tipul recipientelor;

i) *importator* — persoană fizică sau juridică ori asociație de astfel de persoane stabilită în cadrul Uniunii, care își asumă responsabilitatea în ceea ce privește punerea în circulație pe teritoriul Uniunii a unor mărfuri din cele care fac obiectul de reglementare a prezentelor norme metodologice, mărfuri care au fost produse în afara spațiului Uniunii Europene;

j) *comerciant* — persoană fizică sau juridică ori asociație de astfel de persoane care efectuează fapte de comerț cu produsele care fac obiectul prezentelor norme metodologice, fie în scopul revânzării acestora, fie în scopul consumului direct.

CAPITOLUL II

Producția viticolă — Areale de cultură

Art. 3. — (1) Arealele viticole din România și nominalizarea acestora se aprobă prin ordin al Autorității.

(2) Modificarea delimitării teritoriale a arealelor viticole se stabilește de către Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole, denumit în continuare *O.N.V.P.V.*, după consultarea asociațiilor de producători, în baza studiilor efectuate de Institutul de Cercetare-Dezvoltare pentru Viticultură și Vinificație Valea Călugărească, denumit în continuare *I.C.D.V.V.*, și are la bază următoarele criterii:

- a) condițiile climatice determinante pentru potențialul calitativ al strugurilor și vinurilor;
- b) condițiile de relief asemănător;
- c) tehnologiile aplicate;
- d) nivelul producțiilor obținute și însușirile calitative ale produselor vitivinicole rezultate.

Art. 4. — (1) Producătorii de struguri pentru vin au obligația de a ține evidența producției și a modului de valorificare a acesteia în carnetul de viticultor.

(2) Carnetul de viticultor se eliberează de către direcția pentru agricultură județeană și a municipiului București, denumită în continuare *D.A.J.*, persoanelor fizice sau juridice care exploatează plantații cu viță-de-vie înscrise în registrul plantațiilor viticole, denumit în continuare *R.P.V.*, care comercializează struguri de vin pentru procesare.

(3) Modelul și condițiile de utilizare a carnetului de viticultor se aprobă prin ordin al Autorității.

CAPITOLUL III

Structura pieței vitivinicole

SECȚIUNEA 1

**Înființarea, întreținerea și defrișarea plantațiilor viticole.
Materialul săditor viticol****A. Materialul săditor viticol**

Art. 5. — Definițiile pentru categoriile de material de înmulțire vegetativă, material săditor viticol și categoriile de material biologic folosite în viticultură, prevăzute la art. 8 din Legea viei și vinului în sistemul organizării comune a pieței vitivinicole nr. 164/2015, denumită în continuare *Lege*, sunt cuprinse în anexa nr. 1 la prezentele norme metodologice.

Art. 6. — (1) Materialul de înmulțire vegetativă a viței-de-vie se realizează din:

- a) butuci individuali recunoscuți ca plante-mamă pentru recoltare cap clonă;
- b) plante-mamă destinate pentru producerea materialului inițial pentru coarde altoi și butași portaltoi;
- c) plantații-mamă destinate pentru producerea materialului bază pentru coarde altoi și butași portaltoi;
- d) plantații-mamă destinate pentru producerea materialului certificat pentru coarde altoi și butași portaltoi.

(2) Definițiile tipurilor de plantații viticole care produc material de înmulțire vegetativă a viței-de-vie sunt prevăzute în anexa nr. 2 la prezentele norme metodologice.

(3) Materialul de înmulțire vegetativă a viței-de-vie se realizează prin altoire și/sau butași înrădăcinați în școli de vițe pentru material săditor certificat și/sau standard.

(4) Schema selecției clonale, condițiile referitoare la cultură, condițiile privind materialul de înmulțire și obținerea de plante din categoriile biologice prevăzute de prezentul articol, obținerea nucleului de premultiplicare, respectiv plantația de viță-de-vie din material inițial și material bază se stabilesc de către I.C.D.V.V.

(5) Schema selecției clonale se aprobă prin ordin al Autorității, în termen de 30 de zile de la data intrării în vigoare a prezentei hotărâri.

Art. 7. — (1) Categoriile biologice de material săditor viticol admise în România sunt următoarele:

- a) materialul inițial;
- b) materialul bază;
- c) materialul certificat;
- d) materialul standard.

(2) Definițiile acestor categorii sunt prevăzute în anexa nr. 1 la prezentele norme metodologice.

Art. 8. — (1) Producerea materialului săditor viticol se realizează în următoarele tipuri de unități recunoscute de către Autoritate, prin Inspekția Națională pentru Calitatea Semințelor, denumită în continuare *I.N.C.S.*:

- a) unități de selecție;
- b) unități de conservare și preînmulțire;
- c) unități de înmulțire;
- d) unități de producție pentru vițe altoite și nealtoite.

(2) Definițiile unităților care produc material de înmulțire vegetativă a viței-de-vie sunt prevăzute în anexa nr. 2 la prezentele norme metodologice.

(3) Producerea, controlul, certificarea calității și comercializarea clonelor omologate și a materialului de înmulțire vegetativă a viței-de-vie, inițial, bază și certificat din România, definite în anexa nr. 1 la prezentele norme metodologice, se fac conform procedurii aprobate prin ordin al Autorității, în termen de 30 de zile de la data intrării în vigoare a prezentei hotărâri.

Art. 9. — Soiurile de viță-de-vie pentru producerea de vinuri trebuie să facă parte din Catalogul oficial al soiurilor de plante de cultură din România, elaborat anual de Institutul de Stat pentru Testarea și Înregistrarea Soiurilor, denumit în continuare *I.S.T.I.S.*, cu avizul *O.N.V.P.V.*

Art. 10. — (1) Lista soiurilor și clonelor pentru struguri de vin și a sinonimilor acestora permise pe teritoriul național pentru a fi plantate, replantate, altoite în scopul producției de vinuri se aprobă și se actualizează prin ordin al Autorității și se notifică Comisiei Europene, prin instituțiile desemnate.

(2) Soiurile de struguri de vinificație și sinonimiile acestora care sunt admise în sistemul de etichetare a vinurilor varietale se notifică de către *O.N.V.P.V.* la Comisia Europeană.

(3) Soiurile și clonele de viță-de-vie nou-create vor fi introduse în Catalogul oficial al soiurilor de plante de cultură din România, care stă la baza elaborării listei soiurilor admise în cultură.

(4) Catalogul oficial al soiurilor de plante de cultură din România este elaborat pe baza metodologiei de examinare tehnică și de prezentare a noilor soiuri, în vederea înregistrării în Registrul soiurilor.

B. Înființarea plantațiilor viticole

Art. 11. — (1) Înființarea plantațiilor de viță-de-vie se face în areale viticole, numai cu soiuri/clone prevăzute în lista de soiuri și clone de struguri de vin, menționată la art. 10.

(2) Este interzisă plantarea/replantarea cu unul dintre următoarele soiuri de hibridi producători direcți, denumiți în continuare *HPD*: Noah, Othello, Isabelle, Jacques, Clinton și Herbermont.

(3) Plantarea hibridilor interspecifici cu rezistență relativă la boli, obținuți prin încrucișări complexe între soiurile *Vitis vinifera* și soiuri aparținând altor specii ale genului *Vitis*, este permisă numai în intravilanul localităților situate în afara arealelor viticole, în scop ornamental sau pentru consumul familial, pe o suprafață de cel mult 0,1 ha de familie.

(4) Plantațiile înființate prin utilizarea unui drept de plantare din rezerva națională, precum și cele care au beneficiat de fonduri europene alocate măsurii de restructurare/reconversie sunt destinate exclusiv pentru producerea strugurilor cu

denumire de origine controlată și a strugurilor cu indicație geografică.

(5) Procedura de gestionare a sistemului autorizațiilor de plantare a viței-de-vie de struguri pentru vin se aprobă prin ordin al Autorității.

C. Întreținerea plantațiilor viticole

Art. 12. — I.C.D.V.V., împreună cu rețeaua sa de unități de cercetare și dezvoltare zonale, elaborează tehnologiile de cultură a viței-de-vie adaptate diferitelor zone și tipuri de plantații, care sunt puse la dispoziția producătorilor viticoli cu titlu de recomandare.

Art. 13. — Cultivatorii de viță-de-vie trebuie să respecte tehnologiile de cultură și normele privind ecocondiționalitatea, în conformitate cu legislația națională și europeană în vigoare.

D. Defrișarea plantațiilor de viță-de-vie

Art. 14. — (1) Defrișarea plantațiilor de viță-de-vie în suprafață mai mare de 0,1 ha se face în baza declarației de defrișare, depusă la D.A.J. și transmisă către consilierii cu atribuții de inspecție de stat pentru controlul tehnic vitivinicol din județul respectiv.

(2) Certificarea defrișării plantațiilor de viță-de-vie se face de către consilierii cu atribuții de inspecție în sectorul vitivinicol din județul respectiv, în vederea actualizării datelor din R.P.V.

(3) Persoanele fizice sau juridice care efectuează defrișarea plantațiilor în alte condiții decât cele prevăzute la alin. (1) și cele care abandonează suprafețele plantate cu viță-de-vie nu beneficiază de autorizația de replantare.

(4) Orice defrișare efectuată cu respectarea prevederilor alin. (1) generează o autorizație de replantare în suprafață echivalentă cu cea defrișată, acordată de D.A.J., în baza certificării defrișării de către consilierii cu atribuții de inspecție în sectorul vitivinicol din județul respectiv.

SECȚIUNEA a 2-a

Producția de vin

A. Produsele vinicole

Art. 15. — (1) Produsele vinicole sunt cuprinse în următoarele categorii:

- a) must de struguri;
- b) suc de struguri;
- c) alte musturi de struguri, decât cele parțial fermentate sau a căror fermentație a fost oprită altfel decât cu adaos de alcool;
- d) vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite sau cu adaos de alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009, cu excepția celorlalte musturi de struguri de la subpozițiile 2204 30 92, 2204 30 94, 2204 30 96 și 2204 30 98, reglementate de Regulamentul (CE) nr. 1.214/2007 al Comisiei din 20 septembrie 2007 de modificare a anexei I la Regulamentul (CEE) nr. 2.658/87 al Consiliului privind Nomenclatura tarifară și statistică și Tariful Vamal Comun — cap. 20 „Preparate din legume, din fructe sau din alte părți de plante” și cap. 22 „Băuturi, lichide alcoolice și oțet”;
- e) oțet de vin;
- f) drojdie de vin;
- g) tescovină de struguri.

(2) Definițiile produselor menționate mai sus sunt cuprinse în anexa nr. 3 la prezentele norme metodologice.

B. Vinurile

Art. 16. — (1) Vinul este un produs alimentar obținut exclusiv prin fermentarea alcoolică, totală sau parțială, a strugurilor proaspeți, presați ori nu, sau a mustului de struguri.

(2) În funcție de conținutul lor în zaharuri, exprimat în glucoză plus fructoză, vinurile se clasifică în conformitate cu prevederile anexei nr. 4.V la prezentele norme metodologice.

Art. 17. — Vinurile se clasifică astfel:

a) vin cu denumire de origine controlată, denumit în continuare *vin cu D.O.C.*;

b) vin cu indicație geografică, denumit în continuare *vin cu I.G.*;

c) vin liniștit fără D.O.C. și fără I.G., cu denumire de soi, care utilizează în vederea comercializării numele soiului/soiurilor de struguri de vinificație din care se obține, cu condiția ca acesta să fie obținut în proporție de cel puțin 85% din soiul utilizat la etichetare, denumit în continuare *vin varietal*;

d) vin fără D.O.C., fără I.G. și fără denumire de soi, denumit în continuare *vin*.

Art. 18. — Pot utiliza numele unei D.O.C., în vederea comercializării, cu respectarea condițiilor din caietele de sarcini, următoarele categorii de vinuri:

- a) vin liniștit, denumit în continuare *vin*;
- b) vin spumant de calitate;
- c) vin spumant de calitate de tip aromat;
- d) vin licoros;
- e) vin petiant;
- f) vin din struguri stafidiți;
- g) vin din struguri supramaturați.

Art. 19. — Pot utiliza numele unei indicații geografice, în vederea comercializării, cu respectarea condițiilor din caietele de sarcini, următoarele categorii de vinuri:

- a) vin;
- b) vin spumant;
- c) vin perlant.

C. Vinurile speciale

Art. 20. — Vinurile speciale sunt:

- a) vinurile spumante, vinurile spumante de calitate, vinurile spumante de calitate de tip aromat și vinurile spumoase;
- b) vinurile perlante și petiante;
- c) vinurile licoroase;
- d) vinurile obținute din struguri stafidiți și vinurile obținute din struguri supramaturați.

Art. 21. — (1) Definiția vinurilor spumante, vinurilor spumante de calitate, vinurilor spumante de calitate de tip aromat și vinurilor spumoase este prevăzută în anexa nr. 3 la prezentele norme metodologice.

(2) În funcție de conținutul în zahăr, vinurile prevăzute la alin. (1) pot fi:

- a) brut natur; conținutul de zahăr exprimat în glucoză plus fructoză este de maximum 3 g/L; această mențiune poate fi utilizată numai pentru produsele la care nu s-a adăugat zahăr după cea de-a doua fermentație;
- b) extrabrut; conținutul de zahăr este de maximum 6 g/L;
- c) brut; conținutul de zahăr este de maximum 12 g/L;
- d) extrasec; conținutul de zahăr este cuprins între 12,01 și maximum 17 g/L;
- e) sec; conținutul de zahăr este cuprins între 17,01 și maximum 32 g/L;
- f) demisec; conținutul de zahăr este cuprins între 32,01 și maximum 50 g/L;
- g) dulce; conținutul de zahăr este mai mare de 50 g/L.

(3) Pentru vinurile spumante de calitate cu D.O.C. atât producerea vinului materie primă, cât și refermentarea în butelii se vor efectua în arealul delimitat.

Art. 22. — (1) Definiția vinurilor perlante, petiante și licoroase este prevăzută în anexa nr. 3 la prezentele norme metodologice.

(2) Materiile prime utilizate pentru producerea vinurilor licoroase, respectiv struguri, must, must concentrat, vin, alcool de origine viticolă, trebuie să îndeplinească condițiile de calitate și de obținere precizate de reglementările în vigoare.

Art. 23. — Definiția vinurilor obținute din struguri stafidiți și a vinurilor obținute din struguri supramaturați este prevăzută în anexa nr. 3 la prezentele norme metodologice.

D. Alte produse pe bază de must

Art. 24. — (1) Din categoria altor produse pe bază de must fac parte:

- a) mustul de struguri;

- b) mustul de struguri parțial fermentat;
 - c) mustul de struguri parțial fermentat extras din struguri stafidiți;
 - d) mustul de struguri concentrat;
 - e) mustul de struguri concentrat rectificat;
 - f) sucul de struguri;
 - g) sucul de struguri concentrat.
- (2) Definițiile produselor menționate la alin. (1) sunt prevăzute în anexa nr. 3 la prezentele norme metodologice.

CAPITOLUL IV

Practicile și tratamentele oenologice autorizate

SECȚIUNEA 1

Practici și tratamente oenologice autorizate și restricții

Art. 25. — Practicile și tratamentele oenologice autorizate, care pot fi utilizate în obținerea și conservarea produselor vitivinicole, condițiile, restricțiile și limitele de utilizare a acestora sunt prevăzute în anexa nr. 4.IA la prezentele norme metodologice.

Art. 26. — Limitele conținutului de anhidridă sulfuroasă din vinuri sunt indicate în anexa nr. 4.IB la prezentele norme metodologice.

Art. 27. — Limitele acidității volatile din vinuri sunt indicate în anexa nr. 4.IC la prezentele norme metodologice.

Art. 28. — Practicile oenologice autorizate și restricțiile privind obținerea vinurilor spumante, vinurilor spumante de calitate și vinurilor spumante de calitate de tip aromat sunt prevăzute în anexa nr. 4.II la prezentele norme metodologice.

Art. 29. — Practicile oenologice autorizate și restricțiile privind obținerea vinurilor licoroase sunt prevăzute în anexa nr. 4.III la prezentele norme metodologice.

SECȚIUNEA a 2-a

Îmbogățirea, acidificarea și dezacidificarea

Art. 30. — (1) *Îmbogățirea* reprezintă practica oenologică prin care se corectează conținutul de zaharuri pentru mărirea titrului alcoolic volumic natural.

(2) În anii viticoli nefavorabili se poate practica mărirea tăriei alcoolice naturale în volume a mustului de struguri și a mustului de struguri parțial fermentat destinate producerii vinurilor; anii viticoli nefavorabili sunt cei în care resursele de lumină (durata de strălucire a soarelui) și căldură (suma gradelor de temperatură) sunt insuficiente și nu permit maturarea corespunzătoare (optimă) a strugurilor.

(3) Creșterea tăriei naturale alcoolice în volume nu poate depăși următoarele limite:

- a) 2,0% vol., în zona viticolă B;
- b) 1,5% vol., în zona viticolă C.

(4) În anii cu condiții climatice deosebit de nefavorabile, respectiv cu deficit accentuat al resurselor de lumină și căldură și excedent pronunțat al precipitațiilor în perioada de maturare a strugurilor, Autoritatea poate solicita Comisiei Europene o creștere a limitei stabilite la alin. (3) cu 0,5% vol.

Art. 31. — (1) Creșterea tăriei alcoolice naturale în volume, menționată la art. 30, poate fi făcută după cum urmează:

a) în cazul strugurilor proaspeți, al mustului de struguri parțial fermentat sau al vinului în fermentație, prin adaos de zaharoză, de must de struguri concentrat sau de must de struguri concentrat rectificat, pentru obținerea vinului fără D.O.C. și fără I.G.;

b) în cazul strugurilor proaspeți, al mustului de struguri parțial fermentat sau al vinului în fermentație, prin adaos de must de struguri concentrat sau de must de struguri concentrat rectificat, pentru obținerea vinurilor cu D.O.C., a vinurilor cu I.G. și a vinurilor varietale;

c) 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 osmoză inversă;

d) în cazul vinului din care se poate obține un vin fără D.O.C., fără I.G. și fără denumire de soi, procedeul se poate realiza doar prin concentrare parțială la rece.

(2) Practicile oenologice menționate la alin. (1) se exclud reciproc.

(3) Adaosul de zaharoză menționat la alin. (1) lit. a) și c) se face direct și poate fi practicat numai la producerea vinurilor seci fără D.O.C., fără I.G. și fără denumire de soi, în condițiile prevăzute de reglementările europene și normele naționale.

(4) Adaosul de must de struguri concentrat sau de must de struguri concentrat rectificat nu poate mări volumul inițial de struguri zdrobiți, de must de struguri, de must de struguri în fermentație sau de vin nou aflat în fermentație cu mai mult de 8% în zona viticolă B și 6,5% în zona viticolă C.

(5) În cazul în care se aplică prevederile art. 30 alin. (4), limita de creștere volumică este de 10,5% în zona viticolă B.

(6) Concentrarea mustului de struguri sau a vinurilor nu poate reduce cu mai mult de 20% volumul inițial de vin și în niciun caz nu poate să mărească cu mai mult de 2% vol. tăria naturală alcoolică în volume.

(7) Procedecele menționate anterior nu pot avea ca efect creșterea tăriei alcoolice totale în volume a produselor care au fost supuse acestei practici peste limita maximă de: 12% vol. în zona viticolă B; 12,5% vol. în zona viticolă CI; 13% vol. în zona viticolă CII.

Art. 32. — (1) *Îndulcirea* este practica oenologică prin care se mărește conținutul de zaharuri al produsului vitivinicol, practică ce se efectuează cu ajutorul unuia sau mai multora dintre produsele următoare: must de struguri, must de struguri concentrat sau must de struguri concentrat rectificat.

(2) Condițiile și limitele utilizate în practica oenologică menționată la alin. (1) sunt prevăzute în anexa nr. 4.IV la prezentele norme metodologice.

Art. 33. — (1) *Acidificarea/Dezacidificarea* este practica oenologică prin care se mărește/reduce aciditatea produselor vinicole.

(2) Strugurii proaspeți, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, vinul nou în fermentație și vinul pot face obiectul:

- a) unei dezacidificări, în zonele viticole B și CI;
- b) unei acidificări și al unei dezacidificări, în zonele viticole CI și CII.

(3) Acidificarea produselor menționate la alin. (2), cu excepția vinului, se poate face doar până la limita maximă de 1,50 g/L exprimată în acid tartric sau 20 miliechivalenți/L.

(4) Acidificarea vinurilor se poate face doar până la limita maximă de 2,50 g/L exprimată în acid tartric sau 33,3 miliechivalenți/L.

(5) Dezacidificarea vinurilor se poate face doar până la limita maximă de 1 g/L exprimată în acid tartric sau 13,3 miliechivalenți/L.

(6) Mustul de struguri destinat concentrării poate face obiectul unei dezacidificări parțiale.

(7) Acidificarea și îmbogățirea, precum și acidificarea și dezacidificarea aceleiași produs se exclud reciproc.

Art. 34. — (1) *Cupajul* reprezintă amestecul vinurilor sau al musturilor de proveniență diferită, din soiuri diferite de viță-de-vie, din ani diferiți de recoltă sau din categorii diferite de vin sau de must.

- (2) Sunt considerate diferite categorii de vinuri sau musturi:
 - (i) vinuri roșii, vinuri albe și musturile adecvate obținerii uneia dintre aceste categorii de vin;

(ii) vinurile care fac obiectul art. 17 din Lege, precum și musturile sau vinurile din care se poate obține una dintre aceste categorii de vin;

(iii) în cadrul prezentului articol, vinul rosé este considerat a fi vin roșu.

(3) Produsele prevăzute la alin. (2) pot proveni din:

a) state diferite din cadrul Uniunii Europene;

b) zone viticole diferite din cadrul Uniunii Europene.

(4) Nu este permisă cupajarea vinurilor albe cu vinurile roșii.

(5) Nu sunt considerate cupaje:

- a) îmbogățirea prin adăugare de must de struguri concentrat sau must de struguri concentrat rectificat;
- b) îndulcirea.

SECȚIUNEA a 3-a

Condiții de realizare a practicilor oenologice

Art. 35. — (1) Îmbogățirea, acidificarea și dezacidificarea sunt permise numai în timpul procesării strugurilor proaspeți, a mustului de struguri, a mustului de struguri parțial fermentat sau a vinului nou în fermentație sau a vinului.

(2) Îmbogățirea, acidificarea și dezacidificarea se realizează în limitele stabilite prin încadrarea arealelor în zonele viticole de proveniență a strugurilor B, C1 și C2, menționate la art. 4 alin. (1) din Lege.

(3) Fiecare practică menționată la alin. (1) și (2) se notifică consilierilor cu atribuții de inspecție de stat pentru controlul tehnic vitivinicol din județul respectiv. Producătorii trebuie să înscrie în registrele prevăzute de legislația în vigoare următoarele: efectuarea îmbogățirii, a îndulcirii, stocurile de zaharoză, must de struguri concentrat sau must de struguri concentrat rectificat utilizate pentru realizarea produselor.

(4) Practicile menționate la alin. (1) trebuie înscrise în documentul de însoțire cu care circulă în vrac produsele astfel tratate.

(5) Îmbogățirea se efectuează pentru produsele provenite din recolta unui an, în aceeași campanie viticolă, astfel:

a) înainte de 1 ianuarie, în zonele viticole C1 și C2;

b) înainte de 16 martie, în zona viticolă B.

(6) Celelalte practici oenologice pot fi aplicate vinurilor pe toată perioada anului viticol.

Art. 36. — Documentele aferente practicilor oenologice și modelul acestora se aprobă prin ordin al Autorității, în termen de 30 de zile de la data intrării în vigoare a prezentei hotărâri.

SECȚIUNEA a 4-a

Calitatea vinurilor

Art. 37. — Vinurile proprii consumului uman trebuie să prezinte, în momentul comercializării, însușirile organoleptice caracteristice categoriei de calitate și tipului de vin, precum și următorii parametri fizico-chimici, atestați prin analize efectuate în laboratoare autorizate de către Autoritate:

a) tăria alcoolică la 20° C — minimum 8,5% alcool dobândit în volume;

b) aciditatea totală — minimum 3,5 g/L exprimată în acid tartric sau 46,6 miliechivalenți pe litru, conform încadrării în zonele viticole ale Uniunii Europene B, C1 și C2;

c) aciditatea volatilă nu poate fi mai mare de:

(i) 18 miliechivalenți pe litru sau 1,08 g/L acid acetic pentru musturile de struguri parțial fermentate;

(ii) 18 miliechivalenți pe litru sau 1,08 g/L acid acetic pentru vinurile albe sau rosé;

(iii) 20 miliechivalenți pe litru sau 1,2 g/L acid acetic pentru vinurile roșii. Aceste limite pot fi depășite numai pentru unele vinuri vechi, maturate cel puțin 2 ani în vase din lemn de stejar, sau pentru unele

vinuri produse după tehnologii speciale, cu condiția să nu aibă influență negativă asupra caracteristicilor organoleptice.

Art. 38. — După culoare, vinurile se clasifică în: albe, rosé și roșii.

Art. 39. — (1) Limitele maxime acceptate ale parametrilor fizico-chimici de bază, la momentul punerii în consum, sunt prevăzute în anexa nr. 4 IB la prezentele norme metodologice.

(2) La data punerii în consum, compoziția vinurilor trebuie să se încadreze în parametrii fizico-chimici de mai jos:

a) acid citric, 1 g/L;

b) metanol:

(i) 250 mg/L pentru vinurile albe și rosé;

(ii) 400 mg/L pentru vinurile roșii;

c) arsen, 0,2 mg/L;

d) cadmiu, 0,01 mg/L;

e) cupru, 1,0 mg/L;

f) plumb, 0,2 mg/L;

g) sodiu excedentar, 60 mg/L;

h) zinc, 5,0 mg/L;

i) bor, 80 mg/L exprimat în acid boric;

j) brom, 1,0 mg/L;

k) fluor, 1,0 mg/L și 3,0 mg/L produse din struguri recoltați în plantațiile de soiuri nobile tratate cu criolit;

l) sulfați, 1,0 g/L, cu următoarele excepții:

(i) 1,5 g/L în vinurile învechite cel puțin 2 ani în vase, în vinurile îndulcite;

(ii) 2 g/L în vinurile cu adaos de must concentrat și în vinurile în mod natural dulci;

(iii) 2,5 g/L la vinurile maturate sub peliculă de levuri și alte vinuri de tip oxidativ;

m) diglicozidul malvidinei pentru vinurile roșii și rose 15,0 mg/L (determinată prin metoda cantitativă oficială);

n) etilen glicol, 10,0 mg/L;

o) dietilen glicol, 10,0 mg/L;

p) propilen glicol:

(i) 150 mg/L în vinuri;

(ii) 300 mg/L în vinuri spumante;

q) ocratoxina A, 2 micrograme/L;

r) raport glucoza fructoza, subunitar.

Art. 40. — (1) Vinurile care nu corespund categoriei de calitate în care au fost încadrate sunt retrase de la comercializare.

(2) Vinurile care nu întrunesc parametrii pentru consumul uman se retrag de la comercializare sau se denaturează după caz.

(3) Vinurile vrac sunt admise la comercializare numai însoțite de buletinul de analiză eliberat de laboratoarele autorizate.

(4) Controlul oficial al parametrilor fizico-chimici și caracteristicilor organoleptice ale vinurilor se realizează în laboratoare desemnate de Autoritate care îndeplinesc criteriile generale de funcționare a laboratoarelor de testare stabilite în standardul ISO/CEI 17025. Lista laboratoarelor care efectuează controlul oficial se aprobă prin ordin al Autorității, se actualizează periodic și se publică în Monitorul Oficial al României, Partea I.

(5) Lista laboratoarelor menționate la alin. (4) se comunică Comisiei Europene de către Autoritate.

Art. 41. — (1) Vinurile care nu respectă parametrii organoleptici și fizico-chimici stabiliți prin prezentele norme metodologice sunt improprii consumului uman.

(2) Vinurile improprii consumului uman pot fi destinate, după caz, distilării sau producerii oțetului.

CAPITOLUL V

Comercializarea vinului și a produselor vinicole

SECȚIUNEA 1

Condiții de comercializare a strugurilor de vin, a vinurilor și a celorlalte produse vinicole

Art. 42. — (1) Condițiile de comercializare a strugurilor de vin, respectiv evidența producției și modul de valorificare a acestora, se aprobă prin ordin al Autorității.

(2) Achiziționarea strugurilor de vin pentru vinificație de la producători persoane fizice și juridice, în vederea asigurării trasabilității, se face în baza carnetului de viticultor.

(3) Producătorii de vin care cumpără struguri de vin pentru vinificație au obligația de a menționa în evidențele primare cantitatea, soiul și zona de proveniență a producătorului de struguri, consemnate în carnetul de viticultor.

Art. 43. — (1) Cu excepția vinurilor spumoase, spumante, perlante, petiante și licoroase, orice categorie de vinuri poate fi comercializată în vrac în vederea îmbutelierii.

(2) Vinurile cu D.O.C., cu I.G., varietale, spumoase, spumante, perlante, petiante și licoroase sunt puse în consum exclusiv în formă îmbuteliată.

(3) Cu excepția vinurilor de la alineatul precedent, orice altă categorie de vin poate fi pusă în consum și sub formă vrac.

(4) Vinurile cu D.O.C., cu I.G. și vinurile varietale, ambalate în sistem bag-in-box, pot fi puse în consum direct (către consumator) în recipiente de volum mai mic decât cel al recipientului în care au fost îmbuteliate, cu respectarea trasabilității.

(5) Comercializarea cu amănuntul a vinurilor vrac se face numai în spații autorizate de consilierii cu atribuții de inspecție de stat pentru controlul tehnic vitivinicol, conform criteriilor și condițiilor de comercializare aprobate prin ordin al Autorității.

(6) Pentru transportul în vrac în vederea comercializării vinului obținut de producători persoane fizice/juridice, în recipiente mai mari de 60 litri, sunt obligatorii documentele de însoțire și buletinul de analiză emis de un laborator autorizat.

Art. 44. — (1) Producătorii și comercianții de produse vinicole în vrac sunt obligați să țină evidența acestora, conform normelor legale în vigoare. Documentele de evidență se țin în aceeași incintă cu produsele depozitate. Intrările și ieșirile de produse vinicole se operează în cel mult 24 de ore de la efectuarea lor. Stocurile trebuie să corespundă cu evidențele la zi.

(2) Producătorii și comercianții de produse vinicole în vrac au obligația de a permite organelor de control abilitate prin lege accesul în incintele unde sunt depozitate produsele, în vederea comercializării, cu scopul de a verifica realitatea constatată în teren comparativ cu situațiile declarate în documentele de evidență.

Art. 45. — Pentru vinurile cu D.O.C., cu I.G. și pentru vinurile varietale îmbuteliate nu este necesară copia de pe certificatul de atestare, elementele de garantare a calității fiind menționate pe etichetă, sub răspunderea celui care a efectuat îmbutelierea.

Art. 46. — Documentele de certificare a calității produselor destinate livrării prin contracte între părți, sunt eliberate de organele responsabile, în condițiile legii.

SECȚIUNEA a 2-a

Ambalare, etichetare, prezentare

Art. 47. — (1) Vinurile spumante de calitate cu D.O.C. pot fi păstrate în scopul vânzării sau scoase pe piață numai în recipiente de sticlă închise cu ajutorul unui dop din plută ori din alte materiale admise în comerțul internațional, fixate cu ajutorul unor legături de sârmă, acoperite, acolo unde este cazul, cu un capac și învelite în folie care acoperă dopul în totalitate, precum

și o parte a gâtului buteliei sau, în cazul buteliilor cu o capacitate nominală de maximum 0,20 litri, cu un dispozitiv de închidere adecvat.

(2) Dispozitivele de închidere nu pot fi acoperite cu capsulă sau folie fabricate pe bază de plumb.

(3) Asociațiile de producători pot stabili, prin caietele de sarcini corespunzătoare D.O.C. și/sau I.G., norme de ambalare, etichetare și prezentare a vinurilor, cu respectarea prevederilor prezentei hotărâri.

(4) Dacă în caietul de sarcini al vinului cu D.O.C./I.G. se indică faptul că ambalarea vinului trebuie efectuată în cadrul ariei geografice delimitate sau într-o arie din imediata vecinătate a ariei delimitate în cauză, această cerință trebuie să fie justificată corespunzător.

Art. 48. — (1) La etichetarea produselor vitivinicole se utilizează indicații obligatorii și indicații facultative.

(2) Produsele definite în anexa nr. 3 la prezentele norme metodologice puse în circulație în recipiente cu o capacitate nominală de până la 60 l se etichetează conform prevederilor prezentelor norme metodologice.

(3) Indicațiile obligatorii trebuie grupate în același câmp vizual și prezentate cu caractere clare, lizibile, de neșters și suficient de mari pentru a ieși bine în evidență de pe fondul pe care sunt imprimate și pentru a putea fi distinse clar de celelalte indicații scrise și desene.

(4) Indicațiile obligatorii sunt:

a) denumirea categoriei de produse viticole așa cum sunt definite în anexa nr. 3 la prezentele norme metodologice;

b) pentru vinurile cu D.O.C. sau cu I.G.:

(i) mențiunea „denumire de origine controlată” sau „indicație geografică”; și

(ii) denumirea de origine controlată sau indicația geografică;

c) tăria alcoolică dobândită;

d) țara de proveniență;

e) indicarea îmbutelietorului sau, în cazul vinului spumant, al vinului spumos, al vinului spumant de calitate sau al vinului spumant de calitate de tip aromat, numele producătorului sau al comerciantului;

f) indicarea importatorului, în cazul vinurilor importate;

g) indicarea tipului de vin, în funcție de conținutul de zahăr în cazul vinului spumant, al vinului spumos, al vinului spumant de calitate sau al vinului spumant de calitate de tip aromat; conținutul în zahăr nu poate varia mai mult de 3 g/L față de limitele categoriei înscrise pe etichetă;

h) volumul nominal al recipientului;

i) indicarea numărului lotului care să permită identificarea datei îmbutelierii;

j) mențiunile „sulfiți” sau „dioxid de sulf”, „ouă”, „proteine din ouă”, „produse din ouă”, „lizozimă din ouă” sau „albumină din ouă”, „lapte”, „produse din lapte”, „cazeină din lapte” sau „proteine din lapte” sau pictogramele corespunzătoare, după caz;

k) pentru vinurile spumante, spumoase, spumante de calitate, spumante de calitate de tip aromat, tipul produsului, în funcție de conținutul de zahăr; dacă produsul are un conținut de zahăr care permite încadrarea în două categorii, se va utiliza una dintre acestea, la alegere;

l) în cazul vinului spumos și al vinului perlant, indicarea metodei de producție: „obținut prin adăugare de dioxid de carbon”;

m) pentru mențiunile obligatorii de mai jos, modalitatea de înscrisere în etichetare se face după cum urmează:

(i) mențiunile obligatorii referitoare la importator și numărul lotului, precum și mențiunea „conține sulfiți” sau „dioxid de sulf”, „ouă”, „proteine din ouă”, „produse din ouă”, „lizozimă din ouă” sau „albumină

f) vinurilor de import, să creeze confuzii printr-o ilustrație utilizată pentru caracterizarea unui vin, a unui vin licoros, a unui vin petiant, a unui vin perlant, a unui vin cu D.O.C. sau a unui vin de import descris cu ajutorul unei I.G.

(3) Ținând cont de protecția acordată denumirilor de origine și indicațiilor geografice, atunci când denumirea unui soi de struguri de vinificație conține sau constă într-o denumire de origine protejată sau o indicație geografică protejată, denumirea respectivă nu se utilizează în sistemul de etichetare.

(4) La etichetarea vinurilor este interzisă utilizarea unei mărci sau denumiri care conține o parte sau în întregime numele denumirii, subdenumirii de origine controlată și indicației geografice.

(5) La etichetarea vinurilor cu I.G. este interzisă utilizarea unei mărci care conține o parte sau în întregime denumirea sau subdenumirea de origine controlată ori a soiului din care este obținut vinul.

(6) Este interzisă inscripționarea sau aplicarea la etichetare de medalii și distincții ale concursurilor naționale și internaționale pentru loturi de vin care nu au fost medaliat sau nu au primit distincții.

Art. 50. — La etichetarea vinurilor spumoase, vinurilor perlante, vinurilor spumante de calitate și vinurilor spumante de calitate de tip aromat se aplică norme specifice:

a) la etichetare, mențiunile „vin spumos” și „vin perlant” se completează cu mențiunile „obținut prin adaos de dioxid de carbon” sau „obținut prin adaos de anhidridă carbonică”, scrise cu caractere de același tip și de aceeași dimensiune, cu excepția cazului în care limba utilizată indică faptul că există adaos de dioxid de carbon;

b) mențiunile „obținut prin adaos de dioxid de carbon” sau „obținut prin adaos de anhidridă carbonică” se adaugă chiar și în cazul în care vinul materie primă este constituit din vin varietal;

c) pentru vinurile spumante cu D.O.C. de tip aromat, descrierea de pe etichetă indică numele soiului de viță din care provin strugurii sau menționează „obținut din struguri de varietăți aromatice”.

Art. 51. — (1) Indicațiile obligatorii utilizate la etichetarea vinurilor provenind din țări terțe sunt:

- (i) denumirea la vânzare: compusă din cuvântul „vin” însoțit în mod obligatoriu de numele țării de proveniență;
- (ii) pentru vinurile importate în formă îmbuteliată: numele și adresa importatorului;
- (iii) numele, localitatea și țara îmbuteliatorului, iar pentru recipientele având un volum nominal mai mare de 60 litri, ale expeditorului;
- (iv) pentru vinurile importate în vrac, numele importatorului;
- (v) pentru vinurile importate și îmbuteliate în cadrul comunității: numele și adresa îmbuteliatorului.

(2) Pe eticheta vinurilor de import, indicațiile facultative pot fi înscrise în limba română.

Art. 52. — (1) Indicațiile obligatorii menționate pe etichetă sunt exprimate obligatoriu în una sau mai multe limbi oficiale ale Uniunii Europene, din care una este limba română, astfel încât consumatorul final să poată înțelege cu ușurință fiecare informație.

(2) Pentru produsele provenind din Uniunea Europeană și destinate exportului, informațiile obligatorii exprimate într-o limbă oficială a Uniunii Europene pot fi traduse într-o altă limbă.

(3) În cazul produselor provenind din țări terțe este permisă utilizarea unei limbi oficiale a țării terțe în care a fost obținut produsul, cu condiția ca informațiile obligatorii să fie exprimate într-o limbă oficială a Uniunii Europene.

CAPITOLUL VI

Gestiunea și controlul pieței vitivinicole

SECȚIUNEA 1

Evidența produselor vitivinicole

Art. 53. — (1) Campania vitivinicolă începe la data de 1 august a fiecărui an și se termină la data de 31 iulie a anului următor.

(2) Persoanele fizice și persoanele juridice care produc, depozitează, achiziționează și comercializează produse vitivinicole au obligația, după caz, de a întocmi și de a depune declarațiile de stocuri, de recoltă și de producție și de a completa operativ registrele de evidență obligatorii ale produselor vitivinicole, aprobate prin ordin al Autorității.

(3) Declarațiile prevăzute la alin. (2) se depun și se înregistrează la D.A.J. în trei exemplare, dintre care:

— un exemplar se transmite către consilierii cu atribuții de inspecții în sectorul vitivinicol, în vederea verificării și centralizării datelor înscrise;

— un exemplar, în cazul producerii vinurilor cu D.O.C./I.G., se transmite la inspectoratul teritorial al O.N.V.P.V.;

— un exemplar se păstrează la declarant.

(4) Sunt scutite de întocmirea și depunerea declarațiilor de recoltă persoanele fizice și juridice care utilizează producția de struguri pentru consum propriu.

(5) Comercianții care dețin o cantitate de până la 2.000 litri de vin nu au obligația întocmirii și depunerii declarației de stocuri.

(6) Pentru produsele vitivinicole provenite, în vrac, din import și comerțul intracomunitar, sistemul de evidență, de verificare a conformității și a trasabilității acestora se aprobă prin ordin al Autorității, în termen de 30 de zile de la data intrării în vigoare a prezentei hotărâri.

Art. 54. — Declarația de stocuri se completează și se depune până la data de 15 august a fiecărui an, pentru producția aflată în stoc la data de 31 iulie a anului în curs.

Art. 55. — (1) Declarațiile de recoltă și de producție se completează și se depun până la data de 10 decembrie a fiecărui an, pentru producția anului în curs.

(2) Sunt scutiți de obligația prevăzută la alin. (1) producătorii care obțin o cantitate de până la 10 hl de vin, destinat consumului propriu.

SECȚIUNEA a 2-a

Denumiri de origine controlată, indicații geografice, vinuri varietale și mențiuni tradiționale

Art. 56. — Metodologia și procedura de atestare și control al vinurilor cu D.O.C. și/sau I.G., precum și de verificare în vederea certificării vinurilor varietale se stabilesc prin procedurile elaborate de O.N.V.P.V.

Art. 57. — (1) Producerea vinurilor cu D.O.C., a vinurilor cu I.G. și a vinurilor varietale se face în baza autorizației de producător de struguri destinați obținerii acestora.

(2) Comercializarea vinurilor cu D.O.C. și/sau I.G. și a vinurilor varietale se face în baza certificatului de atestare a dreptului de comercializare, eliberat de către O.N.V.P.V. la solicitarea producătorilor, pentru loturile de vin aprobate în cadrul comisiilor de degustare.

Art. 58. — Taxele pentru eliberarea autorizației de producător de struguri pentru vinuri cu D.O.C., vinuri cu I.G., vinuri varietale și taxa pentru eliberarea certificatului de atestare a dreptului de comercializare a acestora și a însemnelor de certificare a acestei categorii de calitate se stabilesc prin ordin al Autorității.

SECȚIUNEA a 3-a

Protecția D.O.C., I.G., mențiunilor tradiționale și relația acestora cu mărcile

Art. 59. — (1) Prezentele norme metodologice reglementează procedura preliminară națională în ceea ce privește înregistrarea cererilor de acordare a protecției I.G. și D.O.C. la nivelul Uniunii Europene, precum și protecția D.O.C. la nivel național, în concordanță cu prevederile art. 96 din Regulamentul (UE) nr. 1.308/2013 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. 1.037/2001 și (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului.

(2) O D.O.C. protejată și o I.G. protejată pot fi utilizate de orice operator/agent economic care comercializează un vin produs în conformitate cu caietul de sarcini corespunzător.

(3) Caietul de sarcini permite părților interesate să verifice respectarea condițiilor relevante de producție asociate denumirii de origine protejate sau indicației geografice protejate.

(4) O D.O.C. protejată și o I.G. protejată, precum și vinul care utilizează denumirea controlată în conformitate cu caietul de sarcini sunt protejate împotriva:

a) oricărei utilizări comerciale directe sau indirecte a denumirii controlate respective:

(i) de produse comparabile care nu sunt conforme cu caietul de sarcini pentru denumirea controlată; sau

(ii) în măsura în care această utilizare exploatează reputația unei D.O.C. sau a unei I.G.;

b) utilizării abuzive, imitării sau evocării, chiar dacă originea adevărată a produsului sau a serviciului este indicată sau dacă denumirea controlată este tradusă, transcrisă sau transliterată ori este însoțită de expresii, precum „stil”, „tip”, „metodă”, „manieră”, „imitație”, „gust”, „similar” sau altele asemănătoare;

c) oricărei indicații false sau înșelătoare privind proveniența, originea, natura sau calitățile esențiale ale produsului, care figurează pe partea interioară sau exterioară a ambalajului, în materialul publicitar sau în documentele referitoare la produsul vinicol respectiv, precum și împotriva ambalării produsului într-un recipient de natură să creeze o impresie greșită cu privire la originea acestuia;

d) oricărei altei practici de natură să inducă în eroare consumatorul cu privire la adevărata origine a produsului.

(5) D.O.C. și I.G. nu devin generice în Uniunea Europeană în sensul alin. (4).

(6) O denumire care a devenit generică nu este protejată ca D.O.C. sau ca I.G. O „denumire devenită generică” înseamnă denumirea unui vin care, deși se raportează la locul sau regiunea unde acest produs a fost inițial obținut sau comercializat, a devenit denumirea comună a unui vin în cadrul Uniunii Europene.

Art. 60. — (1) Cererile de protecție privind noi D.O.C. sau I.G., precum și mențiuni tradiționale pentru vinuri fac obiectul unei proceduri preliminare la nivel național.

(2) Denumirea care trebuie protejată se înregistrează numai în limba utilizată pentru a descrie produsul în cauză din aria geografică delimitată, cu ortografia originală.

(3) O cerere este admisibilă atunci când documentul unic, rezumat al caietului de sarcini, este completat în mod corespunzător și sunt furnizate documentele justificative prevăzute de legislația în vigoare.

(4) În cazul cererilor care acoperă diferite categorii de produse vitivinicole, detaliile care confirmă legătura dintre aria geografică și produs se dovedesc pentru fiecare dintre produsele vitivinicole în cauză.

(5) Caietul de sarcini al produsului conține informații care confirmă legătura dintre aria geografică și produs, precizând:

— în cazul unei D.O.C.:

a) detaliile ariei geografice, în special, factorul natural și cel uman relevanți pentru legătură;

b) detaliile cu privire la calitatea sau caracteristicile produsului care pot fi puse, în esență sau exclusiv, pe seama mediului geografic;

c) o descriere a interacțiunii cauzale dintre detaliile menționate la lit. a) și b);

— în cazul unei I.G.:

a) detaliile ariei geografice relevante pentru legătură;

b) detaliile privind calitatea, prestigiul sau alte caracteristici specifice ale produsului care pot fi puse pe seama originii sale geografice;

c) o descriere a interacțiunii cauzale dintre detaliile menționate la lit. a) și b).

(6) Caietul de sarcini al vinului cu I.G. stabilește dacă acesta se bazează pe o anumită calitate, un anumit prestigiu sau pe alte caracteristici legate de originea sa geografică.

(7) Procedura preliminară de înregistrare a cererilor de protecție a noilor D.O.C., a I.G. și a mențiunilor tradiționale la nivel național, precum și procedura de modificare a condițiilor specifice ale produselor vitivinicole obținute într-o D.O.C. sau o I.G. se aprobă prin ordin al Autorității, în termen de 30 de zile de la data intrării în vigoare a prezentei hotărâri.

(8) În cazul în care, examinându-se cererea, se consideră că D.O.C. sau I.G. nu îndeplinește condițiile relevante și legislația privind protecția, atunci cererea se respinge.

(9) În cazul în care sunt îndeplinite condițiile prevăzute pentru protecție, se aplică procedura preliminară națională care asigură publicarea adecvată a caietului de sarcini al produsului cel puțin pe internet și se înaintează cererea de protecție la Comisia Europeană.

Art. 61. — (1) Data depunerii unei cereri de protecție a unei D.O.C. sau a unei I.G. la Comisia Europeană este data primirii acesteia de către forul menționat și este adusă la cunoștința publicului.

(2) O.N.V.P.V. gestionează înregistrarea cererilor în vederea obținerii protecției unei D.O.C. și/sau I.G., în conformitate cu prevederile Regulamentului (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.

Art. 62. — (1) O denumire pentru care se depune o cerere și care este omonimă sau parțial omonimă cu o denumire deja înregistrată se înregistrează ținându-se seama în mod corespunzător de utilizările locale și tradiționale, precum și de orice risc de creare a unei confuzii.

(2) O denumire omonimă care lasă consumatorilor impresia greșită că produsele sunt originare dintr-un alt teritoriu nu se înregistrează, chiar dacă aceasta este exactă în ceea ce privește teritoriul, regiunea sau localitatea din care produsele respective sunt originare.

(3) O denumire omonimă înregistrată poate fi utilizată doar în cazul în care denumirea omonimă înregistrată ulterior este practic suficient de diferită de cea deja înregistrată, ținând seama de necesitatea de a asigura un tratament echitabil pentru producătorii respectivi și de necesitatea de a nu induce în eroare consumatorul.

Art. 63. — (1) Un solicitant care satisface condițiile prevăzute de legislația privind protecția poate solicita aprobarea unei modificări a caietului de sarcini al unei D.O.C. sau al unei I.G., în special pentru a lua în considerare evoluțiile cunoștințelor

științifice și tehnice sau pentru o nouă delimitare a ariei geografice.

(2) Cererile descriu și motivează modificările solicitate.

Art. 64. — (1) O cerere de aprobare a modificării caietului de sarcini pentru producerea vinurilor cu D.O.C. și I.G. este admisibilă dacă informațiile solicitate, însoțite de cererea completată în mod corespunzător, au fost comunicate Comisiei Europene.

(2) Modificarea caietului de sarcini este considerată a fi minoră în cazul în care:

- a) nu vizează caracteristicile esențiale ale produsului;
- b) nu afectează legătura cu aria geografică;
- c) nu implică modificarea denumirii produsului sau a oricărei părți a acesteia;
- d) nu afectează aria geografică delimitată;
- e) nu atrage după sine alte restricții asupra comercializării produsului.

(3) Modificarea caietului de sarcini este considerată a fi majoră, în cazul în care:

- a) are loc introducerea de noi soiuri în arealul delimitat al D.O.C. și/sau I.G.;
- b) are loc o nouă delimitare a ariei geografice.

(4) Cererea de modificare a caietului de sarcini este în mod obligatoriu însoțită de cazierul vinicol al produsului realizat pe minimum 3 ani, care să justifice clar și fără echivoc modificarea caietului de sarcini în ceea ce privește legătura dintre caracteristicile produsului și mediul geografic; cazierul vinicol reprezintă banca de date analitice privind caracteristicile fizico-chimice ale vinurilor din România, determinate în conformitate cu metodele de referință ale Uniunii Europene, utilizat pentru evaluarea calității vinurilor, în funcție de anul de recoltă și arealul viticol.

(5) Atunci când cererea de aprobare a modificărilor aduse caietului de sarcini al produsului este prezentată de un solicitant, altul decât solicitantul inițial, Comisia Europeană transmite cererea solicitantului inițial.

Art. 65. — În cazurile în care vinurile nu îndeplinesc condițiile de a fi valorificate cu D.O.C. sau I.G. conform caietului de sarcini corespunzător, ele nu mai beneficiază de utilizarea numelui D.O.C./I.G. și nu mai au asigurată protecția.

Art. 66. — (1) Înregistrarea unei mărci pentru vinuri care conține sau constă într-o D.O.C. protejată sau o I.G. protejată care nu respectă specificațiile produsului în cauză sau a cărei utilizare face obiectul prevederilor art. 59 alin. (2) și care se referă la un produs aparținând uneia dintre categoriile prevăzute în anexa nr. 3 la prezentele norme metodologice este:

- a) refuzată, dacă cererea de înregistrare a mărcii este înaintată după data de prezentare la Comisia Europeană a cererii de protecție privind D.O.C. sau I.G. și, prin urmare, denumirea de origine sau indicația geografică este protejată; sau
- b) anulată.

(2) O marcă, dintre cele menționate la alin. (1) pentru care a fost depusă o cerere, care a fost înregistrată sau care este consacrată prin utilizare de bună-credință, dacă această posibilitate este prevăzută de dreptul în domeniu, pe teritoriul Uniunii Europene, fie anterior datei obținerii protecției D.O.C. sau a I.G. în țara de origine, fie anterior datei de 1 ianuarie 1996, poate fi utilizată în continuare și poate fi reînnoită în pofida protecției D.O.C. sau a I.G., cu condiția să nu existe motive de anulare sau revocare a mărcii, prevăzute de Directiva 2008/95/CE a Parlamentului European și de Consiliului din 22 octombrie 2008 de apropiere a legislațiilor statelor membre cu privire la mărci sau de Regulamentul (CE) nr. 207/2009 al Consiliului din 26 februarie 2009 privind marca Uniunii Europene. În astfel de cazuri este permisă utilizarea D.O.C. sau a I.G. alături de mărcile relevante.

Art. 67. — Anularea protecției acordate unei D.O.C. sau unei I.G. se realizează în cazul în care respectarea caietului de sarcini corespunzător al produsului nu mai este asigurată.

Art. 68. — (1) O mențiune tradițională protejată poate fi utilizată numai în cazul unui produs care a fost produs în conformitate cu definiția acesteia.

(2) O mențiune tradițională pentru care a fost prezentată o cerere de protecție completată corespunzător, pentru care au fost furnizate documentele necesare, care este considerată admisibilă la nivelul Comisiei Europene, fiind adoptată o decizie de recunoaștere a acesteia pe baza informațiilor comunicate acesteia, este inclusă în baza de date electronică a Comisiei Europene, denumită „E-Bacchus”.

(3) Mențiunile tradiționale înscrise în baza electronică de date a Uniunii Europene denumită „E-Bacchus” sunt protejate numai în limba și pentru categoriile de produse vitivinicole indicate în cerere împotriva:

- a) utilizării abuzive, chiar dacă mențiunea protejată este însoțită de un termen precum „stil”, „tip”, „metodă”, „manieră”, „imitație”, „gust”, „similar” sau termeni asemănători;
- b) oricărei altei indicații false sau înșelătoare cu privire la natura, caracteristicile sau calitățile esențiale ale produsului, care figurează pe partea interioară sau exterioară a ambalajului, în materialul publicitar sau în documentele aferente produsului în cauză;

c) oricăror altor practici care pot induce în eroare consumatorii, în special pentru a crea impresia că vinul îndeplinește condițiile mențiunii tradiționale protejate.

(4) Mențiunile tradiționale înscrise în baza electronică de date „E-Bacchus” sunt aduse la cunoștința publicului.

(5) Atunci când o mențiune tradițională este protejată în baza legislației privind protecția mențiunilor tradiționale, înregistrarea unei mărci comerciale a cărei utilizare ar încălca dispozițiile alin. (3) se evaluează în conformitate cu Directiva 2008/95/CE a Parlamentului European și a Consiliului sau cu Regulamentul (CE) nr. 207/2009 al Consiliului. Mărcile comerciale înregistrate cu încălcarea primului paragraf se declară nule la cerere, în conformitate cu procedurile aplicabile prevăzute de Directiva 2008/95/CE sau de Regulamentul (CE) nr. 207/2009.

Art. 69. — (1) O mențiune pentru care s-a depus o cerere și care este integral sau parțial omonimă cu o mențiune tradițională deja protejată trebuie protejată ținându-se seama în mod corespunzător de utilizările locale și tradiționale și de riscul de confuzie.

(2) Mențiunea omonimă care induce în eroare consumatorii în ceea ce privește natura, calitatea sau adevărata origine a produselor nu se înregistrează, chiar dacă mențiunea respectivă este exactă.

(3) Utilizarea unei mențiuni protejate omonime nu este permisă decât dacă mențiunea omonimă protejată ulterior este în practică, suficient de diferită de mențiunea tradițională înregistrată în baza electronică de date „E-Bacchus”, având în vedere necesitatea de a trata în mod echitabil producătorii în cauză și de a nu induce în eroare consumatorii.

Art. 70. — Recunoașterea unei mențiuni tradiționale este acceptată în cazul în care mențiunea nu este generică.

Art. 71. — Un solicitant poate cere aprobarea sau modificarea unei mențiuni tradiționale, a limbii indicate, a vinului sau vinurilor în cauză sau a rezumatului definiției sau al condițiilor de utilizare a mențiunii tradiționale în cauză.

Art. 72. — (1) Depunerea unei cereri de anulare a unei mențiuni tradiționale se poate face de către o persoană fizică sau juridică care poate justifica un interes legitim și poate comunica o cerere de anulare justificată, în mod corespunzător.

(2) Mențiunile tradiționale nu pot deveni generice în cadrul Uniunii Europene.

Art. 73. — Anexele nr. 1—3, 4.IA, 4.IB, 4.IC, 4.II, 4.III, 4.IV și 4.V fac parte integrantă din prezentele norme metodologice.

Definiții privind categoriile de material săditor și material de înmulțire vegetativă a viței-de-vie și categoriile de material biologic folosite în viticultură

1. Materialul săditor viticol este constituit din:

a) vițe altoite — vițe obținute prin altoire între butașul altoi și butașul portaltoi, cu lungimea minimă de 30 cm, având cel puțin 3 rădăcini principale și cordița maturată pe o lungime minimă de 10 cm, destinate înființării de plantații sau plantării în goluri;

b) vițe nealtoite din soiuri roditoare — vițe obținute prin înrădăcinarea butașilor de viță-de-vie roditoare, de diferite lungimi, având cel puțin 3 rădăcini principale și cordița maturată pe minimum 10 cm, destinate plantării pe terenuri nisipoase, în care nu există pericolul atacului de filoxeră radicolă, sau pe orice tip de sol, în cazul soiurilor rezistente la filoxeră, forma radicolă;

c) vițe portaltoi — vițe obținute prin înrădăcinarea butașilor portaltoi, cu lungimea de minimum 30 cm, având cel puțin 3 rădăcini principale și cordița maturată pe o lungime minimă de 10 cm, destinate înființării de plantații de portaltoi sau plantării în goluri.

2. Materialul de înmulțire vegetativă al viței-de-vie este constituit din:

a) coarde altoi — ramificații în vârstă de un an ale tulpinii, cu lemnul maturat, având lungimea de cel puțin 8 ochi viabili și diametrul minim de 7 mm, obținute din plantații recunoscute de vițe nobile, destinate obținerii de altoi sau de butași pentru înrădăcinare;

b) butași din soiuri roditoare pentru înrădăcinare — porțiuni provenite din coarde altoi, cu lungimea minimă de 30 cm și diametrul de cel puțin 7 mm, având 1—2 ochi viabili în partea lor superioară;

c) coarde portaltoi — ramificații în vârstă de un an ale tulpinii, cu lungimea de 40—80—120 cm (de 1—2—3 lungimi), obținute în plantațiile recunoscute de portaltoi, destinate obținerii de butași portaltoi cu lungimea de minimum 30 cm și diametrul de minimum 7 mm;

d) butași portaltoi pentru altoire — porțiuni provenite din coarde portaltoi cu lungimea minimă de 30 cm și diametrul internodului de cel puțin 7 mm, măsurat la mijlocul butașului;

e) butași portaltoi pentru înrădăcinare — porțiuni provenite din coarde portaltoi, cu lungimea minimă de 30 cm și diametrul internodului de cel puțin 6 mm, măsurat la mijlocul butașului, având în partea lor superioară 1—2 ochi viabili.

3. Categoriile biologice de material de înmulțire vegetativă al viței-de-vie folosit în viticultură sunt definite astfel:

a) materialul inițial este materialul de înmulțire vegetativă a viței-de-vie:

- (i) produs de menținător;
- (ii) constituit din clone libere de bolile virotice recunoscute prin reglementările în vigoare, plantate pe familii sanitare;
- (iii) provenit din plantații cu materialul inițial, în care există o garanție totală că solul nu este infestat cu organisme dăunătoare sau cu vectori ai acestora, în special cu nematozi — vectori ai virusurilor;
- (iv) destinat producerii de material de înmulțire vegetativă a viței-de-vie din categoria biologică bază/certificat. Plantațiile cu material inițial se înființează în unitățile titulare de brevet al soiului nou, respectiv al clonei, cu material provenit din plantația de conservare, în prealabil testat la bolile virotice recunoscute prin reglementările în vigoare, în condițiile în care solul nu este infestat cu nematozi — vectori;

b) materialul bază este materialul de înmulțire vegetativă al viței-de-vie:

- (i) produs de menținător sau sub directă sa responsabilitate;

- (ii) provenit din plantații înființate cu material săditor din categoria biologică inițial, pe soluri pentru care există o garanție maximă că sunt libere de organisme dăunătoare sau de vectori ai acestora;

- (iii) liber de bolile virotice recunoscute prin reglementările în vigoare;

- (iv) destinat producerii de material de înmulțire vegetativă a viței-de-vie din categoria biologică material certificat;

c) materialul certificat este materialul de înmulțire vegetativă a viței-de-vie:

- (i) produs de operatorii economici autorizați;
- (ii) care provine din plantații-mamă, inițial/bază, furnizoare de coarde și de butași portaltoi, libere de bolile virotice, prevăzute prin reglementările în vigoare;
- (iii) destinat obținerii vițelor altoite certificate;

d) vițe altoite certificate:

- (i) produse de operatorii economici autorizați;
- (ii) provenite din plantația de material certificat;
- (iii) destinate înființării plantațiilor de producție comerciale;
- (iv) nu pot fi utilizate pentru multiplicarea altei categorii biologice;

e) materialul standard este materialul de înmulțire vegetativă a viței-de-vie viticol:

- (i) produs de operatorii economici autorizați;
- (ii) provenit din plantații rezultate din vițe altoite certificate;
- (iii) destinat înființării de plantații de producție comerciale;

f) clona omologată este descendența vegetativă a unui soi, conformă unui butuc de viță-de-vie, ales pentru identitatea sa varietală, caracterele fenotipice și starea sanitară, care a parcurs toate etapele selecției clonale și care se înregistrează, după testarea oficială, în Catalogul oficial al plantelor de cultură din România.

4. Categoria biologică pentru materialul de înmulțire vegetativă a viței-de-vie se stabilește în funcție de cea a materialului de înmulțire folosit la altoire, după cum urmează:

- (i) material inițial — se obține prin folosirea la altoire a materialului amelioratorului atât pentru vițele-altoi, cât și portaltoi pentru înființarea plantațiilor inițial-mamă destinate pentru producerea materialului inițial;

- (ii) material bază — se obține prin folosirea de altoi, din plantații inițial și portaltoi din plantații inițial-mamă destinate pentru producerea materialului inițial pentru obținerea plantațiilor-bază mamă destinate pentru producerea materialului bază;

- (iii) material certificat — se obține prin folosirea de altoi și portaltoi, din plantații bază și portaltoi, din plantații-mamă destinate pentru producerea materialului bază sau din altoi material inițial și plantații/portaltoi, material certificat pentru obținerea plantațiilor-mamă destinate pentru producerea materialului certificat. Din plantațiile-mamă destinate pentru producerea materialului certificat se poate obține material de înmulțire vegetativă a viței-de-vie din categoria certificat;

- (iv) material standard — se obține din toate combinațiile de altoire în care unul dintre partenerii altoi sau portaltoi este din categoria biologică standard.

Definiții privind tipurile de plantații viticole care produc material de înmulțire vegetativă a viței-de-vie și unitățile producătoare autorizate

1. Producerea materialului de înmulțire vegetativă a viței-de-vie se realizează din următoarele tipuri de plantații:

a) butuci individuali — unitatea de bază a inițierii schemei de selecție clonală, care exprimă capacitatea maximă a caracterelor ampelografice și agronomice ale soiului de viță-de-vie;

b) colecția națională de clone — înființate de amelioratori, de menținători ori cu consimțământul acestora, cu vițe provenite din materialul inițial, testate individual ca libere de bolile virotice prevăzute prin reglementările în vigoare, care furnizează materialul inițial;

c) plantații de preînmulțire — înființate cu vițe din materialul inițial, libere de bolile virotice prevăzute prin reglementările în vigoare și care furnizează materialul din categoria biologică bază;

d) plantații-mamă înființate cu vițe-de-vie din material bază, din care rezultă coarde altoi sau butași portaltoi certificați;

e) plantații autorizate pentru producerea de coarde altoi sau de butași portaltoi — plantații de producție destinate obținerii de material de înmulțire vegetativă a viței-de-vie din categoria standard;

f) școli de vițe (pepiniere) destinate obținerii de vițe altoite ori nealtoite înrădăcinate din soiuri roditoare utilizate pentru producția de vin.

2. Înmulțirea vegetativă a viței-de-vie se realizează în următoarele tipuri de unități:

a) unități de selecție clonală — unități ale menținătorului care preiau capul de clonă/clone, indiferent de origine, le devirozează, le cultivă în condiții controlate, le studiază din punct de vedere genetic, sanitar și al aptitudinilor culturale și tehnologice, asigurând conservarea acestora pe întreaga durată de premultiplicare. Activitatea unităților de selecție se

desfășoară potrivit schemelor și normelor stabilite de O.N.V.P.V., la propunerea I.C.-D.V.V. Valea Călugărească, sub controlul I.N.C.S. Unitățile de selecție autorizate de ministrul agriculturii și dezvoltării rurale sunt singurele unități abilitate să producă material inițial/bază, destinat unităților de multiplicare;

b) unități de premultiplicare — unități care produc și distribuie material din categoria biologică bază utilizând numai material din categoria biologică inițial furnizat de unitățile de selecție. Materialul produs din categoria biologică bază este destinat înființării plantațiilor-mamă certificate de multiplicare, care trebuie realizate pe clone, cu posibilitatea de identificare a fiecărei clone;

c) unități de multiplicare — unități care produc și distribuie material din categoria biologică certificat, destinat obținerii materialului de plantare – vițe-de-vie altoite și nealtoite;

d) unități care produc material de plantare necesar în vederea înființării plantațiilor comerciale de struguri pentru vin sau completării goluri — unități care produc fie material de înmulțire vegetativă din categoria biologică certificat, fie material de înmulțire vegetativă standard, dar nu produc în același timp material din ambele categorii biologice.

3. Activitatea unităților producătoare de material de înmulțire vegetativă a viței-de-vie se desfășoară sub controlul Autorității, I.N.C.S., în baza schemei de selecție clonală și a schemei de comercializare.

4. Unitățile producătoare de material de înmulțire vegetativă a viței-de-vie țin evidența activităților și a rezultatelor obținute în registre, pentru fiecare categorie biologică în parte, însoțite de schițe ale plantațiilor, pe care le prezintă organelor abilitate pentru control. Registrele de evidență pentru fiecare categorie biologică în parte stau la baza verificării, îndrumării, certificării și comercializării materialului de înmulțire vegetativă a viței-de-vie.

Definiții privind produsele și subprodusele vitivinicole**A. Categoriile de produse vinicole****1. Vinul**

Vin înseamnă produsul obținut exclusiv prin fermentarea alcoolică totală sau parțială a strugurilor proaspeți, zdrobiți sau nu, sau a mustului de struguri.

Vinul:

a) are un titru alcoolic volumic dobândit de cel puțin 8,5% vol., cu condiția ca vinul să provină exclusiv din struguri recoltați în zonele viticole A și B, și de cel puțin 9% vol. în alte zone viticole;

b) are un titru alcoolic total de cel mult 15% vol. Cu toate acestea, prin excepție:

(i) limita maximă a titrului alcoolic total poate ajunge până la 20% vol. în cazul vinurilor care au fost

obținute fără nicio îmbogățire, produse în anumite zone viticole din Uniunea Europeană;

(ii) limita maximă a titrului alcoolic total poate depăși 15% vol. în cazul vinurilor cu D.O.C. care au fost obținute fără îmbogățire;

c) are un conținut total de aciditate, exprimat în acid tartric, de cel puțin 3,5 grame la litru sau 46,6 miliechivalenți pe litru.

Cu toate acestea, se poate permite utilizarea termenului „vin” dacă:

a) acesta este însoțit de denumirea unui fruct sub formă de denumire compusă, pentru a comercializa produsele obținute prin fermentarea altor fructe decât strugurii; sau

b) face parte dintr-o denumire compusă.

2. Vinul nou aflat încă în fermentație

Vin nou aflat încă în fermentație înseamnă produsul a cărui fermentație alcoolică nu s-a încheiat și care nu este încă separat de drojdie.

3. Vinul licoros

Vin licoros înseamnă un produs:

a) care are un titru alcoolic dobândit de cel puțin 15% vol. și de cel mult 22% vol.;

b) care are un titru alcoolic total de cel puțin 17,5% vol., cu excepția anumitor vinuri licoroase cu D.O.C. sau I.G. care figurează pe o listă care urmează a fi întocmită de Comisia Europeană prin intermediul unor acte delegate;

c) care se obține din:

- (i) must de struguri parțial fermentat;
- (ii) vin;
- (iii) amestecul produselor menționate anterior; sau
- (iv) must de struguri sau un amestec al acestuia cu vin, în cazul anumitor vinuri licoroase cu denumire de origine controlată sau indicație geografică care urmează a fi stabilite de Comisia Europeană prin intermediul unor acte delegate;

d) care are un titru alcoolic natural inițial de cel puțin 12% vol., cu excepția anumitor vinuri licoroase cu D.O.C. sau I.G. care figurează pe o listă care urmează a fi întocmită de Comisia Europeană prin intermediul unor acte delegate;

e) la care s-au adăugat următoarele:

- (i) individual sau în amestec:
 - alcool neutru de origine viticolă, inclusiv alcoolul obținut prin distilarea strugurilor stafidiți, având un titru alcoolic dobândit de cel puțin 96% vol.;
 - distilat de vin sau de struguri stafidiți, având un titru alcoolic dobândit de cel puțin 52% vol. și cel mult 86% vol.;
- (ii) împreună cu unul sau mai multe dintre produsele următoare, dacă este cazul:
 - must de struguri concentrat;
 - un amestec al unuia dintre produsele prevăzute la lit. e) pct. (i) cu un must de struguri menționat la lit. c) pct. (i) și (iv);

f) la care, prin derogare de la lit. e), s-au adăugat, în cazul anumitor vinuri licoroase cu D.O.C. sau I.G. care figurează pe o listă care urmează a fi întocmită de Comisia Europeană prin intermediul unor acte:

- (i) oricare dintre produsele enumerate la lit. e) pct. (i), individual sau în amestec; sau
- (ii) unul sau mai multe dintre produsele următoare:
 - alcool de vin sau de struguri stafidiți, cu un titru alcoolic dobândit de cel puțin 95% vol. și de cel mult 96% vol.;
 - rachiu de vin sau de tescovină, cu un titru alcoolic dobândit de cel puțin 52% vol. și de cel mult 86% vol.;
 - rachiu de struguri stafidiți, cu un titru alcoolic dobândit de cel puțin 52% vol. și de cel mult 94,5% vol. și
- (iii) unul sau mai multe dintre produsele următoare, dacă este cazul:
 - must de struguri parțial fermentat obținut din struguri stafidiți;
 - must de struguri concentrat obținut prin acțiunea focului direct, care corespunde, cu excepția acestei operațiuni, definiției de must de struguri concentrat;
 - must de struguri concentrat;
 - un amestec al unuia dintre produsele enumerate la pct. (ii) cu un must de struguri menționat la lit. c) pct. (i) și (iv).

4. Vinul spumant

Vin spumant înseamnă un produs:

- a) obținut prin fermentație alcoolică primară sau secundară:
 - (i) din struguri proaspeți;
 - (ii) din must de struguri; sau
 - (iii) din vin;

b) care, la deschiderea recipientului, degajă dioxid de carbon provenit exclusiv din fermentație proprie;

c) care, conservat la o temperatură de 20°C în recipiente închise, prezintă o suprapresiune de minimum 3 bari din cauza dioxidului de carbon în soluție; și

d) pentru care titrul alcoolic total al vinurilor utilizate ca materie primă nu trebuie să fie mai mic de 8,5% vol.

5. Vinul spumant de calitate

Vin spumant de calitate înseamnă un produs:

- a) obținut prin fermentație alcoolică primară sau secundară:
 - (i) din struguri proaspeți;
 - (ii) din must de struguri; sau
 - (iii) din vin;

b) care, la deschiderea recipientului, degajă dioxid de carbon provenit exclusiv din fermentație;

c) care, conservat la o temperatură de 20°C în recipiente închise, prezintă o suprapresiune de minimum 3,5 bari din cauza dioxidului de carbon în soluție; și

d) pentru care titrul alcoolic total al producțiilor de vin de bază destinate preparării sale nu trebuie să fie mai mic de 9% vol.

6. Vinul spumant de calitate de tip aromat

Vinul spumant de calitate de tip aromat înseamnă vinurile spumante de calitate:

- a) care sunt obținute prin utilizarea exclusivă, la alcătuirea producției de vin de bază, a mustului de struguri sau a mustului de struguri parțial fermentat, care provine din anumite soiuri de struguri de vinificație incluse pe o listă ce urmează a fi întocmită de Comisia Europeană.

Vinurile spumante de calitate de tip aromat produse în mod tradițional prin utilizarea vinurilor la alcătuirea producției de vin de bază sunt stabilite de Comisia Europeană prin intermediul unor acte delegate;

b) care, conservat la o temperatură de 20°C în recipiente închise, prezintă o suprapresiune de minimum 3 bari din cauza dioxidului de carbon în soluție;

c) al căror titru alcoolic dobândit nu poate fi mai mic de 6% vol.; și

d) al căror titru alcoolic total nu poate fi mai mic de 10% vol.

7. Vinul spumos

Vin spumos înseamnă un produs:

- a) care se obține din vin fără D.O.C. sau I.G.;
- b) care degajă, la deschiderea recipientului, dioxid de carbon provenind total sau parțial dintr-un adaos al acestui gaz; și
- c) care prezintă, atunci când este conservat la 20°C în recipiente închise, o suprapresiune de minimum 3 bari din cauza dioxidului de carbon în soluție.

8. Vinul petiant

Vin petiant înseamnă un produs:

- a) care se obține din vin, din vin nou aflat încă în fermentație, din must de struguri sau din must de struguri parțial fermentat, cu condiția ca aceste produse să aibă titru alcoolic total de minimum 9% vol.;

b) care are un titru alcoolic dobândit de cel puțin 7% vol.;

c) care prezintă, dacă este conservat la 20°C în recipiente închise, o suprapresiune datorată dioxidului de carbon endogen în soluție de minimum 1 bar și maximum 2,5 bari; și

d) care este prezentat în recipiente de 60 de litri sau mai mici.

9. Vinul perlant

Vin perlant înseamnă un produs care:

- a) se obține din vin, din vin nou aflat încă în fermentație, din must de struguri sau din must de struguri parțial fermentat;
- b) are un titru alcoolic dobândit de cel puțin 7% vol. și un titru alcoolic total de cel puțin 9% vol.;
- c) prezintă, dacă este conservat la 20°C în recipiente închise, o suprapresiune datorată dioxidului de carbon în soluție total sau parțial adăugat de minimum 1 bar și maximum 2,5 bari; și
- d) este prezentat în recipiente de 60 de litri sau mai mici.

10. Mustul de struguri

Must de struguri înseamnă produsul lichid obținut în mod natural sau prin procedee fizice din struguri proaspeți. Este permis un titru alcoolic dobândit al mustului de struguri de cel mult 1% vol.

11. Mustul de struguri parțial fermentat

Mustul de struguri parțial fermentat înseamnă produsul obținut din fermentarea unui must de struguri, care are un titru alcoolic dobândit mai mare de 1% vol. și mai mic de trei cincimi din titrul său alcoolic volumic total.

12. Mustul de struguri parțial fermentat obținut din struguri stafidiți

Mustul de struguri parțial fermentat obținut din struguri stafidiți înseamnă produsul obținut prin fermentarea parțială a mustului de struguri obținut din struguri stafidiți, al cărui conținut total de zahăr înainte de fermentare este de cel puțin 272 de grame la litru și al cărui titru alcoolic dobândit și natural nu trebuie să fie mai mic de 8% vol.

13. Mustul de struguri concentrat

Mustul de struguri concentrat înseamnă must de struguri care se obține prin deshidratarea parțială a mustului de struguri efectuată prin orice altă metodă autorizată în afară de încălzire pe foc direct, astfel încât valoarea indicată la temperatura de 20°C de refractometru să nu fie mai mică de 50,9%. Este permis un titru alcoolic dobândit al mustului de struguri concentrat de cel mult 1% vol.

14. Mustul de struguri concentrat rectificat

Must de struguri concentrat rectificat înseamnă:

a) produsul lichid necaramelizat:

- (i) care se obține prin deshidratarea parțială a mustului de struguri efectuată prin orice altă metodă autorizată în afară de încălzirea pe foc direct, astfel încât valoarea indicată la temperatura de 20°C de refractometru să nu fie mai mică de 61,7%;
- (ii) care a fost supus unor tratamente autorizate de dezacidificare și de eliminare a altor componente în afară de zahăr;
- (iii) care are următoarele caracteristici:
 - un pH de maximum 5, determinat la 25° Brix;
 - o densitate optică, la 425 nm, de maximum 0,100 la o grosime a stratului de lichid de 1 cm, determinată la 25° Brix;
 - un conținut de zaharoză nedetectabil printr-o metodă de analiză care urmează a fi stabilită;
 - un indice Folin-Ciocalteu de maximum 6,00, determinat la 25° Brix;
 - aciditate de titrare de cel mult 15 miliechivalenți pe kilogram de zaharuri totale;
 - un conținut în dioxid de sulf de maximum 25 mg pe kilogram de zaharuri totale;
 - un conținut total de cationi de cel mult 8 miliechivalenți pe kilogram de zaharuri totale;
 - o conductivitate care nu depășește 120 micro-Siemens pe centimetru, determinată la 25° Brix și la 20°C;

- un conținut de hidroximetilfurfural de maximum 25 mg pe kilogramul de zaharuri totale;
- prezența mezoinozitolului;

b) produsul solid necaramelizat:

- (i) care se obține prin cristalizarea mustului de struguri concentrat rectificat lichid, fără utilizarea vreunui solvent;
- (ii) care a fost supus unor tratamente autorizate de dezacidificare și de eliminare a altor componente în afară de zahăr;
- (iii) care, după diluarea într-o soluție la 25° Brix, are următoarele caracteristici:
 - un pH de maximum 7,5;
 - o densitate optică, la 425 nm, de maximum 0,100 la o grosime a stratului de lichid de 1 cm;
 - un conținut de zaharoză nedetectabil printr-o metodă de analiză care urmează a fi stabilită;
 - un indice Folin-Ciocalteu de maximum 6,00;
 - aciditate de titrare de cel mult 15 miliechivalenți pe kilogram de zaharuri totale;
 - un conținut în dioxid de sulf de maximum 10 mg pe kilogram de zaharuri totale;
 - un conținut total de cationi de cel mult 8 miliechivalenți pe kilogram de zaharuri totale;
 - o conductivitate care nu depășește 120 micro-Siemens pe centimetru, determinată la 20°C;
 - un conținut de hidroximetilfurfural de maximum 25 mg pe kilogramul de zaharuri totale;
 - prezența mezoinozitolului.

Este permis un titru alcoolic dobândit al mustului de struguri concentrat rectificat de cel mult 1% vol.

15. Vinul din struguri stafidiți

Vin din struguri stafidiți înseamnă un produs:

- a) care este obținut fără îmbogățire din strugurii lăsați la soare sau la umbră pentru a se deshidrata parțial;
- b) care are un titru alcoolic total de cel puțin 16% vol. și un titru alcoolic dobândit de cel puțin 9% vol.; și
- c) care are un titru alcoolic natural de cel puțin 16% vol. (sau 272 de grame de zahăr/litru).

16. Vinul din struguri supramaturați

Vin din struguri supramaturați înseamnă produsul care:

- a) este obținut fără îmbogățire;
- b) are un titru alcoolic natural de cel puțin 15% vol.; și
- c) are un titru alcoolic total de cel puțin 15% vol. și un titru alcoolic dobândit de cel puțin 12% vol.

17. Oțetul de vin

Oțet de vin înseamnă oțetul care:

- a) se obține exclusiv prin fermentarea acetică a vinului; și
- b) are o aciditate totală de cel puțin 60 grame pe litru, exprimată în acid acetic.

B. Categoriile de subproduse vitivinicole**1. Tescovină**

Tescovina înseamnă reziduul din tescuirea strugurilor proaspeți, fermentat sau nu.

2. Drojdii de vin

Drojdii de vin înseamnă reziduul:

- a) care se depune în recipientele care conțin vin, după fermentare, în timpul stocării sau după tratarea autorizată;
- b) obținut din filtrarea sau centrifugarea produsului menționat la lit. a);
- c) care se depune în recipientele care conțin must de struguri în timpul stocării sau după tratarea autorizată; sau
- d) obținut din filtrarea sau centrifugarea produsului menționat la lit. c).

Practici și tratamente oenologice autorizate

Nr. crt.	Practica oenologică	Condiții de utilizare (*) și cerințe	Limite de utilizare
1	Aerarea sau oxigenarea cu oxigen gazos		
2	Tratamentele termice		
3	Centrifugarea și filtrarea cu sau fără agent de filtrare inert		În eventualitatea utilizării unui agent, acesta nu trebuie să lase reziduuri nedorite în produsul tratat.
4	Folosirea anhidridei carbonice, denumită și dioxid de carbon, a argonului sau azotului fie individual, fie în combinație, cu scopul de a crea o atmosferă inertă și de a manipula produsul în lipsa aerului		
5	Utilizarea de levuri de vinificare uscate sau în suspensie alcoolică	Numai pentru strugurii proaspeți, must de struguri, must de struguri parțial fermentat, must de struguri parțial fermentat extras din struguri stafidiți, must de struguri concentrat, vin nou aflat încă în fermentație, precum și pentru a doua fermentație alcoolică a tuturor categoriilor de vinuri spumante	
6	Utilizarea, pentru favorizarea dezvoltării levurilor, a uneia sau a mai multora dintre următoarele substanțe, eventual completate cu un mediu inert de celuloză microcristalină:		
	— adaosul de fosfat diamonic sau de sulfat de amoniu	Numai pentru strugurii proaspeți, must de struguri, must de struguri parțial fermentat, must de struguri parțial fermentat extras din struguri stafidiți, must de struguri concentrat, vin nou aflat încă în fermentație, precum și pentru a doua fermentație alcoolică a tuturor categoriilor de vinuri spumante	În limita respectivă de utilizare de 1 g/L (exprimată în săruri) (2) sau de 0,3 g/L pentru a doua fermentație a vinurilor spumante
	— adaosul de bisulfid de amoniu	Numai pentru strugurii proaspeți, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras din struguri stafidiți, mustul de struguri concentrat, vinul nou aflat încă în fermentație	În limita respectivă de utilizare de 0,2 g/L (exprimată în săruri) (2)
	— adaosul de diclorhidrat de tiamină	Numai pentru strugurii proaspeți, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras din struguri stafidiți, mustul de struguri concentrat, vinul nou aflat încă în fermentație, precum și pentru a doua fermentație alcoolică a tuturor categoriilor de vinuri spumante	În limita de utilizare de 0,6 mg/L (exprimată în tiamină) pentru fiecare tratament
	— adăugarea de autolizați de drojdie	Numai pentru strugurii proaspeți, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras din struguri stafidiți, mustul de struguri concentrat, vinul nou aflat încă în fermentație	
7	Utilizarea anhidridei sulfuroase, denumită și dioxid de sulf, a bisulfidului de potasiu sau metabisulfidului de potasiu, denumit și disulfid de potasiu sau piro-sulfid de potasiu		Limitele (cantitatea maximă conținută în produsul introdus pe piață) prevăzute în anexa nr. 4.I B la normele metodologice

Nr. crt.	Practica oenologică	Condiții de utilizare (1) și cerințe	Limite de utilizare
8	Eliminarea anhidridei sulfuroase prin procedee fizice	Numai pentru strugurii proaspeți, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras din struguri stafidiți, mustul de struguri concentrat, mustul de struguri concentrat rectificat și vinul nou aflat încă în fermentație	
9	Tratamentul cu cărbune de uz oenologic	Numai pentru musturile și vinurile noi aflate încă în fermentație, mustul de struguri concentrat rectificat și pentru vinurile albe	În limita de utilizare de 100 g de produs uscat per hl
10	Limpezirea cu ajutorul uneia sau a mai multora dintre următoarele substanțe de uz oenologic: — gelatină alimentară; — proteină de origine vegetală extrasă din grâu, mazăre și cartofi; — clei de pește; — cazeină și cazeinați de potasiu; — ovalbumină; — bentonită; — dioxid de siliciu sub formă de gel sau soluție coloidală; — caolin; — tanin; — enzime pectolitice; — preparat enzimatic de beta-glucanază; — extracte proteice din drojdii	Condițiile de utilizare valabile pentru beta-glucanază, prevăzute în legislația europeană în vigoare	Pentru tratarea mustului, a vinurilor albe și a vinurilor rosé, limita de utilizare a extractelor proteice din drojdii este de 30 g/hl, iar pentru tratarea vinurilor roșii, aceasta este de 60 g/hl
11	Utilizarea acidului sorbic sub formă de sorbat de potasiu		Cantitatea maximă de acid sorbic în produsul tratat introdus pe piață: 200 mg/L
12	Utilizarea acidului L(+) tartric, acidului L-malic, acidului DL malic sau a acidului lactic pentru acidificare	Acidul tartric trebuie să aibă origine agricolă și să fie extras mai ales din produse vitivinicole. De asemenea, acidul L(+) tartric trebuie să respecte criteriile de puritate stabilite prin Directiva 2008/84/CE.	
13	Utilizarea, pentru dezacidificare, a uneia sau mai multora dintre următoarele substanțe: — tartratul neutru de potasiu; — bicarbonat de potasiu; — carbonat de calciu, eventual cu cantități mici de sare dublă de calciu din acidul L(+) tartric și acidul L(-) malic; — tartratul de calciu; — acid L(+) tartric; — preparat omogen de acid tartric și carbonat de calciu în proporții echivalente, pulverizat fin		
14	Utilizarea preparatelor de membrane celulare de levuri		În limita de utilizare de 40 g/hl
15	Utilizarea de polivinilpolipirolidon		În limita de utilizare de 80 g/hl
16	Utilizarea bacteriilor lactice		
17	Adaosul de lizozimă		În limita de utilizare de 500 mg/L (când adăugarea se face în must și în vin, cantitatea cumulată nu poate depăși 500 mg/L)

Nr. crt.	Practica oenologică	Condiții de utilizare (1) și cerințe	Limite de utilizare
18	Adaosul de acid L-ascorbic		Cantitate maximă conținută în vinul tratat introdus pe piață: 250 mg/L ⁽³⁾
19	Utilizarea de rășini schimbătoare de ioni	Numai pentru mustul de struguri destinat producerii de must de struguri concentrat rectificat	
20	Utilizarea în vinurile seci a drojdiilor de vin proaspete, în stare bună și nediluate, care conțin levuri provenite din vinificarea recentă a vinurilor seci	Pentru produsele definite la pct. 1, 3—9, 15 și 16 din anexa nr. 3 la normele metodologice	Cantitățile nu depășesc 5% din volumul produsului tratat.
21	Barbotarea cu argon sau azot		
22	Adaosul de anhidridă carbonică	Pentru mustul parțial fermentat utilizat ca atare pentru consumul uman direct și pentru produsele definite la pct. 1, 7 și 9 din anexa nr. 3 la normele metodologice	Pentru vinurile liniștite, cantitatea maximă de anhidridă carbonică în vinul tratat introdus pe piață este de 3 g/L, iar suprapresiunea creată de anhidrida carbonică trebuie să fie < 1 bar, la temperatura de 20°C.
23	Adaosul de acid citric în vederea stabilizării vinului	Pentru mustul parțial fermentat utilizat ca atare pentru consumul uman direct și pentru produsele definite la pct. 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16 din anexa nr. 3 la normele metodologice	Cantitatea maximă în vinul tratat introdus pe piață: 1 g/L
24	Adaosul de taninuri	Pentru mustul parțial fermentat utilizat ca atare pentru consumul uman direct și pentru produsele definite la pct. 1, 3—9, 15 și 16 din anexa nr. 3 la normele metodologice	
25	Tratarea: — vinurilor albe și rosé cu ferocianură de potasiu; — vinurilor roșii cu ferocianură de potasiu sau cu fitat de calciu	Pentru mustul parțial fermentat utilizat ca atare pentru consumul uman și pentru produsele definite la pct. 1, 3—9, 15 și 16 din anexa nr. 3 la normele metodologice; dicarbonatul de dimetil poate fi adăugat în vin pentru asigurarea stabilității microbiologice a vinului îmbuteliat cu conținut de zahăr fermentescibil; pentru prevenirea dezvoltării de drojdii nedorite sau de bacterii lactice și pentru blocarea fermentării vinurilor dulci, semidulci și demiseci.	Pentru fitatul de calciu, în limita de utilizare de 8 g/hl
26	Adaosul de acid metatartric	Pentru mustul parțial fermentat utilizat ca atare pentru consumul uman direct și pentru produsele definite la pct. 1, 3—9, 15 și 16 din anexa nr. 3 la normele metodologice	În limita de utilizare de 100 mg/L
27	Utilizarea gumei arabice	Pentru mustul parțial fermentat utilizat ca atare pentru consumul uman direct și pentru produsele definite la pct. 1, 3—9, 15 și 16 din anexa nr. 3 la normele metodologice	
28	Utilizarea acidului D-L tartric, denumit și acid racemic, sau a sării acestuia neutre de potasiu, pentru precipitarea surplusului de calciu	Pentru mustul parțial fermentat utilizat ca atare pentru consumul uman direct și pentru produsele definite la pct. 1, 3—9, 15 și 16 din anexa nr. 3 la normele metodologice; utilizarea ferocianurei de potasiu, a fitatului de calciu sau a acidului D-L tartric este permisă doar sub supravegherea unui oenolog sau a unui tehnician autorizat de autoritățile statului membru pe teritoriul căruia are loc procesul de tratare a vinurilor, iar responsabilitățile care le revin acestora sunt stabilite, dacă este cazul, de către statul membru în cauză.	

Nr. crt.	Practica oenologică	Condiții de utilizare (1) și cerințe	Limite de utilizare
29	Utilizarea, pentru favorizarea precipitării sărurilor tartrice, de: — bitartrat de potasiu; — tartrat de calciu	Pentru mustul parțial fermentat utilizat ca atare pentru consumul uman direct și pentru produsele definite la pct. 1, 3—9, 15 și 16 din anexa nr. 3 la normele metodologice	Pentru tartratul de calciu, în limita de utilizare de 200 g/hl
30	Utilizarea sulfatului de cupru sau citratului de cupru pentru eliminarea defectelor de gust sau de miros ale vinului	Pentru mustul parțial fermentat utilizat ca atare pentru consumul uman direct și pentru produsele definite la pct. 1, 3—9, 15 și 16 din anexa nr. 3 la normele metodologice	În limita de utilizare de 1 g/hl și cu condiția ca produsul tratat să nu conțină mai mult de 1 mg/L de cupru
31	Adaosul de caramel în sensul Directivei 94/36/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 30 iunie 1994 privind coloranții autorizați pentru utilizarea în produsele alimentare (4), pentru intensificarea culorii	Numai pentru vinurile licoroase	
32	Adaosul de dicarbonat de dimetil (DMDC) în vinuri pentru asigurarea stabilizării microbiologice a acestora	Pentru mustul parțial fermentat utilizat ca atare pentru consumul uman direct și pentru produsele definite la pct. 1, 3—9, 15 și 16 din anexa nr. 3 la normele metodologice; dicarbonatul de dimetil poate fi adăugat în vin pentru asigurarea stabilității microbiologice a vinului îmbuteliat cu conținut de zahăr fermentescibil, prevenirea dezvoltării de drojdii nedorite sau de bacterii lactice, blocarea fermentării vinurilor dulci, demidulci și demiseci. Adăugarea trebuie efectuată cu puțin timp înainte de îmbuteliere; acest tratament trebuie menționat în registru.	În limita de utilizare de 200 mg/l, fără reziduuri detectabile în vinul introdus pe piață
33	Adaosul de manoproteine de drojdie pentru asigurarea stabilizării tartrice și proteice a vinurilor	Pentru mustul parțial fermentat utilizat ca atare pentru consumul uman direct și pentru produsele definite la pct. 1, 3—9, 15 și 16 din anexa nr. 3 la normele metodologice	
34	Tratarea prin electrodiализă pentru a asigura stabilizarea tartrică a vinului	Pentru mustul parțial fermentat utilizat ca atare pentru consumul uman direct și pentru produsele definite la pct. 1, 3—9, 15 și 16 din anexa nr. 3 la normele metodologice; cerințe privind membranele: să fie fabricate în conformitate cu practicile de fabricație permise, din substanțe aprobate pentru fabricarea de materiale plastice destinate folosirii în sectorul alimentar; utilizatorul echipamentului de electrodiализă să demonstreze că membranele folosite îndeplinesc cerințele menționate anterior și că înlocuirea echipamentului a fost efectuată de către persoane calificate; membranele nu trebuie să elibereze nicio substanță în cantități care pot fi dăunătoare sănătății omului sau care pot afecta gustul sau mirosul produselor alimentare și trebuie să respecte criteriile prevăzute de Directiva 2002/72/CE; utilizarea membranelor nu trebuie să determine interacțiuni între componentele lor și cele ale vinului, care fac posibilă formarea unor noi componente în produsul tratat, componente care pot fi toxice.	
35	Utilizarea urezei pentru reducerea nivelului de uree din vinuri	Pentru mustul parțial fermentat utilizat ca atare la consumul uman direct și pentru produsele definite la pct. 1, 3—9, 15 și 16 din anexa nr. 3 la normele metodologice; codul pentru urează: EC 3-5-1-5, nr. CAS: 9002-13-5; domeniu de aplicare: descompunerea ureei prezente în vinurile destinate unei maturări prelungite, în cazul în care concentrația inițială de uree a vinului respectiv este mai mare de 1 mg/l.	Doza de utilizare maximă: 75 mg de preparat enzimatic pe litru de vin tratat, fără a depăși 375 unități de urează pe litru de vin. După efectuarea tratamentului, întreaga activitate a enzimelor reziduale trebuie eliminată prin filtrarea vinului (dimensiunea porilor este mai mică de 1 μm).

Nr. crt.	Practica oenologică	Condiții de utilizare (1) și cerințe	Limite de utilizare
36	Utilizarea de bucăți de lemn de stejar la producerea și maturarea vinurilor, inclusiv la fermentarea strugurilor proaspeți și a musturilor de struguri	Bucățile de lemn de stejar se utilizează la fabricarea și maturarea vinurilor, inclusiv la fermentarea strugurilor proaspeți și a musturilor de struguri, precum și pentru a transmite vinului anumiți constituenți proveniți din lemnul de stejar; trebuie să provină exclusiv din speciile de <i>Quercus</i> . Acestea sunt fie lăsate în stare naturală, fie încălzite la o temperatură calificată ca scăzută, medie sau înaltă, însă nu trebuie să fi fost supuse unei combustii, inclusiv la suprafață, nu trebuie să fie carbonizate sau friabile la atingere. Nu trebuie să fi fost supuse unor tratamente chimice, enzimaticice sau fizice altele decât încălzirea. Nu trebuie să li se adauge niciun produs cu scopul de a le intensifica aroma naturală sau compușii fenolici extractibili. Eticheta trebuie să indice originea speciei sau speciilor botanice de stejar și intensitatea unei eventuale încălziri, condițiile de conservare și măsurile de siguranță. Bucățile de lemn de stejar nu trebuie să degaje substanțe în concentrații care ar putea prezenta eventuale riscuri pentru sănătate.	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).
37	Utilizarea: — alginatului de calciu; — alginatului de potasiu	Numai pentru producerea tuturor categoriilor de vinuri spumante și petiante obținute prin fermentarea în sticlă și la care drojdiile s-au separat prin evacuare	
38	Corectarea tăriei alcoolice a vinurilor	Numai pentru vin; tratamentele de corectare pot fi atinse prin intermediul unor tehnici de separare, aplicate individual sau combinate; vinurile tratate nu trebuie să prezinte defecte organoleptice și trebuie să fie apte pentru consumul uman; eliminarea alcoolului din vin nu se poate efectua dacă unul dintre procedeele de îmbogățire a fost efectuat în cazul unuia dintre produsele vitivinicole utilizate la fabricarea vinului în cauză; tăria alcoolică poate fi redusă cu maximum 20%, iar tăria alcoolică dobândită în volume a produsului final trebuie să corespundă prevederilor legislației europene în vigoare; aplicarea tratamentului se efectuează sub responsabilitatea unui oenolog sau a unui tehnician calificat; tratamentul trebuie menționat în registru.	Tăria alcoolică poate fi redusă cu maximum 20%, iar tăria alcoolică dobândită în volume a produsului final trebuie să corespundă celei stabilite de legislația europeană în vigoare.
39	Utilizarea de copolimeri polivinilimidazol — polivinilpirolidon (PVI/PVP) pentru reducerea conținutului în cupru, fier și metale grele	Prevenirea defectelor provocate de conținuturi prea ridicate de metale și pentru a reduce concentrația nedorită de metale Copolimerii trebuie să fie eliminați prin filtrare în cel mult două zile de la adăugarea lor, ținând cont de principiul precauției. În cazul musturilor turburi, copolimerul trebuie adăugat cel mai devreme cu două zile înaintea filtrării.	În limita de utilizare de 500 mg/L (când se utilizează în must și în vin, doza cumulată nu poate depăși 500 mg/L)
40	Adaosul de carboximetilceluloză (gume de celuloză) pentru a asigura stabilizarea tartrică	Numai pentru vin și toate categoriile de vinuri spumante și petiante	În limita de utilizare de 100 mg/L

Nr. crt.	Practica oenologică	Condiții de utilizare (1) și cerințe	Limite de utilizare
41	Tratamentul cu schimbători de cationi pentru asigurarea stabilizării tartrice a vinului	Pentru mustul parțial fermentat utilizat ca atare la consumul uman direct și pentru produsele definite la pct. 1, 3—9, 15 și 16 din anexa nr. 3 la normele metodologice; tratamentul vizează obținerea stabilității tartrice a vinului în ceea ce privește bitartratul de potasiu și tartratul de calciu (precum și alte săruri de calciu). Tratamentul trebuie să se limiteze la eliminarea cationilor în exces. Vinul se poate trata în prealabil prin răcire. Numai fracțiunea minimă din vin necesară pentru obținerea stabilității va fi tratată cu schimbători de cationi. Tratamentul se va efectua pe rășini schimbătoare de cationi regenerate în ciclu acid. Toate operațiunile se vor efectua sub responsabilitatea unui oenolog sau a unui tehnician calificat. Tratamentul trebuie să fie înregistrat. Rășinile cationice trebuie să corespundă dispozițiilor comunitare. Utilizarea lor nu trebuie să producă modificări excesive ale compoziției fizico-chimice și ale caracteristicilor senzoriale ale vinului și trebuie să respecte limitele stabilite la pct. 3 din monografia „Rășini schimbătoare de cationi” din Codexul oenologic internațional publicat de OIV.	
42	Acidificarea prin tratare cu schimbători de cationi	Tratamentul se va efectua cu ajutorul unor rășini schimbătoare de cationi regenerate în ciclu acid; tratamentul trebuie să se limiteze la eliminarea cationilor în exces; tratamentul se va realiza în mod continuu, cu încorporarea constantă a produselor tratate în produsele originale; ca alternativă, rășina ar putea fi încorporată direct în recipient, în cantitatea necesară, apoi separată prin intermediul oricărui procedeu fizic adecvat; utilizarea rășinilor nu trebuie să producă modificări excesive ale compoziției fizico-chimice și ale caracteristicilor senzoriale ale mustului sau ale vinului și trebuie să respecte limitele din Codexul oenologic internațional publicat de OIV.	
43	Reducerea conținutului de zahăr din must prin cuplaj membranar	Tratamentul determină o diminuare a volumului, în funcție de cantitatea și de conținutul de zahăr ale soluției de zahăr eliminate din mustul inițial; procedeele trebuie să permită conservarea conținutului de constituenți ai mustului, alții decât zahărul; reducerea conținutului de zahăr din must exclude corectarea tăriei alcoolice a vinurilor care sunt obținute din acesta; tratamentul se efectuează asupra unui volum de must determinat în funcție de obiectivul vizat de reducere a conținutului de zahăr; membranele trebuie să respecte cerințele prevăzute în Codexul oenologic internațional publicat de OIV.	
44	Dezacidificare cu ajutorul tratamentului prin electroodializă cu membrane	Membranele anionice sunt dispuse astfel încât să permită numai extragerea anionilor și în special a acizilor organici din must sau din vin; sunt impermeabile pentru anionii și cationii mustului sau ai vinului; dezacidificarea cu ajutorul membranelor și acidificarea se exclud reciproc; tratamentul trebuie înscris în registru; membranele utilizate trebuie să respecte prevederile Codexului oenologic internațional publicat de OIV.	Vinul obținut din must sau din vin dezacidificat prin intermediul acestui tratament trebuie să aibă o concentrație de acid tartric de cel puțin 1g.L-1.

Nr. crt.	Practica oenologică	Condiții de utilizare ⁽¹⁾ și cerințe	Limite de utilizare
45	Utilizarea drojdiilor inactivate		
46	Gestionarea gazelor dizolvate din vin utilizând contactori membranari	Pentru produsele definite la pct. 1, 3—9, 15 și 16 din anexa nr. 3 la normele metodologice, cu excepția adăugării de dioxid de carbon pentru produsele definite la pct. 4—6 și 8 din anexa nr. 3 la normele metodologice.	
47	Tratarea vinurilor cu ajutorul unei tehnologii pe bază de membrană, combinată cu carbon activ pentru a reduce 4-etilfenolul și 4-etilguaicolul în exces	Tratamentul trebuie înregistrat, iar membranele utilizate trebuie să respecte prevederile Codexului oenologic internațional publicat de OIV.	
48	Utilizarea de copolimeri polivinilimidazol — polivinilpirolidon (PVI/PVP)	Copolimerii trebuie să fie eliminați prin filtrare în cel mult două zile de la adăugarea lor, ținând cont de principiul precauției; în cazul musturilor turburi, copolimerul trebuie adăugat cel mai devreme cu două zile înaintea filtrării; tratamentul trebuie înscris în registru.	În limita de utilizare de 500 mg/L (când se utilizează în must și în vin, doza cumulată nu poate depăși 500 mg/L)
49	Utilizarea de clorură de argint	Clorura de argint adăugată în vin trebuie să fie aplicată pe un suport inert, cum ar fi kieselgur (diatomit), bentonită, caolin etc. Precipitatul trebuie eliminat prin orice procedură fizică adecvată și trebuie să fie tratat de către sectorul specializat; tratamentul trebuie înscris în registru.	În limita de utilizare de 1 g/hl, reziduuri în vin < 0,1 mg/L (argint)

(1) În lipsa unei precizări explicite, practica sau tratamentul descris poate fi utilizat pentru strugurii proaspeți, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras din struguri stafidiți, mustul de struguri concentrat, vinul nou aflat încă în fermentație, mustul de struguri parțial fermentat utilizat pentru consum uman direct ca atare, vinul, toate categoriile de vinuri spumante, vinul petiant, vinul perlant, vinurile licoroase, vinurile din struguri stafidiți și vinurile din struguri supramaturați.

(2) Aceste săruri de amoniu pot fi, de asemenea, utilizate împreună, în limita globală de 1 g/L, fără a aduce atingere limitelor specifice de 0,3 g/L sau 0,2 g/L menționate anterior.

(3) Limita de utilizare este de 250 mg/L pentru fiecare tratament.

(4) Publicată în Jurnalul Oficial al Comunităților Europene, seria L, nr. 237 din 10 septembrie 1994.

*ANEXA Nr. 4.IB
la normele metodologice*

Limitele conținutului de anhidridă sulfuroasă în vinuri

A. Conținutul de anhidridă sulfuroasă în vinuri

1. Conținutul total de anhidridă sulfuroasă al vinurilor, în afara vinurilor spumante și licoroase, nu poate depăși, în momentul consumului uman direct:

- 150 mg/L pentru vinurile roșii;
- 200 mg/L pentru vinurile albe și rosé.

2. Prin excepție de la pct. 1 lit. a) și b), limita maximă a conținutului de anhidridă sulfuroasă, pentru vinurile al căror conținut de zaharuri exprimat prin suma glucoză + fructoză este egal cu sau mai mare de 5 g/L, se ridică la:

- 200 mg/L pentru vinurile roșii;
- 250 mg/L pentru vinurile albe și rosé;
- 350 mg/L pentru vinurile albe care au dreptul la una dintre următoarele D.O.C.: Murfatlar, Cotnari, Târnave, Pietroasa, Valea Călugărească.

B. Conținutul de anhidridă sulfuroasă în vinurile licoroase

Conținutul total de anhidridă sulfuroasă al vinurilor licoroase nu poate depăși, în momentul consumului uman direct:

— 150 mg/L, când conținutul în zaharuri este mai mic de 5 g/L;

— 200 mg/L, când conținutul în zaharuri este mai mare sau egal cu 5 g/L.

C. Conținutul de anhidridă sulfuroasă în vinurile spumante

1. Conținutul total de anhidridă sulfuroasă al vinurilor spumante nu poate depăși, în momentul consumului uman direct:

- 185 mg/L, pentru toate categoriile de vinuri spumante de calitate; și
- 235 mg/L, pentru celelalte vinuri spumante.

2. Atunci când condițiile climatice o impun, în anumite zone viticole Autoritatea poate autoriza, pentru vinurile spumante prevăzute la pct. 1 lit. a) și b) produse pe teritoriul lor, creșterea cu cel mult 40 mg/L a conținutului maxim total de anhidridă sulfuroasă, cu condiția ca vinurile care beneficiază de această autorizație să nu fie expediate în afara statului membru în cauză.

Limitele conținutului de aciditate volatilă în vinuri

1. Conținutul de aciditate volatilă nu poate depăși:
 - a) 18 miliechivalenți pe litru sau 1,08 g/L acid acetic pentru musturile de struguri parțial fermentate;
 - b) 18 miliechivalenți pe litru sau 1,08 g/L acid acetic pentru vinurile albe și rosé; sau
 - c) 20 de miliechivalenți pe litru sau 1,2 g/L acid acetic pentru vinurile roșii.
2. Limitele prevăzute la pct. 1 pot fi depășite pentru:

- a) anumite vinuri care beneficiază de o D.O.C. și anumite vinuri care beneficiază de o I.G.:
 - (i) dacă au fost supuse unei perioade de maturare de cel puțin doi ani; sau
 - (ii) dacă au fost produse în conformitate cu unele metode speciale;
- b) vinurile care au o tărie alcoolică totală în volume egală sau mai mare de 13% vol.

Practicile oenologice autorizate și restricțiile aplicabile vinurilor spumante, vinurilor spumante de calitate și vinurilor spumante de calitate de tip aromat**A. Vin spumant**

1. Expresiile de mai jos au următoarele semnificații:
 - a) *licoare de tiraj* — produsul care se adaugă producției de vin pentru a se obține fermentația secundară;
 - b) *licoare de expediție* — produsul care se adaugă vinurilor spumante pentru a le conferi caracteristici gustative specifice.
2. Licoarea de expediție poate să conțină numai:
 - (i) zaharoză;
 - (ii) must de struguri;
 - (iii) must de struguri parțial fermentat;
 - (iv) must de struguri concentrat;
 - (v) must de struguri concentrat rectificat;
 - (vi) vin; sau
 - (vii) un amestec al produselor menționate anterior,
 cu posibilitatea adăugării de distilat de vin.
3. În afara îmbogățirii autorizate a componentelor producției de vin în temeiul reglementărilor europene în vigoare, orice altă îmbogățire este interzisă.
4. Dacă totuși, în anumite regiuni, o astfel de măsură este justificată din punct de vedere tehnic, fiecare stat membru poate autoriza îmbogățirea producției de vin la locul de fabricare a vinurilor spumante, cu următoarele condiții:
 - a) niciuna dintre componentele producției de vin nu trebuie să fi făcut deja obiectul unei îmbogățiri;
 - b) aceste componente trebuie să fie obținute exclusiv din struguri recoltați de pe teritoriul României;
 - c) operațiunea de îmbogățire trebuie să fie efectuată într-o singură etapă;
 - d) respectarea următoarelor limite:
 - (i) 2% vol. pentru producția de vin constituită din componente care provin din zona viticolă B;
 - (ii) 1,5% vol. pentru producția de vin constituită din componente care provin din zona viticolă C;
 - e) îmbogățirea se face numai prin adaos de must de struguri concentrat sau adăugarea de must de struguri concentrat rectificat.
5. Adaosul de licoare de tiraj și adaosul de licoare de expediție nu sunt considerate îmbogățire sau îndulcire. Adaosul de licoare de tiraj nu poate duce la o creștere a tăriei alcoolice totale în volume mai mare de 1,5% vol. a producției de vin.
6. Adaosul de licoare de expediție se efectuează astfel încât să nu ducă la creșterea tăriei alcoolice dobândite în volume a vinului spumos cu mai mult de 0,5% vol.
7. Îndulcirea producției de vin și a componentelor acesteia este interzisă.
8. În anii în care condițiile meteorologice sunt excepționale, limita maximă de 1,50 g/L, respectiv 20 de miliechivalenți pe litru, poate fi ridicată la 2,50 g/L, adică 34 de miliechivalenți pe

litru, cu condiția ca aciditatea naturală a produselor să nu fie mai mică de 3 g/L, exprimată în acid tartric, adică 40 de miliechivalenți pe litru.

9. Anhidrida carbonică din vinurile spumante poate proveni numai din fermentarea alcoolică a producției de vin din care se obține vinul respectiv.

Această fermentare, în cazul în care nu este o fermentare pentru transformarea strugurilor, a mustului de struguri sau a mustului de struguri parțial fermentat direct în vin spumant poate să rezulte numai prin adaosul de licoare de tiraj. Fermentarea poate avea loc numai în sticle sau cisterne închise. Utilizarea anhidridei carbonice în cazul operațiunii de transvazare prin contrapresiune este autorizată sub supraveghere și numai dacă presiunea anhidridei carbonice din vinurile spumante nu se mărește.

10. În ceea ce privește vinurile spumante, cu excepția vinurilor spumante cu denumire de origine controlată:

- a) licoarea de tiraj destinată producerii acestora poate fi compusă numai din:
 - (i) must de struguri;
 - (ii) must de struguri parțial fermentat;
 - (iii) must de struguri concentrat;
 - (iv) must de struguri concentrat rectificat; sau
 - (v) zaharoză și vin;
- b) tăria alcoolică dobândită în volume, inclusiv alcoolul conținut în eventuala licoare de expediție adăugată, este de minimum 9,5% vol.

B. Vinuri spumante de calitate

1. Licoarea de tiraj destinată producerii unui vin spumant de calitate poate fi compusă numai din:
 - a) zaharoză;
 - b) must de struguri concentrat;
 - c) must de struguri concentrat rectificat;
 - d) must de struguri sau must de struguri parțial fermentat; sau
 - e) vin.
2. Statele membre producătoare pot defini toate caracteristicile sau condițiile de producție și de circulație complementare sau mai stricte pentru vinurile spumante de calitate menționate și produse pe teritoriul lor.
3. În ceea ce privește vinurile spumante de calitate de tip aromat:
 - a) aceste vinuri pot fi obținute numai dacă la constituirea producției de vin se utilizează exclusiv musturi de struguri sau musturi de struguri parțial fermentate obținute din soiuri de viță-de-vie admise de legislația europeană în vigoare;
 - b) în vederea obținerii unei producții de vin spumant, controlul procesului de fermentare înainte și după constituirea producției de vin nu poate fi realizat decât prin refrigerare sau alte procedee fizice;

c) adaosul de licoare de expediție este interzis;
 d) durata procesului de fabricare a vinurilor spumante de calitate de tip aromat nu poate fi mai mică de o lună.

C. Vinuri spumante și vinuri spumante de calitate cu D.O.C.

1. Tăria alcoolică totală în volume a producțiilor de vin destinate producerii vinurilor spumante de calitate cu D.O.C. este de cel puțin 9% vol.

2. Tăria alcoolică dobândită în volume a vinurilor spumante de calitate cu D.O.C., inclusiv alcoolul conținut în eventuala licoare de expediție adăugată, este de minimum 10% vol.

3. Licoarea de tiraj pentru vinurile spumante și vinurile spumante de calitate cu D.O.C. poate fi compusă numai din:

- a) zaharoză;
- b) must de struguri concentrat;
- c) must de struguri concentrat rectificat;

și din:

- d) must de struguri;
- e) must de struguri parțial fermentat;

f) capabile să producă același vin spumant sau același vin spumant de calitate cu D.O.C. ca și vinul în care se adăugă licoarea de tiraj.

4. Prin derogare de la reglementările europene în vigoare, vinurile spumante de calitate cu D.O.C. conservate în recipiente închise cu capacitate mai mică de 25 de cl, la temperatura de 20°C, pot prezenta o suprapresiune minimă de 3 bari.

5. Durata procesului de fabricare a vinurilor spumante de calitate cu D.O.C., incluzând procesul de maturare în exploatarea producătoare, calculată începând cu fermentarea care le conferă calitatea de vinuri spumante, nu poate să fie mai mică de:

a) 6 luni, dacă fermentarea care le conferă calitatea de vinuri spumante are loc în recipiente închise;

b) 9 luni, dacă fermentarea care le conferă calitatea de vinuri spumante are loc în sticle.

6. Durata procesului de fermentare care conferă producției de vin calitatea de vinuri spumante și durata prezenței producției de vin pe drojdie nu pot fi mai mici de:

— 90 de zile;

— 30 de zile dacă fermentarea are loc în recipiente prevăzute cu dispozitive de agitare.

7. În ceea ce privește vinurile spumante de calitate de tip aromat cu D.O.C.:

a) acestea pot fi obținute exclusiv prin utilizarea, la constituirea producției de vin, a mustului de struguri sau a mustului de struguri parțial fermentat provenit din soiuri de viță-de-vie admise de legislația europeană în vigoare, cu condiția ca aceste soiuri să fie recunoscute drept potrivite pentru obținerea de vinuri spumante de calitate cu D.O.C. în regiunea al cărei nume îl poartă;

b) în vederea obținerii unei producții de vin spumant, controlul procesului de fermentare înainte și după constituirea producției de vin nu poate fi realizat decât prin refrigerare sau alte procedee fizice;

c) adaosul de licoare de expediție este interzis;

d) tăria alcoolică dobândită în volume nu poate fi mai mică de 6% vol.;

e) tăria alcoolică totală în volume nu poate fi mai mică de 10% vol.;

f) dacă sunt conservate la temperatura de 20°C în recipiente închise, prezintă o suprapresiune minimă de 3 bari;

g) durata procesului de producere nu poate fi mai mică de o lună.

D. Lista soiurilor de viță-de-vie ai căror struguri se pot utiliza pentru constituirea producției de vinuri spumante de calitate de tip aromat și de vinuri spumante de calitate de tip aromat cu D.O.C.

- Busuioacă de Bohotin
- Gewürztraminer Rs
- toate tipurile de Muscat
- Tămâioasă românească

*ANEXA Nr. 4.III
la normele metodologice*

Practici oenologice autorizate și restricții aplicabile vinurilor licoroase și vinurilor licoroase cu D.O.C. sau cu I.G.

A. Vinuri licoroase

1. Produsele utilizate la fabricarea vinurilor licoroase și a vinurilor licoroase cu D.O.C. sau cu I.G. nu trebuie să fi fost supuse, eventual, decât practicilor și tratamentelor oenologice prevăzute de legislația europeană în vigoare.

2. Cu toate acestea, creșterea tăriei alcoolice naturale în volume poate rezulta numai în urma utilizării următoarelor produse:

— alcool neutru de origine viticolă, inclusiv alcoolul obținut prin distilarea strugurilor stafidiți, având un titru alcoolic dobândit de cel puțin 96% vol.;

— distilat de vin sau de struguri stafidiți, având un titru alcoolic dobândit de cel puțin 52% vol. și cel mult 86% vol.,

împreună cu unul sau mai multe dintre produsele următoare, dacă este cazul:

— must de struguri concentrat;

— un amestec al unuia dintre produsele menționate cu un must de struguri;

— alcool de vin sau de struguri stafidiți, cu un titru alcoolic dobândit de cel puțin 95% vol. și de cel mult 96% vol.;

— rachiou de vin sau de tescovină, cu un titru alcoolic dobândit de cel puțin 52% vol. și de cel mult 86% vol.;

— rachiou de struguri stafidiți, cu un titru alcoolic dobândit de cel puțin 52% vol. și de cel mult 94,5% vol.; și

unul sau mai multe dintre produsele următoare, dacă este cazul:

— must de struguri parțial fermentat obținut din struguri stafidiți;

— must de struguri concentrat obținut prin acțiunea focului direct, care corespunde, cu excepția acestei operațiuni, definiției de must de struguri concentrat;

— must de struguri concentrat.

3. Fără a aduce atingere dispozițiilor mai restrictive care se pot adopta în ceea ce privește vinurile licoroase și vinurile licoroase cu D.O.C. sau I.G. obținute pe teritoriul României, pentru aceste vinuri sunt autorizate practicile oenologice prevăzute de legislația europeană în vigoare.

4. În plus, sunt permise:

a) îndulcirea, cu condiția de a depune o declarație și a ține un registru, în cazul în care produsele în cauză nu au fost supuse îmbogățirii cu must de struguri concentrat, cu ajutorul:

— mustului de struguri concentrat sau al mustului de struguri concentrat rectificat, cu condiția ca tăria alcoolică în volume totală a vinului în cauză să nu fie mărită cu mai mult de 3% vol.;

b) adăugarea de alcool, de distilat sau de rachiou prevăzute pentru a compensa pierderile prin evaporare pe durata maturării.

5. Tăria alcoolică naturală în volume a produselor utilizate la producerea unui vin licoros, în afara vinurilor licoroase cu D.O.C. sau I.G., nu poate fi mai mică de 12% vol.

B. Vinuri licoroase cu D.O.C. (reglementări speciale)

1. Produsele vinicole, precum mustul de struguri concentrat și mustul de struguri parțial fermentat obținut din struguri stafidiți,

folosite la producerea unui vin licoros cu D.O.C. trebuie să provină din regiunea al cărei nume îl poartă vinul respectiv.

2. Operațiunile vizate destinate producerii unui vin licoros cu D.O.C. se pot efectua numai în interiorul regiunii respective.

3. Fără a aduce atingere dispozițiilor mai restrictive care se pot adopta în ceea ce privește vinurile licoroase cu D.O.C. produse pe teritoriul României, anumite vinuri licoroase cu D.O.C. pot fi obținute:

a) fie din must de struguri a cărui tărie alcoolică naturală în volume este de cel puțin 10% vol., în cazul vinurilor licoroase cu D.O.C. obținute prin adăugarea de rachiu din vin sau din

tescovină de struguri cu denumire de origine și provenind, eventual, din aceeași exploatație;

b) fie din must de struguri parțial fermentat;

c) având o tărie alcoolică naturală în volume inițială de cel puțin:

(i) 11% vol., în cazul vinurilor licoroase cu D.O.C. obținute prin adăugarea de alcool neutru, de distilat de vin cu tăria alcoolică dobândită în volume de cel puțin 70% vol. sau de rachiu de origine viticolă;

(ii) 10,5% vol. în cazul vinurilor obținute din must de struguri albi.

*ANEXA Nr. 4.IV
la normele metodologice*

Limite și condiții privind îndulcirea vinurilor

1. Îndulcirea vinului este permisă numai dacă se efectuează cu ajutorul unuia sau mai multora dintre produsele următoare:

a) must de struguri;

b) must de struguri concentrat;

c) must de struguri concentrat rectificat.

Tăria alcoolică totală în volume a vinului în cauză nu poate fi crescută cu mai mult de 4% vol.

2. Îndulcirea vinurilor importate destinate consumului uman direct și având o indicație geografică este interzisă pe teritoriul Uniunii Europene. Îndulcirea altor vinuri importate se supune aceluiași condiții ca cele aplicabile în cazul vinurilor produse pe teritoriul Uniunii Europene.

3. Îndulcirea unui vin cu D.O.C. poate fi autorizată doar dacă se realizează:

a) cu respectarea condițiilor și limitelor stabilite în prezenta anexă;

b) în interiorul regiunii în care este obținut vinul în cauză sau într-o zonă situată în imediata vecinătate.

Mustul de struguri și mustul de struguri concentrat menționate la pct. 1 trebuie să fie originare din aceeași regiune ca și vinul pentru îndulcirea căruia sunt folosite. Mustul de struguri concentrat rectificat nu trebuie să aibă aceeași proveniență geografică cu cea a vinului cu D.O.C. sau I.G. în care este utilizat.

4. Îndulcirea vinurilor este permisă numai în stadiul producției și al comercializării angro.

5. Îndulcirea vinurilor trebuie efectuată în conformitate cu următoarele norme administrative specifice:

a) Persoanele fizice sau juridice care efectuează operațiuni de îndulcire depun o notificare la structura cu atribuții în domeniu pe teritoriul căreia se vor desfășura operațiunile respective.

b) Notificările se depun în scris și trebuie să fie primite de structura competentă cu cel puțin 48 de ore înainte de ziua desfășurării operațiunii.

c) Cu toate acestea, persoanele prevăzute la lit. a) pot accepta, în cazul operațiunilor de îndulcire practicate în mod curent sau continuu de către o societate, să fie depusă o notificare valabilă pentru mai multe operațiuni sau pentru o perioadă determinată. Această notificare nu este admisă decât în cazul în care societatea ține un registru în care se înscrie fiecare operațiune de îndulcire, precum și mențiunile de la lit. d).

d) Notificările trebuie să conțină următoarele informații:

— volumul și tăria alcoolică totală și dobândită a vinului care va fi supus operațiunii de îndulcire;

— volumul și tăria alcoolică totală și dobândită a mustului de struguri sau volumul și indicarea densității mustului de struguri concentrat sau a mustului de struguri concentrat rectificat care se adaugă, după caz;

— tăria alcoolică totală și dobândită a vinului, după ce a fost supus operațiunii de îndulcire.

Persoanele menționate la lit. a) trebuie să țină registre de intrare și ieșire în care să fie indicate cantitățile de must de struguri, de must de struguri concentrat sau de must de struguri concentrat rectificat pe care le dețin pentru a efectua operațiunile de îndulcire.

*ANEXA Nr. 4.V
la normele metodologice*

Clasificarea vinurilor în funcție de conținutul în zahăr (glucoză plus fructoză)

În funcție de conținutul lor în zaharuri, exprimat în glucoză plus fructoză, vinurile pot fi:

(i) seci, în cazul în care conținutul de zahăr al vinului este de:

— maximum 4,0 g/L; sau

— maximum 9 g/L, cu condiția ca aciditatea totală exprimată în grame de acid tartric pe litru să nu fie cu mai mult de 2 grame sub conținutul de zahăr (glucoză plus fructoză);

(ii) demiseci, în cazul în care conținutul de zahăr (glucoză plus fructoză) al vinului este de:

— maximum 12,0 g/L;

— maximum 18 g/L, cu condiția ca aciditatea totală exprimată în grame de acid tartric pe litru să nu fie cu mai mult de 10 grame sub conținutul de zahăr (glucoză plus fructoză);

(iii) demidulci, în cazul în care conținutul de zahăr (glucoză plus fructoză) al vinului este cuprins între 12,01 și 45,0 g/L;

(iv) dulci, în cazul în care conținutul de zahăr (glucoză plus fructoză) al vinului este mai mare de 45 g/L.

ACTE ALE ORGANELOR DE SPECIALITATE ALE ADMINISTRAȚIEI PUBLICE CENTRALE

MINISTERUL MEDIULUI, APELOR ȘI PĂDURILOR

ORDIN

privind aprobarea Planului de management al sitului ROSCI0245 Tinovul de la Românești

Având în vedere Referatul de aprobare nr. 110.163/A.C. din 13 mai 2016 al Direcției biodiversitate,

ținând cont de Decizia etapei de încadrare nr. 7 din 9 martie 2015, emisă de Agenția pentru Protecția Mediului Suceava, Avizul Ministerului Culturii nr. 6.841 din 17 noiembrie 2015, Adresa Ministerului Agriculturii și Dezvoltării Rurale nr. 82.634/162.736/329.955 din 23 decembrie 2015, Adresa Ministerului Dezvoltării Regionale și Administrației Publice nr. 38.004 din 14 aprilie 2016 și Adresa Direcției generale păduri nr. 156.211/IM din 26 noiembrie 2015,

în temeiul prevederilor art. 21 alin. (2) din Ordonanța de urgență a Guvernului nr. 57/2007 privind regimul ariilor naturale protejate, conservarea habitatelor naturale, a florei și faunei sălbatice, aprobată cu modificări și completări prin Legea nr. 49/2011, cu modificările și completările ulterioare, precum și ale art. 13 alin. (4) din Hotărârea Guvernului nr. 38/2015 privind organizarea și funcționarea Ministerului Mediului, Apelor și Pădurilor, cu modificările și completările ulterioare,

ministrul mediului, apelor și pădurilor emite prezentul ordin.

Art. 1. — Se aprobă Planul de management al sitului ROSCI0245 Tinovul de la Românești, prevăzut în anexa*) care face parte integrantă din prezentul ordin.

Art. 2. — Prezentul ordin se publică în Monitorul Oficial al României, Partea I.

p. Ministrul mediului, apelor și pădurilor,

Viorel Traian Lascu,

secretar de stat

București, 25 mai 2016.

Nr. 961.

*) Anexa se publică în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 585 bis, care se poate achiziționa de la Centrul pentru relații cu publicul al Regiei Autonome „Monitorul Oficial”, București, șos. Panduri nr. 1.

EDITOR: GUVERNUL ROMÂNIEI



„Monitorul Oficial” R.A., Str. Parcului nr. 65, sectorul 1, București; C.I.F. RO427282,
IBAN: RO55RNCB0082006711100001 Banca Comercială Română — S.A. — Sucursala „Unirea” București
și IBAN: RO12TREZ7005069XXX000531 Direcția de Trezorerie și Contabilitate Publică a Municipiului București
(alocat numai persoanelor juridice bugetare)
Tel. 021.318.51.29/150, fax 021.318.51.15, e-mail: marketing@ramo.ro, internet: www.monitoruloficial.ro
Adresa pentru publicitate: Centrul pentru relații cu publicul, București, șos. Panduri nr. 1,
bloc P33, parter, sectorul 5, tel. 021.401.00.70, fax 021.401.00.71 și 021.401.00.72
Tiparul: „Monitorul Oficial” R.A.

