

**GUVERNUL REPUBLICII MOLDOVA
HOTĂRÎRE**

nr. _____

din _____

Chișinău

**Cu privire la metodele de analiză pentru determinarea
caracteristicilor fizice și chimice ale produselor vitivinicole**

În temeiul art. 20 alin. (1) și 21 alin. (2) din Legea viei și vinului nr. 57/2006 (republicată în Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2013, nr. 64-68, art. 193) cu modificările ulterioare,

Guvernul HOTĂRĂȘTE:

1. Calitatea și siguranța produselor vitivinicole se stabilește prin metode de analiză care permite:

- 1) determinarea compoziției produselor vitivinicole;
- 2) constatarea utilizării practicilor oenologice neautorizate;
- 3) verificarea respectării limitelor stabilite în actele normative.

2. Pentru determinarea caracteristicilor fizice și chimice a produselor vitivinicole sunt utilizate:

1) metode de analiză stabilite în actele normative sau în standardele moldovenești;

2) metode de analiză recomandate și publicate de Organizația Internațională a Viei și Vinului, conform ultimei ediții; sau

3) metodele de analiză recomandate de Organizația Internațională de Standardizare.

3. Metoda de analiză prin care se stabilește dacă există izotiocianat de alil în produsul vitivinicol este prevăzută în anexă.

4. Se abrogă Hotărârea Guvernului nr. 708/2011 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Metode de analiză în domeniul fabricării vinurilor” (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2011, nr. 164-165, art. 804), cu modificările ulterioare.

5. Controlul asupra executării prezentei hotărâri se pune în sarcina Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor.

PRIM-MINISTRU:

Dorin RECEAN

Contrasemnează:

**Viceprim-ministru,
ministrul agriculturii și
industriei alimentare**

Vladimir Bolea

Metoda de analiză prin care se stabilește dacă există izotiocianat de alil în produsul vitivinicol izotiocianatul de alil

Prezenta metodă de analiză transpune parțial *Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2019/935 al Comisiei din 16 aprilie 2019 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește metodele de analiză pentru determinarea caracteristicilor fizice, chimice și organoleptice ale produselor vitivinicole și notificările deciziilor statelor membre referitoare la majorările tăriei alcoolice naturale (CELEX: 32019R0935), publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 149 din 07 iunie 2019.*

1. Principiul metodei

Eventuala cantitate de izotiocianat de alil prezentă în vin este colectată prin distilare și identificată prin cromatografie în fază gazoasă.

2. Reactivi:

- 1) etanol absolut;
- 2) soluție standard: soluție de izotiocianat de alil în alcool absolut, conținând 15 mg de izotiocianat de alil pe litru;
- 3) amestec de congelare, constând în etanol și gheață carbonică (temperatura - 60°C).

3. Aparatura:

- 1) aparat de distilare, așa cum se arată în figura de mai jos. Prin acesta trece un flux continuu de azot;
- 2) manta de încălzire, controlată termostatic;
- 3) debitmetru;
- 4) gaz-cromatograf cu detector spectrofotometric cu flacără, echipat cu un filtru selector pentru compuși sulfuroși (lungimea de undă = 394 nm) sau orice detector potrivit;
- 5) coloană cromatografică din oțel inoxidabil, cu diametrul interior de 3 mm și lungimea de 3 m, umplută cu Carbowax 20M 10 % pe Cromosorb WHP, sită cu ochiuri de mărime 80-100;
- 6) microsiringă de 10 µl.

4. Metoda de lucru

Se pun 2 litri de vin în balonul de distilare, se introduc câțiva mililitri de etanol în cele două tuburi colectoare, astfel încât părțile poroase pentru dispersia gazului să fie complet scufundate. Cele două tuburi se răcesc pe dinafară cu ajutorul amestecului de înghețare. Se conectează balonul la tuburile colectoare și se începe alimentarea aparatului cu azot, la un debit de 3 litri pe oră. Se încălzește vinul la 80°C prin reglarea în mod corespunzător a temperaturii mantalei de încălzire, se distilează și se colectează 45-50 ml de distilat.

Se stabilizează cromatograful. Se recomandă următoarele condiții de operare:

- 1) temperatura injectorului: 200°C ;
- 2) temperatura coloanei: 130°C ;
- 3) fluxul gazului purtător de heliu: 20 ml pe minut.

Se introduce, cu microseringa, un volum de soluție standard suficient pentru identificarea ușoară pe cromatogramă a picului corespunzător izotiocianatului de alil.

În același mod se introduce în cromatograf o parte alicotă din distilat. Se verifică dacă timpul de retenție al picului obținut corespunde cu cel al picului izotiocianatului de alil.

În condițiile descrise mai sus, compușii prezenți în vin în mod natural nu vor produce picuri care să interfereze pe cromatograma soluției etalon.

Aparat pentru distilare cu curent de azot

