

Tabel de concordanță la proiectul hotărârii cu privire la metodele de analiză pentru determinarea caracteristicilor fizice și chimice ale produselor vitivinicole

1	Titlul actului Uniunii Europene, inclusiv cele mai recente amendamente incluse 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
2	Titlul proiectului de act normativ național Proiectul hotărârii cu privire la metodele de analiză pentru determinarea caracteristicilor fizice și chimice ale produselor vitivinicole.
3	Gradul general de compatibilitate Parțial compatibil – prevederile proiectului actului normativ național transpun prevederile actului Uniunii Europene, cu excepția unor prevederi ce se aplică doar de statele Comunității Europene.

Actul Uniunii Europene	Proiectul de act normativ național	Gradul de compatibilitate	Diferențele	Observațiile	Autoritatea/ persoana responsabilă
4	5	6	7	8	9
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					
<i>Articolul 1</i> Domeniu de aplicare Prezentul regulament stabilește normele de aplicare a titlului II capitolul I din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 în ceea ce privește metodele de analiză pentru determinarea caracteristicilor fizice, chimice și organoleptice ale produselor vitivinicole, precum și în ceea ce privește notificările deciziilor luate de statele membre prin care sunt permise majorări ale tăriei alcoolice naturale.	Punctele 1 și 2: „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	Parțial compatibil	-	Actul național nu face referință la permisele de majorare a concentrației alcoolice, deoarece prevederile respective se aplică statelor membre.	Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare

	Internațională a Viei și Vinului, conform ultimei ediții; sau 3) metodele de analiză recomandate de Organizația Internațională de Standardizare.”.				
<i>Articolul 2</i> Metode de analiză aplicabile în Uniune Anexa la prezentul regulament conține metodele de analiză menționate la articolul 75 alineatul (5) litera (d) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013, utilizate pentru verificarea limitelor stabilite de normele Uniunii privind utilizarea izotiocianatului de alil pentru producția de anumite produse vitivinicole.	Punctul 3: „3. Metoda de analiză prin care se stabilește dacă există izotiocianat de alil în produsul vitivinicol este prevăzută în anexă.”. -	Compatibil	-	-	
<i>Articolul 3</i> Notificarea deciziilor statelor membre de a permite o majorare a tăriei alcoolice naturale (1) Statele membre care permit o majorare a tăriei alcoolice naturale în volume în temeiul secțiunii A punctul 3 din partea I a anexei VIII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 notifică Comisiei acest lucru în termen de o lună de la acordarea derogării. În notificări, statele membre specifică regiunile și soiurile vizate de decizie și prezintă date și dovezi care arată că condițiile climatice au fost deosebit de nefavorabile în regiunile în cauză. (2) Notificarea se efectuează în conformitate cu Regulamentul delegat (UE) 2017/1183 al Comisiei (5) și cu Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2017/1185 al Comisiei (6). (3) Comisia informează apoi celelalte state membre.	-	Norme aplicabile statelor UE	-	Sunt specifice zonelor din UE	
<i>Articolul 4</i> Intrare în vigoare Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene. Se aplică de la 7 decembrie 2019.	-	Parțial compatibil	-	Art. 56 alin. (1) din Legea nr. 100/2017	
ANEXA METODE SPECIALE DE ANALIZĂ ALE UNIUNII	Anexă la Hotărârea Guvernului nr. _____ din _____	Compatibil	-	-	

IZOTIOCIANATUL DE ALIL 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 2.1. Etanol absolut. 2.2. Soluție standard: soluție de izotiocianat de alil în alcool absolut, conținând 15 mg de izotiocianat de alil per litru. 2.3. Amestec de congelare, constând în etanol și gheață carbonică (temperatura – 60 °C). 3. Aparatură 3.1. Aparat de distilare, așa cum se arată în figura de mai jos. Prin acesta trece un flux continuu de azot. 3.2. Manta de încălzire, controlată termostatic. 3.3. Debitmetru. 3.4. Gaz-cromatograf cu detector spectrofotometric cu flacăra, echipat cu un filtru selector pentru compuși sulfuroși (lungimea de undă = 394 nm) sau orice detector potrivit. 3.5. Coloană cromatografică din oțel inoxidabil, cu diametrul interior de 3 mm și lungimea de 3 m, umplută cu Carbowax 20M 10 % pe Chromosorb WHP, sită cu ochiuri de mărime 80-100. 3.6. Microseringă de 10 µl. 4. Procedură Se pun doi litri de vin în balonul de distilare, se introduc câțiva milimetri de etanol (punctul 2.1) 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 l 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	Metoda de analiză prin care se stabilește dacă există izotiocianat de alil în produsul vitivinicol izotiocianatul de alil Prezenta metodă de analiză transpune parțial <i>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.</i> 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				
--	---	--	--	--	--

următoarele condiții de operare:

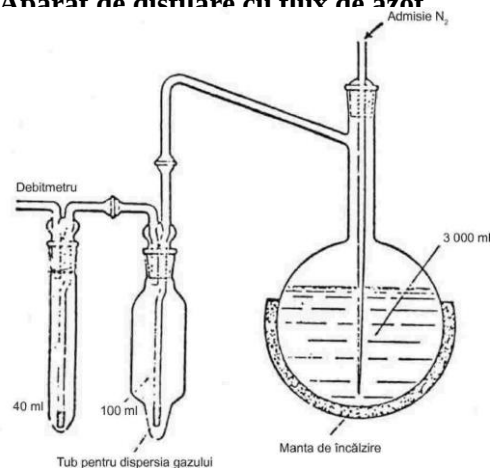
- temperatura injectorului: 200 °C,
- temperatura coloanei: 130 °C,
- debitul gazului purtător heliu: 20 ml pe minut.

Se introduce, cu microsiringa, 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 de distilare cu flux de azot



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 μ l.

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

