

Tabelul comparativ

la proiectul hotărârii cu privire la modificarea Hotărârii Guvernului nr. 741/2017 pentru aprobarea Regulamentului privind definirea, descrierea, prezentarea și etichetarea produselor vitivinicole aromatizate

Nr. crt.	Reglementările în vigoare	Modificările propuse
	În Hotărâre:	
1.	Punctul 3. Controlul asupra executării prezentei hotărâri se pune în sarcina Ministerului Agriculturii, Dezvoltării Regionale și Mediului.	Punctul 3. Controlul asupra executării prezentei hotărâri se pune în sarcina Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor.
	În Regulament:	
2.	În clauza de armonizare. Regulamentul privind definirea, descrierea, prezentarea și etichetarea produselor vitivinicole aromatizate (în continuare – Regulament) transpune punctul 5, partea IV din anexa II și punctele 1 și 3-9, partea II din anexa VII la Regulamentul (UE) nr.1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentului (CEE) nr.922/72, (CEE) nr.234/79, (CE) nr.1037/2001 și (CE) nr.1234/2007 ale Consiliului, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 347 din 20 decembrie 2013, și transpune parțial Regulamentul (UE) nr.251/2014 al Parlamentului European și al Consiliului din 26 februarie 2014 privind definirea, descrierea, prezentarea, etichetarea și protejarea indicațiilor geografice ale produselor vitivinicole aromatizate și de abrogare a Regulamentului (CEE) 1601/91 al Consiliului, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 84 din 20 martie 2014.	În clauza de armonizare. Regulamentul privind definirea, descrierea, prezentarea și etichetarea produselor vitivinicole aromatizate (în continuare – Regulament) transpune punctul 5, partea IV din anexa II și punctele 1 și 3-9, partea II din anexa VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentului (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1037/2001 și (CE) nr. 1234/2007 ale Consiliului, (CELEX: 02013R1308), publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 347 din 20 decembrie 2013, Regulamentul (UE) nr. 251/2014 al Parlamentului European și al Consiliului din 26 februarie 2014 privind definirea, descrierea, prezentarea și etichetarea produselor vitivinicole aromatizate și de abrogare a Regulamentului (CEE) 1601/91 al Consiliului, (CELEX: 02014R0251), publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 84 din 20 martie 2014, așa cum au fost modificate ultima oară prin Regulamentul (UE) 2021/2117 al Parlamentului European și al Consiliului din 2 decembrie 2021 și Regulamentul delegat (UE) 2017/670 al Comisiei din 31 ianuarie 2017 de completare a Regulamentului (UE) nr. 251/2014 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește procesele de producție autorizate pentru obținerea produselor vitivinicole aromatizate, (CELEX: 32017R0670), publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 97 din 8 aprilie 2017.
3.	Punctul 1. Prezentul Regulament stabilește normele privind definirea, descrierea, prezentarea și etichetarea produselor	Punctul 1. Prezentul Regulament stabilește normele privind definirea, descrierea, prezentarea și etichetarea produselor vitivinicole aromatizate,

	vitivinicole aromatizate, cerințele specifice față de procedeele tehnologice și metodele de analiză pentru obținerea produselor vitivinicole aromatizate, etapele de organizare, fabricare și comercializare a produselor vitivinicole aromatizate cu denumire de origine protejată și cu indicație geografică protejată, precum și cerințele față de trasabilitate și față de procedurile de evaluare a conformității.	cerințele specifice față de procesele de producție și metodele de analiză pentru obținerea produselor vitivinicole aromatizate, etapele de organizare, fabricare și comercializare a produselor vitivinicole aromatizate cu denumire de origine protejată și cu indicație geografică protejată, precum și cerințele față de trasabilitate și față de asigurarea calității produselor vitivinicole aromatizate.
4.	Punctul 3. În sensul prezentului Regulament se utilizează noțiunile specificate în articolul 2 din Legea viei și vinului nr.57-XVI din 10 martie 2006, în articolul 2 din Legea nr.66-XVI din 27 martie 2008 privind protecția indicațiilor geografice, denumirilor de origine și specialităților tradiționale garantate, în punctul 3 din Reglementarea tehnică “Organizarea pieței vitivinicole”, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr.356 din 11 iunie 2015 (în continuare – Reglementarea tehnică “Organizarea pieței vitivinicole”), precum și următoarele noțiuni: <i>arome</i> – produse: 1) care nu sunt destinate consumului sub această formă, dar care sunt adăugate produselor alimentare pentru a le conferi sau a le modifica mirosul și/sau gustul; 2) compuse sau formate din următoarele categorii: substanțe aromatizante, substanțe aromatizante naturale, preparate aromatizante; <i>substanță aromatizantă</i> – substanță chimică cu proprietăți aromatizante; <i>substanță aromatizantă naturală</i> – substanță aromatizantă obținută prin procese fizice, enzimatică sau microbiologice corespunzătoare din materii de origine vegetală sau microbiologică, fie în stare brută, fie după procesarea acestora pentru consumul uman, prin unul sau mai multe procese tradiționale de preparare (tocare, tăiere, uscare, fermentare, presare, măcinare, amestecare, macerare ș.a.). Substanțele aromatizate naturale corespund substanțelor care sunt prezente în mod natural și au fost identificate în natură; <i>preparat aromatizant</i> – produs, altul decât substanțele	Punctul 3. În sensul prezentului Regulament se utilizează noțiunile specificate în art. 2 din Legea viei și vinului nr. 57/2006, în art. 2 din Legea nr. 66/2008 privind protecția indicațiilor geografice, denumirilor de origine și specialităților tradiționale garantate, în art. 2 din Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare și în pct. 3 din Regulamentul privind organizarea pieței vitivinicole, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 356/2015 (în continuare – Regulamentul privind organizarea pieței vitivinicole), precum și următoarele noțiuni: 1) <i>denumire de vânzare</i> – denumirea oricărui produs vitivinicole aromatizat prevăzut în prezentul Regulament; 2) <i>descriere</i> – lista caracteristicilor specifice ale unui produs vitivinicol aromatizat.

	aromatizante, obținut din: 1) produse alimentare obținute prin procese fizice, enzimaticice sau microbiologice corespunzătoare, fie din materii în stare brută, fie după procesarea acestora pentru consumul uman prin unul sau mai multe procese tradiționale de preparare (tocare, tăiere, uscare, fermentare, presare, măcinare, amestecare, macerare ș.a.); și/sau 2) materii de origine vegetală sau microbiologică, altele decât produsele alimentare, obținute prin procese fizice, enzimaticice sau microbiologice, care au fost luate ca atare sau procesate prin unul sau mai multe procese tradiționale de preparare (tocare, tăiere, uscare, fermentare, presare, măcinare, amestecare, macerare ș.a.); <i>denumire sub care se comercializează produsul</i> – denumire specifică a oricărui produs vitivinicol aromatizat, prevăzută de prezentul Regulament; <i>descriere</i> – termeni utilizați pe etichetă și pe ambalaj, în documentele de însoțire a transportului unui produs vitivinicol aromatizat, în documentele comerciale, în special pe facturile fiscale și facturile de expediție, precum și în materialele publicitare; <i>prezentare</i> – termeni utilizați pe etichetă și pe ambalaj, inclusiv în materialele publicitare și în acțiunile de promovare a vânzărilor, în imagini, precum și pe recipient, inclusiv pe sticlă și pe dispozitivul de închidere; <i>etichetare</i> – cuvinte, mărci comerciale, mărci de fabrică, semne, elemente desenate sau scrise, șampilate, reliefate sau imprimate pe ori atașate la un recipient cu produse vitivinicole aromatizate și poziționate pe orice ambalaj, document de însoțire, notă, etichetă, banderolă sau coleretă care însoțesc sau se referă la produsul respectiv.	
5.	Punctul 4. Produsele vitivinicole aromatizate sunt obținute din produse ale sectorului vitivinicol, cum sunt menționate în Reglementarea tehnică “Organizarea pieței vitivinicole”, care au fost aromatizate și se clasifică în următoarele categorii: 1) vinuri aromatizate; 2) băuturi aromatizate pe bază de vin;	Punctul 4. Produsele vitivinicole aromatizate sunt obținute din produse ale sectorului vitivinicol, cum sunt menționate în Regulamentul privind organizarea pieței vitivinicole, care au fost aromatizate și se clasifică în următoarele categorii: 1) vinuri aromatizate; 2) băuturi aromatizate pe bază de vin;

	3) cocteiluri aromatizate din produse vitivinicole.	3) cocteiluri aromatizate din produse vitivinicole.
6.	Punctul 8. Denumirile sub care se comercializează și descrierile categoriilor produselor vitivinicole aromatizate sunt menționate în anexa la prezentul Regulament.	Punctul 8. Denumirile de vânzare și descrierile categoriilor produselor vitivinicole aromatizate sunt stabilite în anexa nr. 1.
7.	Capitolul IV CERINȚE SPECIFICE FAȚĂ DE PROCEDEEELE TEHNOLOGICE ȘI METODELE DE ANALIZĂ PENTRU PRODUSELE VITIVINICOLE AROMATIZATE	Capitolul IV PROCESELE DE PRODUCȚIE ȘI METODELE DE ANALIZĂ PENTRU PRODUSELE VITIVINICOLE AROMATIZATE
8.	-	Punctul 8¹. Produsele vitivinicole aromatizate sunt fabricate în conformitate cu cerințele, restricțiile și descrierile stabilite în pct. 10-18 și anexa nr. 1.
9.	Punctul 9. Procedeele tehnologice aplicate produselor vitivinicole aromatizate și materiei prime din care sunt produse acestea sunt stabilite în anexa nr.10 la Reglementarea tehnică “Organizarea pieței vitivinicole” și punctele 10-18 din prezentul Regulament.	Punctul 9. Procesele de producție autorizate pentru obținerea produselor vitivinicole aromatizate sunt stabilite în anexa nr. 2.
10.	-	Punctul 9¹. Practicile oenologice și restricțiile stabilite în conformitate cu pct. 33 ¹ și 115-115 ⁷ din Regulamentul privind organizarea pieței vitivinicole se aplică produselor vinicole folosite la producția produselor vitivinicole aromatizate.
11.	Punctul 11. Pentru aromatizarea vinurilor aromatizate se utilizează: 1) substanțe aromatizante naturale și/sau preparate aromatizante; 2) arome care: a) sunt identice cu vanilina; b) prezintă aromă și/sau gust de migdale; c) prezintă aromă și/sau gust de caise; d) prezintă aromă și/sau gust de ou; și, 3) ierburi aromatice și/sau mirodenii și/sau substanțe aromatizante alimentare.	Punctul 11. Pentru aromatizarea vinurilor aromatizate se utilizează: 1) substanțe aromatizante naturale și/sau preparate aromatizante; 2) arome care: a) sunt identice cu vanilina; b) prezintă aromă și/sau gust de migdale; c) prezintă aromă și/sau gust de caise; d) prezintă aromă și/sau gust de ou; și, 3) ierburi aromatice și/sau mirodenii și/sau substanțe aromatizante alimentare; 4) băuturi spirtoase a căror cantitate nu depășește 1 % din volumul total.
12.	Punctul 13. Îndulcirea produselor vitivinicole aromatizate se efectuează prin utilizarea unuia sau a mai multora dintre următoarele produse: 1) zahăr, conform Reglementării tehnice “Zahăr. Producerea și comercializarea”, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr.774 din 3 iulie 2007; 2) must de struguri proaspăt, must de struguri concentrat, must de	Punctul 13. Îndulcirea produselor vitivinicole aromatizate se efectuează prin utilizarea unuia sau a mai multora dintre următoarele produse: 1) zahăr (semialb, alb, extraalb), dextroză, fructoză, sirop de glucoză, soluție de zahăr, soluție de zahăr invertit, sirop de zahăr invertit, conform Reglementării tehnice „Zahăr. Producerea și comercializarea”, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 774/2007 2) must de struguri proaspăt, must de struguri concentrat, must de struguri

	struguri concentrat rectificat, conform anexei nr.5 la Reglementarea tehnică “Organizarea pieței vitivinicole”; 3) zahăr caramelizat, care este produsul obținut în mod exclusiv prin încălzirea controlată a zaharozei, fără adaos de baze, de acizi minerali sau de orice alt aditiv chimic; 4) miere, conform Reglementării tehnice “Miere naturală”, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr.661 din 13 iunie 2007; 5) sirop de roșcovă; 6) orice alt carbohidrat natural care are un efect asemănător cu cel al produselor menționate anterior.	concentrat rectificat, conform anexei nr.5 la Regulamentul privind organizarea pieței vitivinicole; 3) zahăr caramelizat, care este produsul obținut în mod exclusiv prin încălzirea controlată a zaharozei, fără adaos de baze, de acizi minerali sau de orice alt aditiv chimic; 4) miere, conform Reglementării tehnice “Miere naturală”, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr.661 din 13 iunie 2007; 5) sirop de roșcovă; 6) orice alt carbohidrat natural care are un efect asemănător cu cel al produselor menționate anterior.
13.	Punctul 14. Adaosul de alcool la producerea unor vinuri aromatizate și a unor băuturi aromatizate pe bază de vin se efectuează prin utilizarea unuia sau a mai multor produse ale căror caracteristici trebuie să corespundă cerințelor Reglementării tehnice “Definirea, descrierea, prezentarea și etichetarea băuturilor alcoolice”, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr.317 din 23 mai 2012, după cum urmează: 1) alcool etilic de origine agricolă rectificat, inclusiv de origine vitivinicolă rectificat; 2) distilat de vin; 3) distilat de origine agricolă; 4) rachiu de vin; 5) rachiu de tescovină de struguri; distilat de tescovină de struguri; 6) rachiu de stafide; distilat de stafide.	Punctul 14. Adaosul de alcool la producerea unor vinuri aromatizate și a unor băuturi aromatizate pe bază de vin se efectuează prin utilizarea unuia sau a mai multor produse ale căror caracteristici trebuie să corespundă cerințelor Regulamentului privind definirea, descrierea, prezentarea și etichetarea băuturilor ce conțin alcool, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 589/2023, după cum urmează: 1) alcool etilic de origine agricolă rectificat, inclusiv de origine vitivinicolă rectificat; 1¹) alcool de vin sau alcool de stafide; 2) distilat de vin sau distilat din stafide; 3) distilat de origine agricolă; 4) rachiu de vin; 5) rachiu de tescovină de struguri; distilat de tescovină de struguri; 6) băuturi spirtoase distilate din stafide fermentate.
14.	Punctul 19. Metodele de prelevare a probelor și metodele de analiză privind determinarea caracteristicilor fizico-chimice și de inofensivitate pentru produsele vitivinicole aromatizate sunt stabilite în Reglementarea tehnică “Metode de analiză în domeniul fabricării vinurilor”, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr.708 din 20 septembrie 2011, precum și de cele recomandate și publicate de către Organizația Internațională a Viei și Vinului (OIV).	Punctul 19. Metodele de analiză privind determinarea caracteristicilor fizico-chimice pentru produsele vitivinicole aromatizate sunt stabilite în Reglementarea tehnică „Metode de analiză în domeniul fabricării vinurilor”, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 708/2011.
15.	Punctul 22. Indicațiile obligatorii de etichetare a produselor vitivinicole aromatizate sunt stabilite prin Legea viei și vinului	Punctul 22. Suplimentar indicațiilor obligatorii stabilite în art. 25 alin. (3) din Legea nr. 57/2006, la etichetarea produselor vitivinicole aromatizate se va

	nr.57-XVI din 10 martie 2006.	indica: 1) orice ingredient sau adjuvant tehnologic menționat în anexa nr. 1 la Legea nr. 279/2017, ori provenit dintr-o substanță sau dintr-un produs menționat în anexa nr.1 la legea prenotată, care provoacă alergii sau intoleranță, utilizat la fabricarea sau prepararea unui produs alimentar și încă prezent în produsul finit, chiar și într-o formă modificată; și 2) declarația nutrițională.
16.	Punctul 23. Modul de prezentare a indicațiilor obligatorii de etichetare a produselor vitivinicole aromatizate, menționate în anexa la prezentul Regulament, se efectuează cu respectarea prevederilor punctului 148 subpunctele 1) și 2) din Reglementarea tehnică “Organizarea pieței vitivinicole”.	Punctul 23. Modul de prezentare a indicațiilor obligatorii de etichetare a produselor vitivinicole aromatizate, menționate în anexa la prezentul Regulament, se efectuează cu respectarea prevederilor punctului 148 subpunctele 1) și 2) din Regulamentul privind organizarea pieței vitivinicole.
17.	-	Punctul 23¹. Prin derogare de la pct. 22: 1) declarația nutrițională de pe ambalaj sau pe eticheta aplicată pe acesta poate fi limitată la valoarea energetică, care poate fi exprimată prin utilizarea simbolului „E” pentru energie. În aceste cazuri, declarația nutrițională integrală este furnizată prin mijloace electronice identificate pe ambalaj sau pe eticheta aplicată pe acesta. Respectiva declarație nutrițională nu se afișează împreună cu alte informații destinate vânzării sau comercializării și nu se colectează sau monitorizează datele utilizatorului. 2) lista ingredientelor poate fi furnizată prin mijloace electronice identificate pe ambalaj sau pe eticheta aplicată pe acesta. În aceste cazuri, se aplică următoarele cerințe: a) nu se colectează sau monitorizează datele utilizatorului; b) lista ingredientelor nu este afișată împreună cu alte informații destinate unor scopuri comerciale sau de marketing; și c) informațiile menționate la pct. 22 sbp. 1) figurează direct pe ambalaj sau pe eticheta aplicată și cuprinde cuvântul „conține” urmat de numele substanței sau al produsului, astfel cum sunt enumerate în anexa nr. 1 la Legea nr. 279/2017.
18.	-	Punctul 23². Denumirile de vânzare stabilite în anexa nr. 1 sunt utilizate pentru orice produs vitivinicol aromatizat plasat pe piață, cu condiția ca acesta să respecte cerințele stabilite în anexa respectivă pentru denumirea de vânzare corespunzătoare. Denumirile de vânzare pot fi completate cu o denumire curentă astfel cum este definită în articolul 2 din Legea nr. 279/2017.
19.	Punctul 24. În baza prezentului Regulament, denumirile sub care	Punctul 24. În baza prezentului Regulament, denumirile de vânzare a produselor

	se comercializează produsele vitivinicole aromatizate pot fi completate sau înlocuite cu o denumire de origine sau cu o indicație geografică protejată în temeiul Legii nr.66-XVI din 27 martie 2008 privind protecția indicațiilor geografice, denumirilor de origine și specialităților tradiționale garantate.	vitivinicole aromatizate pot fi completate sau înlocuite cu o denumire de origine sau cu o indicație geografică protejată în temeiul Legii nr.66-XVI din 27 martie 2008 privind protecția indicațiilor geografice, denumirilor de origine și specialităților tradiționale garantate.
20.	-	Punctul 24¹. Denumirile de vânzare ale produselor vitivinicole aromatizate nu pot fi completate cu denumiri de origine protejate sau cu indicații geografice protejate permise pentru produsele vitivinicole.
21.	Punctul 25. Pentru produsele vitivinicole aromatizate a căror concentrație alcoolică dobândită este mai mică de 10,0% vol. pe etichetă se indică în mod obligatoriu termenul de garanție, stabilit de către întreprinderea producătoare.	Punctul 25. Pentru produsele vitivinicole aromatizate a căror concentrație alcoolică dobândită este mai mică de 10,0% vol. pe etichetă se indică în mod obligatoriu data durabilității minime, stabilit de către întreprinderea producătoare.
22.	Punctul 29. Un produs care nu respectă cerințele stabilite în prezentul Regulament, precum și prevederile caietului de sarcini, în cazul unui produs vitivinicol aromatizat cu denumire de origine protejată sau cu indicație geografică protejată, nu poate fi denumit, prezentat sau etichetat prin asocierea unor termeni sau formulări cum ar fi “tip”, “asemănător”, “stil”, “mod”, “gust”, “produs ca la/în”, “imitație” sau a altor termeni similari cu oricare dintre denumirile sub care se comercializează produsele vitivinicole aromatizate.	Punctul 29. Un produs care nu respectă cerințele stabilite în prezentul Regulament, precum și prevederile caietului de sarcini, în cazul unui produs vitivinicol aromatizat cu denumire de origine protejată sau cu indicație geografică protejată, nu poate fi denumit, prezentat sau etichetat prin asocierea unor termeni sau formulări cum ar fi “tip”, “asemănător”, “stil”, “realizat”, “mod”, “gust”, “produs ca la/în”, “imitație” sau a altor termeni similari cu oricare dintre denumirile sub care se comercializează produsele vitivinicole aromatizate.
23.	-	29¹. În cazul în care este indicată proveniența produselor vitivinicole aromatizate, aceasta corespunde locului unde se produce produsul vitivinicol aromatizat. Proveniența se indică prin cuvintele „produs în (...)” sau se exprimă cu ajutorul unor termeni echivalenți, la care se adaugă numele țării corespunzătoare.
24.	-	29². Denumirile de vânzare prevăzute în caracterele cursive în anexa nr. 1 nu se traduc pe etichetă sau în prezentarea produselor vitivinicole aromatizate.
25.	-	29³. Denumirea indicației geografice a produselor vitivinicole aromatizate care este protejată în temeiul Legii nr. 66/2008 privind protecția indicațiilor geografice, denumirilor de origine și specialităților tradiționale garantate, apare pe etichetă în versiunea (versiunile) lingvistică (lingvistice) în care este înregistrată, chiar dacă indicația geografică înlocuiește denumirea de vânzare în conformitate cu pct. 24.
26.	Punctul 31. Etapele organizării fabricării și comercializării	Punctul 31. Etapele organizării fabricării și comercializării produselor

	produselor vitivinicole aromatizate cu denumire de origine protejată și cu indicație geografică protejată sunt stabilite în capitolul IX din Reglementarea tehnică “Organizarea pieței vitivinicole”.	vitivinicole aromatizate cu denumire de origine protejată și cu indicație geografică protejată sunt stabilite în capitolul IX din Regulamentul privind organizarea pieței vitivinicole.
27.	Punctul 32. Elaborarea și omologarea caietului de sarcini pentru produsele vitivinicole aromatizate cu denumire de origine protejată și cu indicație geografică protejată se efectuează în conformitate cu etapele prescrise în capitolul X din Reglementarea tehnică “Organizarea pieței vitivinicole”.	Punctul 32. Elaborarea și omologarea caietului de sarcini pentru produsele vitivinicole aromatizate cu denumire de origine protejată și cu indicație geografică protejată se efectuează în conformitate cu etapele prescrise în capitolul X din Regulamentul privind organizarea pieței vitivinicole.
28.	Punctul 33. Prin derogare de la punctul 55 din Reglementarea tehnică “Organizarea pieței vitivinicole”, caietul de sarcini pentru fabricarea produselor vitivinicole aromatizate cu denumire de origine protejată și cu indicație geografică protejată va conține informații referitoare la: 1) denumirea care urmează să beneficieze de protecție; 2) descrierea produsului, în special în ceea ce privește principalele sale caracteristici analitice, precum și indicații ale caracteristicilor sale organoleptice; 3) delimitarea arealului geografic, cu anexarea hărții topografice în cauză; 4) dacă este cazul, procesele de producție deosebite, precum și restricțiile privind producerea produselor vitivinicole aromatizate; 5) elemente care să justifice precum că o anumită calitate, reputație sau alte caracteristici ale produsului vitivinicol aromatizat pot fi atribuite în principal originii sale geografice; 6) mențiunea materiei prime principale din care a fost obținut produsul vitivinicol aromatizat; 7) cerințe cu privire la aromele și aditivii utilizați la fabricarea produselor vitivinicole aromatizate; 8) denumirea și adresa autorităților sau organismelor care verifică dacă sunt respectate dispozițiile caietului de sarcini, precum și o descriere a sarcinilor acestora; 9) planul de control intern cu privire la respectarea prevederilor caietului de sarcini; 10) condiții de etichetare a produselor vitivinicole aromatizate cu	Punctul 33. Prin derogare de la punctul 55 din Regulamentul privind organizarea pieței vitivinicole, caietul de sarcini pentru fabricarea produselor vitivinicole aromatizate cu denumire de origine protejată și cu indicație geografică protejată va conține informații referitoare la: 1) denumirea care urmează să beneficieze de protecție; 2) descrierea produsului, în special în ceea ce privește principalele sale caracteristici analitice, precum și indicații ale caracteristicilor sale organoleptice; 3) delimitarea arealului geografic, cu anexarea hărții topografice în cauză; 4) dacă este cazul, procesele de producție deosebite, precum și restricțiile privind producerea produselor vitivinicole aromatizate; 5) elemente care să justifice precum că o anumită calitate, reputație sau alte caracteristici ale produsului vitivinicol aromatizat pot fi atribuite în principal originii sale geografice; 6) mențiunea materiei prime principale din care a fost obținut produsul vitivinicol aromatizat; 7) cerințe cu privire la aromele și aditivii utilizați la fabricarea produselor vitivinicole aromatizate; 8) denumirea și adresa autorităților sau organismelor care verifică dacă sunt respectate dispozițiile caietului de sarcini, precum și o descriere a sarcinilor acestora; 9) planul de control intern cu privire la respectarea prevederilor caietului de sarcini; 10) condiții de etichetare a produselor vitivinicole aromatizate cu denumire de origine protejată și cu indicație geografică protejată.

	denumire de origine protejată și cu indicație geografică protejată.	
29.	Punctul 34. Luarea în evidență a producătorilor de produse vitivinicole aromatizate cu denumire de origine protejată și cu indicație geografică protejată și evidența loturilor de produse vitivinicole aromatizate cu denumire de origine protejată și cu indicație geografică protejată vor fi efectuate de către Oficiul Național al Viei și Vinului, în conformitate cu prevederile Reglementării tehnice “Organizarea pieței vitivinicole” și ale prezentului Regulament.	Punctul 34. Luarea în evidență a producătorilor de produse vitivinicole aromatizate cu denumire de origine protejată și cu indicație geografică protejată și evidența loturilor de produse vitivinicole aromatizate cu denumire de origine protejată și cu indicație geografică protejată vor fi efectuate de către Oficiul Național al Viei și Vinului, în conformitate cu prevederile Regulamentului privind organizarea pieței vitivinicole și ale prezentului Regulament.
30.	Capitolul VII TRASABILITATEA ȘI EVALUAREA CONFORMITĂȚII PRODUSELOR VITIVINICOLE AROMATIZATE	Capitolul VII TRASABILITATEA ȘI ASIGURAREA CALITĂȚII PRODUSELOR VITIVINICOLE AROMATIZATE
31.	Punctul 35. Trasabilitatea produselor vitivinicole aromatizate este asigurată de către producătorii acestora în corespundere cu cerințele prescrise în capitolul XVIII din Reglementarea tehnică “Organizarea pieței vitivinicole”.	Punctul 35. Trasabilitatea produselor vitivinicole aromatizate este asigurată de către producătorii acestora în corespundere cu cerințele prescrise în capitolul XVIII din Regulamentul privind organizarea pieței vitivinicole.
32.	Punctul 36. Evaluarea conformității produselor vitivinicole aromatizate se efectuează conform regulilor și procedurilor prevăzute în Legea viei și vinului nr.57-XVI din 10 martie 2006 și în capitolul XIX din Reglementarea tehnică “Organizarea pieței vitivinicole”, cu determinarea obligatorie a caracteristicilor stabilite în punctele 5, 6 și 7 din prezentul Regulament.	Punctul 36. Asigurarea calității produselor vitivinicole aromatizate se efectuează conform regulilor și procedurilor prevăzute în Legea viei și vinului nr.57-XVI din 10 martie 2006 și în capitolul XIX din Regulamentul privind organizarea pieței vitivinicole, cu determinarea obligatorie a caracteristicilor stabilite în punctele 5, 6 și 7 din prezentul Regulament.
33.	În anexă:	
34.	Anexă la Regulamentul privind definirea, descrierea, prezentarea și etichetarea produselor vitivinicole aromatizate DENUMIRILE SUB CARE SE COMERCIALIZEAZĂ ȘI DESCRIERILE CATEGORIILOR PRODUSELOR VITIVINICOLE AROMATIZATE I. Denumirile sub care se comercializează și descrierile vinurilor aromatizate 1. Vin aromatizat – produs care respectă definiția prevăzută la	Anexa nr. 1 la Regulamentul privind definirea, descrierea, prezentarea și etichetarea produselor vitivinicole aromatizate DENUMIRILE DE VÂNZARE ȘI DESCRIERILE CATEGORIILOR PRODUSELOR VITIVINICOLE AROMATIZATE I. Denumirile de vânzare și descrierile vinurilor aromatizate 1. Vin aromatizat – produs care respectă definiția prevăzută la punctul 5 din Regulament. 2. Aperitiv pe bază de vin – vin aromatizat care a putut face obiectul unui adaos

punctul 5 din Regulament. 2. Aperitiv pe bază de vin – vin aromatizat care a putut face obiectul unui adaos de alcool. 3. Vermut – vin aromatizat: 1) care a făcut obiectul unui adaos de alcool; și 2) ale cărui caracteristici au fost obținute prin folosirea de substanțe corespunzătoare din speciile de pelin (<i>Artemisia</i>). 4. Vin aromatizat amar – vin aromatizat cu o aromă amară caracteristică care a făcut obiectul unui adaos de alcool. Denumirea sub care este comercializat un “vin aromatizat amar” este urmată de numele substanței aromatizante amare principale. Pentru completarea sau înlocuirea acestei denumiri, pot fi utilizate următoarele expresii sau expresii echivalente în alte limbi oficiale: - vin cu chinină, în cazul în care aromatizarea principală este obținută cu aroma principală chinină; - Bitter vino, în cazul în care aromatizarea principală este realizată cu aromă naturală de gențiană și în cazul în care băutura a făcut obiectul unei colorări galbene și/sau roșii cu ajutorul unor coloranți; - Americano, în cazul în care aromatizarea este datorată prezenței substanțelor aromatizante naturale provenind din pelin și din gențiană și în cazul în care băutura a făcut obiectul unei colorări galbene și/sau roșii cu ajutorul coloranților. 5. Vin aromatizat cu ou – vin aromatizat: 1) care a făcut obiectul unui adaos de alcool; 2) care a făcut obiectul unui adaos de gălbenuș de ou sau de extrase din acesta; 3) care are o concentrație în masă a zaharurilor, exprimată în zahăr invertit, de minimum 200 g/dm³; și 4) pentru a cărui preparare a fost folosită o cantitate minimă de gălbenuș de ou în amestec de 10 g/dm³. Denumirea sub care este comercializat un “vin aromatizat cu ou” poate fi însoțită de termenul “cremovo”, atunci când produsul conține vin cu denumirea de origine protejată “Marsala” într-o	de alcool. Folosirea termenului „aperitiv” în acest context nu aduce atingere folosirii acestui termen pentru a defini produse care nu aparțin domeniului de aplicare a prezentului Regulament. 3. Vermut – vin aromatizat: 1) care este posibil să fi făcut obiectul unui adaos de alcool; și 2) ale cărui caracteristici au fost obținute prin folosirea de substanțe corespunzătoare din speciile de pelin (<i>Artemisia</i>). 4. Vin aromatizat amar – vin aromatizat cu o aromă amară caracteristică care a făcut obiectul unui adaos de alcool. Denumirea de vânzare “vin aromatizat amar” este urmată de numele substanței aromatizante amare principale. Pentru completarea sau înlocuirea acestei denumiri, pot fi utilizate următoarele expresii sau expresii echivalente în alte limbi oficiale: - vin cu chinină, în cazul în care aromatizarea principală este obținută cu aroma principală chinină; - Bitter vino, în cazul în care aromatizarea principală este realizată cu aromă naturală de gențiană și în cazul în care băutura a făcut obiectul unei colorări galbene și/sau roșii cu ajutorul unor coloranți; folosirea cuvântului „bitter” în acest context nu aduce atingere folosirii acestui cuvânt pentru a defini produse care nu aparțin domeniului de aplicare al prezentului Regulament; - Americano, în cazul în care aromatizarea este datorată prezenței substanțelor aromatizante naturale provenind din pelin și din gențiană și în cazul în care băutura a făcut obiectul unei colorări galbene și/sau roșii cu ajutorul coloranților. 5. Vin aromatizat cu ou – vin aromatizat: 1) care a făcut obiectul unui adaos de alcool; 2) care a făcut obiectul unui adaos de gălbenuș de ou sau de extrase din acesta; 3) care are o concentrație în masă a zaharurilor, exprimată în zahăr invertit, de minimum 200 g/dm³; și 4) pentru a cărui preparare a fost folosită o cantitate minimă de gălbenuș de ou în amestec de 10 g/dm³. Denumirea de vânzare “vin aromatizat cu ou” poate fi însoțită de termenul “cremovo”, atunci când produsul conține vin cu denumirea de origine protejată “Marsala” într-o proporție de cel puțin 80%. Denumirea de vânzare “vin aromatizat cu ou” poate fi însoțită de termenul
---	--

proporție de cel puțin 80%. Denumirea sub care este comercializat un “vin aromatizat cu ou” poate fi însoțită de termenul “cremovo zabaione”, atunci când produsul conține vin cu denumirea de origine protejată “Marsala” într-o proporție de cel puțin 80% și are un conținut în gălbenuș de ou de cel puțin 60 g/dm³. 6. Väkevå viiniglögi/Starkvinsglögg – vin aromatizat: 1) care a făcut obiectul unui adaos de alcool; și 2) al cărui gust caracteristic este obținut prin utilizarea cuișoarelor și/sau a scorțișoarei. II. Denumirile sub care se comercializează și descrierile băuturilor aromatizate pe bază de vin 7. Băutură aromatizată pe bază de vin – produs care respectă definirea prevăzută la punctul 6 din Regulament. 8. Băutură aromatizată pe bază de vin alcoolizată – băutură aromatizată pe bază de vin: 1) care este obținută din vin alb: a) care a făcut obiectul unui adaos de alcool; b) care are o concentrație alcoolică dobândită de cel puțin 7% vol.; c) care a făcut obiectul unei îndulciri; d) care a făcut obiectul unui adaos de rachiu de stafide; și e) care este aromatizată exclusiv cu extract de nucșoară; sau 2) care este obținută din vin roșu: a) care a făcut obiectul unui adaos de alcool; b) care are o concentrație alcoolică dobândită de cel puțin 7% vol.; c) care a făcut obiectul unei îndulciri; și d) care a făcut obiectul unui adaos de preparate aromatizante obținute exclusiv din condimente, ginseng, nuci, esențe de citrice și ierburi aromate. 9. Sangria/Sangria – băutură aromatizată pe bază de vin: 1) care este obținută din vin;	“cremovo zabaione”, atunci când produsul conține vin cu denumirea de origine protejată “Marsala” într-o proporție de cel puțin 80% și are un conținut în gălbenuș de ou de cel puțin 60 g/dm³. 6. Väkevå viiniglögi/Starkvinsglögg – vin aromatizat: 1) care a făcut obiectul unui adaos de alcool; și 2) al cărui gust caracteristic este obținut prin utilizarea cuișoarelor și/sau a scorțișoarei. II. Denumirile de vânzare și descrierile băuturilor aromatizate pe bază de vin 7. Băutură aromatizată pe bază de vin – produs care respectă definirea prevăzută la punctul 6 din Regulament. 8. Băutură aromatizată pe bază de vin alcoolizată – băutură aromatizată pe bază de vin: 1) care este obținută din vin alb: a) care a făcut obiectul unui adaos de alcool; b) care are o concentrație alcoolică dobândită de cel puțin 7% vol.; c) care a făcut obiectul unei îndulciri; d) care a făcut obiectul unui adaos de distilat de stafide; și e) care este aromatizată exclusiv cu extract de nucșoară; sau 2) care este obținută din vin roșu: a) care a făcut obiectul unui adaos de alcool; b) care are o concentrație alcoolică dobândită de cel puțin 7% vol.; c) care a făcut obiectul unei îndulciri; și d) care a făcut obiectul unui adaos de preparate aromatizante obținute exclusiv din condimente, ginseng, nuci, esențe de citrice și ierburi aromate. 9. Sangria/Sangria – băutură aromatizată pe bază de vin: 1) care este obținută din vin; 2) care este aromatizată prin adaos de extracte sau esențe naturale de citrice, cu sau fără sucul acestor fructe; 3) care a putut face obiectul unui adaos de mirodenii; 4) care a putut face obiectul unui adaos de dioxid de carbon; 5) care nu a făcut obiectul unei colorări; 6) care are o concentrație alcoolică dobândită de cel puțin 4,5% vol. și cel mult
---	--

2) care este aromatizată prin adaos de extracte sau esențe naturale de citrice, cu sau fără sucul acestor fructe; 3) care a putut face obiectul unui adaos de mirodenii; 4) care a putut face obiectul unui adaos de dioxid de carbon; 5) care nu a făcut obiectul unei colorări; 6) care are o concentrație alcoolică dobândită de cel puțin 4,5% vol. și cel mult 12% vol.; și 7) care poate conține particule solide provenind din pulpa sau din coaja citricelor; culoarea băuturii trebuie să provină exclusiv din materiile prime folosite. Denumirea sub care este comercializată “Sangría” sau “Sangria” poate fi folosită doar în cazul în care produsul este fabricat în Spania sau în Portugalia. Atunci când produsul este fabricat în altă țară, denumirile “Sangría” sau “Sangria” pot fi folosite doar pentru a completa denumirea sub care este comercializată “băutură aromatizată pe bază de vin”, cu condiția ca aceasta să fie însoțită de indicația “fabricat în...”, urmată de numele țării producătoare. 10. Clarea – băutură aromatizată pe bază de vin obținută din vin alb în aceleași condiții cu cele prevăzute pentru Sangría/Sangria. Denumirea sub care este comercializată “Clarea” poate fi folosită doar în cazul în care produsul este fabricat în Spania. Atunci când produsul este fabricat în altă țară, denumirea “Clarea” poate fi folosită doar pentru a completa denumirea sub care este comercializată “băutură aromatizată pe bază de vin”, cu condiția ca aceasta să fie însoțită de indicația “fabricat în...”, urmată de numele țării producătoare. 11. Zurra – băutură aromatizată pe bază de vin obținută prin adaos de brandy sau de rachiu de vin, conform definițiilor prevăzute de Reglementarea tehnică “Definirea, descrierea, prezentarea și etichetarea băuturilor alcoolice”, la băuturile “Sangría/Sangria” și “Clarea”, cu adaos eventual de bucăți de fructe. Concentrația alcoolică dobândită trebuie să fie de cel puțin 9% vol. și de cel mult 14% vol. 12. Bitter soda – băutură aromatizată pe bază de vin:	12% vol.; și 7) care poate conține particule solide provenind din pulpa sau din coaja citricelor; culoarea băuturii trebuie să provină exclusiv din materiile prime folosite. Denumirea de vânzare “Sangría” sau “Sangria” poate fi folosită doar în cazul în care produsul este fabricat în Spania sau în Portugalia. Atunci când produsul este fabricat în altă țară, denumirile “Sangría” sau “Sangria” pot fi folosite doar pentru a completa denumirea sub care este comercializată “băutură aromatizată pe bază de vin”, cu condiția ca aceasta să fie însoțită de indicația “fabricat în...”, urmată de numele țării producătoare. 10. Clarea – băutură aromatizată pe bază de vin obținută din vin alb în aceleași condiții cu cele prevăzute pentru Sangría/Sangria. Denumirea de vânzare “Clarea” poate fi folosită doar în cazul în care produsul este fabricat în Spania. Atunci când produsul este fabricat în altă țară, denumirea “Clarea” poate fi folosită doar pentru a completa denumirea de vânzare “băutură aromatizată pe bază de vin”, cu condiția ca aceasta să fie însoțită de indicația “fabricat în...”, urmată de numele țării producătoare. 11. Zurra – băutură aromatizată pe bază de vin obținută prin adaos de brandy sau de rachiu de vin, conform definițiilor prevăzute de Regulamentul privind definirea, descrierea, prezentarea și etichetarea băuturilor ce conțin alcool, la băuturile “Sangría/Sangria” și “Clarea”, cu adaos eventual de bucăți de fructe. Concentrația alcoolică dobândită trebuie să fie de cel puțin 9% vol. și de cel mult 14% vol. 12. Bitter soda – băutură aromatizată pe bază de vin: 1) care este obținută din “bitter vino”, al cărei conținut în produsul finit este de cel puțin 50%; 2) care a făcut obiectul unui adaos de dioxid de carbon sau de apă gazoasă; și 3) care are o concentrație alcoolică dobândită de cel puțin 8% vol. și de cel mult 10,5% vol. Folosirea cuvântului „bitter” în acest context nu aduce atingere folosirii acestuia pentru a defini produse care nu aparțin domeniului de aplicare al prezentului Regulament. 13. Kalte Ente – băutură aromatizată pe bază de vin: 1) care este obținută prin amestecul de vin, vin petiant sau de vin perlant cu vin spumant ori vin spumos;
--	---

1) care este obținută din “bitter vino”, al cărei conținut în produsul finit este de cel puțin 50%; 2) care a făcut obiectul unui adaos de dioxid de carbon sau de apă gazoasă; și 3) care are o concentrație alcoolică dobândită de cel puțin 8% vol. și de cel mult 10,5% vol. 13. Kalte Ente – băutură aromatizată pe bază de vin: 1) care este obținută prin amestecul de vin, vin petiant sau de vin perlant cu vin spumant ori vin spumos; 2) la care se adaugă substanțe naturale de lămâie sau extracte din aceste substanțe; și 3) care are o concentrație alcoolică dobândită de cel puțin 7% vol. Conținutul în produsul finit al vinului spumant sau al vinului spumos trebuie să fie de cel puțin 25%. 14. Glühwein – băutură aromatizată pe bază de vin: 1) care este obținută exclusiv din vin roșu sau din vin alb; 2) care este aromatizată în principal cu scorțișoară și/sau cuișoare; și 3) care are o concentrație alcoolică dobândită de cel puțin 7% vol. Fără a se aduce atingere cantităților de apă care rezultă din aplicarea punctului 13 din Regulament, se interzice adaosul de apă. În cazul în care băutura a fost preparată din vin alb, denumirea sub care este comercializat produsul “Glühwein” trebuie completată cu cuvintele “din vin alb” sau cu cuvântul “alb”. 15. Viiniglögi/Vinglög/Kartas vynas – băutură aromatizată pe bază de vin: 1) care este obținută exclusiv din vin roșu sau din vin alb; 2) care este aromatizată în principal cu scorțișoară și/sau cuișoare; și 3) care are o concentrație alcoolică dobândită de cel puțin 7% vol. În cazul în care băutura a fost preparată din vin alb, denumirea sub care se comercializează produsul “Viiniglögi/Vinglög/Kartas vynas” trebuie completată cu cuvintele “din vin alb” sau cu cuvântul “alb”.	2) la care se adaugă substanțe naturale de lămâie sau extracte din aceste substanțe; și 3) care are o concentrație alcoolică dobândită de cel puțin 7% vol. Conținutul în produsul finit al vinului spumant sau al vinului spumos trebuie să fie de cel puțin 25%. 14. Glühwein – băutură aromatizată pe bază de vin: 1) care este obținută exclusiv din vin roșu sau din vin alb sau din ambele; 2) care este aromatizată în principal cu scorțișoară și/sau cuișoare; și 3) care are o concentrație alcoolică dobândită de cel puțin 7% vol. Fără a se aduce atingere cantităților de apă care rezultă din aplicarea punctului 13 din Regulament, se interzice adaosul de apă. În cazul în care băutura a fost preparată din vin alb, denumirea sub care este comercializat produsul “Glühwein” trebuie completată cu cuvintele “din vin alb” sau cu cuvântul “alb”. 15. Viiniglögi/Vinglög/Kartas vynas – băutură aromatizată pe bază de vin: 1) care este obținută exclusiv din vin roșu sau din vin alb; 2) care este aromatizată în principal cu scorțișoară și/sau cuișoare; și 3) care are o concentrație alcoolică dobândită de cel puțin 7% vol. În cazul în care băutura a fost preparată din vin alb, denumirea de vânzare a produsului “Viiniglögi/Vinglög/Kartas vynas” trebuie completată cu cuvintele “din vin alb” sau cu cuvântul “alb”. 16. Maiwein – băutură aromatizată pe bază de vin: 1) care este obținută din vin cu adaos de plante de Galium odoratum (L.), Scop. (Asperula odorata L.) sau din extracte ale acesteia, astfel încât gustul de Galium odoratum (L.) Scop. (Asperula odorata L.) să fie predominant; și 2) care are o concentrație alcoolică dobândită de cel puțin 7% vol. 17. Maitrank – băutură aromatizată pe bază de vin: 1) care este obținută din vin alb sec în care au fost macerate plante de Galium odoratum (L.) Scop. (Asperula odorata L.) sau căruia i s-au adăugat extracte din această plantă, cu adaos de portocale și/sau de alte fructe, eventual sub formă de suc, cu concentrate sau extracte, și care a fost supusă unei îndulciri cu cel mult 5% zahăr; și 2) care are o concentrație alcoolică dobândită de cel puțin 7% vol. 18. Pelin – băutură aromatizată pe bază de vin: 1) care este obținută din vin alb sau roșu și un amestec special de ierburi;
--	--

16. Maiwein – băutură aromatizată pe bază de vin: 1) care este obținută din vin cu adaos de plante de <i>Galium odoratum</i> (L.), Scop. (<i>Asperula odorata</i> L.) sau din extracte ale acesteia, astfel încât gustul de <i>Galium odoratum</i> (L.) Scop. (<i>Asperula odorata</i> L.) să fie predominant; și 2) care are o concentrație alcoolică dobândită de cel puțin 7% vol. 17. Maitrank – băutură aromatizată pe bază de vin: 1) care este obținută din vin alb sec în care au fost macerate plante de <i>Galium odoratum</i> (L.) Scop. (<i>Asperula odorata</i> L.) sau căruia i s-au adăugat extracte din această plantă, cu adaos de portocale și/sau de alte fructe, eventual sub formă de suc, cu concentrate sau extracte, și care a fost supusă unei îndulcirii cu cel mult 5% zahăr; și 2) care are o concentrație alcoolică dobândită de cel puțin 7% vol. 18. Pelin – băutură aromatizată pe bază de vin: 1) care este obținută din vin alb sau roșu și un amestec special de ierburi; 2) care are o concentrație alcoolică dobândită de cel puțin 8,5% vol.; și 3) care are o concentrație în masă a zaharurilor, exprimată în zahăr invertit, de la 45 până la 50 g/dm³ și o concentrație în masă a acizilor titrabili, exprimată în acid tartric, de cel puțin 3 g/dm³. 19. Aromatizovaný dezert – băutură aromatizată pe bază de vin: 1) care este obținută din vin alb sau roșu, zahăr și un amestec de condimente de desert; 2) care are o concentrație alcoolică dobândită de cel puțin 9% vol. și de cel mult 12 % vol.; și 3) care are o concentrație în masă a zaharurilor, exprimată în zahăr invertit, de la 90 până la 130 g/dm³ și o concentrație în masă a acizilor titrabili, exprimată în acid tartric, de cel puțin 2,5 g/dm³. Denumirea sub care este comercializată “Aromatizovaný dezert” poate fi folosită doar în cazul în care produsul este fabricat în Republica Cehă. Atunci când produsul este fabricat în altă țară, denumirea “Aromatizovaný dezert” poate fi folosită doar pentru a	2) care are o concentrație alcoolică dobândită de cel puțin 8,5% vol.; și 3) care are o concentrație în masă a zaharurilor, exprimată în zahăr invertit, de la 45 până la 50 g/dm³ și o concentrație în masă a acizilor titrabili, exprimată în acid tartric, de cel puțin 3 g/dm³. 19. Aromatizovaný dezert – băutură aromatizată pe bază de vin: 1) care este obținută din vin alb sau roșu, zahăr și un amestec de condimente de desert; 2) care are o concentrație alcoolică dobândită de cel puțin 9% vol. și de cel mult 12 % vol.; și 3) care are o concentrație în masă a zaharurilor, exprimată în zahăr invertit, de la 90 până la 130 g/dm³ și o concentrație în masă a acizilor titrabili, exprimată în acid tartric, de cel puțin 2,5 g/dm³. Termenul „Aromatizovaný dezert” poate fi folosit ca denumire de vânzare doar în cazul în care produsul este fabricat în Republica Cehă. Atunci când produsul este fabricat în altă țară, denumirea “Aromatizovaný dezert” poate fi folosită doar pentru a completa denumirea de vânzare “băutură aromatizată pe bază de vin”, cu condiția ca aceasta să fie însoțită de indicația “fabricat în...”, urmată de numele țării producătoare. 19¹. Wino ziolowe – băutură aromatizată pe bază de vin: 1) care este obținută din vin și în care produsele vitivinicole reprezintă cel puțin 85 % din volumul total; 2) care are o concentrație alcoolică dobândită de minimum 7 % vol.; 3) care a fost aromatizată exclusiv cu preparate aromatizante obținute din ierburi sau mirodenii sau din ambele; 4) care nu a făcut obiectul unei colorări. III. Denumirile de vânzare și descrierile cocteilurilor aromatizate din produse vitivinicole 20. Cocteil aromatizat din produse vitivinicole – produs care respectă definirea prevăzută la punctul 7 din Regulament. Folosirea termenului „cocteil” în acest context nu aduce atingere folosirii acestuia pentru a defini produse care nu aparțin domeniului de aplicare al prezentului Regulament. 21. Cocteil pe bază de vin – cocteil aromatizat din produse vitivinicole: 1) în care mustul de struguri concentrat este de cel mult 10% din volumul total al
---	---

	completa denumirea sub care este comercializată “băutură aromatizată pe bază de vin”, cu condiția ca aceasta să fie însoțită de indicația “fabricat în...”, urmată de numele țării producătoare. III. Denumirile sub care se comercializează și descrierile cocteilurilor aromatizate din produse vitivinicole 20. Cocteil aromatizat din produse vitivinicole – produs care respectă definirea prevăzută la punctul 7 din Regulament. 21. Cocteil pe bază de vin – cocteil aromatizat din produse vitivinicole: 1) în care mustul de struguri concentrat este de cel mult 10% din volumul total al produsului finit; 2) care are o concentrație alcoolică dobândită de cel mult 7% vol.; și 3) în care concentrația în masă a zaharurilor, exprimată în zahăr invertit, este de cel mult 80 g/dm³. 22. Cocteil pe bază de vin petiant aromatizat – cocteil aromatizat din produse vitivinicole: 1) care este obținut exclusiv din must de struguri proaspăt; 2) care are o concentrație alcoolică dobândită de cel mult 4% vol.; și 3) care conține dioxid de carbon provenind exclusiv din fermentarea produselor utilizate. 23. Cocteil de vin spumant – cocteil aromatizat din produse vitivinicole care este amestecat cu vin spumant.	produsului finit; 2) care are o concentrație alcoolică dobândită de cel mult 7% vol.; și 3) în care concentrația în masă a zaharurilor, exprimată în zahăr invertit, este de cel mult 80 g/dm³. 22. Cocteil pe bază de vin petiant aromatizat – cocteil aromatizat din produse vitivinicole: 1) care este obținut exclusiv din must de struguri proaspăt; 2) care are o concentrație alcoolică dobândită de cel mult 4% vol.; și 3) care conține dioxid de carbon provenind exclusiv din fermentarea produselor utilizate. 23. Cocteil de vin spumant – cocteil aromatizat din produse vitivinicole care este amestecat cu vin spumant.					
35.	-	Anexa nr. 2 la Regulamentul privind definirea, descrierea, prezentarea și etichetarea produselor vitivinicole aromatizate Lista proceselor de producție autorizate pentru obținerea produselor vitivinicole aromatizate <table><tr><td>Nr. d/o</td><td>Procesul de producție</td><td>Scop</td><td>Condiții de utilizare</td><td>Cerințe</td></tr></table>	Nr. d/o	Procesul de producție	Scop	Condiții de utilizare	Cerințe
Nr. d/o	Procesul de producție	Scop	Condiții de utilizare	Cerințe			

		1.	Acidificare și dezacidificare	Pentru a crește sau a reduce aciditatea de titrare și aciditatea reală (reducerea sau creșterea pH-ului), astfel încât să se confere caracteristicile organoleptice specifice și să se mărească stabilitatea.	- Tratament prin electrodializă cu membrane; - Tratament cu schimbători de cationi.	
		2.	Filtrare și centrifugare	Pentru a obține: - transparența produselor; - stabilitate biologică prin eliminarea microorganismelor; - stabilitate chimică.	Produsele vitivinicole aromatizate sunt trecute prin filtre care rețin particulele în suspensie și substanțele din soluție în stare coloidală. Filtrarea poate fi efectuată cu sau fără adjuvant de filtrare inert, cu membrane organice sau minerale, inclusiv cu membrane semipermeabile.	
		3.	Corectarea culorii și a gustului	- Pentru a ajusta culoarea produsului; - Pentru a conferi caracteristicile organoleptice specifice produsului.	- Tratament cu carbon oenologic; - Tratament cu polivinilpolipirolidonă.	Carbon: maximum 200 g/hl Polivinilpolipirolidonă: maximum 80 g/hl

		4.	Creșterea concentrației alcoolice	Pentru a crește concentrația alcoolică	- Înlăturarea apei prin: • tehnici de îmbogățire prin sustragere cum ar fi osmoza inversă; • crioconcentrarea prin înghețare și îndepărtarea gheții astfel formate. - Refermentare prin adăugarea de zaharuri fermentabile dintre cele menționate la pct. 13 și fermentarea ulterioară cu ajutorul unor drojdii selecționate.	
		5.	Reducerea concentrației alcoolice	Pentru a reduce concentrația alcoolică	Separarea alcoolului etilic cu ajutorul tehnicilor de separare fizice.	Produsele vitivinicole aromatizate tratate nu trebuie să aibă defecte organoleptice și trebuie să fie apte pentru consumul uman direct. Reducerea alcoolului dintr-un produs vitivinicol aromatizat nu poate fi efectuată dacă în cursul preparării produsului vitivinicol aromatizat a avut loc una dintre următoarele operații: - adăugarea de alcool; - concentrare; - refermentare.

		6.	Stabilizare tartrică	Pentru a obține stabilitatea tartrică în ceea ce privește bitartratul de potasiu, tartratul de calciu și alte săruri de calciu.	- Tratament prin electrodializă; - Tratament cu schimbători de cationi, în cursul căruia vinul de bază traversează o coloană umplută cu rășină polimerică reacționând ca un polielectrolit insolubil și ai cărui cationi pot fi schimbați cu cationi din mediul înconjurător; - Răcire, prin păstrarea produselor la o temperatură scăzută.	
		7.	Amestecarea	Pentru a ajusta profilul organoleptic final al produselor vitivinicole aromatizate	Amestecarea diferitor produse din sectorul vitivinicol, astfel cum sunt menționate la pct. 5 sbp. 1), pct. 6 sbp. 1) și pct. 7 sbp. 1).	
		8.	Conservare prin căldură	Pentru a conserva produsul prin asigurarea stabilității microbiologice.	Tratament termic, inclusiv pasteurizare. Încălzire la o temperatură necesară pentru a elimina drojdiile și bacteriile.	

		9.	Limpezire	Pentru a îndepărta componentele insolubile	Utilizarea următorilor adjuvanți tehnologici: - gelatină alimentară; - proteine de origine vegetală extrase din grâu și mazăre; - ihticol; - cazeină și cazeinați de potasiu; - ovalbumină; - bentonită; - dioxid de siliciu sub formă de gel sau soluție coloidală.”	
--	--	----	-----------	--	---	--