

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

1	Titlul actului Uniunii Europene, inclusiv cele mai recente amendamente incluse 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.
2	Titlul proiectului de act normativ național Proiectul hotărârii cu privire la modificarea Hotărârii Guvernului nr. 741/2017 pentru aprobarea Regulamentului privind definirea, descrierea, prezentarea și etichetarea produselor vitivinicole aromatizate.
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 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					
<i>Articolul 1</i> Procese de producție pentru produsele vitivinicole aromatizate Procese de producție autorizate pentru obținerea produselor vitivinicole aromatizate în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 251/2014 sunt cele prevăzute în anexa la prezentul regulament.	Pct. 2 sbp. 8): 8) Punctul 9 va avea următorul cuprins: „9. Procesele de producție autorizate pentru obținerea produselor vitivinicole aromatizate sunt stabilite în anexa nr. 2.”	Compatibil	-	-	Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare
<i>Articolul 2</i> Intrarea în vigoare Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene.	-	Norme UE neaplicabile	-	-	
<i>Anexă</i> Lista proceselor de producție autorizate menționate la articolul 4 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 251/2014 ...¹	Pct. 2 sbp. 23): „23) Se completează cu anexa nr. 2 cu următorul cuprins: „Anexa nr. 2 la Regulamentul privind definirea, descrierea, prezentarea și etichetarea produselor vitivinicole aromatizate	Parțial compatibil	-	La poziția 1 și 6, colonița „Cerințe” va fi completată după preluarea Regulamentului delegat (UE) 2019/934 prin	

	Lista proceselor de producție autorizate pentru obținerea produselor vitivinicole aromatizate ... ²			modificarea HG nr. 356/2015	
--	--	--	--	-----------------------------	--

1

Nr.	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.	- Tratatment prin electrodializă cu membrane - Tratatment cu schimbători de cationi	În ceea ce privește tratamentul prin electrodializă cu membrane pentru acidificare, cerințele prevăzute în apendicele 14 la Regulamentul (CE) nr. 606/2009 al Comisiei se aplică <i>mutatis mutandis</i>. În ceea ce privește tratamentul prin electrodializă cu membrane pentru dezacidificare, cerințele prevăzute în apendicele 17 la Regulamentul (CE) nr. 606/2009 se aplică <i>mutatis mutandis</i>. În ceea ce privește tratamentul cu schimbători de cationi, cerințele prevăzute în apendicele 15 la Regulamentul (CE) nr. 606/2009 se aplică <i>mutatis mutandis</i>.
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	- Tratatment cu carbon oenologic. - Tratatment cu polivinilpolipirolidonă.	Carbon: maximum 200 g/hl Polivinilpolipirolidonă: maximum 80 g/hl
4	Creșterea concentrației alcoolice	Pentru a crește tăria alcoolică	- Înlăturarea apei prin: - tehnici de îmbogățire prin sustragere cum ar fi osmoza inversă; - crioconcentrarea prin înghețare și îndepărtarea gheții astfel formată. - Refermentare prin adăugarea de zaharuri fermentabile dintre cele menționate în anexa I punctul 2 la Regulamentul (UE) nr. 251/2014 și fermentarea ulterioară cu ajutorul unor drojdii selecționate.	
5	Reducerea	Pentru a reduce tăria alcoolică	Separarea etanolului cu ajutorul tehnicilor de	Produsele vitivinicole aromatizate tratate

2

	concentrației alcoolice		separare fizice.	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.	În ceea ce privește tratamentul prin electrodializă, cerințele prevăzute în anexele 7 la Regulamentul (CE) nr. 606/2009 se aplică <i>mutatis mutandis</i> . În ceea ce privește tratamentul cu schimbători de cationi, cerințele prevăzute în anexele 12 la Regulamentul (CE) nr. 606/2009 se aplică <i>mutatis mutandis</i> .
7	Amestecarea	Pentru a ajusta profilul organoleptic final al produselor vitivinicole aromatizate	Amestecarea diferitor produse din sectorul vitivinicol, astfel cum sunt menționate la articolul 3 alineatul (2) litera (a), alineatul 3 litera (a) și alineatul 4 litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 251/2014.	
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.	

2

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.	

3

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.”	
----	-----------	--	--	--