

GUVERNUL REPUBLICII MOLDOVA
HOTĂRÎRE

nr. _____
din _____
Chișinău

Cu privire la aprobarea Regulamentului privind practicile oenologice autorizate și restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole

În temeiul art. 21 alin. (3) 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. Se aprobă Regulamentul privind practicile oenologice autorizate și restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole, conform anexei.
2. Prezenta hotărâre intră în vigoare la expirarea a 6 luni de la data publicării în Monitorul Oficial al Republicii Moldova.
3. Stocurile de produse vitivinicole produse înainte de data aplicării prezentei hotărâri în conformitate cu normele aflate în vigoare înaintea datei respective pot fi comercializate pentru consum uman.
4. Punctele 29¹, 115¹-115³, 117-143¹, 145 și anexa nr. 10 din Regulamentul privind organizarea pieței vitivinicole, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 356/2015 (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2015, nr. 150-159, art. 399), cu modificările ulterioare, se abrogă.
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

Regulamentul
privind practicile oenologice autorizate și restricțiile aplicabile producerii și
conservării produselor vitivinicole

Regulamentul privind practicile oenologice autorizate și restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole (în continuare – *Regulament*) transpune:

articolul 80 și anexa VIII din 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 Regulamentelor (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, CELEX: 32013R1308, așa cum a fost modificat ultima oară prin Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 și

Regulamentul delegat (UE) 2019/934 al Comisiei din 12 martie 2019 de completare a Regulamentului (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește zonele viticole în care poate fi majorată tăria alcoolică, practicile oenologice autorizate și restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole, procentajul minim de alcool al subproduselor și eliminarea acestora și publicarea fișelor OIV, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 289 din 08 noiembrie 2019, CELEX: 32019R0934.

Capitolul I
DOMENIUL DE APLICARE

1. Prezentul Regulament stabilește norme privind practicile oenologice autorizate și restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole (în continuare – *produse*), definite în anexele nr. 4 și 5 din Regulamentul privind organizarea pieței vitivinicole, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 356/2015 (în continuare – *Regulamentul privind organizarea pieței vitivinicole*), procentajul minim de alcool al subproduselor și publicarea fișelor Organizației Internaționale a Viei și Vinului (în continuare – *OIV*).

2. Pentru producerea și conservarea produselor enumerate în anexele nr. 4 și 5 din Regulamentul privind organizarea pieței vitivinicole sunt utilizate numai practicile oenologice autorizate în conformitate cu:

2.1. anexa nr. 1 ce prevede tratamentele oenologice autorizate și condițiile și limitele de utilizare a lor, și

2.2. anexa nr. 2 ce prevede compușii oenologici autorizați și condițiile și limitele de utilizare a lor.

3. Punctul 2 nu se aplică:

3.1. sucului de struguri și sucului de struguri concentrat; și

3.2. mustului de struguri și mustului de struguri concentrat destinat producerii sucului de struguri.

4. Practicile oenologice autorizate se utilizează numai în scopul asigurării unei bune vinificări, a unei bune conservări sau a unei valorificări superioare a produsului.

5. Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare publică în Monitorul Oficial al Republicii Moldova fișele Codului internațional al practicilor oenologice al OIV menționate în anexele nr. 1 și nr. 2.

Capitolul II PRACTICI OENOLOGICE

Secțiunea 1

Procedee de îmbogățire

6. Procedul de îmbogățire, în scopul creșterii concentrației alcoolice naturale în volume al strugurilor proaspeți, al mustului de struguri, al mustului de struguri parțial fermentat, a vinului nou aflat încă în fermentație și a vinului obținut din soiurile de struguri de vinificație care pot fi clasificate conform articolului 10 din Legea viei și vinului nr. 57/2006, se poate realiza:

6.1. în cazul strugurilor proaspeți, al mustului de struguri parțial fermentat sau al vinului nou aflat încă în fermentație, numai prin adaos de zaharoză, de must de struguri concentrat sau de must de struguri concentrat rectificat;

6.2. 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 prin osmoză inversă;

6.3. în cazul vinului, numai prin concentrare parțială la rece.

7. Procesele menționate la punctul 6 se exclud reciproc în cazurile în care vinul sau mustul de struguri este îmbogățit cu must de struguri concentrat sau must de struguri concentrat rectificat.

8. Adaosul de zaharoză menționat la punctele 6.1. și 6.2. se poate realiza numai prin îndulcire fără apă.

9. Limitele de îmbogățire autorizate prin adaos de zaharoză, de must de struguri concentrat sau must de struguri concentrat rectificat sunt următoarele:

9.1. cu cel mult $33,3 \text{ g/dm}^3$ (recalculat în alcool – cu cel mult 2 % vol.) – pentru vinurile materie primă destinate fabricării vinului, vinului spumant, vinului spumant de calitate, vinului spumant de calitate de tip aromat, vinului spumos, vinului petiant, vinului perlant cu condiția de a se depăși concentrația în masă minimă a zaharurilor în struguri (must), stabilită în standardul moldovenesc SM 84:2023 „Struguri recoltați manual sau mecanizat pentru procesare industrială. Specificații”;

9.2. cu cel mult 50 g/dm^3 (recalculat în alcool – cu cel mult 3 % vol.), în anii cu condiții climaterice nefavorabile, la decizia I.P. „Oficiul Național al Viei și Vinului” (în continuare – *Oficiu*) – pentru vinurile materie primă destinate fabricării vinului, vinului spumant, vinului spumant de calitate, vinului spumant

de calitate de tip aromat, vinului spumos, vinului petiant, vinului perlant începând cu concentrația în masă a zaharurilor în struguri (must) de cel puțin 120 g/dm³.

10. Concentrarea mustului de struguri sau a vinului supus procedeelor menționate la punctul 6 nu poate avea ca efect reducerea volumului inițial al acestor produse cu mai mult de 20 % și nu poate crește concentrația alcoolică naturală în volume a acestor produse cu mai mult de 2 % vol.

11. Concentrația alcoolică totală a produselor supuse procedurii de îmbogățire conform punctului 6 nu poate depăși valoarea de 13,5 % vol.

Secțiunea 2

Acidificare și dezacidificare

12. Strugurii proaspeți, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, vinul nou aflat încă în fermentație și vinul pot face obiectul acidificării și dezacidificării.

13. Acidificarea produselor menționate la punctul 12 se poate face doar până la limita maximă de 4 g/dm³, exprimată în acid tartric, sau 53,3 miliechivalenți pe litru.

14. Dezacidificarea vinurilor se poate face doar până la limita maximă de 1 g/dm³, exprimată în acid tartric, sau 13,3 miliechivalenți pe litru.

15. Mustul de struguri destinat concentrării poate face obiectul unei dezacidificări parțiale.

16. Acidificarea și îmbogățirea, precum și acidificarea și dezacidificarea aceluiasi produs se exclud reciproc.

Secțiunea 3

Proceduri

17. Concentrarea vinurilor trebuie să aibă loc în zona vitivinicolă în care au fost recoltați strugurii proaspeți utilizați.

18. Acidificarea și dezacidificarea vinurilor nu pot avea loc decât în zona vitivinicolă în care au fost recoltați strugurii utilizați pentru fabricarea vinului respectiv.

19. Fiecare procedură menționată la punctele 17 și 18 trebuie declarată Oficiului și înscrisă în registrul vitivinicol de evidență.

20. Concentrarea prin răcire, acidificarea și dezacidificarea vinurilor se pot face pe tot parcursul anului.

Secțiunea 4

Îndulcirea

21. Îndulcirea vinului poate fi autorizată doar dacă este efectuată cu ajutorul unuia sau mai multora dintre produsele următoare:

21.1. must de struguri;

21.2. must de struguri concentrat;

21.3. must de struguri concentrat rectificat.

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

22. Îndulcirea vinurilor importate destinate consumului uman direct și cu o indicație geografică este interzisă. Îndulcirea altor vinuri importate face obiectul aceluiași condiții ca cele aplicabile în cazul vinurilor produse în Republica Moldova.

23. Îndulcirea unui vin cu denumire de origine protejată poate fi autorizată doar dacă este efectuată:

23.1. cu respectarea condițiilor și limitelor prevăzute în prezentul Regulament;

23.2. în regiunea în care a fost produs vinul în cauză sau într-o zonă situată în imediata vecinătate.

Mustul de struguri și mustul de struguri concentrat menționate la punctul 21 trebuie să fie originare din aceeași regiune ca vinul pentru îndulcirea căruia sunt utilizate.

24. Îndulcirea vinurilor este permisă numai în etapa producției și în cea a comercializării angro.

Secțiunea 5

Practici oenologice specifice unor produse

25. În plus față de practicile oenologice și restricțiile cu aplicabilitate generală, practicile oenologice și restricțiile specifice autorizate, inclusiv îmbogățirea, acidificarea și dezacidificarea, în ceea ce privește vinurile spumante, vinurile spumante de calitate și vinurile spumante de calitate de tip aromat sunt enumerate în anexa nr. 3.

26. În plus față de practicile oenologice și restricțiile cu aplicabilitate generală, practicile oenologice și restricțiile specifice autorizate în ceea ce privește vinurile licoroase sunt enumerate în anexa nr. 4.

27. Prin procedeul de cupajare se subînțelege amestecul de vinuri sau musturi de proveniență diferită, din soiuri de viță-de-vie diferite, din ani de recoltă diferiți sau din categorii de vin sau de must diferite.

28. Sunt considerate categorii de vin sau de must diferite următoarele:

28.1. vinul roșu, vinul alb și musturile sau vinurile din care se poate obține una dintre aceste categorii de vin;

28.2. vinurile fără denumire de origine protejată și vinurile fără indicație geografică protejată, vinurile cu denumire de origine protejată și vinurile cu indicație geografică protejată, precum și musturile sau vinurile din care se poate obține una dintre aceste categorii de vin.

În scopul prezentului punct, vinul roz este considerat vin roșu.

29. Nu sunt considerate cupaj următoarele tratamente:

29.1. îmbogățirea prin adăugarea de must de struguri concentrat sau de must de struguri concentrat rectificat;

29.2. îndulcirea.

30. Un vin poate fi obținut prin amestec sau prin cupaj doar atunci când componentele amestecului sau cupajului respectiv prezintă caracteristicile necesare pentru obținerea unui vin și sunt conforme cu Regulamentul privind organizarea pieței vitivinicole și cu prezentul regulament.

31. Cupajul unui vin alb fără denumire de origine protejată sau indicație geografică protejată cu un vin roșu fără denumire de origine protejată sau indicație geografică protejată nu poate produce un vin roz.

32. Dispoziția de la punctul 31 nu exclude un cupaj de genul celui menționat la punctul 29 în cazul în care produsul finit este destinat asamblării, definită la punctul 3 subpunctul 17¹) din Regulamentul privind organizarea pieței vitivinicole, sau producerii de vinuri petiante.

Secțiunea 6

Specificații privind puritatea și identitatea substanțelor utilizate în cadrul practicilor oenologice

33. Specificațiile privind puritatea și identitatea substanțelor utilizate în cadrul practicilor oenologice sunt cele menționate la poziția 4 din anexa nr. 2.

34. Enzimele și preparatele enzimatic utilizate în cadrul practicilor și tratamentelor oenologice autorizate enumerate la poziția 7 a anexei nr. 2 îndeplinesc cerințele prevăzute în Regulamentul sanitar privind enzimele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 1056/2016.

Secțiunea 7

Procedee de dezalcoolizare

35. Procedeele autorizate pentru a reduce parțial sau aproape integral conținutul de etanol al produselor viticole menționate la punctul 1 și la punctele 3-8 din anexa nr. 4 la Regulamentul privind organizarea pieței vitivinicole, indiferent dacă sunt utilizate în mod independent sau în combinație cu alte procedee de dezalcoolizare enumerate, sunt următoarele:

- 35.1. evaporare parțială sub vid;
- 35.2. procese de membrană;
- 35.3. distilare.

36. Procedeele de dezalcoolizare utilizate nu produc defecte organoleptice ale produsului viticol. Eliminarea etanolului din produsele viticole nu este efectuată în combinație cu o creștere a conținutului de zahăr din mustul de struguri.

37. Procedul de dezalcoolizare menționat la punctul 35 trebuie înscris în registrul vitivinicol de evidență.

Capitolul III

RESTRICȚII

38. Restricțiile generale în oenologie sunt:

38.1. Toate practicile oenologice autorizate exclud adaosul de apă, exceptând cazurile în care acest lucru este cerut de o necesitate tehnică specifică.

38.2. Toate practicile oenologice autorizate exclud adaosul de alcool, cu excepția practicilor care vizează obținerea mustului din struguri proaspeți oprit din fermentare prin adaosul de alcool, a vinului licoros, a vinului spumant, a vinului alcoolizat și a vinului petiant.

38.3. Vinul alcoolizat nu poate fi utilizat decât pentru distilare.

39. Restricțiile specifice strugurilor proaspeți, mustului de struguri și sucului de struguri sunt:

39.1. Mustul de struguri proaspeți oprit din fermentație prin adaosul de alcool poate fi folosit numai în etapa de preparare a produselor care nu sunt încadrate la pozițiile tarifare 2204 10, 2204 21 și 2204 29 din Nomenclatura combinată a mărfurilor, aprobată prin Legea nr. 172/2014.

39.2. Sucul de struguri și sucul de struguri concentrat nu pot fi folosite în scopul vinificării și nici nu se pot adăuga în vin. Se interzice fermentarea alcoolică a acestor produse.

39.3. Mustul de struguri parțial fermentat, obținut din struguri stafidiți, nu poate fi introdus pe piață decât pentru fabricarea vinurilor licoroase și pentru fabricarea vinurilor obținute din struguri supracopți.

39.4. Strugurii proaspeți, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri concentrat, mustul de struguri concentrat rectificat, mustul de struguri oprit din fermentație prin adaosul de alcool, sucul de struguri, sucul de struguri concentrat și vinul, precum și amestecurile acestor produse, provenite din import, nu pot fi transformate în produsele menționate în anexele nr. 4 și 5 din Regulamentul privind organizarea pieței vitivinicole și nici adăugate acestor produse.

40. Sunt interzise cupajul unui vin originar din import cu un vin din Republica Moldova și cupajul între vinuri din import.

41. La valorificarea produselor secundare vinicole și a produselor obținute prin valorificarea produselor secundare vinicole se respectă următoarele cerințe:

41.1. Se interzice suprapresarea strugurilor. Cantitatea de alcool conținută de tescovina și drojdiile după tescuirea strugurilor trebuie să fie la un nivel minim de 5 % în raport cu volumul de alcool conținut în vinul produs. Dacă nu se atinge procentajul relevant, operatorul în cauză furnizează, din producția proprie, o cantitate de vin care corespunde cantității necesare pentru atingerea procentajului minim.

41.2. Cu excepția alcoolului, a rachiului și a pichetului nu se poate fabrica vin sau altă băutură destinată consumului uman direct din drojdie de vin sau din tescovină de struguri.

41.3. Sunt interzise tescuirea drojdiei de vin și refermentarea tescovinei în alte scopuri decât pentru distilare sau producerea pichetului. Filtrarea și centrifugarea drojdiei de vin nu se consideră tescuire atunci când calitatea produselor obținute este bună, corectă și comercială.

41.4. Pichetul nu poate fi utilizat decât pentru distilare sau consum în gospodăriile producătorilor de vin.

Anexa nr. 1

la Regulamentul privind practicile oenologice autorizate și restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole

Tabel

Tratamentele oenologice autorizate

Nr. d/o	Tratamente oenologice	Condiții și limite de utilizare	Categoriile de produse vinicole
1	2	3	4
1.	Aerarea sau oxigenarea	Sub rezerva condițiilor prevăzute în fișele 2.1.1 și 3.5.5 ale Codului internațional al practicilor oenologice al OIV.	Vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras din struguri stafidiți, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
2.	Tratamentele termice	Sub rezerva condițiilor prevăzute în fișele 1.8, 2.2.4, 2.3.6, 2.3.9, 3.4.3, 3.4.3.1, 3.5.4 și 3.5.10 ale Codului internațional al practicilor oenologice al OIV.	Struguri proaspeți, vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras din struguri stafidiți, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
3.	Tratamentele la rece	Sub rezerva condițiilor prevăzute în punctul 6.3 din Regulament și în fișele 1.14, 1.15, 2.1.12.4, 2.3.6, 3.1.2, 3.1.2.1, 3.3.4 și 3.5.11.1 ale Codului internațional al practicilor oenologice al OIV.	Struguri proaspeți, vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial

			fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras din struguri stafidiți, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
4.	Centrifugarea și filtrarea cu sau fără agent de filtrare inert	Agenții de filtrare inerti sunt cei prevăzuți în fișele 2.1.11, 2.1.11.1, 3.2.2 și 3.2.2.1 ale Codului internațional al practicilor oenologice al OIV. Utilizarea lor nu trebuie să lase reziduuri nedorite în produsul tratat.	Vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras din struguri stafidiți, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
5.	Crearea unei atmosfere inerte	Numai în scopul manipulării produsului în lipsa aerului.	Vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras din struguri stafidiți, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
6.	Eliminarea dioxidului de sulf prin procedee fizice		Struguri proaspeți, vinul nou aflat încă în fermentație, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras din struguri stafidiți, mustul de struguri concentrat și mustul de struguri concentrat rectificat
7.	Utilizarea de rășini schimbătoare de ioni	Sub rezerva condițiilor prevăzute în apendicele 1 la prezenta anexă. Tratatamentul se înregistrează în registrul menționat la punctul 19 din Regulament.	Mustul de struguri destinat producerii de must de struguri concentrat rectificat
8.	Barbotarea	Numai cu utilizarea argonului sau a azotului.	Vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras din struguri

			stafidiți, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
9.	Flotația	Numai cu utilizarea azotului sau a dioxidului de carbon sau prin aerare. Sub rezerva condițiilor prevăzute în fișa 2.1.14 a Codului internațional al practicilor oenologice al OIV.	Mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat și mustul de struguri parțial fermentat extras din struguri stafidiți
10.	Utilizarea de discuri de parafină pură impregnate cu izotiocianat de alil	Numai în scopul creării unei atmosfere sterile. Utilizarea izotiocianatului de alil face obiectul condițiilor și limitelor din anexa nr. 2 referitoare la compușii oenologici autorizați.	Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
11.	Tratament prin electroodializă	Doar pentru asigurarea stabilizării tartrice a vinului. Sub rezerva condițiilor prevăzute în apendicele 2 la prezenta anexă. Tratamentul se înregistrează în registrul menționat la punctul 19 din Regulament.	Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
12.	Utilizarea de bucăți de lemn de stejar	Pentru vinificație și pentru învechirea vinurilor, inclusiv pentru fermentarea strugurilor proaspeți și a musturilor de struguri. Sub rezerva condițiilor prevăzute în apendicele 3 la prezenta anexă. Tratamentul se înregistrează în registrul menționat la punctul 19 din Regulament.	Vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras din struguri stafidiți, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
13.	Corectarea concentrației alcoolice a vinurilor	Numai în cazul vinului. Sub rezerva condițiilor prevăzute în apendicele 4 la prezenta anexă. Tratamentul se înregistrează în registrul menționat la punctul 19 din Regulament.	Vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți

14.	Tratamentul cu schimbători de cationi pentru stabilizare tartrică	Sub rezerva condițiilor prevăzute în fișa 3.3.3 a Codului internațional al practicilor oenologice al OIV. Trebuie respectate, de asemenea, prevederile Regulamentului sanitar privind materialele și obiectele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 278/2013. Tratamentul se înregistrează în registrul menționat la punctul 19 din Regulament.	Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
15.	Tratament prin electrodializă cu membrane	Doar pentru acidificare sau dezacidificare. Sub rezerva condițiilor și limitelor prevăzute în punctele 12-20 din Regulament. Trebuie respectate prevederile Regulamentului sanitar privind materialele și obiectele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 278/2013. Sub rezerva condițiilor prevăzute în fișele 2.1.3.1.3, 2.1.3.2.4, 3.1.1.4 și 3.1.2.4 ale Codului internațional al practicilor oenologice al OIV. Tratamentul se înregistrează în registrul menționat la punctul 19 din Regulament.	Vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras din struguri stafidiți, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
16.	Acidificarea prin tratare cu schimbători de cationi	Sub rezerva condițiilor și limitelor prevăzute în punctele 12-20 din Regulament. Trebuie respectate prevederile Regulamentului sanitar privind materialele și obiectele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 278/2013. Sub rezerva condițiilor prevăzute în fișele 2.1.3.1.4 și 3.1.1.5 ale Codului internațional al practicilor oenologice al OIV. Tratamentul se înregistrează în registrul menționat la punctul 19 din Regulament.	Vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras din struguri stafidiți, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
17.	Cuplajul membranar	Numai pentru reducerea conținutului de zaharuri din must. Sub rezerva condițiilor prevăzute în	Mustul de struguri

		apendicele 5 la prezenta anexă. Tratatamentul se înregistrează în registrul menționat la punctul 19 din Regulament.	
18.	Utilizarea de contactori membranari	Numai în scopul gestionării gazelor dizolvate din vin. Este interzisă adăugarea de dioxid de carbon în cazul vinului spumant, vinului spumant de calitate, vinului spumant de calitate de tip aromat și vinului petiant. Trebuie respectate prevederile Regulamentului sanitar privind materialele și obiectele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 278/2013. Sub rezerva condițiilor prevăzute în fișa 3.5.17 a Codului internațional al practicilor oenologice al OIV. Tratatamentul se înregistrează în registrul menționat la punctul 19 din Regulament.	Vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
19.	Tehnologia pe bază de membrană, combinată cu carbon activ	Numai pentru a reduce 4-etilfenolul și 4-etilguaiaicolul în exces din vinuri. Sub rezerva condițiilor prevăzute în appendicele 6 la prezenta anexă. Tratatamentul se înregistrează în registrul menționat la punctul 19 din Regulament.	Vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
20.	Utilizarea de plăci filtrante care conțin zeoliți de tip Y-faujasit	Numai în scopul adsorbției haloanisolilor. Sub rezerva condițiilor prevăzute în fișa 3.2.15 a Codului internațional al practicilor oenologice al OIV.	Vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
21.	Concentrarea parțială	Pentru mustul de struguri: sub rezerva condițiilor prevăzute în punctul 6.2. din Regulament și în fișele 2.1.12, 2.1.12.1, 2.1.12.2, 2.1.12.3 și 2.1.12.4 ale Codului internațional al practicilor oenologice al OIV. Pentru vin: sub rezerva condițiilor prevăzute în punctul 6.3. din Regulament și în fișele 3.5.11	Vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți

		și 3.5.11.1 ale Codului internațional al practicilor oenologice al OIV. Tratamentul se înregistrează în registrul menționat la punctul 19 din Regulament.	
22.	Tratament prin procedee discontinue la înaltă presiune	Sub rezerva condițiilor prevăzute în fișele 1.18 și 2.1.26 ale Codului internațional al practicilor oenologice al OIV.	Struguri proaspeți, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat și mustul de struguri parțial fermentat extras din struguri stafidiți
23.	Tratament prin procedee continue la înaltă presiune	Sub rezerva condițiilor prevăzute în fișa 2.2.10 a Codului internațional al practicilor oenologice al OIV.	Mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat și mustul de struguri parțial fermentat extras din struguri stafidiți
24.	Tratamentul strugurilor zdrobiți cu ultrasunete pentru a facilita extracția compușilor lor	Sub rezerva condițiilor prevăzute în fișa 1.17 a Codului internațional al practicilor oenologice al OIV.	Struguri proaspeți
25.	Tratamentul strugurilor cu ajutorul câmpurilor electrice pulsatorii	Sub rezerva condițiilor prevăzute în fișa 2.1.27 a Codului internațional al practicilor oenologice al OIV.	Struguri proaspeți
26.	Tratamentul musturilor și al vinurilor cu ajutorul mărgelilor absorbante de stiren-divinilbenzen	Sub rezerva condițiilor prevăzute în fișele 2.2.11 și 3.4.22 ale Codului internațional al practicilor oenologice al OIV.	Vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras din struguri stafidiți, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți

Apendicele 1

Utilizarea de rășini schimbătoare de ioni

Rășinile schimbătoare de ioni care pot fi utilizate în conformitate cu elementul-poziția 7 din prezenta anexă sunt copolimeri de stiren sau divinilbenzen care conțin grupări de acid sulfonic sau amoniu. Aceste rășini trebuie să îndeplinească cerințele prevăzute în Regulamentul sanitar privind materialele și obiectele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 278/2013. În plus, când sunt testate cu metoda de analiză prevăzută mai jos,

rășinile schimbătoare de ioni trebuie să nu piardă, în oricare dintre solvenții enumerați, mai mult de 1 mg/dm³ de materie organică. Rășinile trebuie regenerate prin utilizarea de substanțe permise la fabricarea produselor alimentare.

Rășinile se utilizează numai sub supravegherea unui oenolog sau tehnician și doar în instalații verificate de organele de control. Organele de control stabilesc obligațiile și responsabilitățile care le revin oenologilor și tehnicienilor aprobați.

Metoda de analiză pentru determinarea pierderilor de materie organică ale rășinilor schimbătoare de ioni:

1. Metoda propriu-zisă se aplică pentru determinarea pierderilor de materie organică ale rășinilor schimbătoare de ioni.
2. Pierderea de materie organică este determinată cu ajutorul metodei indicate.
3. Principiul metodei constă în trecerea prin rășini preparate a solvenților de extracție, iar greutatea materiei organice extrase este determinată prin gravimetrie.
4. Toți reactivii utilizați la determinarea pierderilor de materie organică ale rășinilor schimbătoare de ioni trebuie să fie de calitate analitică. Sunt utilizați solvenți de extracție.

Reactivii utilizați sunt:

- 4.1. Apă distilată sau apă deionizată sau cu o puritate echivalentă.
- 4.2. Etanol 15 % v/v. Se prepară prin amestecarea a 15 părți de etanol absolut cu 85 părți de apă (punctul 4.1.).
- 4.3. Acid acetic 5 % m/m. Se prepară prin amestecarea a 5 părți de acid acetic glacial cu 95 de părți de apă (punctul 4.1.).
5. Aparatura utilizată la determinarea pierderilor de materie organică ale rășinilor schimbătoare de ioni este:
 - 5.1. Coloane cromatografice cu schimb ionic.
 - 5.2. Cilindri gradați cu capacitatea de 2 dm³.
 - 5.3. Capsule de evaporare rezistente la o temperatură de 850 °C într-un cuptor cu muflă.
 - 5.4. Cuptor de uscare, controlat termostatic la 105 ± 2 °C.
 - 5.5. Cuptor cu muflă, controlat termostatic la 850 ± 25 °C.
 - 5.6. Balanță analitică, cu o precizie de 0,1 mg.
 - 5.7. Evaporator, placă fierbinte sau evaporator cu infraroșu.
6. Procedura include următorii pași:
 - 6.1. La fiecare dintre cele trei coloane cromatografice cu schimb ionic (punctul 5.1.) se adaugă 0,05 dm³ de rășină schimbătoare de ioni care urmează să fie testată, spălată și tratată în conformitate cu instrucțiunile producătorului pentru prepararea rășinilor în vederea folosirii lor în sectorul alimentar.

6.2. În cazul rășinilor anionice, cei trei solvenți de extracție (punctele 4.1., 4.2. și 4.3.) se trec separat prin coloanele preparate (punctul 6.1.) cu un debit de 0,35-0,45 dm³/h. De fiecare dată, primul litru de eluat se aruncă, iar următorii doi litri se colectează în cilindri gradați (punctul 5.2.). În cazul rășinilor cationice, prin coloanele pregătite în acest scop se trec numai solvenții indicați la punctele 4.1. și 4.2.

6.3. Cele trei eluate se evaporă pe o placă fierbinte sau cu ajutorul unui evaporator cu infraroșu (punctul 5.7.) în capsule de evaporare separate (punctul 5.3.) care au fost curățate și cântărite în prealabil (m_0). Capsulele de evaporare se pun într-un cuptor (punctul 5.4.) și se usucă la o greutate constantă (m_1).

6.4. După înregistrarea greutății constante (punctul 6.3.) capsula de evaporare se pune într-un cuptor cu muflă (punctul 5.5.) și se transformă în cenușă la o greutate constantă (m_2).

6.5. Se calculează materia organică extrasă (punctul 7.1.). Dacă rezultatul este mai mare de 1 mg/dm³ se efectuează o determinare martor asupra reactivilor și se recalculează greutatea materiei organice extrase.

Determinarea martor se realizează prin repetarea operațiunilor menționate la punctele 6.3. și 6.4., utilizându-se însă doi litri de solvent de extracție pentru a se obține greutatea m_3 și greutatea m_4 corespunzătoare punctelor 6.3., respectiv 6.4.

7. Cantitatea de materie organică extrasă din rășinile schimbătoare de ioni, în mg/dm³, se obține cu ajutorul următoarei formule:

$$500 (m_1 - m_2),$$

unde m_1 și m_2 sunt exprimate în grame.

Greutatea corectată a materiei organice extrase din rășinile schimbătoare de ioni, în mg/dm³, se calculează cu ajutorul următoarei formule:

$$500 (m_1 - m_2 - m_3 + m_4)$$

unde m_1 , m_2 , m_3 și m_4 sunt exprimate în grame.

Diferența dintre rezultatele a două analize paralele efectuate pe același eșantion nu trebuie să depășească 0,2 mg/dm³.

Apendicele 2

Cerințe privind tratamentul prin electrodializă

Acest tratament are ca scop obținerea stabilității tartrice a vinului în ceea ce privește bitartratul de potasiu și tartratul de calciu (și alte săruri de calciu), prin extragerea ionilor suprasaturați din vin sub acțiunea unui câmp electric și folosind membrane permeabile fie pentru anioni, fie pentru cationi.

1. Membranele utilizate trebuie să respecte următoarele cerințe:

1.1. Într-un sistem de tip „filtru-presă” sau în orice alt sistem adecvat care separă compartimentele de tratament (vin) și de concentrație (apă uzată), membranele trebuie dispuse alternat.

1.2. Membranele permeabile pentru cationi trebuie să fie proiectate numai pentru extragerea cationilor, în special K^+ , Ca^{++} .

1.3. Membranele permeabile pentru anioni trebuie să fie proiectate numai pentru extragerea anionilor, în special a anionilor tartrați.

1.4. Membranele nu trebuie să modifice excesiv compoziția fizico-chimică și caracteristicile senzoriale ale vinului. Ele trebuie să îndeplinească următoarele condiții:

1.4.1. trebuie să fie fabricate în conformitate cu bunele practici de fabricație, din substanțe autorizate pentru fabricarea de materiale din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare, substanțe enumerate în anexa nr. 1 la Regulamentul sanitar privind materialele și obiectele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 278/2013;

1.4.2. utilizatorul echipamentului de electrodializă trebuie să demonstreze că membranele folosite îndeplinesc cerințele sus-menționate și că eventualele înlocuiri au fost efectuate de personal calificat;

1.4.3. membranele nu trebuie să elibereze nicio substanță în cantități care pot fi dăunătoare sănătății umane sau care afectează gustul sau mirosul produselor alimentare și trebuie să respecte criteriile prevăzute în Regulamentul sanitar privind materialele și obiectele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 278/2013;

1.4.4. utilizarea membranelor nu trebuie să determine interacțiuni între componentele lor și vin care riscă să ducă la formarea în produsul tratat a unor noi compuși care ar putea fi toxici.

Stabilitatea membranelor noi folosite în electrodializă se determină cu ajutorul unui simulant care reproduce compoziția fizico-chimică a vinului, în vederea identificării unei posibile migrații a unor substanțe din membrane.

Se recomandă următoarea metodă experimentală:

Simulantul este o soluție hidroalcoolică ajustată la pH-ul și conductivitatea vinului. Compoziția soluției este următoarea:

- etanol absolut: 11 dm³;
- bitartrat de potasiu: 380 g;
- clorură de potasiu: 60 g;
- acid sulfuric concentrat: 0,005 dm³;
- apă distilată: completare până la 100 dm³.

Această soluție este utilizată pentru teste de migrare în circuit închis pe un strat de electrodializă sub tensiune (1 volt/celulă), folosindu-se membrane anionice și cationice de $50 \text{ dm}^3/\text{m}^2$, până la o demineralizare de 50 % a soluției. Circuitul efluent este inițiat de o soluție de clorură de potasiu de $5 \text{ g}/\text{dm}^3$. Se testează pentru identificarea substanțelor migratoare atât în simulant, cât și în efluent.

Se vor determina moleculele organice care intră în compoziția membranei și care ar putea migra în soluția tratată. Într-un laborator agreat se va efectua o determinare specifică pentru fiecare dintre componentele respective. Conținutul total de compuși determinați în simulant trebuie să fie mai mic de $50 \text{ } \mu\text{g}/\text{dm}^3$.

Membranelor respective trebuie să li se aplice normele generale privind controalele referitoare la materialele care vin în contact cu alimentele.

2. Perechea de membrane utilizate este alcătuită în așa fel încât să fie îndeplinite următoarele condiții:

2.1. reducerea pH-ului vinului nu poate depăși valoarea de 0,3 unități de pH;

2.2. diminuarea acidității volatile trebuie să fie mai mică de $0,12 \text{ g}/\text{dm}^3$ (2 miliechivalenți exprimați ca acid acetic);

2.3. tratamentul nu afectează compușii neionici ai vinului, în special polifenolii și polizaharidele;

2.4. difuzia de molecule mici, cum ar fi etanolul, este redusă și nu determină o reducere a concentrației alcoolice de peste 0,1 % vol.;

2.5. membranele trebuie să fie păstrate și curățate utilizându-se metode aprobate și substanțe autorizate pentru prepararea produselor alimentare;

2.6. membranele sunt marcate astfel încât să se poată verifica alternarea lor în stratul de electrodializă;

2.7. echipamentul folosit trebuie să fie prevăzut cu un mecanism de comandă și control care ține cont de instabilitatea fiecărui vin în parte, astfel încât să poată elimina numai bitartratul de potasiu și sărurile de calciu aflate în suprasaturație;

2.8. Tratamentul se efectuează sub responsabilitatea unui oenolog sau a unui tehnician calificat.

Apendicele 3

Cerințe privind bucățile de lemn de stejar

1. Bucățile de lemn de stejar se utilizează în vinificație și la învechirea vinurilor, inclusiv la fermentarea strugurilor proaspeți și a mustului de struguri, scopul fiind de a transmite vinului anumite caracteristici ale lemnului de stejar.

2. Bucățile de lemn de stejar trebuie să provină doar din genul *Quercus*.

3. Bucățile de lemn sunt fie lăsate în stare naturală, fie încălzite la o temperatură scăzută, medie sau înaltă, însă trebuie să nu fi fost supuse unei combustii, nici măcar la suprafață, și trebuie să nu fie carbonizate sau friabile la atingere. Trebuie să

nu fi fost supuse vreunui alt tratament chimic, enzimatic sau fizic decât încălzirea. Nu este permis să li se adauge niciun produs cu scopul de a le intensifica aroma naturală sau compușii fenolici extractibili.

4. Eticheta trebuie să indice originea speciei sau speciilor botanice de stejar și intensitatea unei eventuale încălziri, condițiile de păstrare și măsurile de siguranță.

5. Dimensiunile particulelor de lemn trebuie să fie de așa natură încât cel puțin 95 % din particule ca greutate să fie reținute de o sită cu ochiuri de 2 mm (adică de mărimea 9).

6. Nu este permis ca bucățile de lemn de stejar să elibereze substanțe în concentrații care ar putea prezenta eventuale riscuri pentru sănătate.

Apendicele 4

Cerințe privind tratamentul de corectare a concentrației alcoolice a vinurilor

Tratamentul de corectare a concentrației alcoolice („tratamentul”) are ca scop reducerea conținutului excesiv de etanol al vinului, în vederea îmbunătățirii echilibrului gustativ.

Cerințe:

1. Obiectivele pot fi atinse prin intermediul unor tehnici de separare aplicate individual sau combinate.
2. Vinurile tratate trebuie să nu prezinte defecte organoleptice și trebuie să fie adecvate pentru consumul uman direct.
3. Eliminarea alcoolului din vin nu se poate efectua dacă unuia dintre produsele vinicole utilizate la fabricarea vinului în cauză i-a fost aplicat unul dintre procedeele de îmbogățire prevăzute în punctele 5-19 din Regulament.
4. Concentrația alcoolică poate fi redusă cu maximum 20 %, iar concentrația alcoolică totală în volume a produsului finit trebuie să corespundă celei stabilite la punctul 1 subpunctul 1) din anexa nr. 4 a Regulamentului privind organizarea pieței vitivinicole.
5. Tratamentul se efectuează sub responsabilitatea unui oenolog sau a unui tehnician calificat.
6. Tratamentul este notificat prealabil Oficiului.

Apendicele 5

Cerințe privind tratamentul de reducere a conținutului de zaharuri din must prin cuplaj membranar

Tratamentul de reducere a conținutului de zaharuri („tratamentul”) vizează eliminarea zaharurilor din must prin intermediul unui cuplaj membranar care asociază microfiltrarea sau ultrafiltrarea cu nanofiltrarea sau cu osmoza inversă.

Cerințe:

1. Tratamentul determină o diminuare a volumului, în funcție de cantitatea și de conținutul de zaharuri ale soluției de zaharuri eliminate din mustul inițial.
2. Procedeele trebuie să permită conservarea conținutului de constituenți ai mustului, alții decât zaharurile.
3. Reducerea conținutului de zaharuri din must exclude corectarea concentrației alcoolice a vinurilor care sunt obținute din mustul respectiv.
4. Nu este permisă aplicarea acestui tratament împreună cu unul dintre procedeele de îmbogățire prevăzute în punctele 5-19 din Regulament.
5. Tratamentul se efectuează asupra unui volum de must determinat în funcție de obiectivul vizat de reducere a conținutului de zaharuri.
6. Obiectivul primei etape constă în a face ca mustul să fie adecvat pentru a doua etapă, cea de concentrare, și în păstrarea macromoleculelor a căror talie depășește pragul de reținere al membranei. Această etapă poate fi realizată prin ultrafiltrare.
7. Permeatul obținut în cursul primei etape a tratamentului este apoi supus concentrării prin nanofiltrare sau prin osmoză inversă.
În mod special, apa inițială și acizii organici nereținuți prin nanofiltrare pot fi reintroduși în mustul tratat.
8. Tratamentul trebuie efectuat sub responsabilitatea unui oenolog sau a unui tehnician calificat.
9. Membranele utilizate trebuie să îndeplinească cerințele Regulamentului sanitar privind materialele și obiectele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 278/2013. Membranele trebuie să îndeplinească cerințele Codexului oenologic internațional publicat de OIV.

Apendicele 6

Cerințe pentru tratarea vinurilor cu ajutorul unei tehnologii pe bază de membrană, combinate cu carbon activ pentru a reduce 4-etilfenolul și 4-etilguaiacolul în exces

Obiectivul tratării este de a reduce conținutul de 4-etilfenol și de 4-etilguaiacol de origine microbiană, care constituie defecte organoleptice și maschează aromele vinului.

Cerințe:

1. Tratamentul se efectuează sub responsabilitatea unui oenolog sau a unui tehnician calificat.
2. Membranele utilizate trebuie să îndeplinească cerințele Regulamentului sanitar privind materialele și obiectele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 278/2013. Membranele trebuie să îndeplinească cerințele Codexului oenologic internațional publicat de OIV.

Anexa nr. 2

la Regulamentul privind practicile oenologice autorizate și restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole

Tabel

Compușii oenologici autorizați

Nr. d/o	Substanțele/activitățile	Numărul E și/sau numărul CAS	Codul internațional al practicilor oenologice al OIV ¹	Referirea la fișa Codexului OIV	Aditiv	Adjuvant tehnologic / substanță utilizată ca adjuvant tehnologic	Condițiile și limitele de utilizare	Categoriile de produse vinicole
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Corectori de aciditate							
1.1.	Acid (L(+)-)tartric	E 334/ CAS 87-69-4	COEI-1-LTARAC	Fișele 2.1.3.1.1, 3.1.1.1	x		Condițiile și limitele prevăzute în punctele 12-20 din Regulament. Tratatamentul se înregistrează în registrul menționat la punctul 19 din Regulament. Specificațiile referitoare la acidul (L(+)-	Vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de

							)tartric prevăzute la punctul 2 din apendicele 1 la prezenta anexă.	struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras din struguri stafidiți, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopti
1.2.	Acid malic (D,L-; L-)	E 296/-	COEI-1- ACIMAL	Fișele 2.1.3.1.1, 3.1.1.1	x			Vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras din struguri stafidiți, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopti

1.3.	Acid lactic	E 270/-	COEI-1- ACILAC	Fișele 2.1.3.1.1, 3.1.1.1	x			Vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras din struguri stafidiți, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopti
1.4.	L(+)-tartrat de potasiu	E 336(ii)/ CAS 921-53-9	COEI-1- POTTAR	Fișele 2.1.3.2.2, 3.1.2.2		x		Vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul

								petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras din struguri stafidiți, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopti
1.5.	Bicarbonat de potasiu	E 501(ii)/ CAS 298-14-6	COEI-1- POTBIC	Fișele 2.1.3.2.2, 3.1.2.2		x		Vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras din struguri stafidiți, vinul din struguri stafidiți și

								vinul din struguri supracopți
1.6.	Carbonat de calciu	E 170/ CAS 471-34-1	COEI-1- CALCAR	Fișele 2.1.3.2.2, 3.1.2.2		x		Vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras din struguri stafidiți, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
1.7.	Sulfat de calciu	E 516/-		Fișa 2.1.3.1.1.1	x		Nivelul maxim de utilizare: 2 g/dm ³ .	Vinul licoros
1.8.	Carbonat de potasiu	E 501(i)		Fișele 2.1.3.2.5, 3.1.2.2		x	Condițiile și limitele prevăzute în punctele 12-20 din Regulament. Tratatamentul se înregistrează în registrul	Vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip

							menționat la punctul 19 din Regulament. Acid citric: se aplică numai obiectivul (a) din fișele OIV 3.1.1 și 3.1.1.1. Conținutul maxim al vinului tratat astfel și introdus pe piață: 1 g/dm ³ .	aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras din struguri stafidiți, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
1.9.	Acid citric	E 330	COEI-1-CITACI	Fișele 3.1.1, 3.1.1.1	x			Vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
1.10.	Drojii pentru producția de vin	-/-	COEI-1-SACCHA COEI-1-NOSACC	Fișele 2.1.3.2.3, 2.1.3.2.3.1, 2.3.1		x ²		Mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat și mustul de struguri parțial fermentat

								extras din struguri stafidiți
1.11.	Bacterii lactice	-/-	COEI-1-BALACT	Fișele 2.1.3.2.3, 2.1.3.2.3.2, 3.1.2, 3.1.2.3		x^2		Vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras din struguri stafidiți, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopti
2.	Conservanți și antioxidanți							
2.1.	Dioxid de sulf	E 220/ CAS 7446-09-5	COEI-1-SOUDIO	Fișele 1.12, 2.1.2, 3.4.4	x		Limitele (cantitatea maximă conținută în produsul introdus pe piață) prevăzute în punctul 38	Struguri proaspeți, vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul

							subpunctul 6) din Regulamentul privind organizarea pieței vitivinicole.	spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras din struguri stafidiți, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopti
2.2.	Bisulfit de potasiu	E 228/ CAS 7773-03-7	COEI-1- POTBIS	Fișele 1.12, 2.1.2, 3.4.4	x			Struguri proaspeți, vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul

								de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras din struguri stafidiți, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopti
2.3.	Metabisulfite de potasiu	E 224/ CAS 16731-55-8	COEI-1- POTANH	Fișele 1.12, 2.1.2, 3.4.4	x			Struguri proaspeți, vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras din struguri stafidiți, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopti

2.4.	Sorbat de potasiu	E 202	COEI-1-POTSOR	Fișa 3.4.5	x			Vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
2.5.	Lizozimă	E 1105	COEI-1-LYSOZY	Fișele 2.2.6, 3.4.12	x	x		Vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras

								din struguri stafidiți, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopti
2.6.	Acid L-ascorbic	E 300	COEI-1-ASCACI	Fișele 1.11, 2.2.7, 3.4.7	x		Conținutul maxim al vinului tratat astfel și introdus pe piață: 250 mg/dm ³ . Maximum 250 mg/dm ³ per tratament.	Struguri proaspeți, vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras din struguri stafidiți, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopti
2.7.	Dicarbonat de dimetil (DMDC)	E242/ CAS 4525-33-1	COEI-1-DICDIM	Fișa 3.4.13	x		Tratamentul se înregistrează în registrul menționat la punctul 19 din Regulament.	Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, vinul, vinul licoros, vinul spumant,

								vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopiți
3.	Adsorbanți							
3.1.	Cărbune de uz oenologic		COEI-1-CHARBO	Fișele 2.1.9, 3.5.9		x	Tratamentul se înregistrează în registrul menționat la punctul 19 din Regulament.	Vinuri albe, vinul nou aflat încă în fermentație, mustul de struguri și mustul de struguri concentrat rectificat
3.2.	Fibre vegetale selective		COEI-1-FIBVEG	Fișa 3.4.20		x		Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul

								petiant, vinul perlant, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopti
4.	Activatori pentru fermentația alcoolică și malolactică							
4.1.	Celuloză microcristalină	E 460(i)/ CAS 9004-34-6	COEI-1- CELMIC	Fișele 2.3.2, 3.4.21		x		Struguri proaspeți, vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopti
4.2.	Hidrogenfosfat de diamoniu	E 342/ CAS 7783-28-0	COEI-1- PHODIA	Fișa 4.1.7		x	Numai pentru fermentația	Struguri proaspeți, vinul,

4.3.	Sulfat de amoniu	E 517/ CAS 7783-20-2	COEI- 1AMMSUL	Fișa 4.1.7		x	alcoolică. În limita a 1 g/dm ³ (exprimată în săruri) ³ sau de 0,3 g/dm ³ pentru a doua fermentație a vinurilor spumante.	vinul nou aflat încă în fermentație, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras, a doua fermentație alcoolică în cazul vinului spumant, vinului spumant de calitate, vinului spumant de calitate de tip aromat și vinului spumos
4.4.	Bisulfid de amoniu	-/ CAS 10192-30-0	COEI-1- AMMHYD			x	Numai pentru fermentația alcoolică. În limita a 0,2 g/dm ³ (exprimată în săruri) și în limitele prevăzute la pozițiile 2.1, 2.2 și 2.3.	Struguri proaspeți, vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat și mustul de struguri parțial fermentat extras
4.5.	Clorhidrat de tiamină	-/ CAS 67-03-8	COEI-1- THIAMIN	Fișele 2.3.3, 4.1.7		x	Numai pentru fermentația alcoolică.	Struguri proaspeți, vinul, vinul nou aflat

							În limita de utilizare de 0,6 mg/dm ³ (exprimată în tiamină) pentru fiecare tratament.	încă în fermentație, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras, a doua fermentație alcoolică în cazul vinului spumant, vinului spumant de calitate, vinului spumant de calitate de tip aromat și vinului spumos
4.6.	Autolizați de drojdie	-/-	COEI-1-AUTLYS	Fișele 2.3.2, 3.4.21		x ²		Struguri proaspeți, vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul

								de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
4.7.	Membrane celulare de levuri	-/-	COEI-1-YEHULL	Fișele 2.3.4, 3.4.21		x^2		Struguri proaspeți, vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
4.8.	Drojii inactivate	-/-	COEI-1-INAYEA	Fișele 2.3.2, 3.4.21		x^2		Struguri proaspeți, vinul,

								vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
4.9.	Drojdii inactivate cu niveluri de glutatation garantate	-/-	COEI-1-LEVGLU	Fișa 2.2.9		x^2	Numai pentru fermentația alcoolică.	Struguri proaspeți, vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul

								spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopti
5.	Agenți de limpezire							
5.1.	Gelatină alimentară	-/ CAS 9000-70-8	COEI-1- GELATI	Fișele 2.1.6, 3.2.1		x^2		Vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopti

5.2.	Proteine din grâu		COEI-1- PROVEG	Fișele 2.1.17, 3.2.7		x^2		Vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopti
5.3.	Proteine din mazăre		COEI-1- PROVEG	Fișele 2.1.17, 3.2.7		x^2		Vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul

								de struguri parțial fermentat extras, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
5.4.	Proteine din cartofi		COEI-1-PROVEG	Fișele 2.1.17, 3.2.7		x^2		Vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
5.5.	Clei de pește (ihticol)		COEI-1-COLPOI	Fișa 3.2.1		x		Vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul

								spumos, vinul petiant, vinul perlant, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopti
5.6.	Cazeină	-/ CAS 9005-43-0	COEI-1- CASEIN	Fișa 2.1.16		x^2		Vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopti
5.7.	Cazeinați de potasiu	-/ CAS 68131-54-4	COEI-1- POTCAS	Fișele 2.1.15, 3.2.1		x^2		Vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul

								spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
5.8.	Ovalbumină	-/ CAS 9006-59-1	COEI-1- OEUALB	Fișa 3.2.1		x^2		Vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
5.9.	Bentonită	-/-	COEI-1- BENTON	Fișele 2.1.8, 3.3.5		x		Vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de

								calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopti
5.10.	Dioxid de siliciu (sub formă de gel sau soluție coloidală)	E 551/ -	COEI-1-DIOSIL	Fișele 2.1.10, 3.2.1, 3.2.4		x		Vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopti

5.11.	Caolin	-/ CAS 1332-58-7	COEI-1- KAOLIN	Fișa 3.2.1		x		Vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
5.12.	Taninuri		COEI-1- TANINS	Fișele 2.1.7, 2.1.17, 3.2.6, 3.2.7, 4.1.8, 4.3.2		x		Struguri proaspeți, vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul

								de struguri parțial fermentat extras, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopti
5.13.	Chitosan obținut din <i>Aspergillus niger</i> sau <i>Agaricus bisporus</i>	-/ CAS 9012-76-4	COEI-1-CHITOS	Fișele 2.1.22, 3.2.1, 3.2.12		x		Vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopti
5.14.	Chitină-glucan obținută din <i>Aspergillus niger</i>	Chitină: CAS 1398-61-4; Glucan: CAS 9041-22-9	COEI-1-CHITGL	Fișele 2.1.23, 3.2.1, 3.2.13		x		Vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul

								spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopti
5.15.	Extrakte proteice din drojdii	-/-	COEI-1-EPLEV	Fișele 2.1.24, 3.2.14, 3.2.1		x		Vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopti
5.16.	Polivinilpolipirrolidonă	E 1202/ CAS 25249-54-1	COEI-1-PVPP	Fișa 3.4.9		x		Vinul, vinul nou aflat încă în

								fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
5.17.	Alginat de calciu	E 404/ CAS 9005-35-0	COEI-1- ALGIAC	Fișa 4.1.8		x	Numai pentru producția tuturor categoriilor de vinuri spumante și petiante care au fost obținute prin fermentarea în sticlă și în cazul cărora drojdiile s-au separat prin degorjare.	Vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant și vinul perlant
5.18.	Alginat de potasiu	E 402/ CAS 9005-36-1	COEI-1- POTALG	Fișa 4.1.8		x	Numai pentru producția tuturor categoriilor de	Vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul

							vinuri spumante și petiante care au fost obținute prin fermentarea în sticlă și în cazul cărora drojdiile s-au separat prin degorjare.	spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant și vinul perlant
6.	Stabilizatori							
6.1.	Bitartrat de potasiu	E336(i)/ CAS 868-14-4	COEI-1- POTBIT	Fișa 3.3.4		x	Numai pentru favorizarea precipitării sărurilor tartrice	Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopti
6.2.	Tartrat de calciu	-/-	COEI-1- CALTAR	Fișa 3.3.12		x		Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, vinul, vinul licoros,

								vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopti
6.3.	Acid citric	E 330	COEI-1-CITACI	Fișele 3.3.1, 3.3.8	x		Conținutul maxim al vinului tratat astfel și introdus pe piață: 1 g/dm ³ .	Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopti
6.4.	Taninuri	-/-	COEI-1-TANINS	Fișele 2.1.7, 3.2.6, 3.3.1				Struguri proaspeți, must parțial fermentat destinat ca atare

								consumului uman direct, vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
6.5.	Ferrocianură de potasiu	E 536/ -	COEI-1- POTFER	Fișele 3.3.1, 3.3.10		x	Sub rezerva condițiilor prevăzute în apendicele 2 la prezenta anexă. Tratatamentul se înregistrează în registrul menționat la	Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de

							punctul 19 din Regulament.	calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopti
6.6.	Fitatul de calciu	-/ CAS 3615-82-5	COEI-1- CALPHY	Fișa 3.3.1		x	Numai în cazul vinurilor roșii și maximum 0,08 g/dm ³ . Sub rezerva condițiilor prevăzute în apendicele 2 la prezenta anexă.	Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopti
6.7.	Acid metatartric	E 353/ -	COEI-1- METACI	Fișa 3.3.7	x			Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de

								calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopi
6.8.	Gumă arabică	E 414/ CAS 9000-01-5	COEI-1- GOMARA	Fișa 3.3.6	x		<i>Quantum satis.</i>	Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopi
6.9.	Acid D, L-tartric sau sarea sa neutră de potasiu	-/ CAS 133-37-9	COEI-1- DLTART	Fișele 2.1.21, 3.4.15		x	Numai pentru precipitarea surplusului de calciu. Sub rezerva condițiilor	Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, vinul, vinul licoros,

							prevăzute în apendicele 2 la prezenta anexă.	vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopti
6.10.	Manoproteine de drojdie	-/-	COEI-1- MANPRO	Fișa 3.3.13	x			Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopti
6.11.	Carboximetilceluloză	E466/ -	COEI-1- CMC	Fișa 3.3.14	x		Numai pentru a se asigura stabilizarea tartrică.	Vinuri albe și roze, vinul spumant, vinul spumant de

								calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant și vinul perlant
6.12.	Copolimeri polivinilimidazol-polivinilpirolidon (PVI/PVP)	-/ CAS 87865-40-5	COEI-1-PVIPVP	Fișele 2.1.20, 3.4.14		x	Tratamentul se înregistrează în registrul menționat la punctul 19 din Regulament.	Vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
6.13.	Poliaspartat de potasiu	E 456/ CAS 64723-18-8	COEI-1-POTPOL	Fișa 3.3.15	x		Numai pentru a contribui la stabilizarea tartrică.	Vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip

								aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopti
6.14.	Acid fumaric	E 297/ CAS 110-17-8		Fișele 3.4.2, 3.4.23	x			Vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopti
7.	Enzime ⁴							
7.1.	Urează	EC 3.5.1.5	COEI-1- UREASE COEI-1- PRENZY	Fișa 3.4.11		x	Doar pentru reducerea nivelului de uree din vinuri. Sub rezerva condițiilor prevăzute în apendicele 3 la prezenta anexă.	Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip

								aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopti
7.2.	Pectin liază	EC 4.2.2.10	COEI-1-ACTPLY COEI-1-PRENZY	Fișele 1.13; 2.1.4; 2.1.18; 3.2.8; 3.2.11		x	Numai în scopuri oenologice, pentru macerare, limpezire, stabilizare și filtrare și pentru a dezvoltării precursorii aromatici ai strugurilor.	Struguri proaspeți, vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopti
7.3.	Pectin-metil-esterază	EC 3.1.1.11	COEI-1-ACTPME	Fișele 1.13, 2.1.4,		x	Numai în scopuri oenologice, pentru macerare,	Struguri proaspeți, vinul, vinul nou aflat

			COEI-1-PRENZY	2.1.18, 3.2.8, 3.2.11			limpezire, stabilizare și filtrare și pentru a dezvălui precursorii aromatici ai strugurilor.	încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
7.4.	Poligalacturonază	EC 3.2.1.15	COEI-1-ACTPGA COEI-1-PRENZY	Fișele 1.13, 2.1.4, 2.1.18, 3.2.8, 3.2.11		x	Numai în scopuri oenologice, pentru macerare, limpezire, stabilizare și filtrare și pentru a dezvălui precursorii aromatici ai strugurilor.	Struguri proaspeți, vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul

								petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopiți
7.5.	Hemicelulază	EC 3.2.1.78	COEI-1-ACTGHE COEI-1-PRENZY	Fișele 1.13, 2.1.4, 2.1.18, 3.2.8, 3.2.11		x	Numai în scopuri oenologice, pentru macerare, limpezire, stabilizare și filtrare și pentru a dezvălui precursorii aromatici ai strugurilor.	Struguri proaspeți, vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras, vinul din struguri stafidiți și vinul

								din struguri supracopți
7.6.	Celulază	EC 3.2.1.4	COEI-1-ACTCEL COEI-1-PRENZY	Fișele 1.13, 2.1.4, 2.1.18, 3.2.8, 3.2.11		x	Numai în scopuri oenologice, pentru macerare, limpezire, stabilizare și filtrare și pentru a dezvălui precursorii aromatici ai strugurilor.	Struguri proaspeți, vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
7.7.	Betaglucanază	EC 3.2.1.58	COEI-1-BGLUCA COEI-1-PRENZY	Fișa 3.2.10		x	Numai în scopuri oenologice, pentru macerare, limpezire, stabilizare și filtrare și pentru a dezvălui precursorii	Vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de

							aromatici ai strugurilor.	calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
7.8.	Glicozidază	EC 3.2.1.20	COEI-1-PRENZY	Fișele 2.1.19, 3.2.9		x	Numai în scopuri oenologice, pentru macerare, limpezire, stabilizare și filtrare și pentru a dezvălui precursorii aromatici ai strugurilor.	Vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
7.9.	Arabinanază	EC 3.2.1.99	COEI-1-ACTARA COEI-1-PRENZY	Fișele 1.13, 2.1.4, 2.1.18, 3.2.8, 3.2.11		x	Numai în scopuri oenologice, pentru macerare, limpezire,	Struguri proaspeți, vinul, vinul nou aflat încă în

							stabilizare și filtrare și pentru a dezvălui precursorii aromatici ai strugurilor.	fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
7.10.	Beta-glucanază (β 1-3, β 1-6)	EC 3.2.1.6	COEI-1-ACTGLU COEI-1-PRENZY	Fișa 3.5.7		x	Numai în scopuri oenologice, pentru macerare, limpezire, stabilizare și filtrare și pentru a dezvălui precursorii aromatici ai strugurilor.	Vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți

7.11.	Glucozidază	EC 3.2.1.21	COEI-1- GLYCOS COEI-1- PRENZY	Fișele 2.1.19, 3.2.9		x	Numai în scopuri oenologice, pentru macerare, limpezire, stabilizare și filtrare și pentru a dezvălui precursorii aromatici ai strugurilor.	Vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
7.12.	Aspergillopepsină I	EC 3.4.23.18	COEI-1- PROTEA COEI-1- PRENZY	Fișele 2.2.12, 3.3.16		x	Numai în scopuri oenologice, pentru macerare, limpezire, stabilizare și filtrare și pentru a dezvălui precursorii aromatici ai strugurilor.	Vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul

								perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopti
8.	Gaze și gaze de ambalare ⁵							
8.1.	Argon	E 938/ CAS 7440-37-1	COEI-1- ARGON	Fișele 2.2.5, 3.2.3	x ⁵	x		Vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopti

8.2.	Azot	E 941/ CAS 7727-37-9	COEI-1- AZOTE	Fișele 2.1.14, 2.2.5, 3.2.3	x ⁵	x		Vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
8.3.	Dioxid de carbon	E 290/ CAS 124-38-9	COEI-1- DIOCAR	Fișele 1.7, 2.1.14, 2.2.3, 2.2.5, 2.3.9, 4.1.10	x ⁵	x	În cazul vinurilor liniștite, cantitatea maximă de dioxid de carbon din vinul astfel tratat și introdus pe piață este de 3 g/dm ³ , iar suprapresiunea creată de dioxidul de carbon trebuie să fie mai mică de 1 bar la o	Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul

[illegible]

9.1.	Drojdii pentru producția de vin	-/-	COEI-1-SACCHA COEI-1-NOSACC	Fișele 2.1.3.2.3.1, 2.3.1, 4.1.8		x^2		Struguri proaspeți, vinul nou aflat încă în fermentație, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras, mustul de struguri concentrat, a doua fermentație alcoolică în cazul vinului spumant, vinului spumant de calitate, vinului spumant de calitate de tip aromat și vinului spumos
9.2.	Bacterii lactice	-/-	COEI-1-BALACT	Fișele 2.1.3.2.3.2, 3.1.2, 3.1.2.3		x^2		Vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de

								struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
10.	Corectarea defectelor							
10.1.	Sulfat de cupru pentahidrat	-/ CAS 7758-99-8	COEI-1-CUISUL	Fișa 3.5.8		x	În limita a 0,01 g/dm ³ , cu condiția ca produsul tratat să nu aibă un conținut de cupru mai mare de 1 mg/dm ³ , cu excepția vinurilor licoroase produse din must de struguri proaspăt, nefermentat sau ușor fermentat, în cazul cărora conținutul de cupru nu trebuie să depășească 2 mg/dm ³ .	Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
10.2.	Citrat de cupru	-/ CAS 866-82-0	COEI-1-CUICIT	Fișa 3.5.14		x	În limita a 0,01 g/dm ³ , cu condiția ca produsul tratat să nu aibă un conținut de cupru	Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, vinul,

							mai mare de 1 mg/dm ³ , cu excepția vinurilor licoroase produse din must de struguri proaspăt, nefermentat sau ușor fermentat, în cazul cărora conținutul de cupru nu trebuie să depășească 2 mg/dm ³ .	vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopti
10.3.	Chitosan obținut din <i>Aspergillus niger</i> sau <i>Agaricus bisporus</i>	-/ CAS 9012-76-4	COEI-1-CHITOS	Fișa 3.4.16		x	Sub rezerva condițiilor prevăzute în apendicele 3 la prezenta anexă.	Vinul, vinul nou aflat încă în fermentație, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras, vinul din struguri stafidiți și vinul

								din struguri supracopți
10.4.	Chitină-glucan obținută din <i>Aspergillus niger</i>	Chitină: CAS 1398-61-4; Glucan: CAS 9041-22-9.	COEI-1- CHITGL	Fișa 3.4.17		x		Vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți
10.5.	Drojii inactivate	-/-	COEI-1- INAYEA			x ²		Vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul

								de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopti
11.	Alte practici							
11.1.	Drojdi de vin proaspete	-/-				x^2	Numai în cazul vinurilor seci. Drojdii de vin proaspete, în stare bună și nediluate, care conțin levuri provenite din vinificarea recentă a vinurilor seci. Cantitățile nu depășesc 5 % din volumul produsului tratat.	Vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopti
11.2.	Caramel	E 150 a-d/ -	COEI-1-CARAMEL	Fișa 4.3	x		Consolidarea culorii, astfel cum este definită la punctul 3 ¹ subpunctul 2) din Regulamentul sanitar privind aditivii alimentari, aprobat prin	Vinul licoros

							Hotărârea Guvernului nr. 229/2013.	
11.3.	Izotiocianat de alil	-/ 57-06-7				x	Numai pentru impregnarea de discuri de parafină pură. A se vedea anexa nr. 1. În vin nu trebuie să fie prezentă nicio urmă de izotiocianat de alil.	Doar în cazul mustului parțial fermentat utilizat ca atare pentru consumul uman direct și în cazul vinului.
11.4.	Drojdii inactivate	-/-		COEI-1- INAYEA		x ²		Vinul, vinul licoros, vinul spumant, vinul spumant de calitate, vinul spumant de calitate de tip aromat, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, mustul de struguri parțial fermentat extras, vinul din struguri stafidiți și vinul din struguri supracopți

Notă.

(¹) Compușii oenologici autorizați trebuie utilizați în conformitate cu dispozițiile conținute în fișele Codului internațional al practicilor oenologice al OIV menționate în coloana 3, cu excepția cazului în care se aplică eventuale condiții și limite de utilizare suplimentare stabilite în această coloană.

(²) Articolul 18 alineat (4) din Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare.

(³) Pentru a doua fermentație a vinului spumant, pot fi utilizate, de asemenea, în combinație, sărurile de amoniu menționate la pozițiile 4.2., 4.3. și 4.4., până la limita totală de 1 g/dm³ sau 0,3 g/dm³. Totuși, sarea de amoniu menționată la rândul 4.4. nu poate depăși limita menționată la poziția 4.4.

(⁴) Vezi, de asemenea, punctul 34 din Regulament.

(⁵) Când sunt utilizate ca aditivi în conformitate cu punctul 3¹ subpunctul 20) din Regulamentul sanitar privind aditivii alimentari, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 229/2013.

*Apendicele 1***Acidul L(+)-tartric și produsele derivate**

1. Acidul tartric, a cărui utilizare în scopuri de dezacidificare este prevăzută la poziția 1.1. din prezenta anexă, poate fi utilizat doar în cazul produselor care sunt obținute din soiurile de viță-de-vie Riesling.

2. Acidul tartric, denumit și acid L(+)-tartric, a cărui utilizare este prevăzută la poziția 1.1. din prezenta anexă, trebuie să fie de origine agricolă și să fie extras tocmai din produse vinicole.

3. Următoarele produse derivate din acid L(+)-tartric, a căror utilizare este prevăzută la următoarele elemente-poziții din prezenta anexă, trebuie să fie de origine agricolă:

3.1. tartrat de calciu (poziția 1.7.);

3.2. tartrat de potasiu (poziția 1.4.);

3.3. bitartrat de potasiu (poziția 6.1.);

3.4. acid metatartric (poziția 6.7.).

*Apendicele 2***Ferrocianura de potasiu; Fitatul de calciu; Acidul DL tartric**

Ferocianura de potasiu sau fitatul de calciu, a căror utilizare este prevăzută la elementele-poziții 6.5. și 6.6. din prezenta anexă, sau acidul DL tartric, a cărui utilizare este prevăzută la elementul-poziția 6.9. din prezenta anexă, se poate utiliza doar sub supravegherea unui oenolog sau a unui tehnician aprobat în mod oficial de organul de control, cu stabilirea responsabilităților aferente.

După tratarea cu ferocianură de potasiu sau cu fitat de calciu, vinul trebuie să conțină urme de fier.

Apendicele 3

Ureaza

Cerințele privind ureaza sunt:

1. Codul internațional pentru urează: EC 3-5-1-5, nr. CAS: 9002-13-5.
2. Activitatea: ureaza (activă în pH acid), descompunerea ureei în amoniac și dioxid de carbon. Activitatea declarată este de minimum 5 unități/mg, o unitate fiind definită drept cantitatea de enzimă care produce un μmol de amoniac pe minut la temperatura de 37°C din uree de 5 g/dm^3 la un pH de 4.
3. Originea: *Lactobacillus fermentum*.
4. Domeniu de aplicare: descompunerea ureei prezente în vinurile destinate unei învechiri prelungite, în cazul în care concentrația inițială de uree a vinului respectiv este mai mare de 1 mg/dm^3 .
5. Doza maximă: 75 mg de preparat enzimatic per litru de vin tratat, fără a se depăși 375 de unități de urează per litru de vin. După efectuarea tratamentului, întreaga activitate enzimatică reziduală trebuie eliminată prin filtrarea vinului (dimensiune a porilor mai mică de $1 \mu\text{m}$).
6. Specificații privind puritatea chimică și microbiologică:

Pierdere prin uscare	Sub 10 %
Metale grele	Sub 30 ppm
Pb	Sub 10 ppm
As	Sub 2 ppm
Coliforme totale	Absente
<i>Salmonella</i> spp.	Absentă în eșantioanele de 25 g
Număr total de bacterii aerobe	Mai puțin de 5×10^4 celule/g

Anexa nr. 3
la Regulamentul privind practicile
oenologice autorizate și restricțiile
aplicabile producerii și conservării
produselor vitivinicole

**Practicile oenologice autorizate și restricțiile aplicabile vinurilor spumante,
vinurilor spumante de calitate și vinurilor spumante de calitate de tip
aromat**

Practicile oenologice autorizate și restricțiile aplicabile vinurilor spumante, vinurilor spumante de calitate și vinurilor spumante de calitate de tip aromat, fără a aduce atingere celor specificate în anexele nr. 1 și 2, sunt următoarele:

1. Pentru vinul spumant

1.1. Licoarea de tiraj poate fi compusă numai din:

- 1.1.1. must de struguri;
- 1.1.2. must de struguri parțial fermentat;
- 1.1.3. must de struguri concentrat;
- 1.1.4. must de struguri concentrat rectificat; sau
- 1.1.5. zaharoză și vin,

iar concentrația alcoolică dobândită în volume, inclusiv alcoolul conținut în eventuala licoare de expediție adăugată, este de minimum 9,5 % vol.

1.2. Licoarea de expediție poate să conțină doar:

- 1.2.1. zaharoză;
- 1.2.2. must de struguri;
- 1.2.3. must de struguri parțial fermentat;
- 1.2.4. must de struguri concentrat;
- 1.2.5. must de struguri concentrat rectificat;
- 1.2.6. vin; sau
- 1.2.7. un amestec al produselor sus-menționate, cu posibilitatea adăugării de distilat de vin.

1.3. Fără a se aduce atingere îmbogățirii autorizate specificate în capitolul II, orice altă îmbogățire este interzisă.

1.4. Adăugarea de licoare de tiraj și de licoare de expediție nu este considerată nici îmbogățire, nici îndulcire. Adăugarea de licoare de tiraj nu poate duce la o majorare a concentrației alcoolice totale în volume mai mare de 1,5 % vol. Această majorare se măsoară prin calcularea diferenței dintre concentrația alcoolică totală în volume a vinului materie primă pentru vinuri spumante și concentrația alcoolică totală în volume a vinului spumant înainte de eventuala adăugare de licoare de expediție.

1.5. Adăugarea de licoare de expediție se efectuează astfel încât să nu ducă la majorarea concentrației alcoolice dobândite în volume a vinului spumant cu mai mult de 0,5 % vol.

1.6. Îndulcirea vinului materie primă pentru vinuri spumante și a componentelor sale este interzisă.

1.7. Vinul materie primă pentru vinuri spumante poate face obiectul acidificării sau dezacidificării. Acidificarea și dezacidificarea se exclud reciproc. Acidificarea se poate efectua doar în limita unei cantități maxime de $1,5 \text{ g/dm}^3$, exprimată în acid tartric, adică 20 de miliechivalenți per litru.

1.8. În ani cu condiții meteorologice excepționale, limita maximă de $1,5 \text{ g/dm}^3$, adică de 20 de miliechivalenți per litru, la decizia Oficiului, poate fi majorată la $2,5 \text{ g/dm}^3$, adică la 34 de miliechivalenți per litru, cu condiția ca aciditatea naturală a produselor să nu fie mai mică de 3 g/dm^3 , exprimată în acid tartric, adică 40 de miliechivalenți per litru.

1.9. Dioxidul de carbon din vinurile spumante poate proveni numai din fermentarea alcoolică a vinului materie primă pentru vinuri spumante din care se obține vinul respectiv.

Cu excepția cazului în care scopul este prelucrarea strugurilor, a mustului de struguri sau a mustului de struguri parțial fermentat direct în vin spumant, fermentarea poate fi doar rezultatul adăugării de licoare de tiraj. Fermentarea poate avea loc numai în sticle sau recipiente închise.

Utilizarea dioxidului de carbon în cazul operațiunii de transvazare prin contrapresiune este autorizată sub supraveghere și cu condiția ca schimburile inevitabile de gaze cu dioxidul de carbon rezultat din fermentarea alcoolică a vinului materie primă pentru vinuri spumante să nu mărească presiunea dioxidului de carbon din vinurile spumante.

2. Pentru vinul spumant de calitate

2.1. Licoarea de tiraj destinată producerii unui vin spumant de calitate poate fi compusă numai din:

2.1.1. zaharoză;

2.1.2. must de struguri concentrat;

2.1.3. must de struguri concentrat rectificat;

2.1.4. must de struguri sau must de struguri parțial fermentat; sau

2.1.5. vin.

2.2. Producția de vinuri spumante de calitate respectă normele menționate la punctele 1.2-1.9.

2.3. Concentrația alcoolică dobândită în volume a vinurilor spumante de calitate, inclusiv alcoolul conținut în eventuala licoare de expediție adăugată, este de minimum 10 % vol.

2.4. Vinurile spumante de calitate păstrate la o temperatură de 20°C în recipiente închise cu capacitate mai mică de $0,25 \text{ dm}^3$ trebuie să prezinte o suprapresiune minimă de 3 bari.

2.5. Durata procesului de fabricare a vinurilor spumante de calitate, inclusiv învechirea în exploatarea producătoare, calculată începând cu fermentarea care le conferă calitatea de vinuri spumante, nu poate să fie mai mică de:

2.5.1. șase luni, dacă fermentarea care le conferă calitatea de vinuri spumante are loc în recipiente închise;

2.5.2. nouă luni, dacă fermentarea care le conferă calitatea de vinuri spumante are loc în sticle.

2.6. Durata procesului de fermentare și durata menținerii pe drojdie nu pot fi mai mici de:

2.6.1. 90 de zile;

2.6.2. 30 de zile dacă fermentarea are loc în recipiente prevăzute cu agitatoare.

3. Pentru vinul spumant de calitate de tip aromat

3.1. Aceste vinuri pot fi produse numai dacă se utilizează doar must de struguri sau must de struguri parțial fermentat obținut din soiuri de viță-de-vie inclusă în lista prevăzută în apendice.

3.2. pentru ca vinul produs să devină spumant, controlul asupra procesului de fermentare înainte și după constituirea vinului materie primă pentru spumant poate fi exercitat doar prin refrigerare sau alte procedee fizice;

3.3. este interzisă adăugarea de licoare de expediție;

3.4. durata procesului de fabricare a vinurilor spumante de calitate de tip aromat nu poate fi mai mică de o lună.

4. Pentru vinurile spumante și vinurile spumante de calitate cu denumire de origine protejată

4.1. Concentrația alcoolică totală în volume a vinului materie primă destinate producerii de vinuri spumante de calitate cu denumire de origine protejată este de cel puțin 9,5 % vol.

4.2. Concentrația alcoolică dobândită în volume a vinurilor spumante de calitate cu denumire de origine protejată, inclusiv alcoolul conținut în eventuala licoare de expediție adăugată, este de minimum 10 % vol.

4.3. Licoarea de tiraj pentru vinurile spumante și vinurile spumante de calitate cu denumire de origine protejată poate fi compusă numai din:

- zaharoză;
- must de struguri concentrat;
- must de struguri concentrat rectificat;

și din:

- must de struguri;
- must de struguri parțial fermentat;
- vin;

potrivite pentru producerea aceluiași vin spumant sau vin spumant de calitate cu denumire de origine protejată ca cel în care se adăugă licoarea de tiraj.

4.4. În pofida dispozițiilor de la punctul 4 subpunctul 3) din anexa nr. 4 a Regulamentului privind organizarea pieței vitivinicole, vinurile spumante de calitate cu denumire de origine protejată păstrate la o temperatură de 20 °C în recipiente închise cu capacitate mai mică de 0,25 cm³ trebuie să prezinte o suprapresiune minimă de 3 bari.

4.5. Durata procesului de fabricare a vinurilor spumante de calitate cu denumire de origine protejată, inclusiv învechirea în exploatarea producătoare,

calculată începând cu fermentarea care le conferă calitatea de vinuri spumante, nu poate să fie mai mică de:

4.5.1. șase luni, dacă fermentarea care le conferă calitatea de vinuri spumante are loc în recipiente închise;

4.5.2. nouă luni, dacă fermentarea care le conferă calitatea de vinuri spumante are loc în sticle.

4.6. Durata procesului de fermentare care conferă vinurilor materie primă calitatea de vin spumant și durata prezenței vinului materie primă pe drojdie nu pot fi mai mici de:

4.6.1. 90 de zile;

4.6.2. 30 de zile dacă fermentarea are loc în recipiente prevăzute cu agitatoare.

4.7. Normele enunțate la punctele 1.2.-1.9. se aplică și vinurilor spumante și vinurilor spumante de calitate cu denumire de origine protejată.

4.8. În ceea ce privește vinurile spumante de calitate de tip aromat cu denumire de origine protejată:

4.8.1. aceste vinuri pot fi obținute doar prin utilizarea, la constituirea vinului materie primă, a mustului de struguri sau a mustului de struguri parțial fermentat provenit din soiuri de viță-de-vie incluse pe lista prezentată în apendicele la prezenta anexă, cu condiția ca aceste soiuri de struguri să fie cultivate în aria geografică delimitată a denumirii de origine pe care o poartă vinul respectiv;

4.8.2. pentru ca vinul produs să devină spumant, controlul asupra procesului de fermentare înainte și după constituirea vinului materie primă poate fi exercitat doar prin refrigerare sau alte procedee fizice;

4.8.3. este interzisă adăugarea de licoare de expediție;

4.8.4. concentrația alcoolică dobândită în volume a vinurilor spumante de calitate de tip aromat cu denumire de origine protejată nu poate fi mai mică de 6 % vol.;

4.8.5. concentrația alcoolică totală în volume a vinurilor spumante de calitate de tip aromat cu denumire de origine protejată nu poate fi mai mică de 10 % vol.;

4.8.6. dacă sunt conservate în recipiente închise la o temperatură de 20°C, vinurile spumante de calitate de tip aromat cu denumire de origine protejată trebuie să prezinte o suprapresiune minimă de 3 bari;

4.8.7. în pofida dispozițiilor de la punctul 4.8.5., durata procesului de producere a vinurilor spumante de calitate de tip aromat cu denumire de origine protejată nu poate fi mai mică de o lună.

Apendice

Lista soiurilor de struguri de vin care se pot utiliza pentru constituirea vinului materie primă pentru vinurile spumante de calitate de tip aromat

1. Toate soiurile Muscat
2. Toate soiurile Traminer
3. Fetească Regală

4. Floricica
5. Viorica
6. Legenda

Anexa nr. 4
la Regulamentul privind practicile
oenologice autorizate și restricțiile
aplicabile producerii și conservării
produselor vitivinicole

**Practicile oenologice autorizate și restricțiile aplicabile vinurilor licoroase și
vinurilor licoroase cu denumire de origine protejată sau cu indicație
geografică protejată**

Practicile oenologice autorizate și restricțiile aplicabile vinurilor licoroase și vinurilor licoroase cu denumire de origine protejată sau cu indicație geografică protejată, fără a aduce atingere celor specificate în anexele nr. 1 și 2, sunt următoarele:

1. Pentru vinuri licoroase

1.1. Produsele menționate la punctul 2 din anexa nr. 4 a Regulamentului privind organizarea pieței vitivinicole și utilizate la fabricarea vinurilor licoroase și a vinurilor licoroase cu denumire de origine sau cu indicație geografică protejată trebuie să nu fi fost supuse, după caz, decât practicilor și tratamentelor oenologice prevăzute de prezentul Regulament.

1.2. Totuși, creșterea concentrației alcoolice naturale în volume poate rezulta numai în urma utilizării produselor menționate la punctul 2 subpunctul 5) din anexa nr. 4 la Regulamentul privind organizarea pieței vitivinicole.

1.3. În plus, sunt permise și:

1.3.1. îndulcirea, cu condiția depunerii unei declarații Oficiului și a ținerii unui registru, cu must de struguri concentrat sau cu must de struguri concentrat rectificat, cu condiția ca concentrația alcoolică totală în volume a vinului în cauză să nu fie majorată cu mai mult de 3 % vol.;

1.3.2. adăugarea de alcool, de distilat sau de băuturi spirtoase, astfel cum se menționează la punctul 2 subpunctul 5) din anexa nr. 4 la Regulamentul privind organizarea pieței vitivinicole, pentru a se compensa pierderile prin evaporare pe durata învechirii.

1.4. Soiurile de viță-de-vie din care se obțin produsele menționate la punctul 2 subpunctul 3) din anexa nr. 4 la Regulamentul privind organizarea pieței vitivinicole și care sunt folosite la producerea vinurilor licoroase și a vinurilor licoroase cu denumire de origine sau cu indicație geografică protejată sunt selectate dintre cele menționate la articolul 10 din Legea viei și vinului nr. 57/2006.

1.5. Concentrația alcoolică naturală în volume a produselor menționate la punctul 2 subpunctul 3) din anexa nr. 4 la Regulamentul privind organizarea pieței vitivinicole și folosite la producerea unui vin licoros nu poate fi mai mică de 12 % vol.

2. Pentru vinuri licoroase cu denumire de origine protejată (alte dispoziții decât cele prevăzute în punctul 1 și care privesc în special vinurile licoroase cu denumire de origine protejată)

2.1. Produsele menționate la punctul 2 subpunctul 3) din anexa nr. 4 la Regulamentul privind organizarea pieței vitivinicole, precum și mustul de struguri concentrat și mustul de struguri parțial fermentat obținut din struguri stafidiți menționate la punctul 2 subpunctul 5) din anexa nr. 4 la Regulamentul privind organizarea pieței vitivinicole, folosite la producerea unui vin licoros cu denumire de origine protejată, trebuie să provină din regiunea al cărei nume îl poartă respectivul vin licoros.

2.2. Concentrația alcoolică naturală în volume a produselor utilizate la producerea unui vin licoros cu denumire de origine protejată menționate la punctul 2 subpunctul 3) din anexa nr. 4 la Regulamentul privind organizarea pieței vitivinicole nu poate fi mai mică de 12 % vol.

Anexa nr. 5
la Regulamentul privind practicile
oenologice autorizate și restricțiile
aplicabile producerii și conservării
produselor vitivinicole

Practicile oenologice autorizate și restricțiile aplicabile vinurilor peliculare

Practicile oenologice autorizate și restricțiile aplicabile vinurilor peliculare, fără a aduce atingere celor specificate în anexele nr. 1 și 2, sunt următoarele:

1. Se permite maturarea biologică aerobă, utilizând sușe de levuri speciale, ce se dezvoltă la suprafață sub formă de peliculă sau în volumul vinului și imprimă produsului caracteristici fizico-chimice și organoleptice specifice, de oxidare.
2. În vinurile destinate obținerii vinurilor peliculare nu se admite acidul malic.
3. Vinurile destinate procedurii de maturare biologică aerobă pot fi cupajate și alcoolizate până la concentrația alcoolică totală de 14-16 % vol.
4. Procedeul de maturare biologică aerobă trebuie înscris în registrul vitivinicol de evidență.