

Tabel de concordanță la proiectul hotărârii cu privire la aprobarea Regulamentului privind practicile oenologice autorizate și restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole

1	Titlul actului Uniunii Europene, inclusiv cele mai recente amendamente incluse 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.
2	Titlul proiectului de act normativ național Proiectul hotărârii cu privire la aprobarea Regulamentului privind practicile oenologice autorizate și restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole.
3	Gradul general de compatibilitate Parțial compatibil – prevederile proiectului actului normativ național transpun prevederile actului Uniunii Europene, cu excepția unor prevederi ce se aplică doar de statele Uniunii Europene.

Actul Uniunii Europene	Proiectul de act normativ național	Gradul de compatibilitate	Diferențele	Observațiile	Autoritatea/ persoana responsabilă
4	5	6	7	8	9
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					
Articolul 80 Practici oenologice și metode de analiză (1) Numai practicile oenologice autorizate în conformitate cu anexa VIII și prevăzute la articolul 75 alineatul (3) litera (g) și la articolul 83 alineatele (2) și (3) sunt utilizate pentru producerea și conservarea în Uniune a produselor enumerate în anexa VII partea II. Primul paragraf nu se aplică: (a) sucului de struguri și sucului de struguri concentrat; și (b) mustului de struguri și mustului de struguri concentrat destinat producerii sucului de struguri. Practicile oenologice autorizate se utilizează numai în scopul asigurării unei bune vinificări, a unei bune conservări sau a unei valorificări superioare a produsului.	Punctele 2-4 din anexa la hotărâre: „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	Compatibil	-	-	Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare

Produsele enumerate în partea II din anexa VII se produc în Uniune în conformitate cu normele stabilite în anexa VIII. (2) Produsele enumerate în anexa VII partea II nu pot fi comercializate în Uniune în cazul în care: (a) au făcut obiectul unor practici oenologice neautorizate în Uniune; (b) au făcut obiectul unor practici oenologice neautorizate la nivel național sau (c) nu respectă normele stabilite în anexa VIII. Produsele viticole care sunt necomercializabile în conformitate cu primul paragraf sunt distruse. Prin derogare de la această normă, statele membre pot autoriza utilizarea unor astfel de produse, ale căror caracteristici le stabilesc, în distilerii sau în fabrici de oțet sau în scopuri industriale, cu condiția ca această autorizare să nu stimuleze producția produselor viticole prin practici oenologice neautorizate. (3) Atunci când autorizează practicile oenologice menționate la articolul 75 alineatul (3) litera (g), Comisia: (a) ia în considerare practicile oenologice și metodele de analiză recomandate și publicate de OIV, precum și rezultatele utilizării experimentale a unor practici oenologice încă neautorizate; (b) ia în calcul protecția sănătății umane; (c) ia în calcul riscul potențial pentru consumatori de a fi induși în eroare din cauza percepției lor deja formate și a așteptărilor corespunzătoare cu privire la produs, având în vedere disponibilitatea și viabilitatea mijloacelor	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.” - - - -	Norme aplicabile statelor UE Compatibil Compatibil Compatibil	- - - -	- Pct. 115⁵ din Regulamentul aprobat prin HG nr. 356/2015 Art. 28 alin. (2) din Legea nr. 57/2006 și pct. 115⁶ din Regulamentul aprobat prin HG nr. 356/2015 Pct. 115⁴ din Regulamentul aprobat prin HG nr. 356/2015	
---	--	--	-------------------------------------	---	--

de informare care permit excluderea unor astfel de riscuri; (d) face posibilă conservarea caracteristicilor naturale și esențiale ale vinului și nu aduce modificări substanțiale compoziției produsului în cauză; (e) asigură un nivel minim acceptabil de protecție a mediului; (f) respectă normele generale în materie de practici oenologice și normele stabilite în anexa VIII. (4) Pentru a asigura tratarea corectă a produselor vitivinicole necomercializabile, Comisia este împuternicită să adopte, în conformitate cu articolul 227, acte delegate cu privire la normele privind procedurile naționale menționate la alineatul (2) al doilea paragraf din prezentul articol referitoare la retragerea sau distrugerea produselor vitivinicole care nu respectă cerințele și cu privire la derogările de la normele respective. (5) Atunci când este necesar, Comisia adoptă acte de punere în aplicare prin care se stabilesc metodele menționate la articolul 75 alineatul (5) litera (d) pentru produsele enumerate în partea II din anexa VII. Metodele respective se bazează pe toate metodele relevante recomandate și publicate de OIV, cu excepția cazului în care acestea ar fi ineficace sau neadecvate pentru obiectivul urmărit de Uniune. Aceste acte de punere în aplicare se adoptă în conformitate cu procedura de examinare menționată la articolul 229 alineatul (2). Până la adoptarea unor astfel de acte de punere în aplicare, metodele și normele care trebuie utilizate sunt cele autorizate de statul membru în cauză.	-	Compatibil	-	Pct. 115 ⁶ -115 ⁷ din Regulamentul aprobat prin HG nr. 356/2015	
	-	Norme aplicabile statelor UE	-	-	
ANEXA VIII PRACTICILE OENOLOGICE MENTIONATE LA ARTICOLUL 80 PARTEA I <i>Îmbogățirea, acidifierea și dezacidifierea în</i>					

<i>anumite zone viticole și dezalcoolizarea;</i> A. Limite de îmbogățire 1. Dacă este necesar, din cauza condițiilor climatice, în anumite zone vitivinicole din Uniune, statele membre respective pot autoriza mărirea tăriei alcoolice naturale în volume a 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 81. 2. Creșterea tăriei alcoolice naturale în volume se realizează prin practicile oenologice menționate în secțiunea B și nu poate depăși următoarele limite: (a) 3 % vol. în zona viticolă A; (b) 2 % vol. în zona viticolă B; (c) 1,5 % vol. în zonele viticole C. 3. În anii cu condiții climatice deosebit de nefavorabile, statele membre pot crește limita (limitele) stabilită (stabilite) la punctul 2 cu 0,5 %, cu titlu de excepție pentru regiunile în cauză. Statele membre notifică orice astfel de creștere Comisiei. B. Procedee de îmbogățire 1. Creșterea tăriei alcoolice naturale în volume menționate în secțiunea A se realizează: (a) 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; (b) 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; (c) în cazul vinului, numai prin concentrare parțială la rece. 2. Procesele menționate la punctul 1 se exclud reciproc în cazurile în care vinul sau mustul de struguri este îmbogățit cu must de struguri	- Punctele 6-8 din anexa la hotărâre: „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	Norme aplicabile statelor UE Compatibil	Se referă la zonele aflate pe teritoriul UE În actul național nu se face referință la zonele aflate pe teritoriul UE	- -	
--	---	---	--	-------------------	--

concentrat sau must de struguri concentrat rectificat și s-a plătit un ajutor în temeiul articolului 103y din Regulamentul (CE) nr. 1234/2007. 3. Adaosul de zaharoză menționat la punctul 1 literele (a) și (b) se poate realiza numai prin îndulcire fără apă și numai în următoarele zone: (a) zona viticolă A, (b) zona viticolă B, (c) zona viticolă C, cu excepția plantațiilor viticole din Grecia, Spania, Italia, Cipru și Portugalia și a plantațiilor viticole din departamentele franceze care se găsesc sub jurisdicția curților de apel din: — Aix-en-Provence, — Nîmes, — Montpellier, — Toulouse, — Agen, — Pau, — Bordeaux, — Bastia. Cu toate acestea, îmbogățirea prin îndulcire fără apă poate fi autorizată de autoritățile naționale, ca excepție, în departamentele franceze menționate mai sus. Franța notifică imediat Comisiei și celorlalte state membre orice autorizare de acest fel. 4. Adaosul de must de struguri concentrat sau de must de struguri concentrat rectificat nu poate mări volumul inițial de struguri proaspeți presăți, de must de struguri, de must de struguri parțial fermentat sau de vin nou aflat încă în fermentație cu mai mult de 11 % în zona viticolă A, 8 % în zona viticolă B și 6,5 % în zona viticolă C. 5. Concentrarea mustului de struguri sau a vinului supus procedeelor menționate la punctul	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.” - Punctul 10 din anexa la hotărâre: „10. Concentrarea mustului de	Norme aplicabile statelor UE Compatibil	Se referă la zonele aflate pe teritoriul UE -	- -	
--	---	---	---	-------------------	--

1: (a) nu poate avea ca efect reducerea volumului inițial al acestor produse cu mai mult de 20 %; (b) fără a aduce atingere punctului 2 litera (c) din secțiunea A, nu poate crește tăria alcoolică naturală în volume a acestor produse cu mai mult de 2 % vol. 6. Tăria alcoolică naturală în volume totală a strugurilor proaspeți, a mustului de struguri, a mustului de struguri parțial fermentat, a vinului nou aflat încă în fermentație sau a vinului nu poate fi mărit prin procedeele menționate la punctele 1 și 5: (a) cu mai mult de 11,5 % vol. în zona viticolă A; (b) cu mai mult de 12 % vol. în zona viticolă B; (c) cu mai mult de 12,5 % vol. în zona viticolă C I; (d) cu mai mult de 13 % vol. în zona viticolă C II; și (e) cu mai mult de 13,5 % vol. în zona viticolă C III. 7. Prin derogare de la punctul 6, statele membre pot: (a) să mărească, în cazul vinului roșu, limita superioară a tăriei alcoolice naturale în volume totale a produselor menționate la punctul 6 până la 12 % vol. în zona viticolă A și până la 12,5 % vol. în zona viticolă B; (b) să crească titrul alcoolic volumic dobândit total al produselor menționate la punctul 6 pentru producția de vinuri cu denumire de origine protejată sau cu indicație geografică protejată până la un nivel care urmează să fie stabilit de statele membre. C. Acidificare și dezacidificare 1. Strugurii proaspeți, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat, vinul nou aflat încă în fermentație și vinul pot face obiectul acidificării și dezacidificării.	struguri sau a vinului supus procedeele 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.” -	Norme aplicabile statelor UE	Se referă la zonele aflate pe teritoriul UE	-	
	Punctele 12-16 din anexa la hotărâre: „12. Strugurii proaspeți, mustul de struguri, mustul de struguri parțial	Compatibil	-	-	

2. Acidificarea produselor menționate la punctul 1 se poate face doar până la limita maximă de 4 g/l, exprimată în acid tartric, sau 53,3 miliechivalenți pe litru. 3. Dezacidificarea vinurilor se poate face doar până la limita maximă de 1 g/l, exprimată în acid tartric, sau 13,3 miliechivalenți pe litru. 4. Mustul de struguri destinat concentrării poate face obiectul unei dezacidificări parțiale. 5. Acidificarea și îmbogățirea, în afara cazurilor de derogare care urmează să fie adoptate de Comisie prin intermediul unor acte delegate în temeiul articolului 75 alineatul (2), precum și acidificarea și dezacidificarea aceluiași produs se exclud reciproc.	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 aceluiași produs se exclud reciproc.” -	Norme aplicabile statelor UE	-	-	
D. Proceduri 1. Niciuna dintre procedurile menționate în secțiunile B și C, cu excepția acidificării și dezacidificării vinurilor, nu este autorizată decât dacă se efectuează în condiții care urmează să fie stabilite de Comisie prin intermediul unor acte delegate în temeiul articolului 75 alineatul (2), în timpul transformării strugurilor proaspeți, a mustului de struguri, a mustului de struguri parțial fermentat sau a vinului nou aflat încă în fermentare în vin sau în orice altă băutură din sectorul vinicol destinată consumului uman direct, cu excepția vinului spumant sau a vinului spumos din zona vitivinicolă în care au fost recoltați strugurii proaspeți utilizați. 2. Concentrarea vinurilor trebuie să aibă loc în zona vitivinicolă în care au fost recoltați strugurii proaspeți utilizați. 3. Acidificarea și dezacidificarea vinurilor nu pot avea loc decât în zona vitivinicolă în care au	Punctele 17-19 din anexa la hotărâre: „17. Concentrarea vinurilor trebuie să aibă loc în zona vitivinicolă în care au fost	Compatibil	-	-	

fost recoltați strugurii utilizați pentru fabricarea vinului respectiv. 4. Fiecare procedură menționată la punctele 1, 2 și 3 trebuie declarată autorităților competente. Aceeași dispoziție se aplică pentru cantitățile de must de struguri concentrat, must de struguri concentrat rectificat sau zaharoză deținute, pentru practicarea profesiei, de persoanele fizice sau juridice ori de grupuri de persoane, în special de producători, îmbuteliatori, procesatori, precum și de comercianți care urmează a fi stabilite de Comisie prin intermediul unor acte delegate în temeiul articolului 75 alineatul (2), în același timp și în același loc ca strugurii proaspeți, mustul de struguri, mustul de struguri parțial fermentat sau vinul în vrac. Cu toate acestea, declararea acestor cantități poate fi înlocuită prin înscrierea lor într-un registru de intrări și de utilizare. Cu toate acestea, declararea acestor cantități poate fi înlocuită prin înscrierea lor într-un registru de intrări și de utilizare. 5. Fiecare dintre procedurile menționate în secțiunile B și C trebuie înscrisă în documentul de însoțire menționat la articolul 147, în baza căruia circulă produsele astfel tratate. 6. Procedurile menționate la secțiunile B și C nu pot fi efectuate, sub rezerva unor derogări motivate de condiții climatice excepționale: (a) în zona viticolă C după 1 ianuarie; (b) în zonele viticole A și B după 16 martie și acestea se efectuează numai pentru produsele provenite din recolta de struguri imediat precedentă acestor date. 7. Fără a aduce atingere punctului 6, concentrarea prin răcire, acidificarea și dezacidificarea vinurilor se pot face pe tot parcursul anului. E. Procedee de dezalcoolizare Fiecare dintre următoarele procedee de dezalcoolizare enumerate mai jos, indiferent	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.” - Punctul 20 din anexa la hotărâre: „20. Concentrarea prin răcire, acidificarea și dezacidificarea vinurilor se pot face pe tot parcursul anului.” Punctele 35-36 din anexa la hotărâre: „35. Procedeele autorizate pentru	Norme aplicabile statelor UE Compatibil Compatibil	- - -	- - -	
---	--	---	----------------------------	----------------------------	--

dacă sunt utilizate în mod independent sau în combinație cu alte procedee de dezalcoolizare enumerate, sunt autorizate pentru a reduce parțial sau aproape integral conținutul de etanol al produselor viticole menționate în anexa VII partea II punctele 1 și 4-9: (a) evaporare parțială sub vid; (b) procese de membrană; (c) distilare. 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.	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.”				
PARTEA II Restricții A. Observații generale 1. Toate practicile oenologice autorizate exclud adaosul de apă, exceptând cazurile în care acest lucru este cerut de o necesitate tehnică specifică. 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. 3. Vinul alcoolizat nu poate fi utilizat decât pentru distilare. B. Strugurii proaspeți, mustul de struguri și	Punctul 38 din anexa la hotărâre: „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.” Punctul 39 din anexa la hotărâre:	Compatibil	-	-	
		Parțial	Punctul 3 face	-	

sucul de struguri 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 codurile NC 2204 10 , 2204 21 și 2204 29 . Această procedură nu aduce atingere niciunei dispoziții mai stricte pe care o pot aplica statele membre în cazul preparării pe teritoriul lor a produselor care nu sunt încadrate la codurile NC 2204 10 , 2204 21 și 2204 29 . 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 pe teritoriul Uniunii. 3. Punctele 1 și 2 nu se aplică produselor destinate fabricării, în Irlanda și Polonia, a produselor încadrate la codul NC 2206 00 pentru care utilizarea unei denumiri compuse care include denumirea comercială „vin” poate fi admisă de statele membre. 4. Mustul de struguri parțial fermentat, obținut din struguri stafidiți, nu poate fi introdus pe piață decât pentru fabricarea vinurilor licoroase, exclusiv în zonele vitivinicole în care această întrebuințare era tradițională la data de 1 ianuarie 1985, și pentru fabricarea vinurilor obținute din struguri supracopți. 5. 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 țări terțe, nu pot fi transformate în produsele menționate în anexa VII partea II și nici adăugate acestor produse pe teritoriul Uniunii.	„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.”	compatibil	referință la Irlanda și Polonia		
--	--	-------------------	--	--	--

C. Amestecul de vinuri Sunt interzise cupajul unui vin originar dintr-o țară terță cu un vin din cadrul Uniunii și cupajul între vinuri originare din țări terțe pe teritoriul Uniunii. D. Suproduse 1. Se interzice suprapresarea strugurilor. În funcție de condițiile locale și tehnice, statele membre stabilesc cantitatea minimă de alcool pe care trebuie să o conțină tescovina și drojdiile după tescuirea strugurilor. Cantitatea de alcool conținută de aceste subproduse este stabilită de statele membre la un nivel minim de 5 % în raport cu volumul de alcool conținut de vinul produs. 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. Turnarea vinului peste drojdie, tescovină de struguri sau pulpă de struguri aszú presată este permisă, în condiții care urmează să fie stabilite de Comisie prin intermediul unor acte delegate în temeiul articolului 75 alineatul (2), atunci când această practică este utilizată în mod tradițional pentru producerea vinurilor „Tokaji fordítás” și „Tokaji máslás” în Ungaria și „Tokajský fordítás” și „Tokajský máslás” în Slovacia. 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. 4. În cazul în care fabricarea sa este autorizată de statul membru respectiv, pichetul nu poate fi utilizat decât pentru distilare sau consum în	Punctul 40 din anexa la hotărâre: „40. Sunt interzise cupajul unui vin originar din import cu un vin din Republica Moldova și cupajul între vinuri din import.” Punctul 41 din anexa la hotărâre: „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	Compatibil Compatibil	- -	- -	
---	--	-------------------------------------	-------------------	-------------------	--

gospodăriile producătorilor de vin.	în gospodăriile producătorilor de vin.”				
5. Fără a aduce atingere posibilității statelor membre de a solicita eliminarea subproduselor prin distilare, orice persoană fizică ori juridică sau grupuri de persoane care dețin subproduse trebuie să le elimine, sub rezerva unor condiții care urmează să fie stabilite de Comisie prin intermediul unor acte delegate în temeiul articolului 75 alineatul (2).	-	Norme aplicabile statelor UE	-	-	