

GUVERNUL REPUBLICII MOLDOVA
HOTĂRÎRE

nr. _____

din _____

Chișinău

**cu privire la aprobarea Regulamentului privind definirea, descrierea,
prezentarea și etichetarea băuturilor ce conțin alcool**

În temeiul Legii nr.1100/2000 cu privire la fabricarea și circulația alcoolului etilic și a producției alcoolice (republicată în Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2010, nr. 98-99, art. 293), cu modificările ulterioare și Legii nr. 66/2008 privind protecția indicațiilor geografice, denumirilor de origine și specialităților tradiționale garantate (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2008, nr. 134-137, art. 527), cu modificările ulterioare,

Guvernul HOTĂRĂȘTE:

1. Se aprobă Regulamentul privind definirea, descrierea, prezentarea și etichetarea băuturilor ce conțin alcool, conform anexei.

2. Prezenta hotărâre intră în vigoare la expirarea a 3 luni de la data publicării în Monitorul Oficial al Republicii Moldova.

3. La data intrării în vigoare a prezentei hotărâri:

1) băuturile ce conțin alcool, care au fost fabricate conform Cerințelor privind definirea, descrierea, prezentarea și etichetarea băuturilor alcoolice, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr.317/2012, vor fi declarate Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor, în termen de 40 zile calendaristice și puse în circulație până la epuizarea stocurilor;

2) stocurile de „rachiu de vin” produse, până la intrarea în vigoare a prezentei hotărâri, sub categoria „divin” și care corespund cerințelor Caietului de sarcini la fabricarea băuturii cu indicație geografică protejată „Divin”, vor fi declarate Instituției Publice „Oficiul Național al Viei și Vinului”, în termen de 35 zile calendaristice și puse în circulație până la epuizarea stocurilor;

3) Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor va verifica corespunderea stocurilor, menționate în pct.3 sbp.2), prevederilor Caietului de sarcini la fabricarea băuturii cu indicație geografică protejată „Divin”;

4) Hotărârea Guvernului nr. 317/2012 cu privire la aprobarea Cerințelor privind definirea, descrierea, prezentarea și etichetarea băuturilor alcoolice (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2012, nr. 104-108, art. 367), cu modificările ulterioare, se abrogă.

4. Controlul asupra executării prezentei hotărâri se pune în sarcina Ministerului Agriculturii și Industriei Alimentare.

PRIM-MINISTRU:

Dorin RECEAN

Contrasemnează:

Viceprim-ministru,
ministrul agriculturii și
industriei alimentare

Vladimir BOLEA

Regulamentul privind definirea, descrierea, prezentarea și etichetarea băuturilor ce conțin alcool

Regulamentul privind definirea, descrierea, prezentarea și etichetarea băuturilor ce conțin alcool (în continuare – Regulament) transpune parțial *Regulamentul (UE) nr. 2019/787 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 aprilie 2019 privind definirea, descrierea, prezentarea și etichetarea băuturilor spirtoase, utilizarea denumirilor băuturilor spirtoase în prezentarea și etichetarea altor produse alimentare, protecția indicațiilor geografice ale băuturilor spirtoase, utilizarea alcoolului etilic și a distilatelor de origine agricolă în băuturile alcoolice, și de abrogare a Regulamentului (CE) nr. 110/2008, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 130 din 17 mai 2019.*

Capitolul I. Obiectul și domeniul de aplicare

1. Prezentul Regulament stabilește norme specifice privind definirea, descrierea, prezentarea și etichetarea băuturilor ce conțin alcool, precum și norme privind protecția denumirilor de origine (în continuare – DO) și indicațiilor geografice (în continuare – IG) ale acestora, norme privind alcoolul etilic de origine agricolă și distilatele de origine agricolă utilizate la producerea băuturilor ce conțin alcool, norme și cerințe esențiale privind calitatea și siguranța acestora și circulația în vederea prevenirii practicilor frauduloase și asigurării unui nivel înalt de informare și protecție a consumatorului.

2. Prezentul Regulament se aplică grupelor (categoriilor) de băuturi ce conțin alcool: băuturi slab alcoolice, băuturi alcoolice cu conținut redus de alcool, băuturi alcoolice (băuturi spirtoase) și băuturi alcoolice tari (în continuare – băuturi) definite în anexa nr. 1, inclusiv cu DO și IG, alcoolului etilic de origine agricolă și distilatelor de origine agricolă, definite în anexele nr. 2 și nr. 3, utilizate la fabricarea băuturilor, ce cad sub incidența pozițiilor tarifare 2207 și 2208 din Nomenclatura combinată a mărfurilor, puse în circulație pe piața Republicii Moldova, indiferent dacă sunt produse în Republica Moldova sau în alte țări.

Capitolul II. Noțiuni

3. În sensul prezentului Regulament se utilizează noțiunile definite în Legea nr. 1100/2000 cu privire la fabricarea și circulația alcoolului etilic și a producției alcoolice, Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, Legea nr. 66/2008 privind protecția indicațiilor geografice, denumirilor de origine și specialităților tradiționale garantate, anexa nr. 1 la Hotărârea Guvernului nr. 1245/2018 cu privire la aprobarea regulamentelor sanitare privind aromele și anumite ingrediente alimentare cu proprietăți aromatizante destinate utilizării în și pe produsele alimentare și privind aromele de fum utilizate sau destinate utilizării în sau pe produsele alimentare, Regulamentul sanitar privind aditivii alimentari, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 229/2013, iar următoarele noțiuni semnifică:

1) *adaos de alcool* – procedeu tehnologic care constă în adăugarea de alcool etilic de origine agricolă rectificat și/sau distilate de origine agricolă la o băutură; această adăugare nu include utilizarea alcoolului pentru diluarea sau dizolvarea coloranților, a aromelor sau a oricăror alte ingrediente autorizate utilizate la producerea băuturilor;

2) *aluzie* – trimiterea directă sau indirectă la una sau mai multe denumiri legale sau la una sau mai multe denumiri de origine sau indicații geografice, alta decât o trimitere dintr-un termen compus sau dintr-o listă de ingrediente, în cadrul descrierii, prezentării sau etichetării unei băuturi care respectă cerințele de la categoriile 21, 25, 26, 28, 31, 34, 51 și 52 din anexa nr. 1;

3) *alte ingrediente autorizate* – ingrediente alimentare cu proprietăți aromatizante în sensul Hotărârii Guvernului nr. 1245/2008 și aditivii alimentari, alții decât coloranții în sensul Hotărârii Guvernului nr. 229/2013;

4) *amestecare* – procedeu de combinare a unei băuturi care aparține unei categorii de produse fie cu alte băuturi care aparțin altei categorii de produse, fie cu distilate de origine agricolă, fie cu alcool etilic de origine agricolă;

5) *amestec* – băutură care a făcut obiectul procedurii de amestecare;

6) *apă condiționată* – apă cu duritatea totală de cel mult 0,36 mol/m³, obținută prin metoda dedurizării, distilării, demineralizării, tratării sau filtrării apei potabile;

7) *ape alcoolizate* – amestec cu o concentrație alcoolică de la 20 % vol. până la 30 % vol., obținut prin diluarea unui distilat de vin învechit cu vârsta de maturare minimă cu apă condiționată, păstrat o anumită perioadă de timp la o anumită temperatură în butoaie de stejar sau în rezervoare în contact cu doagă de stejar;

8) *aromatizare* – procedeu tehnologic care constă în folosirea, în scopul producerii anumitor băuturi, a distilatelor aromatice, a uneia sau a mai multe categorii de arome în sensul Hotărârii Guvernului nr. 1245/2008;

9) *caiet de sarcini* – dosar anexat cererii de protecție a unei denumiri de origine sau indicații geografice care conține specificațiile pe care trebuie să le respecte băutura;

10) *caramel de zahăr* – produs (colorant natural), obținut în mod exclusiv prin încălzirea controlată a zaharozei, fără adaos de baze sau acizi minerali și nici a altor aditivi chimici;

11) *cidru de mere sau de pere pentru distilare* – produs cu o concentrație alcoolică de minimum 4 % vol., obținut prin fermentarea alcoolică completă a sucului de mere sau de pere proaspete;

12) *colorare* – procedeu tehnologic care constă în utilizarea, în scopul producerii anumitor băuturi, a uneia sau a mai mulți coloranți alimentari prescriși în Hotărârea Guvernului nr. 229/2013;

13) *combinare (egalizare)* – procedeu tehnologic care constă în unirea a două sau a mai multe distilate cu aceeași vârstă de maturare, provenite din aceeași materie primă agricolă, care au diferențe minore de compoziție în funcție de metoda de fabricare, instalațiile de distilare utilizate și durata de învechire;

14) *completare* – volumul de băutură extrasă din fiecare butoaiele și recipientele de stejar aparținând unei anumite etape de învechire care este încorporat în conținutul butoaielor și recipientelor de stejar din următoarea etapă de învechire și cupajat cu acesta;

15) *concentrație alcoolică* – raportul dintre volumul de alcool anhidru, la temperatura de 20⁰C, conținut în produs și volumul total al acestui produs la aceeași temperatură;

16) *conținut în substanțe volatile* – concentrația în masă a substanțelor volatile, altele decât alcoolul etilic și alcoolul metilic, prezente într-un distilat de origine agricolă sau într-o băutură obținută exclusiv din distilat de origine agricolă, substanțe care provin în exclusivitate din distilarea sau redistilarea materiilor prime utilizate;

17) *cupajare* – procedeu de combinare a două sau mai multe băuturi din aceeași categorie între care există numai diferențe minore de compoziție datorită unui sau mai multora dintre următorii factori: metoda de producție, inclusiv, prin administrarea de componente autorizate; aparatele de distilare folosite; durata de maturare sau de învechire; aria geografică de producție. Băutura produsă în acest fel aparține aceleiași categorii de băuturi ca și băutura inițială, înainte de cupajare;

18) *cupaj* – băutură care a făcut obiectul procedurii de cupajare;

19) *denumire generică* – o denumire a unei băuturi care a devenit generică și care, deși are legătură cu locul sau regiunea unde băutura a fost produsă sau comercializată inițial, a devenit denumirea comună a respectivei băuturi;

20) *descriere* – termenii utilizați pe etichetă și pe ambalaj, în documentele de însoțire a transportului unei băuturi, în documentele comerciale, în special în facturile fiscale și facturile de expediție, precum și în materialele publicitare;

21) *distilare* – procedeu de separare termică care implică una sau mai multe etape de separare destinate să obțină anumite proprietăți organoleptice sau o concentrație alcoolică mai mare sau ambele, indiferent dacă aceste etape se desfășoară în condițiile unei presiuni normale sau în vid, datorită dispozitivului de distilare utilizat; procedeul poate lua forma unei distilări unice sau multiple sau a redistilării;

22) *distilat aromatic* – semifabricat pentru băuturi cu concentrația alcoolică de la 60 % vol. până la 80 % vol., obținut prin distilarea maceratelor de materii prime vegetale eterooleaginoase sau de fructe și bace;

23) *distilat de cereale* – distilat de origine agricolă, obținut prin distilarea fracționată a unui must fermentat de cereale și/sau de malț de cereale;

24) *distilat de cidru de mere sau de cidru de pere* – distilat de origine agricolă, obținut exclusiv prin distilarea fracționată a cidrului de mere sau cidrului de pere;

25) *distilat de drojdie de vin* – distilat de origine agricolă, obținut prin distilarea fracționată a drojdiei de vin;

26) *distilat de fructe* – distilat de origine agricolă, obținut exclusiv prin fermentarea alcoolică și distilarea fracționată a unui fruct cărnos sau a unui must dintr-un astfel de fruct sau bace, cu sau fără sâmburi;

27) *distilat de marc de fructe* – distilat de origine agricolă, obținut exclusiv prin fermentarea alcoolică și distilarea fracționată a marcului de fructe;

28) *distilat de tescovină de struguri* – distilat de origine agricolă, obținut prin distilarea fracționată a tescovinei de struguri fermentate sau a pichetului fermentat, cu sau fără adaos de drojdie de vin de cel mult 25 kg la 100 kg de tescovină, cu condiția ca acea cantitate de alcool obținută din drojdii să nu depășească 35 % din cantitatea de alcool în produsul finit;

29) *distilat de vin* – distilat de origine agricolă, obținut prin distilarea fracționată a vinului materie primă brut sec sau alcoolizat cu distilat de vin;

30) *etapă de învechire* – fiecare grup de butoaie și recipiente de stejar cu același nivel de maturare prin care băutura trece în decursul procesului său de învechire; fiecare etapă este numită „*criadera*”, cu excepția ultimei, care corespunde etapei imediat anterioare expedierii băuturii, numită „*solera*”;

31) *extract de stejar* – produs cu o concentrație alcoolică de la 36 % vol. până la 42 % vol., obținut prin extragerea cu soluție hidroalcoolică a substanțelor extractive din lemnul de stejar, cu folosirea alcoolului de aceeași categorie;

32) *extracție* – volumul parțial de băutură extras din fiecare butoi și recipient de stejar aparținând unei etape de învechire, pentru a fi încorporat în butoaiele și recipientele de stejar din următoarea etapă de învechire sau, în cazul *solera*, pentru a fi expedit;

33) *îndulcire* – procedeu tehnologic care constă în utilizarea unui sau mulți îndulcitori la producerea băuturilor;

34) *îndulcitori* – zahăr (semi-alb, alb, extra-alb), dextroză, fructoză, sirop de glucoză, soluție de zahăr, soluție de zahăr invertit și sirop de zahăr invertit; must de struguri concentrat rectificat, must de struguri concentrat și must de struguri proaspăt; zahăr caramelizat obținut prin încălzirea controlată a zaharozei, fără adaos de baze, de acizi minerali sau de orice alți aditivi chimici; miere; sirop de roșcovă; orice alt carbohidrat natural care are un efect similar cu cel al produselor menționate mai sus;

35) *învechire (maturare)* – procedeu tehnologic care constă în păstrarea distilatelor de origine agricolă, a băuturilor alcoolice și a băuturilor alcoolice tari, pe anumite perioade de timp, în recipiente corespunzătoare, în scopul dezvoltării naturale a anumitor reacții, care conferă acestora calitățile organoleptice pe care nu le aveau anterior;

36) *macerat* – semifabricat pentru băuturi, obținut prin macerarea materiei prime vegetale proaspete sau uscate, aromatice sau nearomatice în soluție hidroalcoolică cu concentrația alcoolică de la 40 % vol. până la 90 % vol.;

37) *marc de fructe* – produs obținut atât din fructe proaspete, cât și din fructe aflate în diferite stadii de maturare și fermentare, zdrobite ori întregi, cu sau fără sâmburi, inclusiv resturi de fructe zdrobite;

38) *morsă* – semifabricat pentru băuturi, obținut prin extragerea substanțelor solubile din materie primă de fructe și bace în stare proaspătă sau uscată cu soluție hidroalcoolică cu concentrația alcoolică de la 30 % vol. până la 60 % vol.;

39) *prezentare* – termenii utilizați pe etichetă și pe ambalaj, inclusiv în materialele publicitare și în acțiunile de promovare a vânzărilor, în imagini sau alte asemenea elemente, precum și pe recipient, inclusiv pe sticlă sau pe dispozitivul de închidere;

40) *produse alimentare aromatizante* – produse alimentare utilizate la producerea băuturilor cu scopul principal de a le aroma;

41) *semifabricat pentru băuturi* – parte componentă a băuturilor sub formă de macerate, sucuri alcoolizate și morse de fructe, distilat aromatic, siropuri de zahăr și de melasă, alte semifabricate, preparate prealabil conform tehnologiilor în vigoare și recepturilor;

42) *sirop de zahăr* – soluție hidrică de zaharoză cu fracția mastică a substanței uscate de minimum 62 %;

43) *sistem de învechire dinamic (criaderas y solera)* – extracții periodice ale unei părți din băutura conținută în fiecare din butoaiele și recipientele de stejar care

corespund unei etape de învechire și în completarea corespunzătoare cu băutura extrasă din etapa de învechire anterioară;

44) *suc alcoolizat* – semifabricat pentru băuturi, cu o concentrație alcoolică de la 20 % vol. până la 25 % vol., obținut prin presarea materiei prime de fructe și bace zdrobite și alcoolizarea sucului obținut cu alcool etilic de origine agricolă rectificat;

45) *termen compus* – combinarea fie a unei denumiri legale, fie a unei denumiri de origine sau a unei indicații geografice cu denumirea unuia sau mai multe produse alimentare altele decât cele utilizate la fabricarea băuturii, sau cu termenul „lichior” sau „cremă”;

46) *vechime medie* – intervalul de timp care corespunde rotației întregului stoc de băătură care parcurge etapele procesului de învechire, calculat ca raport între volumul total de băătură conținut în toate etapele de învechire și volumul extracțiilor din ultima etapă – *solera* – în cursul unui an.

Capitolul III. Alcoolul etilic de origine agricolă și distilatele de origine agricolă utilizate în băuturi

4. Alcoolul etilic și distilatele utilizate la producerea băuturilor trebuie să fie exclusiv de origine agricolă și să respecte cerințele tehnice specifice indicate în anexa nr. 2 și anexa nr. 3.

5. La diluarea sau la dizolvarea coloranților, a aromelor sau a oricăror alte ingrediente în sensul Hotărârii Guvernului nr. 1245/2018, utilizate la fabricarea băuturilor se utilizează doar alcool etilic de origine agricolă rectificat, distilate de origine agricolă sau băuturi de la grupele (categoriile) 15, 16, 19, 38-42, 44-47, 49, 53, 54 și 58 din anexa nr. 1 și doar în cantități strict necesare în acest scop.

6. Băuturile nu conțin alcool de sinteză obținut prin hidratarea catalitică a etilenei sau alt alcool care nu este de origine agricolă.

Capitolul IV. Grupele de băuturi

7. Băuturile se clasifică în grupe (categorii), în conformitate cu normele generale și cu normele specifice din prezentul Regulament și din anexa nr. 1.

8. Băuturile din grupele (categoriile) definite la punctele 15, 16, 19, 38-42, 44-47, 49, 53, 54 și 58 din anexa nr. 1:

1) sunt fabricate prin fermentare alcoolică și prin distilarea exclusiv a materiilor prime de origine agricolă, prevăzute la categoriile de băuturi ce conțin alcool din anexa nr. 1;

2) nu au adaos de alcool etilic indiferent dacă acesta este diluat sau nu;

3) nu sunt aromatizate;

4) nu sunt colorate cu nici o substanță cu excepția caramelului de zahăr, utilizat exclusiv pentru a ajusta culoarea băuturilor respective;

5) nu sunt îndulcite, altfel decât pentru a completa gustul final al băuturii ce conține alcool, iar conținutul de îndulcitori, exprimat în zahăr invertit, nu depășește limitele prevăzute pentru fiecare categorie din anexa nr. 1 ;

6) nu conțin alte adaosuri în afara părților neprocesate, întregi, din materia primă din care a fost obținut distilatul, utilizate în scopuri decorative.

9. Băuturile din celelalte grupe (categorii), nedefinite la punctul 8:

1) sunt fabricate din materia primă prevăzută în definiția categoriei respective;

2) pot conține adaos de alcool etilic;

- 3) pot fi aromatizate;
- 4) pot fi colorate;
- 5) pot fi îndulcite.

10. Băuturile ce corespund definiției de băutură ce conține alcool, dar nu îndeplinesc cerințele pentru a fi incluse în categoriile de produse definite la punctele 1-58 din anexa nr. 1, pot:

- 1) să fie fabricate din orice materie primă agricolă de origine vegetală prescrisă sau din orice produs alimentar sau din ambele;
- 2) să conțină adaos de alcool etilic;
- 3) să fie aromatizate;
- 4) să fie colorate;
- 5) să fie îndulcite.

Capitolul V. Norme generale privind producerea băuturilor

11. Pentru producerea băuturilor se utilizează:

- 1) distilate de origine agricolă, astfel cum sunt definite la punctul 3 subpunctele 23)-29);
- 2) rachiu de vin;
- 3) alcool etilic de origine agricolă rectificat;
- 4) bere;
- 5) sucuri alcoolizate de fructe, porumbe și bace;
- 6) sucuri concentrate de fructe și struguri;
- 7) vin sec și alcoolizat, inclusiv aromatizat;
- 8) materie primă vegetală în stare proaspătă sau uscată, care, după criteriul tehnologic se clasifică în:
 - a) aromatică (ierburi, flori, rădăcini și rizomi, coajă lemnoasă, fructe uscate, coji de fructe succulente);
 - b) nearomatică (ierburi, rădăcini și rizomi);
 - c) de fructe, de porumbe și de bace;
- 9) concentrat de must de cvas, concentrate și extracte de cvas;
- 10) extracte tanante;
- 11) lapte praf degresat;
- 12) malț de seară uscat;
- 13) melasă de amidon;
- 14) miere naturală;
- 15) ouă de găină;
- 16) îndulcitori, conform punctului 3 subpunctul 34);
- 17) alte produse alimentare, adecvate consumului uman.

12. Aditivii alimentari se utilizează la producerea băuturilor în conformitate cu normele stabilite în Regulamentul sanitar privind aditivii alimentari.

13. Apa potabilă, utilizată la producerea băuturilor, în conformitate cu normele sanitare privind calitatea apei potabile în vigoare, trebuie să fie incoloră, limpede, fără miros și gust străin, condiționată după cum este indicat la punctul 3 subpunctul 6).

14. Este admisă utilizarea, după caz, a apei potabile necondiționate cu duritatea totală de maximum 1 mol/m³, cu condiția că adaosul ei nu diminuează calitatea produsului.

Capitolul VI. Norme generale privind denumirile de origine și indicațiile geografice

15. Denumirea de origine identifică o băutură ca avându-și originea pe teritoriul țării sau într-o regiune sau o localitate de pe teritoriul respectiv, în cazul în care:

- 1) calitatea și caracteristicile băuturii se datorează, în principal sau exclusiv, mediului geografic cu factorii naturali și umani din aria geografică respectivă;
- 2) materia primă, din care este fabricată băutura, provine exclusiv din aria geografică respectivă;
- 3) producerea, ce cuprinde toate procedeele tehnologice realizate de la colectarea materiei prime până la produsul finit care urmează să fie plasat pe piață, are loc în aria geografică delimitată respectivă.

16. Indicația geografică identifică o băutură ca avându-și originea pe teritoriul țării sau într-o regiune sau o localitate de pe teritoriul respectiv, în cazul în care cumulativ corespunde următoarelor condiții:

- 1) posedă o anumită calitate, reputație sau altă caracteristică care poate fi atribuită, în mod esențial, originii sale geografice;
- 2) materia primă, din care este fabricată, provine exclusiv din aria geografică delimitată;
- 3) producerea, ce cuprinde toate procedeele tehnologice realizate de la colectarea materiei prime până la produsul finit care urmează să fie plasat pe piață, are loc în aria geografică delimitată respectivă.

17. Etapele organizării, fabricării și comercializării băuturilor cu DO și IG, sunt următoarele:

- 1) constituirea asociației (grupului) de producători, în conformitate cu Legea 66/2008, cu excepția cazului în care o persoană fizică sau juridică este unicul producător din aria geografică delimitată care dorește să depună cerere de înregistrare a unei DO sau IG;
- 2) elaborarea și omologarea caietelor de sarcini privind fabricarea băuturilor ce conțin alcool;
- 3) depunerea cererii și înregistrarea DO sau IG de către asociația de producători sau de către un producător la Agenția de Stat pentru Proprietatea Intelectuală, în corespundere cu prevederile Legii nr. 66/2008;
- 4) luarea în evidență a producătorilor și loturilor de produse;
- 5) verificarea respectării prevederilor caietului de sarcini;
- 6) evaluarea conformității prin procedura de certificare.

18. Distilatul de vin, utilizat la producerea rachiului de vin cu DO sau cu IG, este obținut din vin materie primă produs din strugurii specificați în caietul de sarcini și recoltați de pe plantații înregistrate în Registrul vitivinicol al Republicii Moldova.

19. Luarea în evidență a producătorilor de băuturi cu DO și cu IG și a loturilor de băuturi cu DO și cu IG se face de către organul de supraveghere și control, listele producătorilor fiind elaborate și actualizate periodic, cu publicarea pe pagina oficială a acestuia.

20. Prin derogare de la punctul 19, luarea în evidență a producătorilor de băuturi cu DO și cu IG produse din materie primă de origine vitivinicolă și a loturilor de

băuturi cu DO și cu IG produse din materie primă de origine vitivinicolă, se face de către IP „Oficiul Național al Viei și Vinului”.

21. Modelul cererii de luare în evidență este elaborat și aprobat de către organul de supraveghere și control și, pentru produsele din materie primă vitivinicolă, de către Oficiul Național al Viei și Vinului și conține, dar nu limitat:

- 1) denumirea și adresa juridică a solicitantului;
- 2) denumirea sub care se comercializează produsul;
- 3) grupa (categoria) produsului, conform anexei nr. 1;
- 4) denumirea de origine sau indicația geografică;
- 5) denumirea și locul amplasării unității de producere unde au fost realizate procedeele tehnologice.

22. Declasarea unui lot/cupaj sau a unei părți din lotul/cupajul de produse cu DO și IG, în cazul în care produsul nu corespunde prevederilor caietului de sarcini respectiv și cerințelor actelor normative pertinente, aprobate de către Guvern, se efectuează de către organul de supraveghere și control sau, după caz, de producător, cu notificarea organului de supraveghere și control și, după caz, Oficiului Național al Viei și Vinului.

23. Necesitatea declasării rezultată în urma controlului se specifică într-un act de declasare, unul fiind prezentat, după caz, producătorului, o copie asociației de producători, iar în cazul băuturilor de origine vitivinicolă cu DO sau IG o copie și Oficiului Național al Viei și Vinului.

24. Producătorul poate contesta decizia prin depunerea unei cereri prealabile la organul de supraveghere și control, în termen de cel mult 15 zile lucrătoare de la data obținerii actului de declasare. Decizia menționată în actul de declasare poate fi atacată în instanța de judecată, conform legislației în vigoare.

25. Prin derogare de la pct. 23, Oficiul Național al Viei și Vinului poate solicita inițierea procedurii de declasare a unui produs de origine vitivinicolă cu DO sau IG, cu sesizarea organului de supraveghere și control, în cazul în care va dispune de probe cu privire la necorespunderea produsului cerințelor caietului de sarcini respectiv, sub aspect fizico-chimic și/sau organoleptic.

Capitolul VII. Elaborarea și omologarea caietelor de sarcini

26. DO sau IG, înregistrată în conformitate cu cerințele Legii nr. 66/2008, trebuie să respecte toate cerințele din caietul de sarcini ce-i aparține, pentru a putea fi protejată.

27. Caietul de sarcini se elaborează de către asociația de producători sau, de către un singur producător, în cazul în care în aria geografică delimitată este înregistrat doar un singur producător, cu specificarea tuturor cerințelor menționate în actele normative aferente domeniului, ce trebuie respectate.

28. Caietele de sarcini, trebuie să conțină, dar nu limitat, următoarea informație:

- 1) denumirea solicitantului;
- 2) denumirea DO sau IG;
- 3) definirea ariei geografice;
- 4) denumirea produsului;
- 5) grupa (categoria) de produs;

6) descrierea produsului care să includă caracteristici fizico-chimice și organoleptice ale produsului, precum și caracteristici specifice ale băuturii, comparativ cu grupul de produse relevant;

7) descrierea materiei prime utilizate la producerea băuturii și a detaliilor privind aria geografică sau originea care să justifice relevanța legăturii dintre caracteristicile specifice ale băuturii ce se pot datora ariei geografice;

8) tehnologia de cultivare și cerințe față de materia primă la recoltare (la necesitate);

9) producția maximă la hectar (la necesitate) și randamentul în distilat;

10) descrierea metodei de fabricare a băuturii (descrierea schemei tehnologice), autentică și constantă;

11) descrierea elementelor referitoare la ambalaj și regulile specifice de etichetare a băuturii;

12) examinarea calității băuturii;

13) condiții de declasare a băuturii;

14) măsuri de tranziție (la necesitate);

15) denumirea și adresa producătorului de băuturi fondator sau, în cazul asociației, producătorilor fondatori;

16) denumirile și adresele autorităților competente abilitate să verifice respectarea prevederilor caietului de sarcini;

17) planurile controalelor interne privind verificarea caietelor de sarcini și indicatorii pentru acestea;

18) după caz, cerințe privind ambalarea, cu prezentarea justificărilor ce demonstrează că ambalarea trebuie să se realizeze în aria geografică delimitată, în scopul păstrării calității și asigurării originii sau controlului trasabilității lor;

19) utilajul tehnologic utilizat în procesul de producere.

29. Caietul de sarcini privind fabricarea băuturilor cu denumire de origine sau indicație geografică se adoptă cu cel puțin 2/3 din numărul voturilor membrilor participanți la adunarea generală a asociației respective. În cazul, în care în aria geografică delimitată este înregistrat doar un singur producător, acesta semnează caietul de sarcini.

30. Asociația depune la organul central de specialitate o cerere pentru omologarea caietului de sarcini, la care se anexează:

1) statutul asociației;

2) trei exemplare ale caietului de sarcini, aprobate de președintele asociației prin semnătură și aplicarea ștampilei;

3) extrasul din procesul verbal al ședinței adunării generale a asociației de producători la care s-a aprobat caietul de sarcini respectiv.

În cazul, în care în aria geografică este înregistrat doar un singur producător, la cerere se anexează doar trei exemplare ale caietului de sarcini semnate de acesta.

31. Organul central de specialitate, în termenul specificat la punctul 33, examinează caietul de sarcini și, dacă acesta corespunde cu cerințele actelor normative aferente domeniului, prin ordin intern, îl omologhează, informând solicitantul în termen de 3 zile lucrătoare despre emiterea ordinului. Caietele de sarcini omologate se publică pe pagina oficială a organului central de specialitate.

32. Dacă se identifică neconcordanțe între caietul de sarcini și cerințele actelor normative aferente domeniului, organul central de specialitate elaborează o referință

la caietul de sarcini, cu specificarea obiecțiilor și recomandărilor, și remite elaboratorului caietul de sarcini pentru ajustare, în vederea unei ulterioare omologări.

33. Termenul de omologare a caietului de sarcini nu poate depăși 90 de zile de la data înregistrării cererii. Termenul pentru examinarea repetată a caietului de sarcini, ajustat, este de cel mult 15 zile. În cazul în care se constată că obiecțiile nu au fost înlăturate, solicitantul este informat în scris despre refuzul omologării caietului de sarcini. Refuzul de omologare a caietului de sarcini poate fi contestat în instanța de judecată, conform procedurii contenciosului administrativ.

34. După emiterea deciziei de omologare (ordinului de omologare), două exemplare ale caietului de sarcini omologat se remit elaboratorului, iar un exemplar se anexează la ordinul organului central de specialitate.

35. Verificarea respectării caietului de sarcini privind producerea băuturilor cu DO și cu IG se efectuează anual, pe parcursul întregului ciclu tehnologic, de către organismele de evaluare a conformității cu funcții de certificare a băuturilor cu DO și cu IG, acreditate și recunoscute conform legislației în vigoare, desemnate de către Minister (în continuare – *organism de certificare desemnat*). Procedura de verificare a respectării caietului de sarcini este elaborată și aprobată de către organul de supraveghere și control, iar pentru băuturile cu DO și cu IG, produse din materie primă de origine vitivinicolă de către Oficiul Național al Viei și Vinului.

36. Organismul de certificare desemnat respectă, dar nu limitat, standardul european ISO/IEC 17065 „Evaluarea conformității. Cerințe pentru organisme care certifică produse, procese și servicii”, este obiectiv și imparțial, dispune de personal calificat și de resurse necesare pentru a-și executa sarcinile.

Capitolul VIII. Descrierea, prezentarea și etichetarea băuturilor

37. Băuturile îmbuteliate, destinate comercializării pentru consum uman direct, trebuie să fie etichetate, în mod obligatoriu, cu respectarea prevederilor Legii nr. 1100/2000.

38. Grupa (categoria) unei băuturi este denumirea sa legală și se utilizează în descrierea, prezentarea și etichetarea lor. Denumirile legale se indică în mod clar și vizibil pe eticheta băuturii și nu sunt înlocuite sau modificate.

39. Băuturile care respectă cerințele pentru o grupă (categorie) de băutură prevăzută în anexa nr. 1 folosesc pentru descrierea, prezentarea și etichetarea lor denumirea grupei (categoriei) respective.

40. Băuturile care nu îndeplinesc cerințele necesare pentru a fi incluse în grupele (categoriile) de produse definite la punctele 1-58 din anexa nr. 1 poartă, pentru descrierea, prezentarea și etichetarea lor, denumirea legală de „băutură slab alcoolică”, sau „băutură alcoolică cu un conținut redus de alcool”, sau „băutură alcoolică (băutură spirtoasă)”, sau „băutură alcoolică tare”. Aceste denumiri nu pot fi înlocuite sau modificate.

41. Dacă o băutură se încadrează în definiția mai multor grupe (categorii) de băuturi din anexa nr. 1, aceasta poate fi comercializată sub una sau mai multe dintre denumirile legale enumerate în anexa nr. 1 pentru grupele (categoriile) de produse în cauză.

42. Denumirile legale sub care sunt comercializate băuturile pot fi completate sau înlocuite cu o DO sau o IG, ce pot fi completate în mod suplimentar cu orice termen permis de caietul de sarcini aplicabil produsului, cu condiția ca acest lucru să

nu inducă în eroare consumatorul sau completarea cu un termen compus care conține termenii „lichior” sau „cremă”, cu condiția ca produsul finit să respecte cerințele de la grupul (categoria) 25 din anexa nr. 1.

43. Denumirea legală poate fi parte componentă a termenului compus în cazul în care alcoolul utilizat la producerea băuturii să provină exclusiv din băutura alcoolică menționată în termenul compus, cu excepția alcoolului care poate fi prezent în aromele, coloranții sau alte ingrediente utilizate pentru producerea respectivei băuturi, iar băutura nu a fost diluată prin adaos de apă astfel încât concentrația sa alcoolică să fie sub nivelul concentrației minime prevăzute la categoria relevantă de băuturi spirtoase prevăzută în anexa nr. 1.

44. Termenii compuși se înscriu cu caractere uniforme, de același tip, culoare și dimensiune ce nu sunt întreruși de nici un element străin acestuia. Termenii „alcool”, „băătură”, „băătură alcoolică” și „apă” nu fac parte dintr-un termen compus cu excepția utilizării termenilor „lichior” sau „cremă”, cum este specificat în pct. 42.

45. Denumirea legală a uneia sau mai multe categorii de băuturi, specificate în anexa nr. 1, sau a unei DO, sau a unei IG poate fi folosită în calitate de aluzie pentru o băătură, altă decât „băutura alcoolică” și „băutura alcoolică tare”, dacă alcoolul utilizat la producere provine exclusiv din băutura sau băuturile menționate în aluzie, iar proporția fiecărui ingredient alcoolic să fie indicată cel puțin o dată în același câmp vizual ca aluzia, în ordinea descrescătoare a cantităților utilizate. Această proporție este egală cu procentul în volum de alcool pur pe care îl reprezintă în volumul total de alcool pur al produsului finit.

46. Aluzia la o denumire legală prevăzută pentru una sau mai multe grupe (categorii) de băuturi din anexa nr. 1, sau pentru o DO, sau pentru o IG poate fi folosită pentru descrierea, prezentarea și etichetarea unei băuturi definite la punctele 21, 25, 26, 28, 31, 34, 51 și 52 din anexa respectivă, dacă alcoolul adăugat provine exclusiv din băutura alcoolică sau din băutura alcoolică tare menționate în aluzie, iar proporția fiecărui ingredient alcoolic să fie indicată cel puțin o dată în același câmp vizual ca aluzia, în ordinea descrescătoare a cantităților utilizate; iar această proporție să fie egală cu procentul în volum de alcool pur pe care îl reprezintă în volumul total de alcool pur al produsului finit. Termenul „cream” nu poate să apară în descrierea legală a băuturii definite la punctele 21, 25, 26, 28, 31, 34, 51 și 52 din anexa nr. 1 și nici în aluzie.

47. Aluzia la o denumire legală prevăzută pentru una sau mai multe grupe (categorii) de băuturi din anexa nr. 1, sau pentru o DO, sau pentru o IG poate fi folosită pentru descrierea, prezentarea și etichetarea unei băuturi alcoolice sau a unei băuturi alcoolice tari, cu excepția celor definite la punctele 21, 25, 26, 28, 31, 34, 51 și 52 din anexa respectivă, dacă:

1) băutura menționată în aluzie:

a) este unica bază alcoolică pentru producerea băuturii finale care respectă cerințele unei grupe (categorii) prevăzute în anexa nr. 1;

b) nu a fost combinată cu alte produse alimentare utilizate pentru producerea sa sau pentru producerea băuturii finale în conformitate cu anexa nr. 1 sau cu caietul de sarcini aferent;

c) nu a fost diluată prin adăugarea de apă astfel încât tăria sa alcoolică să fie sub tăria minimă prevăzută în cadrul grupe (categoriei) de băuturi stabilite în anexa

nr. 1 sau în caietul de sarcini al DO sau IG căreia îi aparține băutura spirtoasă menționată în aluzie.

2) băutura a fost păstrată în perioada de învechire (maturare) în butoi din lemn utilizat anterior la maturarea (învechirea) băuturii menționate în aluzie, iar:

a) butoiul din lemn a fost golit de conținutul său anterior pentru acele grupe (categorii) de băuturi, sau DO, sau IG pentru băuturile pentru care adaosul de alcool este interzis;

b) aluzia să fie făcută în cadrul descrierii butoiului din lemn utilizat pentru învechirea (maturarea) băuturii rezultate;

c) aluzia să fie mai puțin proeminentă decât denumirea legală a băuturii sau decât orice termen compus utilizat.

48. Aluziile nu se scriu în același rând cu denumirea băuturii, iar caracterele utilizate vor avea dimensiuni ce nu depășesc jumătate din dimensiunile caracterelor utilizate pentru denumirea băuturii. Aluziile utilizate la descrierea, prezentarea și etichetarea băuturilor alcoolice și băuturilor alcoolice tari sunt însoțite de denumirea legală pentru aceste băuturi, ce apar în același câmp vizual.

49. Pentru băuturile din import trebuie să se utilizeze denumirea legală și denumirea comercială sub care acestea sunt fabricate și comercializate în țara producătoare. Informația de pe etichetă sau de pe ambalajul de desfacere al băuturilor importate trebuie să fie expusă în limba română.

50. O băutură care nu corespunde uneia dintre definițiile enumerate la punctele 1-58 din anexa nr. 1, sau unei DO, sau unei IG nu poate fi descrisă, prezentată sau etichetată prin asocierea unor cuvinte sau formule, cum ar fi „similar”, „gen”, „tip”, „fel”, „stil”, „produs”, „aromă”, sau orice alte mențiuni asemănătoare.

51. Aromele care imită o băutură pot afișa în prezentarea și etichetarea lor, denumirile legale menționate la punctul 40, cu condiția ca aceste denumiri legale să fie completate cu termenul „aromă” sau cu orice alt termen similar. DO și IG nu se utilizează pentru a descrie aceste arome.

52. Descrierea, prezentarea sau etichetarea unei băuturi poate face trimitere la materiile prime utilizate la producerea alcoolului etilic de origine agricolă sau la distilatele de origine agricolă utilizate la producerea băuturii în cauză doar dacă alcoolul etilic sau distilatele respective au fost obținute exclusiv din acele materii prime. Fiecare tip de alcool etilic de origine agricolă sau fiecare tip de distilat de origine agricolă se menționează în ordinea descrescătoare a cantităților în volum de alcool pur.

53. Amestecul poartă denumirile legale prevăzute la grupele (categoriile) de băuturi din anexa nr. 1, sau a unei DO, sau a unei IG ce sunt indicate exclusiv într-o listă de ingrediente alcoolice afișate în același câmp vizual ca denumirea legală a băuturii.

54. Descrierea, prezentarea și etichetarea băuturilor rezultate din amestecurile menționate la punctul 53 pot cuprinde una sau mai multe dintre denumirile menționate în anexa nr. 1 numai în cazul în care acestea nu fac parte din denumirea legală și pot fi indicate exclusiv într-o listă de ingrediente alcoolice afișate în același câmp vizual, scrise cu caractere uniforme având același tip și culoare și având o dimensiune care nu depășește jumătate din dimensiunea caracterelor utilizate pentru denumirea legală.

55. Cupajul poartă denumirea legală prevăzută la grupa (categoria) de băuturi din anexa nr. 1.

56. În descrierea, prezentarea și etichetarea cupajului, obținut din combinarea unei băuturi cu DO sau cu IG cu băuturi fără DO sau fără IG, pot figura denumiri legale prevăzute în anexa nr. 1, sau o DO, sau o IG corespunzătoare băuturilor ce au fost cupajate.

57. Prin derogare de la punctul 53, dacă un amestec îndeplinește cerințele pentru una dintre grupele (categoriile) de băuturi din anexa nr.1, amestecul poartă denumirea legală prevăzută la grupa (categoria) respectivă.

58. Lista cu ingrediente trebuie să indice toate ingredientele conținute în băutură, enumerate în ordine descrescătoare a cantităților utilizate.

59. Proporția fiecărui ingredient alcoolizat se exprimă în procente (%) în volum de alcool anhidru al ingredientului pe care îl prezintă în volumul total de alcool anhidru al băuturii în cauză.

60. Denumirile materiilor prime vegetale respective pot fi utilizate la descrierea, prezentarea sau etichetarea altor băuturi, cu condiția ca această utilizare să nu inducă în eroare consumatorul.

61. Dacă descrierea, prezentarea și etichetarea unei băuturi indică materia primă utilizată la fabricarea alcoolului etilic de origine agricolă rectificat, fiecare alcool agricol utilizat se indică în ordinea descrescătoare a cantităților folosite.

62. Descrierea, prezentarea și etichetarea unei băuturi pot fi completate cu:

a) termenul „cupaj”, „cupajare” sau „cupajat”, dacă băutura respectivă a fost supusă procedeului de cupajare, astfel cum este indicat la punctul 3 subpunctele 17) și 18);

b) termenul „amestec”, „amestecat” sau „băutură ce conține alcool obținută dintr-un amestec”, dacă băutura respectivă a fost supusă procedeului de amestecare, astfel cum este indicat la punctul 3 subpunctele 4) și 5);

c) termenul „combinare”, „combinație” sau „combinat” numai în cazul în care băutura respectivă a fost supusă procedeului de combinare, astfel cum este indicat la punctul 3 subpunctul 13);

d) termenul „sec” sau „dry”, cu excepția băuturilor care îndeplinesc cerințele categoriei 58 din anexa nr. 1, fără a aduce atingere cerințelor specifice stabilite la categoriile 23, 24 și 30 din anexa nr. 1 și cu condiția ca băutura respectivă să nu fi fost îndulcită, nici măcar pentru completarea gustului;

e) termenul „învechit”, numai, numai în cazul în care acesta se referă la cel mai tânăr distilat utilizat. Procesul de învechire se efectuează cu asigurarea trasabilității de către producător;

f) o denumire de origine sau o indicație geografică care, în mod suplimentar, poate fi completată cu orice termen permis de caietul de sarcini;

g) un termen compus sau o aluzie.

63. Perioada de maturare sau vechimea pot fi specificate în descrierea, prezentarea sau etichetarea unei băuturi în cazul în care se referă la cele mai noi componente alcoolice ale băuturii și în orice caz cu condiția ca toate operațiunile de învechire la care a fost supusă băutura să fie dovedită prin acte ce asigură trasabilitatea. Denumirea legală și perioada de maturare sau învechire se înscriu în registrele tehnologice.

64. Dacă este indicat locul de proveniență al unei băuturi, altul decât o DO sau o IG, în descrierea, prezentarea sau etichetarea sa, aceasta corespunde locului sau regiunii unde s-a desfășurat procesul de producere care îi conferă băuturii finite caracterul și calitățile definitorii esențiale.

65. Indicarea țării de origine sau a locului de proveniență al ingredientului primar nu este obligatorie în cazul băuturilor.

66. Termenii scriși cu caractere cursive din anexa nr. 1, DO și IG nu se traduc nici pe etichetă, nici în descrierea și prezentarea băuturilor.

67. Prin derogare de la punctul 66, în cazul băuturilor produse în Republica Moldova și destinate exportului, termenii menționați la punctul 66, DO și IG pot fi însoțiți (însoțite) de traduceri, transcrieri sau transliterații, cu condiția ca termenii, DO și IG respective din limba originală să nu fie ascunse.

68. Concentrația alcoolică pe eticheta băuturilor se indică în procente din volum (% vol.), determinată la temperatura de 20⁰ C.

69. Pentru lichioruri, pe etichetă se indică suplimentar concentrația în masă a zahărului în grame pe decimetru cub (g/dm³), în cazul în care el se adaugă.

70. Toate înscriserile pe elementele de etichetare se efectuează în limba română, fără a exclude posibilitatea dublării informației în altă limbă.

71. Controlul și supravegherea de stat privind respectarea prezentului Regulament se efectuează în conformitate cu Legea nr.1100/2000.

72. Pentru ambalarea băuturilor se utilizează materiale care asigură integritatea produselor și nu prezintă pericol de contaminare.

73. Utilizarea ambalajelor din polietilenftalat (PET) la îmbutelierea buturilor alcoolice tari este interzisă.

74. Componentii stratului protector, aplicat pe suprafața dispozitivului de închidere care vine în contact cu băuturile, nu trebuie să migreze în produs.

75. Băuturile nu se păstrează în scopul vânzării și nici nu se introduc pe piață în recipiente prevăzute cu dispozitive de închidere acoperite cu capsule sau folii pe bază de plumb.

76. Băuturile se depozitează și se transportă în condiții care nu prezintă pericol de contaminare.

Capitolul IX. Trasabilitatea

77. Agenții economici, titulari de licențe obținute în conformitate cu prevederile art. 13 din Legea nr. 1100/2000, asigură trasabilitatea la toate etapele de producere și circulație a alcoolului etilic, distilatelor și băuturilor, conform prevederilor prezentului Regulament.

78. Trasabilitatea alcoolului etilic, distilatelor și a băuturilor se asigură prin ținerea evidenței computerizate în conformitate cu art. 4 alin. (1) lit. c) din Legea nr. 1100/2000.

79. Registrele de evidență se completează de către producători și pot fi ținute și pe suport de hârtie. Registrele pe suport de hârtie sunt compuse din foi fixate, numerotate consecutiv și șnuruite, care sunt ștampilate și vizate de către conducătorul întreprinderii.

80. Conținutul registrelor de evidență pe suport de hârtie trebuie să fie identice cu cele în format electronic și vor fi păstrate la locul producerii.

81. Mențiunile din registrele de evidență trebuie să fie demonstrate prin documente de evidență, fișe de cupaj, declarații (în funcție de genul de activitate).

82. Înregistrările în registre se efectuează în cel mult 24 de ore.

83. Registrele de evidență sunt:

1) registrul de intrări-ieșiri a materie prime utilizate, a ingredientelor și altor compuși indiferent în ce scop le dețin, inclusiv pentru utilizare în propriile unități în procesul de producere;

2) registrul de evidență a procesului de producere a alcoolului etilic, distilatelor și băuturilor (după caz);

3) registrul de intrări-ieșiri a alcoolului etilic, distilatelor și băuturilor (după caz).

84. Registrele de intrări-ieșiri se țin separat pentru fiecare produs, inclusiv cu DO sau IG, conform prevederilor din anexele nr.-le 1, 2 și 3, pentru fiecare tip de materie primă, ingredient sau component utilizat în procesul de producere.

85. În registrele menționate la pct. 83:

1) în ceea ce privește intrările, se indică:

a) numele sau denumirea oficială a furnizorului și adresa acestuia;

b) numărul documentului care a însoțit produsul;

c) cantitatea de produs;

d) data intrării;

2) în ceea ce privește ieșirile, se indică:

a) cantitatea de produs;

b) data utilizării sau a ieșirii;

c) dacă este cazul, numele sau denumirea oficială a destinatarului și adresa acestuia;

d) numărul documentului care a însoțit produsul.

3) în ceea ce privește producerea, se indică:

a) cantitatea de produs;

b) denumirea procedului tehnologic efectuat;

c) data efectuării procedului;

d) cantitatea de ingrediente sau componente utilizate;

e) cantitatea de produs obținută în urma procedului.

86. Pe baza registrelor de evidență, agenții economici întocmesc și depun următoarele declarații:

1) declarația de fabricare și/sau de circulație a alcoolului etilic de origine agricolă rectificat și a distilatelor de origine agricolă, conform modelului din anexa nr. 4;

2) declarația de fabricare și/sau de circulație a producției alcoolice, conform modelului din anexa nr. 5.

87. Declarațiile indicate în pct. 86 se întocmesc și depun la organul de supraveghere și control, în format electronic sau pe suport de hârtie, până la data de 15 ianuarie, cu indicarea situației la data de 31 decembrie a anului precedent.

88. Vechimea medie a băuturii extrase din *solera* se calculează cu ajutorul următoarei formule:

$t = V_t / V_e$, unde:

t – vechimea medie, exprimată în ani;

Vt – volumul total de băutură conținută în procedeul de învechire, exprimat în litri de alcool pur;

Ve – volumul total al produsului extras în vederea expedierii în cursul unui an, exprimat în litri de alcool pur.

89. Pentru butoaiele și recipientele de stejar cu capacitate mai mică de 1000 de litri, numărul de extracții și completări anuale este cel mult egal cu dublul numărului de etape din sistem, pentru a garanta că cea mai nouă componentă are o vechime de cel puțin șase luni.

90. Pentru butoaiele și recipientele de stejar cu capacitate mai mare sau egală cu 1000 de litri, numărul de extracții și completări anuale este cel mult egal cu numărul de etape din sistem, pentru a garanta că cea mai nouă componentă are o vechime de cel puțin un an.

Capitolul X. Calitatea și siguranța

91. Produsele, specificate la punctul 2, trebuie să corespundă caracteristicilor stabilite pentru fiecare grupă menționată în anexa nr. 1, iar băuturile cu DO și cu IG trebuie să corespundă cu caracteristicile prevăzute în caietele de sarcini pentru acestea.

92. Băuturile fabricate conform prezentului Regulament trebuie să corespundă indicilor de siguranță specificați în Regulamentul sanitar privind contaminanții din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 520/2010.

93. Agenții economici cu activitate în domeniul băuturilor asigură calitatea și siguranța acestor produse pe tot circuitul, începând cu materia primă, prin respectarea cerințelor generale de igienă a produselor alimentare, aprobate prin Legea nr. 296/2017, cerințelor privind siguranța alimentelor aprobate prin Legea nr. 306/2018 și prezentului Regulament.

Capitolul XI. Circulația băuturilor

94. Băuturile, specificate la punctul 2, puse în circulație pe piața Republicii Moldova pentru consum uman direct trebuie să corespundă indicilor fizico-chimici și caracteristicilor organoleptice confirmați prin procedura de declarare pe propria răspundere sau prin certificat eliberat de către un organism de evaluare a conformității.

95. Băuturile, specificate la punctul 2, se pun în circulație pe piața Republicii Moldova, pentru consum uman direct, doar îmbuteliate.

96. Evaluarea conformității prin certificat de conformitate se efectuează cu titlu obligatoriu sau voluntar.

97. Evaluării conformității obligatorie se supun produsele importate fiind efectuată, pentru fiecare lot/cupaj de producție, de către un organism de evaluare a conformității acreditat și recunoscut de către organul central de specialitate.

98. Procedura de declarare pe propria răspundere se efectuează de către producător sau de către reprezentantul lui autorizat însoțite de buletine de analiză/rapoarte de încercare, eliberate de laboratoare acreditate sau atestate în care se înscriu, dar nu limitat, indicii fizico-chimici și caracteristicile organoleptice. Forma declarației este prezentată în anexa nr. 6.

99. Declarațiile emise se înscriu într-un registru ținut de emitentul declarației.

100. Emitentul declarației este obligat să asigure executarea anuală a procedurii de autocontrol.

101. Declarația pe propria răspundere este valabilă pe teritoriul Republicii Moldova.

102. Declarația pe propria răspundere sau certificatul de conformitate obligatoriu însoțește orice băutură la data plasării pe piață.

103. Metodele de evaluare trebuie să fie conforme cu standardele recomandate de Organizația Internațională de Standardizare (ISO) sau, după caz, cu cele recunoscute și publicate de Organizația Internațională a Viei și Vinului (OIV), sau, de orice altă metodă aprobată în Republica Moldova.

104. Alcoolul etilic de origine agricolă rectificat și distilatele de origine agricolă, de producție autohtonă, specificate în anexele nr. 2 și nr. 3 pot fi comercializate pentru utilizarea, pe teritoriul Republicii Moldova în calitate de materie primă la producerea băuturilor menționate în anexa nr. 1, în baza raportului de încercări eliberat de către un laborator acreditat/atestat.

Grupe (categorii) de băuturi ce conțin alcool

1. Absent (absintină)

a) **Absent** (absintină) este o băutură alcoolică tare preparată din frunzele plantei unei specii de pelin (*Artemisia absinthium*), anason, fenicul și alte plante aromatice astfel încât să aibă o aromă și un gust specifice materiei prime utilizate.

b) Concentrația alcoolică este de minimum 65 % vol.

c) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 1 g/dm³ alcool anhidru.

d) Poate fi îndulcită, colorată.

2. Akvavit sau aquavit

a) *Akvavit* sau *aquavit* este o băutură alcoolică tare cu aromă de chimion și/sau semințe de mărar, produsă utilizând alcool etilic de origine agricolă rectificat aromatizat cu un distilat de plante sau condimente.

b) Concentrația alcoolică este de minimum 37,5 % vol.

c) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 1 g/dm³ alcool anhidru.

d) Pot fi adăugate și alte substanțe aromatice naturale și/sau identic naturale, și/sau arome naturale, dar aroma acestei băuturi se datorează în mare parte distilatelor de semințe de chimion (*Carum carvi* L.) și/sau de semințe de mărar (*Anethum graveolens* L.), utilizarea uleiurilor eterice fiind interzisă.

e) Substanțele amare nu domină în mod evident gustul, iar concentrația în masă a reziduurilor uscate nu trebuie să depășească 1,5 g/100 cm³.

3. Anis sau janezevec

a) *Anis* sau *janezevec* este o băutură alcoolică tare pe bază de anason, a cărei aromă caracteristică provine exclusiv de la anason (*Pimpinella anisum* L.), și/sau anasonul în formă de stea (*Illicium verum* Hook f.), și/sau de la fenicul (*Foeniculum vulgare* Mill.).

b) Concentrația alcoolică este de minimum 35 % vol.

c) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 1 g/dm³ alcool anhidru.

d) Poate fi aromatizat doar cu substanțe aromatice și arome naturale.

e) Denumirea „*anis* distilat” poate fi utilizată dacă băutura conține alcool distilat în prezența semințelor menționate la litera a) și, în cazul DO sau IG, în prezența masticului, a altor semințe, plante sau fructe aromatice, cu condiția ca acest alcool să constituie minimum 20 % din concentrația alcoolică a *anis*-ului distilat.

4. Aperitiv

a) Aperitivul este o băutură alcoolică cu un conținut redus de alcool produsă din semifabricate pentru băuturi ce conțin alcool, cu adaos de ingrediente sau numai din ingrediente, care îi atribuie un gust ușor amăru.

b) Concentrația alcoolică este de minimum 10 % vol.

c) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 1 g/dm³ alcool anhidru.

d) Concentrația în masă a zahărului, exprimată în zahăr invertit, constituie de la 50 până la 280 g/dm³.

e) Concentrația în masă a extractului total este cuprinsă între 50-300 g/dm³.

f) Concentrația în masă a acizilor exprimat în acid citric este de maximum 13 g/dm³.

5. Balsam

a) Balsamul este o băutură alcoolică tare, de culoare brună-închis sau roșie-închis, cu aromă de condimente, produsă din semifabricate pentru băuturi ce conțin alcool, cu adaos de ingrediente din plante medicinale cu acțiune tonifiantă.

b) Concentrația alcoolică constituie de minimul 30 % vol.

c) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 1 g/dm³ alcool anhidru.

d) Concentrația în masă a extractului total este de la 50 până la 400 g/dm³.

e) Pentru adaptarea culorii balsamului se utilizează caramelul de zahăr.

6. Băutura alcoolică aromatizată

a) Băuturile alcoolice aromatizate sunt băuturi fabricate din alcool etilic de origine agricolă rectificat, cu adaos de arome naturale și/sau substanțe aromatice naturale sau identic naturale, alte ingrediente autorizate.

b) Din această grupă fac parte:

1) băutura alcoolică cu conținut redus de alcool aromatizată de desert, având o concentrație alcoolică de la 12 până la 15 % vol. și o concentrație în masă a zahărului, exprimată în zahăr invertit, de la 120 până la 400 g/dm³;

2) băutura alcoolică aromatizată de desert, având o concentrație alcoolică de la 15 până la 24,5 % vol. și o concentrație în masă a zahărului, exprimată în zahăr invertit, de la 120 până la 400 g/dm³;

3) băutura alcoolică tare aromatizată, având o concentrație alcoolică de minimum 25 % vol. și o concentrație în masă a zahărului, exprimată în zahăr invertit, de maximum 90 g/dm³.

c) Pentru punctele 1) și 2) de la litera b)

- concentrația în masă a extractului total (în cazul în care se adaugă zahăr) de la 120 până la 410 g/dm³;
- concentrația în masă a acizilor, exprimată în acid citric (în cazul în care acesta se adaugă), de la 2 până la 10 g/dm³;
- concentrația în masă a alcoolului metilic de maximum 1 g/dm³ alcool anhidru.

d) Pentru punctul 3) de la litera b)

- concentrația în masă a extractului total (în cazul în care se adaugă zahăr) de maximum 95 g/dm³;
- concentrația în masă a acizilor, exprimată în acid citric (în cazul în care acesta se adaugă), de maximum 5 g/dm³;
- concentrația în masă a alcoolului metilic de maximum 1 g/dm³ alcool anhidru.

7. Băutura alcoolică cu aromă de anason

a) Băutura alcoolică cu aromă de anason este o băutură alcoolică obținută prin aromatizarea alcoolului etilic de origine agricolă rectificat cu extracte naturale de anason în formă de stea (*Illicium verum* Hook f.), de anason (*Pimpinella anisum* L.),

fenicul (*Foeniculum vulgare* Mill.) sau de oricare altă plantă care are același component aromatic principal, utilizând unul dintre procedeele tehnologice:

- 1) macerare și/sau distilare;
- 2) redistilarea alcoolului în prezenta semințelor sau a altor părți de plante, menționate anterior;
- 3) adăugarea de extracte naturale distilate de plante cu aromă de anason.
- b) Concentrația alcoolică este de minimum 15 % vol.
- c) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 1 g/dm³ alcool anhidru.
- d) Se utilizează numai substanțe aromatice și arome naturale.
- e) Pot fi utilizate și alte extracte vegetale naturale sau semințe aromatice, dar gustul anasonului trebuie să fie predominant.

8. Băutură alcoolică cu aromă de chimion sau *Kümmel*

- a) Băutura alcoolică cu aromă de chimion sau *Kümmel* este o băutură alcoolică tare produsă prin aromatizarea alcoolului etilic de origine agricolă rectificat cu chimion (*Carum carvi* L.).
- b) Concentrația alcoolică este de minimum 30 % vol.
- c) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 1 g/dm³ alcool anhidru.
- d) În plus, pot fi utilizate și alte substanțe aromatice naturale și/sau identice naturale, și/sau arome naturale, însă gustul chimionului trebuie să fie predominant.

9. Băutură alcoolică cu aromă de ienupăr

- a) Băutura alcoolică cu aromă de ienupăr este o băutură alcoolică tare produsă prin aromatizarea cu bace de ienupăr (*Juniperus communis* L. și/sau *Juniperus oxicedrus* L.) a alcoolului etilic de origine agricolă rectificat sau a rachiului de cereale sau distilatului de cereale sau a unei combinații a acestora.
- b) Concentrația alcoolică este de minimum 30 % vol.
- c) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 1 g/dm³ alcool anhidru.
- d) Pot fi utilizate și alte substanțe aromatizate naturale și/sau identice naturale, și/sau distilat aromatic, obținut prin distilarea maceratelor de plante sau părți de plante aromatice, dar caracteristicile organoleptice ale ienupărului trebuie să fie perceptibile, chiar dacă uneori sunt atenuate.

- e) Poate fi comercializată și sub denumirea de „Wacholder” sau „Genebra”.

10. Băutura alcoolică cu aromă de porumbe sau *pacharán*

- a) Băutura alcoolică cu aromă de porumbe sau *pacharán* este o băutură alcoolică tare care are un gust predominant de porumbe și este produsă prin macerarea porumbelor (*Prunus spinosa*) în alcool etilic de origine agricolă rectificat, cu adăugarea de extracte naturale de anason și/sau distilate de anason. Se folosește o cantitate minimă de 125 g/dm³ de porumbe.
- b) Concentrația alcoolică este de minimum 25 % vol.
- c) Concentrația în masă a zahărului, exprimată în zahăr invertit, este cuprinsă între 80 și 250 g/dm³.
- d) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 1 g/dm³ alcool anhidru.
- e) Caracteristicile organoleptice, culoarea și gustul sunt conferite exclusiv de fructele folosite și de anason.

f) Termenul „*pacharán*” poate fi folosit ca denumire legală numai în cazul în care produsul este fabricat în Spania. Atunci când produsul este fabricat în alte țări, termenul „*pacharán*” poate fi folosit doar pentru a completa denumirea legală „băutură alcoolică cu aromă de porumbe”, cu condiția ca aceasta să fie însoțită de mențiunea: „produsă în ...”, urmată de numele țării de producție.

11. Băutură alcoolică cu gust amar sau *bitter*

a) Băutura alcoolică cu gust amar sau *bitter* este băutură alcoolică cu un gust predominant amar, produsă prin aromatizarea alcoolului etilic de origine agricolă rectificat și/sau a distilatului de origine agricolă cu substanțe aromatice naturale și/sau identice naturale, și/sau arome naturale.

b) Concentrația alcoolică este de minimum 15 % vol.

c) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 1 g/dm³ alcool anhidru.

d) Poate fi pus în circulație și sub denumirea de „bitter” sau „*bitter*” cu sau fără alt termen.

e) Prin derogare de la litera d), termenul „*bitter*” poate fi utilizat în descrierea, prezentarea și etichetarea lichiorurilor cu gust amar.

12. Băutură alcoolică de desert

a) Băutura alcoolică de desert, este o băutură alcoolică cu un conținut redus de alcool și este produsă din semifabricate pentru băuturi ce conțin alcool, cu adaos de ingrediente autorizate.

b) Concentrația alcoolică este de minimum 10 % vol.

c) Concentrația în masă a zahărului, exprimată în zahăr invertit, constituie de la 140 până la 300 g/dm³.

d) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 1 g/dm³ alcool anhidru.

13. Băutură alcoolică de fructe

a) Băutura alcoolică de fructe este o băutură alcoolică tare fabricată din distilat de fructe sau distilat de marc de fructe, sau prin combinarea lor, cu sau fără adaos de alcool etilic de origine agricolă rectificat, semifabricate pentru băuturi ce conțin alcool și ingrediente autorizate.

b) Concentrația alcoolică este de minimum 25 % vol.

c) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 2 g/dm³ alcool anhidru.

14. Băutură alcoolică de struguri

a) Băutura alcoolică de struguri este o băutură alcoolică tare fabricată din distilat de vin sau distilat de tescovină de struguri, sau distilat de drojdie de vin, sau prin combinarea lor, cu sau fără adaos de alcool etilic de origine agricolă rectificat și ingrediente autorizate.

b) Concentrația alcoolică este de minimum 25 % vol.

c) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 1 g/dm³ alcool anhidru.

15. Băutură alcoolică din topinambur sau *Topinambur*

a) Băutura alcoolică din topinambur sau *Topinambur* este o băutură alcoolică tare fabricată exclusiv prin fermentarea și distilarea la mai puțin de 86 % vol. a tuberculilor de topinambur (*Helianthus tuberosus* L.).

b) Concentrația alcoolică este de minimum 38 % vol.

- c) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 1 g/dm³ alcool anhidru.
- d) Nu conține adaos de alcool etilic de origine agricolă rectificat, diluat sau nu.
- e) Nu este aromatizată.
- f) Poate conține doar caramel de zahăr în scopul de a adapta culoarea.
- g) Poate fi îndulcit pentru a completa gustul final. Totuși, produsul finit nu poate conține mai mult de 20 g/dm³ de îndulcitori, exprimat în zahăr invertit.

16. Băutură alcoolică pe bază de miere

- a) Băutura alcoolică pe bază de miere este o băutură alcoolică tare fabricată exclusiv prin fermentarea și distilarea la mai puțin de 86 % vol. a unui must de miere, astfel încât distilatul să aibă caracteristicile organoleptice ale materiei prime utilizate.
- b) Concentrația alcoolică este de minimum 35 % vol.
- c) Concentrația în masă a zaharurilor, exprimată în zahăr invertit, este de maximum 20 g/dm³.
- d) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 1 g/dm³ alcool anhidru.
- e) Nu conține adaos de alcool etilic de origine agricolă rectificat, diluat sau nu.
- f) Nu este aromatizată.
- g) Poate conține doar adaos de caramel de zahăr în scopul de a adapta culoarea.
- h) Poate fi îndulcită numai cu miere.

17. Berenburg sau Beerenburg

- a) *Berenburg* sau *Beerenburg* este o băutură alcoolică tare:
 - 1) produsă prin macerarea fructelor sau plantelor, sau părților acestora în alcool etilic de origine agricolă rectificat;
 - 2) având drept aromă specifică un distilat de rădăcină de gențiană (*Gențiana lutea* L.), din boabe de ienupăr (*Juniperus communis* L.) și de frunze de dafin (*Laurus nobilis* L.);
 - 3) a cărei culoare variază de la cafeniu deschis până la cafeniu închis;
 - 4) care poate fi îndulcită până la o concentrație în masă a zahărului, exprimată în zahăr invertit, de maximum 20 g/dm³.
- b) Concentrația alcoolică este de minimum 30 % vol.
- c) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 1 g/dm³ alcool anhidru.
- d) Pentru producere pot fi utilizate doar arome naturale și/sau substanțe aromatice naturale.

18. Bierbrand sau eau de vie de biere

- a) Bierbrand sau eau de vie de biere este o băutură alcoolică tare fabricată exclusiv prin distilarea directă la mai puțin de 86 % vol., la o presiune normală a berii proaspete, astfel încât distilatul să aibă caracteristici organoleptice derivate din bere.
- b) Concentrația alcoolică este de minimum 38 % vol.
- c) Concentrația în masă a zaharurilor, exprimată în zahăr invertit, este de maxim 25 g/dm³.
- d) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 2 g/dm³ alcool anhidru.
- e) Nu conține adaos de alcool etilic de origine agricolă rectificat, diluat sau nu.
- f) Nu este aromatizat.

g) Poate conține numai adaos de caramel de zahăr în scopul de a adapta culoarea.

19. Brandy sau Weinbrand

a) *Brandy* sau *Weinbrand* este o băutură alcoolică tare fabricată din distilat de vin cu sau fără adaosul unui distilat de vin, redistilat la mai puțin de 94,8 % vol. în cantitate de cel mult 50 % din conținutul de alcool anhidru în produsul finit, învechite în contact cu lemnul de stejar cel puțin 1 an sau, în cazul în care capacitatea butoaielor de stejar este de maximum 1000 dm³ – cel puțin 6 luni.

b) Concentrația alcoolică este de minimum 36 % vol.

c) Concentrația în masă a zaharurilor este de maxim 35 g/dm³, exprimată în zahăr invertit.

d) Concentrația în masă a substanțelor volatile este de minimum 1,25 g/dm³ alcool anhidru.

Notă: Condițiile de admisibilitate a compuşilor ce fac parte din componența substanțelor volatile sunt indicate în Anexa nr. 3 și se aplică în funcție de materia primă utilizată pentru fabricarea categoriei respective de produs.

e) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 2 g/dm³ alcool anhidru.

f) Pentru completarea gustului se utilizează siropul de zahăr și, în caz de necesitate, este admisă utilizarea extractului de stejar .

g) Pentru adaptarea culorii poate fi utilizat doar caramelul de zahăr.

h) Nu conține adaos de alcool etilic de origine agricolă rectificat, diluat sau nu.

i) Nu este aromatizat.

20. Cocteil

a) Cocteilul este o băutură obținută din semifabricate pentru băuturi ce conțin alcool cu adaos de ingrediente autorizate și diluate înainte de consum cu băuturi nealcoolice, sucuri de fructe sau apă minerală, cu adaos de gheață.

b) În funcție de concentrația alcoolică cocteilurile pot fi:

- băuturi slab alcoolice, cu concentrația alcoolică de la 1,2 % vol. până la 7 % vol.;

- băuturi alcoolice cu conținut redus de alcool, cu concentrația alcoolică de la 7 % vol. până la 15 % vol.;

- băutură alcoolică, cu concentrația alcoolică de minimum 15 % vol.

c) Concentrația în masă a zahărului, exprimată în zahăr invertit, este de maximum 240 g/dm³.

d) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 1 g/dm³ alcool anhidru.

e) Concentrația în masă a extractului total este de maximum 250 g/dm³.

f) Concentrația în masă a acizilor, exprimată în acid citric, este de maximum 5 g/dm³.

g) Poate fi produs și prin amestecarea diferitor băuturi ce conțin alcool.

h) Cu concentrația în masă a dioxidului de carbon în butelie la temperatura de 20°C de la 100 kPa până la 300 kPa (la utilizare).

21. Cremă de (urmată de numele fructului sau al unei alte materii prime utilizate)

a) Crema de (urmată de numele fructului sau al unei alte materii prime utilizate) este un lichior.

- b) Concentrația alcoolică este de minimum 15 % vol.
- c) Concentrația în masă a zahărului, exprimată în zahăr invertit, de minimum 250 g/dm³.
- d) Concentrația în masă a extractului total este de minimum 260 g/dm³.
- e) Concentrația în masă a acizilor exprimată în acid citric este de maximum 13 g/dm³.
- f) I se aplică prevederile referitoare la utilizarea aromelor și substanțelor aromatice la fabricarea lichiorurilor, prevăzute la punctul 25 din prezenta anexă.
- g) Materiile prime utilizate nu pot fi laptele și produsele lactate.
- h) Fructul sau orice altă materie primă utilizată menționată în denumire trebuie să fie cea ce conferă băuturii aroma sa predominantă.
- i) Denumirea legală poate fi completată cu termenul „lichior”.
- j) Denumirea legală de „creme de cassis” poate fi utilizată numai pentru lichiorurile produse din coacăze ce au concentrația în masă a zahărului, exprimată în zahăr invertit, de minimum 400 g/dm³.

22. Geist (urmat de numele fructului sau a materiei prime utilizate)

- a) *Geist* (urmat de numele fructului sau a materiei prime utilizate) este o băutură alcoolică tare produsă prin macerarea fructelor și a bachelor nefermentate, enumerate la litera a) subpunctul 2) din punctul 48 la prezenta anexă, a fructelor cu coajă lemnoasă ori altor materii prime vegetale, cum ar fi plantele aromatice sau petalele de trandafir, sau a ciupercilor în alcool etilic de origine agricolă rectificat, urmată de distilarea la mai puțin de 86 % vol.
- b) Concentrația alcoolică este de minimum 37,5 % vol.
- c) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 1 g/dm³ alcool anhidru.
- d) Nu este aromatizat.
- e) Nu se colorează.
- f) Poate fi îndulcit pentru a completa gustul final, iar produsul finit nu poate conține mai mult de 10 g/dm³ de îndulcitori, exprimat în zahăr invertit.
- g) Termenul „-geist” precedat de un alt termen decât numele unui fruct, al unei plante sau al unei alte materii prime poate completa denumirea legală a altor băuturi, cu condiția ca o astfel de utilizare să nu inducă în eroare consumatorul.

23. Gin

- a) *Ginul* este o băutură alcoolică tare obținută prin aromatizarea unui alcool etilic de origine agricolă rectificat cu bace de ienupăr (*Juniperus communis* L.).
- b) Concentrația alcoolică este de minimum 37,5 % vol.
- c) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 1 g/dm³ alcool anhidru.
- d) Pentru producerea ginului se utilizează numai substanțe aromatice naturale și/sau identice naturale, și/sau arome naturale, astfel încât gustul ienupărului să fie predominant.
- e) Termenul „gin” poate fi completat cu termenul „dry” dacă produsul nu conține un adaos de îndulcitor mai mare de 0,1 g/dm³ de produs finit, exprimat în zahăr invertit.

24. Gin distilat

- a) *Ginul* distilat este una din următoarele:

1) o băutură alcoolică tare cu aromă de ienupăr produsă exclusiv prin distilarea unui alcool etilic de origine agricolă rectificat, având o concentrație alcoolică inițială de minimum 96 % vol., în prezența bachelor de ienupăr (*Juniperus communis* L.) și a altor produse vegetale naturale, gustul ienupărului fiind predominant;

2) combinația dintre produsul unei astfel de distilări și alcool etilic de origine agricolă rectificat având aceeași compoziție, puritate și concentrație alcoolică. Pentru aromatizarea ginului distilat pot fi utilizate, de asemenea, substanțe aromatice naturale și/sau identic naturale, și/sau arome naturale.

b) Concentrația alcoolică este de minimum 37,5 % vol.

c) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 1 g/dm³ alcool anhidru.

d) Ginul obținut prin simpla adăugare de esențe sau substanțe aromatice la alcool etilic de origine agricolă rectificat nu este considerat „gin distilat”.

e) Termenul „gin distilat” poate fi completat cu termenul „dry” sau poate include acest termen dacă produsul nu conține un adaos de îndulcitor mai mare de 0,1 g/dm³ de produs finit, exprimat în zahăr invertit.

25. Lichior

a) Lichiorul este o băutură alcoolică:

1) cu concentrația în masă a zahărului, exprimată în zahăr invertit, de minimum:

70 g/dm³, pentru lichiorul de vișină/cireșe, al cărui alcool etilic constă exclusiv în distilat de vișină/cireșe;

80 g/dm³, pentru lichiorurile aromatizate exclusiv cu gențiană sau o plantă similară ori cu pelin;

100 g/dm³, pentru alte lichioruri;

2) obținută din semifabricate pentru băuturi ce conțin alcool, produse agricole sau alimentare, cum ar fi frișca, laptele sau alte produse lactate, fructe, vin sau vin aromatizat, cu adaos de ingrediente sau numai din ingrediente.

b) Concentrația alcoolică este de minimum 15 % vol.

c) Pot fi utilizate substanțe aromatice naturale, precum și substanțe aromatice identic naturale.

Cu toate acestea, substanțele aromatice identic naturale nu sunt utilizate la producerea următoarelor lichioruri:

1) de fructe: ananas (*Ananas*), citrice (*Citrus* L.), cătină albă (*Hippophae rhamnoides* L.), dute (*Morus alba*, *Morus rubra*), vișine (*Prunus cerasus*), cireșe (*Prunus avium*), coacăză neagră (*Ribes nigrum* L.), fructe de *Rubus arcticus* (*Rubus arcticus* L.), mure galbene (*Rubus chamaemorus* L.), zmeură (*Rubus idaeus* L.), merișoare (*Vaccinium oxycoccos* L.), afine (*Vaccinium myrtillus* L.), afin roșu (*Vaccinium vitis-idaea* L.);

2) de plante: genepi (*Artemisia genepi*), gențiană (*Gentiana* L.), mentă (*Mentha* L.), anason (*Pimpinella anisum* L.).

d) Concentrația în masă a acizilor exprimat în acid citric este de maximum 13 g/dm³.

e) Denumirea legală de „liqueur” poate fi utilizată și pentru:

- lichiorurile produse prin macerarea vișinelor sau a cireșelor (*Prunus cerasus* sau *Prunus avium*) în alcool etilic de origine agricolă rectificat, denumirea legală poate fi „guignolet” sau „češnjevica”, cu sau fără termenul „lichior”;

- lichiorurile produse prin macerarea vișinelor (*Prunus cerasus*) în alcool etilic de origine agricolă rectificat, denumirea legală poate fi „ginja” sau „ginjinha” sau „višnjevec” cu sau fără termenul „lichior”;

- lichiorurile ale căror conținut de alcool provine exclusiv din rom se poate utiliza denumirea legală „punch au rhum”, cu sau fără termenul „lichior”.

Pentru lichiorurile care conțin lapte sau produse lactate, se poate utiliza denumirea legală de „cremă”, completată cu denumirea materiei prime utilizate care îi conferă lichiorului aroma predominantă, cu sau fără termenul „lichior”.

26. Lichior de ouă

a) Lichiorul de ouă este un lichior, aromatizat sau nu, obținut din alcool etilic de origine agricolă rectificat și/sau distilat de origine agricolă și/sau băutură alcoolică, ale cărui ingrediente caracteristice sunt gălbenușul de ou, albușul de ou și zahărul și/sau mierea.

b) Concentrația alcoolică este de minimum 15 % vol.

c) Concentrația în masă a zahărului sau mierii, exprimată în zahăr invertit, trebuie să constituie minimum 150 g/dm³.

d) Conținutul de gălbenuș de ou în produsul final trebuie să constituie minimum 70 g/dm³.

e) La prepararea lichiorului de ouă se utilizează numai arome naturale și/sau substanțe aromatice naturale.

f) Pot fi utilizate laptele și produsele lactate.

27. Lichior esență

a) Lichior esență este o băutură alcoolică fabricată din sucuri alcoolizate și morse din materie primă de fructe și bace cu adaos de ingrediente autorizate.

b) Concentrația alcoolică constituie de la 18 % vol. până la 20 % vol.

c) Concentrația în masă a zahărului, exprimată în zahăr invertit, constituie de la 250 până la 400 g/dm³.

d) Concentrația în masă a extractului total este de la 260 până la 470 g/dm³;

e) Concentrația în masă a acizilor exprimată în acid citric este de la 2 până la 10 g/dm³.

28. Lichior pe bază de ouă sau *advocaat* sau *avocat* sau *advokat*

a) Lichiorul pe bază de ouă este o băutură aromatizată sau nu, obținută pe bază de alcool etilic de origine agricolă rectificat și/sau distilat de origine agricolă și/sau băutură alcoolică, ale cărei ingrediente sunt gălbenușul de ou, albușul de ou și zahărul sau mierea.

b) Concentrația alcoolică este de minimum 14 % vol.

c) Concentrația în masă a zahărului sau mierii, exprimată în zahăr invertit, este de minimum 150 g/dm³;

d) Conținutul de gălbenuș de ou pur în produsul finit este de minimum 140 g/dm³.

e) Dacă sunt utilizate ouă care nu provin de la găini din specia *Gallus gallus*, acest lucru se indică pe etichetă.

f) La prepararea lichiorului pe bază de ouă se utilizează numai arome și/sau substanțe aromatice naturale, și/sau substanțe aromatice identice naturale.

g) Pot fi utilizate laptele și produsele lactate.”

29. Lichior special

a) Lichiorul special este o băutură alcoolică tare obținută pe bază de macerate cu adaos de ingrediente autorizate.

b) Concentrația alcoolică de minimum 30 % vol.;

c) Concentrația în masă a zahărului, exprimată în zahăr invertit, este de maximum 30 g/dm³;

d) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 1 g/dm³ alcool anhidru.

e) Concentrația în masă a extractului total este de maximum 35 g/dm³.

f) Concentrația în masă a acizilor exprimată în acid citric, este de maximum 5 g/dm³.

30. *London gin*

a) *London gin* este *gin* distilat (a se vedea pct. 24) obținut din alcool etilic de origine agricolă rectificat, a cărui aromă este obținută exclusiv prin redistilarea la cel puțin 70 % vol. a alcoolului etilic rectificat în alambicuri tradiționale, în prezenta tuturor materiilor prime vegetale naturale utilizate.

b) Concentrația alcoolică este de minimum 37,5 % vol.

c) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 1 g/dm³ alcool anhidru.

d) Nu conține alte ingrediente adăugate, în afară de apă.

e) Nu este îndulcit.

f) Nu se colorează.

g) Termenul „*London gin*” poate fi completată cu termenul „*dry*” sau poate include acest termen.

31. *Maraschino, Marrasquino* sau *Maraskino*

a) *Maraschino, Marrasquino* sau *Maraskino* este un lichior incolor, a cărui aromă este dată în principal de un distilat de vișine marasca sau de un distilat al produsului obținut prin macerarea vișinelor sau a unor părți de vișine în alcool de origine agricolă rectificat sau într-un distilat de vișine marasca.

b) Concentrația în masă a zahărului, exprimată în zahăr invertit, de minimum 250 g/dm³.

c) Concentrația alcoolică este de minimum 24 % vol.

d) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 2 g/dm³ alcool anhidru.

e) I se aplică prevederile referitoare la utilizarea aromelor și substanțelor aromatice la fabricarea lichiorurilor, prevăzute la punctul 25 din prezenta anexă.

f) Nu se colorează.

g) Denumirea legală poate fi completată cu termenul „lichior”.

32. *Mistra*

a) *Mistra* este o băutură alcoolică tare incoloră, aromatizată cu anason sau cu anetol natural:

1) cu concentrația în masă a anetolului de la 1 până la 2 g/dm³;

2) cu/sau fără adaosul unui distilat de plante aromatice;

3) nu este îndulcită.

b) Concentrația alcoolică constituie de la 40 % vol. până la 47 % vol.

c) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 1 g/dm³ alcool anhidru.

d) Poate fi aromatizată dor cu arome și/sau substanțe aromatice naturale.

e) Nu se colorează.

33. Nectar de miere sau hidromel

a) Nectarul de miere sau *hidromelul* este o băutură obținută prin aromatizarea amestecului mustului fermentat de miere și distilat de miere, și/sau alcool etilic de origine agricolă rectificat, care conține minimum 30 % must de miere fermentat din volum.

b) Concentrația alcoolică este de minimum 22 % vol.

c) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 1 g/dm³ alcool anhidru.

d) La producere pot fi utilizate numai arome și/sau substanțe aromatice naturale, cu condiția că gustul mierii să fie predominant.

e) Poate fi îndulcit numai cu miere.

34. Nocino sau orehovec

a) *Nocino* sau *orehovec* este un lichior a cărui aromă se obține în principal prin macerarea și/sau distilarea nucilor verzi întregi (*Juglans regia* L.).

b) Concentrația alcoolică este de minimum 30 % vol.

c) Concentrația în masă a zahărului, exprimată în zahăr invertit, este de minimum 100 g/dm³.

d) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 2 g/dm³ alcool anhidru.

e) I se aplică prevederile referitoare la utilizarea aromelor și substanțelor aromatice la fabricarea lichiorurilor, prevăzute la punctul 25 din prezenta anexă.

f) Denumirea legală poate fi completată cu termenul „lichior”.

35. Pastis

a) *Pastis* este o băutură alcoolică tare pe bază de anason care conține și extracte naturale de lemn dulce (*Glycyrrhiza* spp.), ceea ce implică prezența substanțelor colorante numite „calcone”, precum și prezența acidului glicirizic, a căror concentrație în masă trebuie să fie de la 0,05 până la 0,5 g/dm³.

b) Concentrația alcoolică este de minimum 40 % vol.

c) Concentrația în masă a zahărului, exprimată în zahăr invertit, este de maximum 100 g/dm³.

d) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 2 g/dm³ alcool anhidru.

e) Concentrația în masă a anetolului este de la 1,5 până la 2 g/dm³.

f) Poate fi aromatizat doar cu substanțe aromatice și arome naturale.

36. Pastis de Marseille

a) *Pastis de Marseille* este un *pastis* cu un gust pronunțat de anason.

b) Concentrația alcoolică este de minimum 45 % vol.

c) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 2 g/dm³ alcool anhidru.

d) Concentrația în masă a anetolului este de la 1,9 până la 2,1 g/dm³.

e) Poate fi aromatizat doar cu substanțe aromatice și arome naturale.

37. Punch

a) *Punch* este o băutură alcoolică obținută din sucuri alcoolizate și morse de fructe și bace cu adaos de ingrediente și macerate de plante eterooleaginoase.

b) Concentrația alcoolică este de minimum 15 % vol.

c) Concentrația în masă a zahărului, exprimată în zahăr invertit, este de minimum 300 g/dm³.

d) Concentrația în masă a acizilor exprimată în acid citric este de maximum 13 g/dm³.

38. Rachiu de bere

a) Rachiul de bere este o băutură alcoolică tare produsă exclusiv prin distilarea directă, la o presiune normală, a berii proaspete cu o concentrație alcoolică în volume mai mică de 86 %, astfel încât distilatul rezultat are caracteristici organoleptice derivate din bere.

b) Concentrația alcoolică este de minimum 38% vol.

c) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 2 g/dm³ alcool anhidru.

d) Concentrația în masă a fierului este de la maximum 1,5 g/dm³.

e) Concentrația în masă a cuprului este de maximum 5 mg/dm³.

f) Nu conține adaos de alcool etilic de origine agricolă rectificat, diluat sau nu.

g) Nu este aromatizat.

h) Poate conține adaos de caramel doar pentru ajustarea culorii.

i) Poate fi îndulcit pentru completarea gustului final. Totuși, produsul finit poate conține maximum 20 g/dm³ de îndulcitori, exprimat în zahăr invertit.

39. Rachiu de cereale

a) Rachiul de cereale este o băutură alcoolică tare fabricată exclusiv din distilat de cereale, cu sau fără învechire ulterioară în contact cu lemnul.

b) Concentrația alcoolică este de minimum 35 % vol., cu excepția rachiului de cereale Korn.

c) Concentrația în masă a substanțelor volatile este de minimum 0,7 g/dm³ alcool anhidru.

Notă: Condițiile de admisibilitate a compuşilor ce fac parte din componența substanțelor volatile sunt indicate în Anexa nr. 3 și se aplică în funcție de materia primă utilizată pentru fabricarea categoriei respective de produs.

d) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 2 g/dm³ alcool anhidru.

e) Nu conține adaos de alcool etilic de origine agricolă rectificat, diluat sau nu.

f) Nu este aromatizat.

g) Pentru completarea gustului se utilizează siropul de zahăr. Produsul finit poate conține maximum 10 g/dm³ de îndulcitor, exprimat în zahăr invertit.

h) Pentru adaptarea culorii poate fi utilizat doar caramelul de zahăr.

i) Pentru ca rachiul de cereale să fie comercializat sub denumirea legală de „brandy de cereale”, acesta trebuie să fie obținut prin distilarea la mai puțin de 95 % vol. a unui must fermentat de boabe de cereale întregi, prezentând caracteristicile organoleptice specifice materiilor prime utilizate.

j) În denumirea legală „rachiu de cereale” sau „brandy de cereale”, cuvântul „cereale” poate fi substituit cu numele cerealei utilizate în mod exclusiv pentru producerea băuturii respective.

40. Rachiu de cidru de mere, rachiu de cidru de pere și rachiu de cidru de mere și de pere

a) Rachiul de cidru de mere, rachiul de cidru de pere și rachiul de cidru de mere și de pere sunt băuturi alcoolice tari fabricate din distilate de cidru de mere, sau

de cidru de pere, sau de cidru de mere și de pere cu sau fără învechire ulterioară în contact cu lemnul.

b) Concentrația alcoolică este de minimum 37,5 % vol.

c) Pentru completarea gustului se utilizează siropul de zahăr. Produsul finit poate conține maximum 15 g/dm³ de îndulcitor, exprimat în zahăr invertit.

d) Concentrația în masă a substanțelor volatile este mai mare sau egală cu 2 g/dm³ alcool anhidru.

Notă: Condițiile de admisibilitate a compuşilor ce fac parte din componența substanțelor volatile sunt indicate în Anexa nr. 3 și se aplică în funcție de materia primă utilizată pentru fabricarea categoriei respective de produs.

e) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 10 g/dm³ alcool anhidru.

f) Pentru adaptarea culorii se utilizează doar caramelul de zahăr.

g) Nu conțin adaos de alcool etilic de origine agricolă rectificat, diluat sau nu.

h) Nu sunt aromatizate;

i) Denumirea este:

- „rachieu de cidru de mere” – pentru băuturile produse exclusiv prin distilarea cidrului de mere;

- „rachieu de cidru de pere” - pentru băuturile produse exclusiv prin distilarea cidrului de pere;

- „rachieu de cidru de mere,, și „rachieu de cidru de pere” - pentru băuturile produse exclusiv prin distilarea cidrului de mere și a cidrului de pere.

41. Rachieu de drojdie sau hefebrand

a) Rachieul de drojdie sau *hefebrand* este o băutură alcoolică tare fabricată prin distilarea la mai puțin de 86% vol. a drojdiei de vin, a drojdiei de bere sau a drojdiei de fructe fermentate cu sau fără învechire ulterioară în contact cu lemnul.

b) Concentrația alcoolică este de minimum 38 % vol.

c) Pentru completarea gustului se utilizează siropul de zahăr. Produsul finit poate conține maximum 20 g/dm³ de îndulcitor, exprimat în zahăr invertit.

d) Concentrația în masă a substanțelor volatile este de minimum 2 g/dm³ alcool anhidru.

e) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 2 g/dm³ alcool anhidru.

f) Poate conține doar adaos de caramel de zahăr în scopul adaptării culorii.

g) Nu conține adaos de alcool etilic de origine agricolă rectificat, diluat sau nu.

h) Nu este aromatizat.

i) Denumirea legală „rachieu de drojdie” sau „hefebrand” se completează cu denumirea materiilor prime utilizate.

42. Rachieu de fructe

a) Rachieul de fructe este o băutură alcoolică tare fabricată din distilat de fructe cu sau fără învechire ulterioară în contact cu lemnul.

b) Concentrația alcoolică, cu excepția țuicii, este de minimum 37,5 % vol.

c) Pentru completarea gustului se utilizează siropul de zahăr. Produsul finit poate conține maximum 18 g/dm³ de îndulcitor, exprimat în zahăr invertit.

d) Concentrația în masă a substanțelor volatile este de minimum 2 g/dm³ alcool anhidru.

Notă: Condițiile de admisibilitate a compuşilor ce fac parte din componența substanțelor volatile sunt indicate în Anexa nr. 3 și se aplică în funcție de materia primă utilizată pentru fabricarea categoriei respective de produs.

e) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 10 g/dm³ alcool anhidru.

- Cu toate acestea, concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum:

1) 12 g/dm³ alcool anhidru pentru rachiurile obținute din următoarele fructe sau bace:

- mere (*Malus domestica* Borkh);
- caise (*Prunus armeniaca* L.);
- prune (*Prunus domestica* L.);
- prune brumării (*Prunus domestica* L.);
- corcodușe (*Prunus domestica* L. subsp. *syriaca* (Borkh.) Janch. ex Mansf.);
- piersici (*Prunus persica* (L.) Batsch);
- pere (*Pyrus communis* L.), cu excepția perelor Williams (*Pyrus communis* L. cv „Williams”);

- mure (*Rubus* sect. *Rubus*);

- zmeură (*Rubus idaeus* L.).

2) 13,5 g/dm³ alcool anhidru pentru rachiurile obținute din următoarele fructe sau bace:

- gutui (*Cydonia oblonga* Mill.);
- bace de ienupăr (*Juniperus communis* L. sau *Juniperus oxicedrus* L.);
- pere Williams (*Pyrus communis* L. cv „Williams”);
- coacăze negre (*Ribes nigrum* L.);
- coacăze roșii (*Ribes rubrum* L.);
- măceșe (*Rosa canina* L.);
- boabe de soc (*Sambucus nigra* L.);
- scorușe (*Sorbus aucuparia* L.);
- soarbe (*Sorbus domestica* L.);
- sorb torminal (*Sorbus torminalis* (L.) Crantz);

f) Concentrația în masă a acidului cianhidric, în cazul rachiurilor de fructe cu sămburi, este de maximum 0,07 g/dm³ alcool anhidru.

g) Concentrația în masă a fierului este de la maximum 1,5 mg/dm³.

h) Concentrația în masă a cuprului este de maximum 5 mg/dm³.

i) Nu conține adaos de alcool etilic de origine agricolă rectificat, diluat sau nu.

j) Nu este aromatizat.

k) Nu se colorează. Totodată, culoarea rachiului din fructe care a fost învechit timp de cel puțin un an în contact cu lemnul poate fi ajustată doar cu caramel.

l) Denumirea legală a rachiului de fructe este „rachi de”, urmând numele fructului sau bacei, cum ar fi: rachi de vișine, rachi de cireșe (sau kirsch), rachi de prune (prune, sau prune brumării, sau șliboviță), rachi de corcodușe (corcodușe), rachi de piersici, rachi de mere (Golden Delicious), rachi de pere, rachi de caise, rachi de smochine, rachi de citrice, rachi de struguri, rachi din fructe de arbutus (fructe de arbutus), sau rachi de orice alt fruct cu sau fără bace, cu condiția ca cel puțin 85 % din must să provină din soiuri diferite de mere, pere sau ambele (obstler).

- Această băutură poate fi comercializată și sub denumirea de „wasser” asociată cu denumirea fructului.

- Denumirea „Williams” sau „williams” se utilizează numai pentru punerea în circulație a rachiului de pere produs în exclusivitate din pere din soiul „Williams”.

- În cazul în care există riscul ca una dintre denumirile legale să nu fie ușor înțeleasă de consumatorul final, în descriere, prezentare și etichetare figurează cuvintele „rachiu de”, care pot fi completate cu o explicație.

m) Când două sau mai multe soiuri de fructe sau bace sunt distilate împreună, produsul se comercializează sub denumirea le gală de „rachiu de fructe” și poate fi completată cu numele fiecărei specii de fructe sau bace, în ordinea descrescătoare a cantităților utilizate.

43. Rachiu de gențiană

a) Rachiul de gențiană este o băutură alcoolică tare fabricată în baza unui distilat de gențiană care a fost obținut prin fermentarea rădăcinilor de gențiană cu sau fără adaos de alcool etilic de origine agricolă rectificat.

b) Concentrația alcoolică este de minimum 37,5 % vol.

c) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 1 g/dm³ alcool anhidru.

d) Concentrația în masă a fierului este de la maximum 1,5 g/dm³.

e) Concentrația în masă a cuprului este de maximum 5 mg/dm³.

f) Nu este aromatizat.

44. Rachiu de marc de fructe

a) Rachiul de marc de fructe este o băutură alcoolică tare, obținută din distilat de marc de fructe, cu sau fără învechire ulterioară în contact cu lemnul.

b) Concentrația alcoolică este de minimum 37,5 % vol.

c) Pentru completarea gustului se utilizează siropul de zahăr. Produsul finit poate conține maximum 20 g/dm³ de îndulcitor, exprimat în zahăr invertit.

d) Concentrația în masă a substanțelor volatile este mai mare sau egală cu 2 g/dm³ alcool anhidru.

Notă: Condițiile de admisibilitate a compuşilor ce fac parte din componența substanțelor volatile sunt indicate în Anexa nr. 3 și se aplică în funcție de materia primă utilizată pentru fabricarea categoriei respective de produs.

e) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 15 g/dm³ alcool anhidru.

f) Concentrația în masă a acidului cianhidric este de maximum 0,07 g/dm³ alcool anhidru, în cazul rachiurilor obținute din marcuri de fructe cu sâmburi.

g) Nu conține adaos de alcool etilic de origine agricolă rectificat, diluat sau nu.

h) Pentru adaptarea culorii se utilizează numai caramelul de zahăr.

i) Nu este aromatizat.

j) Este comercializat sub denumirea legală de „rachiu de marc de”, urmând numele fructului. Atunci când se utilizează mai multe marcuri de diverse fructe, acesta este comercializat sub denumirea legală de „rachiu de marc de fructe”, care poate fi completată cu denumirea fiecărui fruct în ordinea descrescătoare a cantităților utilizate.

45. Rachiu de stafide sau *raisin brandy*

a) Rachiul de stafide sau *raisin brandy* este o băutură alcoolică tare fabricată exclusiv prin distilarea la mai puțin de 94,5 % vol. a produsului obținut prin fermentarea alcoolică a extractului de stafide de soiurile „Negru de Corint” sau

„Muscato de Alexandria”, astfel încât distilatul să aibă o aromă și un gust specifice materiei prime utilizate.

b) Concentrația alcoolică este de minimum 37,5 % vol.

c) Pentru completarea gustului se utilizează siropul de zahăr. Produsul finit poate conține maximum 20 g/dm³ de îndulcitor, exprimat în zahăr invertit.

d) Concentrația în masă a substanțelor volatile este de minimum 1,25 g/dm³ alcool anhidru.

Notă: Condițiile de admisibilitate a compuşilor ce fac parte din componența substanțelor volatile sunt indicate în Anexa nr. 3 și se aplică în funcție de materia primă utilizată pentru fabricarea categoriei respective de produs.

e) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 2 g/dm³ alcool anhidru.

f) Nu conține adaos de alcool etilic de origine agricolă rectificat, diluat sau nu.

g) Poate conține doar adaos de caramel de zahăr în scopul adaptării culorii.

h) Nu este aromatizat.

46. Rachiul de tescovină de struguri

a) Rachiul de tescovină de struguri este o băutură alcoolică tare fabricată din distilat de tescovină de struguri cu sau fără învechire ulterioară în contact cu lemnul.

b) Concentrația alcoolică este de minimum 37,5 % vol.

c) Pentru completarea gustului se utilizează siropul de zahăr. Produsul finit poate conține maximum 20 g/dm³ de îndulcitor, exprimat în zahăr invertit.

d) Concentrația în masă a substanțelor volatile este egală sau mai mare de 1,4 g/dm³ alcool anhidru.

Notă: Condițiile de admisibilitate a compuşilor ce fac parte din componența substanțelor volatile sunt indicate în Anexa nr. 3 și se aplică în funcție de materia primă utilizată pentru fabricarea categoriei respective de produs.

e) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 10 g/dm³ alcool anhidru.

f) Concentrația în masă a fierului este de maximum 1,5 mg/dm³.

g) Concentrația în masă a cuprului este de maximum 5 mg/dm³.

h) Poate conține doar adaos de caramel de zahăr în scopul adaptării culorii.

i) Nu conține adaos de alcool etilic de origine agricolă rectificat, diluat sau nu.

j) Nu este aromatizat.

47. Rachiul de vin

a) Rachiul de vin este o băutură alcoolică tare fabricată din distilat de vin, învechit sau fără învechire ulterioară în contact cu lemnul de stejar.

b) Concentrația alcoolică este de minimum 37,5 % vol.

c) Pentru completarea gustului se utilizează siropul de zahăr, concentrația în masă a zaharurilor este de maximum 20 g/dm³.

d) Concentrația în masă a substanțelor volatile este egală sau mai mare de 1,25 g/dm³ alcool anhidru.

Notă: Condițiile de admisibilitate a compuşilor ce fac parte din componența substanțelor volatile sunt indicate în Anexa nr. 3 și se aplică în funcție de materia primă utilizată pentru fabricarea categoriei respective de produs.

e) Pentru adaptarea culorii se utilizează numai caramelul de zahăr.

f) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 2 g/dm³ alcool anhidru.

g) Nu conține adaos de alcool etilic de origine agricolă rectificat, diluat sau nu.

h) Nu este aromatizat.

i) În cazul în care rachiul de vin este învechit, acesta poate fi comercializat sub denumirea de „rachiul de vin învechit”, cu condiția că termenul de învechire este de cel puțin 1 an sau, în cazul în care capacitatea butoaielor de stejar este de maximum 1000 dm³ cel puțin 6 luni.

48. Rachiul de (urmat de numele fructului, al bachelor sau al fructului cu coajă lemnoasă) obținut prin macerare sau distilare

a) Rachiul de (urmat de numele fructului, al bachelor sau al fructului cu coajă lemnoasă) obținut prin macerare și distilare este o băutură alcoolică tare:

1) produsă prin macerarea fructelor, bachelor sau a fructelor cu coajă lemnoasă enumerate la subpunctul 2), parțial fermentate sau nefermentate în alcool etilic de origine agricolă și/sau distilat, obținut din astfel de fructe, bace sau fructe cu coajă lemnoasă, urmată de distilarea la mai puțin de 86 % vol. Cantitatea de alcool etilic de origine agricolă rectificat și/sau distilat din acel fruct, bace sau fruct cu coajă lemnoasă, adăugată la 100 kg de fructe, bace sau fructe cu coajă lemnoasă la macerare este de maximum 20 dm³;

2) obținută din următoarele fructe sau bace:

aronia (*Aronia* Medik. nom cons.);

scoruș negru [*Aronia melanocarpa* (Michx.) Elliott];

castane (*Castanea sativa* Mill.);

citrice (*Citrus* spp.);

alune (*Corylus avellana* L.);

vuietoare (*Empetrum nigrum* L.);

căpșuni (*Fragaria* spp.);

cătină albă (*Hippophae rhamnoides* L.);

ilex (*Ilex aquifolium* și *Ilex cassine* L.);

coarne (*Cornus mas*);

nuci (*Juglans regia* L.);

mirt (*Myrtus communis* L.);

smochine indiene [*Opuntia ficus-indica* (L.) Mill.];

fructul pasiunii (*Passiflora edulis* Sims);

mălin (*Prunus padus* L.);

porumbe (*Prunus spinosa* L.);

coacăze negre (*Ribes nigrum* L.);

coacăze albe (*Ribes niveum* Lindl.);

coacăze roșii (*Ribes rubrum* L.);

agrișe (*Ribes uva-crispa* L. syn. *Ribes grossularia*);

măceșe (*Rosa canina* L.);

fructe de *Rubus arcticus* (*Rubus arcticus* L.);

mure galbene (*Rubus chamaemorus* L.);

mure (*Rubus* sect. *Rubus*);

zmeură (*Rubus idaeus* L.);

boabe de soc (*Sambucus nigra* L.);

scorușe (*Sorbus aucuparia* L.);

soarbe (*Sorbus domestica* L.);

sorb torminal [*Sorbus torminalis* (L.) Crantz];

fructe de *Spondias dulcis* (*Spondias dulcis* Parkinson);
fructe de *Spondias mombin* (*Spondias mombin* L.);
afine din specia *Vaccinium corymbosum* (*Vaccinium corymbosum* L.);
merișoare (*Vaccinium oxycoccos* L.);
afine (*Vaccinium myrtillus* L.);
afin roșu (*Vaccinium vitis-idaea* L.).

b) Concentrația alcoolică este de minimum 37,5 % vol.

c) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 2 g/dm³ alcool anhidru.

d) Nu este aromatizat.

e) Nu se colorează.

f) Prin derogare de la litera e) caramelul poate fi utilizat pentru ajustarea culorii rachii de (completat cu numele fructului, al bachelor sau al fructelor cu coajă lemnoasă) obținut prin macerare și distilare care a fost învechit timp de cel puțin un an în contact cu lemnul.

g) Poate fi îndulcit pentru a completa gustul final. Totuși, produsul finit poate conține maximum 18 g/dm³ de îndulcitori, exprimat în zahăr invertit.

h) În ceea ce privește descrierea, prezentarea și etichetarea, mențiunea „obținut prin macerare și distilare” figurează în descriere, prezentare sau etichetare cu același font, dimensiune și culoare și în același câmp vizual ca mențiunea „rachiu de (completat cu numele fructului, al bachelor sau al fructelor cu coajă lemnoasă)”, iar pe sticle aceasta trebuie să figureze pe eticheta frontală.

49. Rom

a) Romul este o băutură alcoolică tare obținută exclusiv:

1) prin fermentarea alcoolică și distilarea la mai puțin de 96 % vol., fie a melaselor sau siropului provenite din fabricarea zahărului din trestie de zahăr, fie a sucului de trestie de zahăr ca atare, astfel încât produsul distilării să prezinte în mod clar caracteristicile organoleptice specifice romului;

sau

2) prin fermentarea alcoolică și distilarea sucului de trestie de zahăr, care prezintă caracteristicile aromatice specifice romului și care are un conținut în substanțe volatile mai mare sau egal cu 2,25 g/dm³ alcool anhidru. Această băutură poate fi introdusă pe piață cu mențiunea „agricol” adăugată denumirii de vânzare „rom”.

b) Concentrația alcoolică este de minimum 37,5 % vol.

c) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 2 g/dm³ alcool anhidru.

d) Pentru adaptarea culorii poate fi utilizat doar caramelul de zahăr.

e) Nu conține adaos de alcool etilic de origine agricolă rectificat, diluat sau nu.

f) Nu este aromatizat.

g) În cazul DO sau IG, denumirea legală de rom poate fi completată cu termenul „traditionnel” sau „tradicional”, cu condiția ca romul în cauză să fi fost produs prin distilare la mai puțin de 90 % vol., după fermentarea alcoolică a materiilor prime producătoare de alcool care provin exclusiv din locul de producție avut în vedere; și să aibă un conținut de substanțe volatile mai mare sau egal cu 225 de grame per hectolitru de alcool 100 % vol.; și să nu fie îndulcit.

50. Sake

a) Sake este o băutură alcoolică produsă din orez (decorticat sau nedecorticat) fermentat.

b) Concentrația alcoolică este de minimum 15 % vol.

c) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 1 g/dm³ alcool anhidru.

d) Poate fi îndulcită, colorată, nefiltrată.

51. Sambuca

a) *Sambuca* este un lichior incolor cu aromă de anason:

1) care conține distilate de anason (*Pimpinella anisum* L.), de anason în formă de stea (*Illicium verum* L.) sau de alte plante aromatice;

2) cu concentrația în masă a zahărului, exprimată în zahăr invertit, de minimum 350 g/dm³;

3) cu concentrația în masă a anetolului de la 1 până la 2 g/dm³.

b) Concentrația alcoolică este de minimum 38 % vol.

c) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 1 g/dm³ alcool anhidru.

d) I se aplică prevederile referitoare la utilizarea aromelor și substanțelor aromatice la fabricarea lichiorurilor, prevăzute la punctul 25 din prezenta anexă.

e) Nu se colorează.

f) Denumirea legală poate fi completată cu termenul „lichior”.

52. Sloe gin

a) *Sloe gin* este un lichior obținut prin macerarea porumbelor (*Prunus Spinosa*) în gin, la care se poate adăuga suc de porumbe.

b) Concentrația alcoolică este de minimum 25 % vol.

c) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 1 g/dm³ alcool anhidru.

d) I se aplică prevederile referitoare la utilizarea aromelor și substanțelor aromatice la fabricarea lichiorurilor, prevăzute la punctul 25 din prezenta anexă.

e) Denumirea „*Sloe gin*” poate fi completată cu termenul „lichior”.

53. Tequila

a) Tequila este o băutură alcoolică tare fabricată exclusiv din distilat obținut prin fermentarea alcoolică a plantei Agava, astfel încât distilatul să aibă o aromă și un gust specifice materiei prime utilizate.

b) Concentrația alcoolică este de minimum 37,5 % vol.

c) Concentrația în masă a substanțelor volatile este de minimum 0,7 g/dm³ alcool anhidru.

d) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 1 g/dm³ alcool anhidru.

e) Nu conține adaos de alcool etilic de origine agricolă rectificat, diluat sau nu.

f) Poate conține doar adaos de caramel de zahăr în scopul adaptării culorii.

g) Nu este aromatizat.

54. Țuică

a) Țuica este un rachiu de fructe fabricat din distilat de prune de diverse soiuri, cu sau fără învechire ulterioară în contact cu lemnul.

b) Concentrația alcoolică este de minimum 24 % vol.

c) Concentrația în masă a zaharurilor este de maximum 25 g/dm³.

d) Concentrația în masă a substanțelor volatile este egală sau mai mare de 2 g/dm³ alcool anhidru.

Notă: Condițiile de admisibilitate a compuşilor ce fac parte din componența substanțelor volatile sunt indicate în Anexa nr. 3 și se aplică în funcție de materia primă utilizată pentru fabricarea categoriei respective de produs.

e) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 12 g/dm³ alcool anhidru.

f) Concentrația în masă a acidului cianhidric este de maximum 0,07 g/dm³ alcool anhidru.

g) Nu conține adaos de alcool etilic de origine agricolă rectificat, diluat sau nu.

h) Nu este aromatizată cu arome naturale și/sau substanțe aromatice naturale sau identic naturale.

i) Nu conține coloranți în scopul adaptării culorii.

55. Văkevã glögi sau spritglögg

a) *Văkevã glögi* sau *spritglögg* este o băutură alcoolică obținută prin aromatizarea vinului sau produselor vitivinicole și alcoolului etilic de origine agricolă rectificat cu aromă naturală și/sau substanțe aromatice naturale, și/sau substanțe aromatice identic naturale de cuișoare și/sau scorțișoară, prin utilizarea unuia dintre următoarele procedee: macerare și/sau distilare; distilarea alcoolului în prezența unor părți din plantele menționate; adăugarea de substanțe aromatice naturale și/sau identic naturale de cuișoare, și/sau scorțișoară, sau o combinație a acestor metode.

b) Concentrația alcoolică este de minimum 15 % vol.

c) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 1 g/dm³ alcool anhidru.

d) La producere pot fi utilizate și alte extracte vegetale aromatizate, arome naturale și/sau substanțe aromatice naturale, și/sau substanțe aromatice identic naturale, dar aroma de cuișoare și scorțișoară trebuie să fie predominantă.

e) Conținutul de vin sau de produse vitivinicole trebuie să constituie maximum 50 % din produsul finit.

56. Vodca

a) Vodca este o băutură alcoolică tare fabricată din alcool etilic de origine agricolă:

1) obținută prin fermentare cu ajutorul drojdiei din:

- cartofi sau cereale sau ambele;

- alte materii prime agricole

2) rectificat prin diluare cu apă condiționată, tratarea soluției hidroalcoolice cu absorbânți speciali, inclusiv cu cărbune activ, cu sau fără adaos de ingrediente pentru atenuarea gustului.

b) Concentrația alcoolică este de minimum 37,5 % vol.

c) Concentrația în masă a substanțelor volatile (alcooli superiori, aldehidele, esterii, acizii liberi) și alcoolului metilic sunt cele prevăzute pentru alcoolul etilic de origine agricolă rectificat conform categoriei utilizate (a se vedea Anexa nr. 2).

d) Alcalinitatea – volumul de acid clorhidric cu concentrația $c(\text{HCl})=0,1$ mol/dm³, consumat la titrarea 100 cm³ de vodcă, în funcție de alcoolul etilic de origine agricolă rectificat utilizat – este de maximum 3 cm³.

e) Singurele arome care pot fi utilizate la fabricarea vodcii sunt compuși aromatici naturali prezenți în materia primă utilizată. Suplimentar, produsului i se pot conferi caracteristici organoleptice speciale, altele decât o aromă predominantă.

f) Poate fi îndulcită pentru a completa gustul final. Totuși, produsul finit poate conține maximum 8 g/dm³ îndulcitori, exprimat în zahăr invertit.

g) Nu se colorează.

h) Vodca îmbuteliată poate conține un element decorativ de origine vegetală.

i) Descrierea, prezentarea sau etichetarea vodcii care nu este produsă exclusiv din cartofi sau din cereale sau din ambele, poartă în mod vizibil indicația „produsă din...”, completată cu denumirea materiei prime utilizate la producerea alcoolului etilic de origine agricolă. Această indicație figurează în același câmp vizual cu denumirea legală.

j) Termenul „vodcă” poate fi înlocuit cu „vodka” și „votca”.

57. Vodcă aromatizată

a) Vodca aromatizată este vodca căreia i s-a conferit o aromă și un gust specific, diferite de cele ale materiei prime utilizate, prin adaosul aromelor naturale și/sau substanțelor aromatice naturale sau identic naturale.

b) Concentrația alcoolică este de minimum 37,5 % vol.

c) Concentrația în masă a alcoolului metilic sunt cele prevăzute pentru alcoolul etilic de origine agricolă rectificat utilizat (a se vedea Anexa nr. 2).

d) Poate fi îndulcită, cupajată, maturată sau colorată.

e) Produsul finit poate conține maximum 100 g/dm³ de îndulcitor, exprimat în zahăr invertit.

f) Denumirea legală a vodcii aromatizate poate fi și denumirea și „votcă” sau „vodka” combinată cu denumirea eventualei arome predominante.

58. Whisky sau Whiskey

a) Whisky sau Whiskey este o băutură alcoolică tare fabricată exclusiv:

1) prin distilarea unui must de malț de cereale cu sau fără boabe întregi de alte cereale, care a fost:

- zaharificat prin diastaza malțului pe care îl conține, cu sau fără adaosul altor enzime naturale;

- fermentat sub acțiunea drojdiei;

2) prin una sau mai multe distilări la mai puțin de 94,8 % vol., astfel încât produsul distilării să aibă o aromă și un gust specifice materiilor prime utilizate;

3) prin învechirea distilatului final timp de cel puțin 3 ani în butoaie de lemn cu o capacitate de maximum 700 dm³.

Distilatul final, la care se poate adăuga doar apă și caramel de zahăr (în scopul adaptării culorii), păstrează culoarea, aroma și gustul specifice procesului de producție indicat la litera a) subpunctele 1), 2) și 3).

b) Concentrația alcoolică este de minimum 40 % vol.

c) Concentrația în masă a substanțelor volatile este egală sau mai mare de 0,7 g/dm³ alcool anhidru.

Notă: Condițiile de admisibilitate a compușilor ce fac parte din componența substanțelor volatile sunt indicate în Anexa nr. 3 și se aplică în funcție de materia primă utilizată pentru fabricarea categoriei respective de produs.

d) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 2 g/dm³ alcool anhidru.

- e) Nu conține adaos de alcool etilic de origine agricolă rectificat, diluat sau nu.
- f) Nu este îndulcit, nici pentru completarea gustului, sau aromatizat și nici nu conține alți aditivi afară de caramelul de zahăr, utilizat drept colorant.
- g) Denumirea legală de „*whisky*” sau „*whiskey*” poate fi completată cu termenul „single malt” numai dacă este distilat exclusiv din malț de orz la o singură distilerie.

Anexa nr. 2
la Regulamentul privind definirea,
descrierea, prezentarea și etichetarea
băuturilor ce conțin alcool

Cerințe tehnice de calitate pentru alcoolul etilic de origine agricolă rectificat

1. Caracteristicile organoleptice: lichid incolor, fără miros și gust străin.

2. Caracteristicile fizico - chimice conform tabelului:

Denumirea caracteristicii	Condiții de admisibilitate pentru alcoolul:					
	Categoria - I	„Bază”	„Puritate superioară”	„Extra”	„Lux”	„Alfa”
Concentrația alcoolică, % vol., min.	96,0	96,0	96,2	96,3		
Concentrația în masă a aldehidei acetice, exprimată în alcool anhidru, mg/dm ³ , max.	10	5	4	2		
Concentrația în masă a alcoolilor superiori: 1-propanol, 2-propanol, alcool izobutlic, 1-butanol și alcool izoamilic, exprimată în alcool anhidru, mg/dm ³ , max.	35	5	6	5		
Concentrația în masă a esterilor compuși (metilacetat, etilacetat), exprimată în alcool anhidru, mg/dm ³ , max.	30	13	13	10	5	10
Fracția volumică a alcoolului metilic, exprimată în alcool anhidru, %, max.	0,05	0,05	0,03	0,02	0,02	0,003
Concentrația în masă a acizilor liberi (fără CO ₂), exprimată în alcool anhidru, mg/dm ³ , max.	20	15	15	12	8	12
Prezența furfuralului	Nu se admite					
Proba la puritate cu acid sulfuric	Conform					
Proba la oxidabilitate la 20 °C, min.	10	20	15	20	22	20

Anexa nr. 3
la Regulamentul privind definirea,
descrierea, prezentarea și etichetarea
băuturilor ce conțin alcool

Cerinte tehnice de calitate pentru distilatele de origine agricolă

1. Caracteristicile organoleptice: incoloră, cu aromă și gust specifice materiilor prime din care au fost obținute, fără nuanțe străine în aromă și gust.

2. Caracteristicile fizico-chimice conform tabelului:

Denumirea caracteristicii	Condiții de admisibilitate pentru :						
	distilat de vin	distilat de tescovină de struguri	distilat de cereale	distilat de cidru de mere/cidru de pere	distilat de fructe/marc de fructe	distilat de drojdie de vin	distilat aromatic
Concentrația alcoolică, % vol., max.	86,0						60,0-80,0
Concentrația în masă a substanțelor volatile, g/dm ³ alcool anhidru, min., inclusiv:	1,25	1,4	0,7	2,0	2,0	1,25	Conform materiei prime utilizate
- alcooli superiori;	1,0-6,0	1,0-6,0	0,5-6,0	1,5-6,0	1,5-6,0	1,0-6,0	
- aldehide exprimate în aldehydă acetică;	0,01-0,5	0,01-0,5	0,01-0,5	0,01-0,5	0,01-0,8	0,01-0,5	
- esterii medii, exprimați în etilacetat.	0,1-2,5	0,15-2,5	0,1-2,5	0,1-3,5	0,1-3,8	0,1-2,5	
Concentrația în masă a acizilor volatili, exprimată în acid acetic, g/dm ³ alcool anhidru	0,02-1,5						
Concentrația în masă a alcoolului metilic, g/dm ³ alcool anhidru, max.	2,0	10,0	2,0	10,0	10,0*/15, 0	2,0	
Concentrația în masă a dioxidului de sulf total, mg/dm ³ , max.	45						

Concentrația în masă a acidului cianhidric, g/dm ³ alcool anhidru, max.	-	0,07**	-	
Concentrația în masă a fierului, mg/dm ³ , max.	1,5			
Concentrația în masă a cuprului, mg/dm ³ , max.	8,0			
Pentru distilatele învechite cel puțin 3 ani				-
Concentrația în masă a extractului sec total, g/dm ³ , min.	0,8			-
Concentrația în masă a substanțelor tanante, g/dm ³ , min.	0,1			-
Densitatea optică, $\lambda=440\text{nm}$, min.	0,1			-
Concentrația în masă a furfurolului g/dm ³ alcool anhidru, max.	5,0			-
*Concentrația în masă a alcoolului metilic pentru distilatele obținute din fructe de anumite specii, conform pct. 42, anexa nr.1 la Regulament.			-	-
** Concentrația în masă a acidului cianhidric se determină în distilatele obținute din fructe cu sâmburi sau din marc de fructe cu sâmburi.			-	-

Anexa nr. 4
la Regulamentul privind definirea,
descrierea, prezentarea și etichetarea
băuturilor ce conțin alcool

**Declarația de fabricare și/sau de circulație a alcoolului etilic de origine agricolă
și a distilatelor de origine agricolă în anul _____**

Datele declarantului:

Denumirea agentul economic, forma organizatorică juridică, codul fiscal/IDNO

Seria, numărul și data eliberării licenței, termenul de valabilitate al licenței

Genul de activitate licențiat

Adresa juridică și adresa de desfășurare a genului de activitate licențiat

Tel.; e-mail _____

Datele declarate despre produs:[illegible]

Alcool etilic rectificat din struguri															
Alcool etilic rectificat din melasă															
<i>Altele:</i>															
Alcool etilic denaturat															
Distilat de origine agricolă, total															
<i>inclusiv</i>															
Distilat de vin															
Distilat de cereale															
Distilat de fructe															
Distilat de tescovină de struguri															
Distilat de drojdie de vin															
Distilat de marc de fructe															
Distilat de cidru de mere sau de cidru de pere															
Distilat aromatic															

Data _____

Semnătura declarantului _____

L. Ș.

Date de contact ale persoanei responsabile

Anexa nr. 5
la Regulamentul privind definirea,
descrierea, prezentarea și etichetarea
băuturilor ce conțin alcool

**Declarația de fabricare și/sau de circulație a băuturilor ce conțin alcool
pentru anul _____**

Datele declarantului:

Denumirea agentul economic, forma organizatorică juridică, codul fiscal/IDNO

Seria, numărul și data eliberării licenței, termenul de valabilitate al licenței

Genul de activitate licențiat

Adresa juridică și adresa de desfășurare a genului de activitate licențiat

Tel.; e-mail

Datele declarate despre băuturi, după caz:

Grupa de băuturi	Cantitatea fabricată în anul ____		Cantitatea importată în anul ____		Stocul (la data de 31 decembrie ____)		Notă
	mii dal	mii sticle	mii dal	mii sticle	mii dal	mii sticle	
Băuturi ce conțin alcool, total							
<i>inclusiv:</i>							
Băuturi slab alcoolice, total:							
<i>Inclusiv: (de specificat grupa de băutură conform anexei nr. 1)</i>							
Băuturi alcoolice cu un conținut redus de alcool, total:							
<i>Inclusiv: (de specificat grupa de băutură conform anexei nr. 1)</i>							
Băuturi alcoolice, total:							

<i>Inclusiv: (de specificat grupa de băutură conform anexei nr. 1)</i>							
Băuturi alcoolice tari, total							
<i>Inclusiv: (de specificat grupa de băutură conform anexei nr. 1)</i>							

Data_____

Semnătura declarantului _____

L. Ș.

Date de contact ale persoanei responsabile

Anexa nr. 6
la Regulamentul privind definirea,
descrierea, prezentarea și etichetarea
băuturilor ce conțin alcool

DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

nr. _____ din _____

Emitentul _____, IDNP _____, cu sediul în _____,
str. _____ nr. _____, tel. _____, e-mail _____,

Declar pe propria răspundere că produsul, specificat în tabelul de mai jos, plasat pe piață pentru consum uman direct, este produs în conformitate cu actele normative din domeniul băuturilor ce conțin alcool. Proba prezentată este o probă medie și corespunde în totalitate caracteristicilor lotului pentru care s-a efectuat buletinul de analiză/raport de încercare. Sunt de acord cu accesul instituțiilor abilitate pentru verificarea datelor în evidențele unității.

tabel:

<i>Denumirea produsului</i>	<i>Grupa (categoria)</i>	<i>Nr. lotului</i>	<i>Cantitatea</i>	<i>Data îmbutelierii</i>	<i>Temperatura de păstrare</i>

Buletinul de analiză/raport de încercare (număr/dată)

_____ este parte componentă a prezentei declarații.

Numele și funcția persoanei împuternicite să semneze declarația în numele producătorului sau al reprezentantului său autorizat:

_____ _____ _____
Nume, prenume semnătura data

L. Ș.