



HOTĂRÎRE
despre aprobarea Codului privind activitatea practică a vinificatorului

nr. 22 din 10.01.2002

Monitorul Oficial al R.Moldova nr.11-12/88 din 17.01.2002

* * *

Abrogat: 15.08.2009

[Hotărîrea Guvernului nr.356 din 11.05.2009](#)

În scopul reglementării mai eficiente a ramurii viticole și ameliorării calității vinurilor moldovenești, Guvernul Republicii Moldova

HOTĂRĂȘTE:

1. Se aprobă Codul privind activitatea practică a vinificatorului (se anexează).
2. Se stabilește că sus-numitul Cod privind activitatea practică a vinificatorului, fiind o reglementare tehnică pentru produsele viticole, este obligatoriu pentru toți producătorii de produse viticole, destinate comercializării, indiferent de tipul de proprietate și forma juridică de organizare.
3. Ministerele și departamentele vor perfectă actele normative de reglementare a producerii și comercializării produselor viticole în conformitate cu prevederile Codului privind activitatea practică a vinificatorului.
4. Se abrogă capitolul III "Producția viticolă" și anexa nr.4 din anexa "Normele tehnice privind pepinieritul viticol, viticultura și vinificația", aprobată prin [Hotărîrea Guvernului Republicii Moldova nr.242 din 19 aprilie 1995](#) (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 1995, nr.27, art.212).

PRIM-MINISTRU
AL REPUBLICII MOLDOVA

Vasile TARLEV

Contrasemnată:

Viceprim-ministru, ministrul
agriculturii și industriei alimentare
Ministrul justiției

Dmitrii Todoroglo
Ion Morei

Chișinău, 10 ianuarie 2002.

Nr.22.

Anexă
la Hotărîrea Guvernului
Republicii Moldova
nr.22 din 10 ianuarie 2002

CODUL
PRIVIND ACTIVITATEA PRACTICĂ A VINIFICATORULUI

PREAMBUL

Prezentul Cod privind activitatea practică a vinificatorului substituie capitolul III "Producția viticolă"

din anexa "Normele tehnice privind pepinieritul viticol, viticultura și vinificația", aprobată prin [Hotărîrea Guvernului Republicii Moldova nr.242 din 19 aprilie 1995](#), și se constituie din următoarele compartimente:

- clasificarea și condițiile fabricării vinurilor de struguri și altor produse vinicole, obținute pe bază de must și vin;
 - condițiile atribuirii denumirii de origine și particularitățile fabricării vinurilor și altor produse vinicole cu denumire de origine;
 - procedeele tehnologice și materialele utilizate la fabricarea produselor vinicole. Cerințele față de utilajul tehnologic folosit;
 - condițiile de calitate pentru produsele vinicole destinate comercializării;
 - modul de ambalare, etichetare și transportare al produselor vinicole.
- Codul stabilește, de asemenea, termenele de garanție ale produselor vinicole.

1. CLASIFICAREA ȘI CONDIȚIILE FABRICĂRII VINURILOR DE STRUGURI ȘI ALTOR PRODUSE VINICOLE, OBȚINUTE PE BAZĂ DE MUST ȘI VIN

1.1. Vinurile, în funcție de componența soiurilor de struguri din care sînt fabricate, pot fi:

- de soi;
- cu un soi de bază;
- din amestec de soiuri.

1.1.1. Vinurile de soi se obțin prin prelucrarea unui soi de struguri. Se admite prezența a cel mult 15% de struguri de alte soiuri ampelografice, corespunzătoare soiului respectiv după specia botanică și culoarea boabelor.

1.1.2. Vinurile cu un soi de bază se obțin prin sepajul strugurilor la recoltare sau prelucrare, ori la cupajarea vinurilor materie primă cu ponderea soiului de bază de cel puțin 51% și alte unul-două soiuri corespunzătoare soiului de bază după specia botanică.

1.1.3. Vinurile din amestec de soiuri se obțin prin vinificarea strugurilor de o specie botanică culeși separat sau laolaltă, sau prin cupajarea vinurilor materie primă dintr-un sortiment de soiuri.

[Pct.1.1 în redacția [Hot.Guv. nr.78 din 02.02.04](#), în vigoare 13.02.04]

1.2. După culoare vinurile se împart în:

- albe;
- roze;
- roșii.

1.3. Vinurile, în funcție de calitate și termenul de maturare, se clasifică în următoarele categorii:

- de consum curent;
- de calitate superioară.

1.3.1. Vinurile de consum curent se clasifică în următoarele grupuri:

- tinere;
- obișnuite.

1.3.1.1. Vinurile tinere se comercializează îmbuteliate sau în vrac în anul de recoltare a strugurilor.

1.3.1.2. Vinurile obișnuite se comercializează îmbuteliate sau în vrac începînd cu anul ce urmează anului în care au fost recoltați strugurii.

1.3.2. Vinurile de calitate superioară, în funcție de caracteristicile lor calitative, se împart în următoarele grupuri:

- mature;
- de colecție.

1.3.2.1. Vinurile mature se obțin din soiuri de struguri cu însușiri calitative superioare și se maturează în vase vinicole tehnologice cel puțin 6 luni.

1.3.2.2. Vinurile de colecție sînt vinuri care, după maturare în vase vinicole tehnologice, se învechesc suplimentar la sticlă cel puțin 2,5 ani.

1.4. Vinurilor și altor produse vinicole li se pot atribui denumiri de origine.

Vinurile și alte produse vinicole cu denumire de origine reprezintă produsele, ale căror caracteristici sînt specifice originii lor geografice.

1.5. Vinurile, în funcție de tehnologia de producere, se clasifică în două categorii:

- naturale;
- speciale.

1.5.1. Vinurile naturale se obțin prin fermentarea alcoolică completă sau parțială a strugurilor, mustuielii sau mustului și conțin alcool etilic de origine naturală.

Vinurile naturale, în funcție de compoziția chimică, se împart în următoarele grupuri:

a) vinuri de consum curent tinere cu concentrația alcoolică de cel puțin 8,5% vol. și concentrația în masă a zaharurilor pentru:

- seci – cel mult 4 g/dm³;
- demiseci – 5-25 g/dm³;
- demidulci – 30-80 g/dm³;

b) vinuri de consum curent obișnuite cu concentrația alcoolică de cel puțin 8,5% vol. și concentrația în masă a zaharurilor pentru:

- seci – cel mult 4 g/dm³;
- demiseci – 5-25 g/dm³;
- demidulci – 30-80 g/dm³;

c) vinuri de calitate superioară cu concentrația alcoolică de cel puțin 10% vol. și concentrația în masă a zaharurilor pentru:

- seci – cel mult 3 g/dm³;
- demiseci – 5-25 g/dm³;
- demidulci – 30-80 g/dm³.

Concentrația în masă a acizilor titrabili în vinurile naturale este de 4-8 g/dm³.

[Pct.1.5.1 modificat prin [Hot.Guv. nr.78 din 02.02.04](#), în vigoare 13.02.04]

1.5.2. Vinurile speciale se obțin din struguri, mustuală, must sau vinuri materie primă cu aplicarea unor procedee tehnologice speciale, ce le atribuie însușiri organoleptice specifice.

Vinurile speciale, în funcție de compoziția chimică și procedeele tehnologice aplicate, se clasifică în următoarele grupuri:

- vinuri alcoolizate;
- vinuri aromatizate;
- vinuri peliculare;
- vinuri efervescente.

[Pct.1.5.2 modificat prin [Hot.Guv. nr.78 din 02.02.04](#), în vigoare 13.02.04]

1.5.2.1. Vinurile alcoolizate se fabrică cu adaos de alcool etilic rafinat de struguri sau obținut din materie primă alimentară, utilizînd componenți de cupaj speciali și procedee tehnologice autorizate.

Vinurile alcoolizate se împart în tari și de desert.

Concentrația alcoolului etilic de origine naturală a vinurilor alcoolizate tari trebuie să fie de cel puțin 3 % vol.

Concentrația alcoolică a vinurilor alcoolizate tari este de 17-20% vol., concentrația în masă a zaharurilor – 15-120 g/dm³.

Concentrația alcoolului etilic de origine naturală a vinurilor alcoolizate de desert trebuie să fie de cel puțin 1,2% vol.

Vinurile alcoolizate de desert se împart în:

- demidulci;
- dulci;
- licoroase.

Concentrația alcoolică a vinurilor alcoolizate de desert demidulci este de 12-17% vol., concentrația în masă a zaharurilor – 50-130 g/dm³.

Concentrația alcoolică a vinurilor alcoolizate de desert dulci este de 12-17% vol., concentrația în masă a zaharurilor – 140-200 g/dm³.

Concentrația alcoolică a vinurilor alcoolizate de desert licoroase este de 16-20% vol., concentrația în masă a zaharurilor – 210-300 g/dm³.

Concentrația în masă a acizilor titrabili în vinurile alcoolizate tari și de desert este de 4-8 g/dm³.

[Pct. 1.5.2.1 modificat prin [Hot.Guv. nr.78 din 02.02.04](#), în vigoare 13.02.04]

1.5.2.2. Vinurile aromatizate se obțin prin cupajarea vinurilor materie primă seci cu alcool etilic rafinat, obținut din materie primă alimentară sau din struguri, macerate sau distilate de ingrediente de origine vegetală, zahăr sau alți componenți ce conțin zahăr.

Vinurile aromatizate pot fi:

- seci;
- demisecei;
- demidulci;
- tari;
- de desert.

Concentrația alcoolică a vinurilor aromatizate seci este de 9-11% vol., concentrația în masă a zaharurilor – cel mult 3 g/dm³.

Concentrația alcoolică a vinurilor aromatizate demisecei este de 9-11% vol., concentrația în masă a zaharurilor – 5-25 g/dm³.

Concentrația alcoolică a vinurilor aromatizate demidulci este de 9-11% vol., concentrația în masă a zaharurilor – 30-80 g/dm³.

Concentrația alcoolică a vinurilor aromatizate tari este de 17-20% vol., concentrația în masă a zaharurilor – 15-120 g/dm³.

Concentrația alcoolică a vinurilor aromatizate de desert este de 12-16% vol., concentrația în masă a zaharurilor – 50-200 g/dm³.

Concentrația în masă a acizilor titrabili în vinurile aromatizate este de 4-8 g/dm³.

[Pct. 1.5.2.2 modificat prin [Hot.Guv. nr.78 din 02.02.04](#), în vigoare 13.02.04]

1.5.2.3. Vinurile peliculare se obțin prin xeresarea vinurilor materie primă, alcoolizate în prealabil, până la concentrația alcoolică de 16% vol., utilizând componenți de cupaj autorizați. Concentrația alcoolului etilic de origine naturală trebuie să fie de cel puțin 9% vol.

Vinurile peliculare pot fi:

- seci;
- tari;
- de desert.

Concentrația alcoolică a vinurilor peliculare seci este de 14-16% vol., concentrația în masă a zaharurilor – cel mult 3 g/dm³.

Concentrația alcoolică a vinurilor peliculare tari este de 17-20% vol., concentrația în masă a zaharurilor – 8-50 g/dm³.

Concentrația alcoolică a vinurilor peliculare de desert este de 17-19% vol., concentrația în masă a zaharurilor – 90-200 g/dm³.

Concentrația în masă a acizilor titrabili în vinurile peliculare este de 3-7 g/dm³.

1.5.2.4. Vinurile efervescente sînt vinuri ce conțin dioxid de carbon de origine endogenă sau exogenă și creează în sticle o presiune de cel puțin 50 kPa la temperatura de 20°C.

În funcție de originea dioxidului de carbon, vinurile efervescente se împart în:

- vinuri spumante;
- vinuri perlante (frizante);

- vinuri petiante;
- vinuri spumoase.

Vinurile spumante sînt vinuri efervescente, impregnate cu dioxid de carbon de origine endogenă, fabricate prin fermentația secundară a vinurilor materie primă la sticlă, rezervoare sau sisteme de rezervoare ermetice, ce exercită în butelii o presiune excedentară de cel puțin 350 kPa la temperatura de 20°C.

Vinurile spumante, în funcție de metoda de șampanizare, se împart în:

- "Spumant clasic";
- "Spumant natural".

Vinurile "Spumant clasic" se fabrică prin fermentația secundară a vinurilor materie primă de struguri la sticlă prin metoda Champenoise.

Vinurile "Spumant natural" se fabrică prin fermentația secundară a vinurilor materie primă de struguri în rezervoare sau sisteme de rezervoare ermetice.

Vinurile spumante, în funcție de componența cupajului, se împart în:

- "Spumant clasic alb";
- "Spumant clasic special";
- "Spumant natural alb";
- "Spumant natural special".

Vinurile "Spumant clasic alb" se obțin prin fermentația secundară la sticlă a amestecului de tiraj din vinuri materie primă albe, licoare de tiraj, maia de levuri selecționate și adjuvanți.

Vinurile "Spumant clasic special" se obțin prin fermentația secundară la sticlă a amestecului de tiraj din vinuri materie primă albe cu aromă de muscat, roze sau roșii, licoare de tiraj, maia de levuri selecționate și adjuvanți.

Vinurile "Spumant natural alb" se obțin prin fermentația secundară în rezervoare sau sisteme de rezervoare ermetice a amestecului de rezervor din vinuri materie primă albe fără aromă, licoare de rezervor și maia de levuri selecționate.

Vinurile "Spumant natural special" se obțin prin fermentația secundară în rezervoare sau sisteme de rezervoare ermetice a amestecului de rezervor din vinuri materie primă albe cu aromă, roze sau roșii, licoare de rezervor și maia de levuri selecționate.

Vinurile spumante se împart în funcție de termenul de maturare.

Vinurile "Spumant clasic alb" și "Spumant clasic special" se divizează în:

- vinuri mature, cu termenul de maturare la sticlă de la data tirajului de cel puțin 9 luni ;
- vinuri de colecție, cu termenul de învechire la sticlă de la data tirajului de cel puțin 2,5 ani.

Vinurile "Spumant natural alb" și "Spumant natural special" se divizează în:

– vinuri mature, cu termenul de maturare după terminarea procesului de șampanizare de cel puțin 6 luni;

- vinuri obișnuite, fără maturare.

Concentrația alcoolică a vinurilor spumante trebuie să fie de 10,5-12,5% vol. pentru "Spumant clasic alb" și "Spumant clasic special" și de 10,0-12,5% vol. pentru "Spumant natural alb" și "Spumant natural special", concentrația în masă a acizilor titrabili - 5-8 g/dm³. În funcție de concentrația în masă a zaharurilor, exprimată în grame pe decimetru cub (g/dm³), ele pot fi:

pentru "Spumant clasic alb" și "Spumant clasic special"

extra brut	max.6
brut	7-15
extra sec	16-20
sec	21-33
demisec	34-50
dulce	51-80

pentru "Spumant natural alb" și "Spumant natural special"

brut	max.15
------	--------

sec	16-20
demisec	21-40
demidulce	41-60
dulce	61-80

Vinurile perlante sînt vinuri efervescente, impregnate cu dioxid de carbon de origine endogenă sau exogenă, fabricate prin fermentația secundară la sticlă, în rezervoare sau sisteme de rezervoare ermetice a amestecului din vinuri materie primă, licoare și maia de levuri selecționate sau prin impregnarea cu dioxid de carbon de origine exogenă a amestecului din vinuri materie primă, zahăr sau alți componenți ce conțin zahăr cu sau fără adaos de extracte naturale sau distilate de plante, uleiuri, esențe și exercită în butelii o presiune excedentară cuprinsă între 50 și 200 kPa la temperatura de 20°C.

Concentrația alcoolică a vinurilor perlante trebuie să fie de 9-12% vol., concentrația în masă a acizilor titrabili – 4-8 g/dm³. În funcție de concentrația în masă a zaharurilor, exprimată în grame pe decimetru cub (g/dm³), ele pot fi:

– seci	10-20
– demiseци	21-30
– demidulci	31-50
– dulci	51-70

Vinurile petiante sînt vinuri efervescente, impregnate cu dioxid de carbon de origine endogenă, fabricate prin fermentația malolactică sau fermentația zahărului remanent în vase vinicole, și exercită la sticlă o presiune excedentară de cel puțin 50 kPa la temperatura de 20°C.

Concentrația alcoolică a vinurilor petiante trebuie să fie de 8,5-11,0% vol., concentrația în masă a acizilor titrabili – 5-8 g/dm³, concentrația în masă a zaharurilor – 10-40 g/dm³.

Vinurile spumoase sînt vinuri efervescente, fabricate prin impregnarea cu dioxid de carbon de origine exogenă a cupajului din vinuri materie primă și licoare cu sau fără adaos de extracte sau distilate de plante, uleiuri, esențe sau altor componenți aromatici, și exercită în butelii o presiune excedentară de cel puțin 200 kPa la temperatura de 20°C.

Concentrația alcoolică a vinurilor spumoase trebuie să fie de 8,5-12,0% vol., concentrația în masă a acizilor titrabili – 5-8 g/dm³. În funcție de concentrația în masă a zaharurilor, exprimată în grame pe decimetru cub (g/dm³), ele pot fi:

– demiseци	20-35
– demidulci	36-50
– dulci	51-70.

[Pct.1.5.2.5 exclus prin [Hot.Guv. nr.78 din 02.02.04](#), în vigoare 13.02.04]

1.6. Din produsele fabricate pe bază de struguri, must sau vin materie primă mai fac parte:

- "Mustul";
- mustul tăiat (mustul sulfitat, mustul alcoolizat);
- mistela;
- sucurile concentrate (suc concentrat, must concentrat în vid, becmes);
- sucul natural;
- sucul reconstituit;
- sucul desulfitat;
- sucul dealcoolizat;
- distilatul de vin crud;
- distilatul de vin învechit (maturat);
- divinurile;
- alcoolul etilic de vin;

- alcoolul etilic de struguri brut;
- alcoolul etilic de struguri rafinat;
- băuturile tari de struguri;
- brandy.

Compoziția chimică și calitatea produselor vinicole trebuie să corespundă cerințelor documentelor normative în vigoare.

1.6.1. "Must" – băutură obținută din must de struguri și comercializată în campania de vinificație.

1.6.2. Must tăiat – must de struguri cu concentrația alcoolului etilic de origine naturală de cel mult 1% vol., în care procesul fermentației alcoolice este oprit prin aplicarea unui procedeu tehnologic autorizat:

must sulfitat – must tăiat, obținut prin administrarea în mustul proaspăt a unor doze excesive de dioxid de sulf;

must alcoolizat – must tăiat, obținut prin alcoolizarea mustului proaspăt pînă la concentrația alcoolică de cel mult 16% vol.

1.6.3. Mistelă – must proaspăt alcoolizat pînă la concentrația alcoolică de cel puțin 16% vol.

1.6.4. Sucuri concentrate – produse obținute prin deshidratarea parțială a mustului proaspăt sau tăiat, efectuată prin procedee tehnologice autorizate:

suc concentrat, must concentrat în vid – produse obținute prin deshidratarea parțială a mustului proaspăt sau tăiat în instalații cu vid sau de alte tipuri ;

becmes – produs caramelizat, obținut prin deshidratarea parțială a mustului proaspăt sau tăiat prin fierbere la foc direct.

1.6.5. Suc natural – produs finit, obținut din must proaspăt prin aplicarea tratamentelor de conservare și stabilizare autorizate.

1.6.6. Suc reconstituit – suc obținut din suc (must) concentrat prin diluare cu apă.

1.6.7. Suc desulfitat – suc obținut prin desulfizarea mustului sulfitat în instalații speciale.

1.6.8. Suc dezalcoolizat – suc obținut prin evaporarea alcoolului etilic din mustul alcoolizat în instalații speciale.

1.6.9. Distilat de vin crud – produs obținut prin distilarea vinurilor materie primă cu concentrația alcoolică de cel puțin 8% vol.

La prepararea distilatului de vin crud este interzisă folosirea vinurilor materie primă de soiuri hibride, vinurilor materie primă cu concentrația în masă a acidului sulfuros total mai mare de 35 mg/dm³, vinurilor materie primă bolnave, cu diferite defecte și aromă specifică pronunțată.

1.6.10. Distilat de vin învechit – produs obținut prin învechirea distilatului de vin crud în prezența lemnului de stejar, pregătit în modul stabilit.

Distilatul de vin învechit se folosește drept component de bază la producerea divinurilor.

1.6.11. Divinul este băutură alcoolică, fabricată din distilate de vin învechite ce corespund după vîrstă, componență și calitate cerințelor, pentru distilatele de vin maturate cel puțin 3 ani, cu adaos de apă dedurizată, sirop de zahăr și, în caz de necesitate, caramel de zahăr și ape alcoolizate pînă la obținerea caracteristicilor fizico-chimice stabilite.

[Pct.1.6.11 în redacția [Hot.Guv. nr.626 din 08.06.04](#), în vigoare 18.06.04]

[Pct.1.6.11 în redacția [Hot.Guv. nr.78 din 02.02.04](#), în vigoare 13.02.04]

1.6.12. Alcool etilic de vin – produs obținut prin distilarea vinurilor materie primă cu concentrația alcoolică de cel puțin 4% vol., destinat fabricării băuturilor tari.

1.6.13. Alcool etilic de struguri brut – semifabricat, obținut prin distilarea produselor secundare vinicole sau a vinurilor materie primă.

1.6.14. Alcool etilic de struguri rafinat – produs obținut prin rectificarea alcoolului etilic de struguri brut sau alcoolului etilic de vin.

1.6.15. Băuturi tari de struguri – produse obținute din alcool etilic de struguri rafinat, alcool etilic rafinat, distilat de vin, alcool etilic de vin, alte alcooluri de fructe și pomușoare, cu adaosul componentelor de cupaj autorizate.

1.6.16. Brandy – băutură tare, fabricată prin cupajarea distilatelor și alcoolurilor învechite cel puțin 6 luni, obținute din vinuri materie primă de struguri sau de fructe, alcoolului etilic rafinat, extractelor naturale de substanțe fenolice sau extractului de stejar, apei dedurizate, siropului și caramelului de zahăr.

Concentrația alcoolică a brandy trebuie să fie de 38-42% vol., concentrația în masă a zaharurilor – de cel mult 25 g/dm³.

1.7. Din produsele secundare vinicole fac parte:

- tescovina;
- vinasa;
- borhotul;
- pichetul;
- zeama de difuzie;
- tirighia (piatra de vin);
- mustul de ciorchini.

Compoziția chimică și calitatea produselor secundare vinicole trebuie să corespundă cerințelor documentelor normative în vigoare.

1.7.1. Tescovina este produsul obținut în urma presării strugurilor sau boștinei, format din pielețe, semințe, ciorchini, resturi lichide.

1.7.2. Vinasa – reziduu rezultat din distilarea vinurilor materie primă pentru distilate de vin.

1.7.3. Borhotul – reziduu rezultat din distilarea produselor secundare vinicole.

1.7.4. Pichetul – produs obținut prin spălarea tescovinei cu apă.

1.7.5. Zeama de difuzie – produs obținut prin spălarea tescovinei cu soluții alcaline sau acide.

1.7.6. Tirighia (piatra de vin) – precipitat format din sărurile acidului tartric.

1.7.7. Mustul de ciorchini – produs obținut în urma presării ciorchinilor după desciorchinare.

1.8. Fabricarea și calitatea producției vinicole este reglementată de prezentul Cod, standardele naționale, precum și de documentația normativă și tehnologică aprobată de Departamentul Agroindustrial "Moldova-Vin" și înregistrată în modul stabilit.

[Pct.1.8 modificat prin [Hot.Guv. nr.78 din 02.02.04](#), în vigoare 13.02.04]

2. CONDIȚIILE ATRIBUIRII DENUMIRII DE ORIGINE, CLASIFICAREA, CARACTERISTICILE ȘI PARTICULARITĂȚILE FABRICĂRII VINURILOR ȘI ALTOR PRODUSE VINICOLE CU DENUMIRE DE ORIGINE

Atribuirea denumirii de origine, clasificarea, caracteristicile și particularitățile fabricării vinurilor și altor produse vinicole cu denumire de origine se efectuează conform Regulamentului de producere a vinurilor și altor produse vinicole cu denumire de origine.

[Cap.2 în redacția [Hot.Guv. nr.78 din 02.02.04](#), în vigoare 13.02.04]

3. PROCEDEELE TEHNOLOGICE ȘI MATERIALELE UTILIZATE LA FABRICAREA PRODUSELOR VINICOLE. CERINȚELE FAȚĂ DE UTILAJUL TEHNOLOGIC FOLOSIT

3.1. La fabricarea produselor vinicole se aplică următoarele procedee tehnologice:

- zdrobirea strugurilor, cu sau fără desciorchinare (desbrobonire);
- sepajarea strugurilor de diferite soiuri;
- scurgerea mustului;
- presarea strugurilor nezdobiți sau a boștinei;
- macerarea, termomacerarea strugurilor, mustuielii, macerarea carbonică (menținerea strugurilor întregi în atmosferă de dioxid de carbon), criomacerarea strugurilor și mustuielii;
- tratarea termică a mustuielii și vinurilor materie primă;
- refrigerarea mustului, vinurilor materie primă, divinului;
- pasteurizarea vinurilor materie primă, a sucurilor;
- fermentația alcoolică cu utilizarea maielii de levuri selecționate sau levurilor active uscate, precum și din microflora spontană locală în condiții obișnuite sau în atmosferă de dioxid de carbon;

- fermentația malolactică cu utilizarea mării de bacterii lactice sau bacteriilor active uscate;
- administrarea preparatelor enzimatic;
- limpezirea mustului și vinurilor materie primă prin deburbare, centrifugare, separare, flotare, decantare, filtrare printr-un strat filtrant din materiale speciale (diatomit-kieselgur, perlit, diverse membrane, alte materiale);
- tratarea mustului și vinurilor materie primă cu tanin, bentonită, caolin, cărbune activat, gelatină alimentară, gumă arabică, clei de pește, silicagel, ferocianură de potasiu, tiamină, fitat de potasiu, polivinilpirolidonă;
- aerarea, hiperoxigenarea mustului, vinurilor materie primă;
- impregnarea mustului, vinului materie primă și vinului cu dioxid de carbon (gazificarea);
- sulfitarea mustului, mustuielii, vinurilor materie primă;
- alcoolizarea mustului, mustuielii, vinurilor materie primă;
- desulfurarea mustului, vinurilor materie primă;
- dezalcoolizarea mustului;
- deshidratarea parțială a mustului (concentrarea) la presiune atmosferică, prin crioconcentrare, osmos revers, în vid;
- stabilizarea vinurilor materie primă prin electro-dializă, cu utilizarea acizilor ascorbic, sorbic, metatartric, rășinilor schimbătoare de ioni;
- ridicarea acidității (acidifierea) mustului, mustuielii, vinurilor materie primă cu acid citric sau tartric (cel mult 1 g/dm³);
- depozitarea mustului, vinurilor materie primă în atmosferă de dioxid de carbon, gaze inerte;
- scăderea acidității (dezacidifierea) mustului, vinurilor materie primă cu carbonat de calciu sau carbonat acid de potasiu (cel mult 3 g/dm³), prin fermentația malolactică, refrigerare;
- îmbogățirea mustului cu zaharoză (șaptalizare) sau cu must (suc) de struguri concentrat înainte de fermentare, cu cel mult 30 g/dm³, la fabricarea vinurilor naturale și a vinurilor materie primă destinate fabricării vinurilor efervescente, cu condiția depășirii concentrației minime a zahărului în mustul strugurilor, stipulate în documentele normative în vigoare. Se admite, în anii cu condiții climatice nefavorabile, la decizia organului public central în domeniul vitivinicol, recoltarea strugurilor pentru producerea vinurilor naturale de consum curent și a vinurilor materie primă destinate fabricării vinurilor efervescente, începând cu concentrația minimă a zahărului în must 120 g/dm³, cu îmbogățirea mustului înainte de fermentare cu cel mult 50 g/dm³;
- vinurile obținute cu îmbogățirea mustului prin adiționarea zaharozei (șaptalizare) ori mustului (sucului) concentrat nu trebuie să poseze după fermentare, indiferent de concentrația inițială a zahărului în mustul strugurilor, o tărie alcoolică mai mare: pentru vinurile albe – 12,0% vol., pentru cele roșii – 12,5% vol.;
- întrebuintarea caramelului la fabricarea vinurilor speciale, dacă acest procedeu este prevăzut de documentația tehnologică;
- adăugarea conservanților naturali sau artificiali avizați de Ministerul Sănătății;
- adăugarea în vinurile perlante și spumoase a extractelor sau distilatelor de plante, uleiurilor, esențelor sau altor componente aromati;
- utilizarea maceratelor de ingrediente de origine vegetală la fabricarea vinurilor speciale aromatizate;
- asamblarea, cupajarea musturilor, vinurilor materie primă;
- cupajarea divinurilor, brandy, băuturilor tari de struguri;
- fermentația secundară a vinurilor materie primă sub presiunea dioxidului de carbon;
- pasteurizarea sucurilor, vinurilor materie primă, vinurilor;
- umplerea gurilor;
- pritul (închis, deschis);
- tratarea termică în prezența doagelor sau a talașului de stejar;
- majorarea concentrației în masă a zaharurilor cu cel mult 50 g/dm³ în vinurile materie primă, adăugând sucuri de struguri concentrate, dacă acest procedeu este prevăzut în instrucțiunile tehnologice

referitoare la fabricarea vinului respectiv;

- aplicarea procedeelelor de remuaj, degorjare la fabricarea vinurilor spumante la sticlă;
- xeresarea vinurilor materie primă (maturarea biologică aerobă, utilizând sușe de levuri speciale);
- portweinizarea vinurilor materie primă (tratarea termică cu acces de oxigen în doze mici);
- madeirizarea vinurilor materie primă (tratarea termică cu acces de oxigen în doze excesive);
- maturarea vinurilor materie primă;
- maturarea vinurilor materie primă în prezența doagelor sau a talașului de stejar;
- învechirea (maturarea) distilatelor de vin, divinurilor, alcoolurilor etilice de vin în prezența doagelor sau a talașului de stejar;
- repausul;
- îmbutelierea (la cald, cu pasteurizarea buteliilor, filtrare sterilă, utilizarea acidului sorbic, izobarică);

- ambalarea;
- învechirea vinurilor la sticlă;
- distilarea vinurilor materie primă, a produselor secundare vinicole;
- rectificarea alcoolului etilic de struguri brut, alcoolului etilic de vin.

Se admite aplicarea altor procedee tehnologice, aprobate în modul stabilit.

[Pct.3.1 modificat prin [Hot.Guv. nr.1149 din 18.10.04](#), în vigoare 22.10.04]

3.2. La fabricarea vinurilor și altor produse vinicole se utilizează următoarele materii prime și materiale:

- struguri proaspeți, recoltați manual sau mecanizat;
- must de struguri;
- sucuri de struguri concentrate;
- must de struguri tăiat;
- mistelă;
- suc de struguri natural;
- suc de struguri reconstituit;
- suc de struguri desulfat;
- suc de struguri dezalcoolizat;
- alcool etilic rafinat;
- distilat de vin crud;
- distilat de vin învechit;
- alcool etilic de vin;
- alcool etilic de struguri rafinat;
- alcool etilic de struguri brut;
- ingrediente de origine vegetală;
- zahăr tos;
- zahăr rafinat;
- caramel de zahar;
- levuri de vin selecționate;
- bacterii lactice;
- dioxid de sulf;
- dioxid de carbon lichefiat și gazos;
- cărbune activ;
- clei de pește;
- sânge (albumină, praf);
- gelatină alimentară;
- albuș de ou;
- caolin;
- cazeină, cazeinat;

- alghinat de sodiu;
- lapte degresat;
- gumă arabică;
- bentonită;
- tanin;
- preparate enzimatice;
- plăci filtrante;
- lemn de stejar;
- calciu (carbonat, fitat);
- diatomit-kieselgur;
- perlit;
- potasiu (ferocianură, metabisulfit);
- sodiu (clorură, monosulfură);
- dioxid de siliciu (silicaghel);
- amoniu (clorură, fosfat, sulfat);
- acizi (tartric, citric, metatartric, sorbic, ascorbic, ortofosforic)
- tiamină;
- autolizat de drojdie.

Se admite utilizarea altor substanțe și materiale aprobate pentru vinificație de Ministerul Sănătății.

Nu se admite la fabricarea vinurilor utilizarea apei, extractelor apoase, coloranților și aromelor sintetice.

3.3. Utilajul tehnologic, inventarul și vasele tehnologice vinicole, folosite la prelucrarea strugurilor, fabricarea, îmbutelierea și transportul vinurilor și altor produse vinicole, trebuie să fie confecționate din sau căptușite cu materiale admise de Ministerul Sănătății.

4. CONDIȚIILE DE CALITATE PENTRU PRODUSELE VINICOLE DESTINATE COMERCIALIZĂRII

4.1. Caracteristicile organoleptice ale vinului – limpiditatea, culoarea, aroma (bucetul) și gustul – trebuie să corespundă categoriei și tipului de vin respectiv, fără nuanțe străine.

Vinurile trebuie să fie stabile la îmbuteliere și limpezi.

Vinurile de colecție pot avea sedimente pe pereții și fundul buteliei.

[Pct.4.1 modificat prin [Hot.Guv. nr.78 din 02.02.04](#), în vigoare 13.02.04]

4.2. Prin caracteristicile fizico-chimice, vinurile trebuie să corespundă următoarelor cerințe:

a) concentrația alcoolică, exprimată în procente din volum (% vol.), determinată la temperatura de 20°C, trebuie să corespundă documentelor normative și tehnologice pentru fiecare denumire de vin și să fie de cel puțin 8,5 și de cel mult 20,0;

la export, concentrația alcoolică trebuie să fie de cel puțin 10% vol. – pentru vinurile naturale de consum curent seci și pentru vinurile naturale de consum curent demiseci și demidulci de soi, de cel puțin 9 5% vol. – pentru alte vinuri naturale de consum curent demiseci și demidulci și de cel puțin 9% vol. – pentru vinurile naturale obținute din soiurile de speciile *Vitis Labrusca L.* sau *Vitis Labrusca L.* în amestec cu *Vitis Vinifera L.* Prevederile prezentului alineat intră în vigoare începînd cu 1 ianuarie 2006;

b) concentrația în masă a zaharurilor, exprimată în zahăr reducător în grame pe decimetru cub (g/dm^3), trebuie să corespundă documentelor normative și tehnologice pentru fiecare denumire de vin;

c) concentrația în masă a acizilor titrabili, exprimată în acid tartric în grame pe decimetru cub (g/dm^3), trebuie să corespundă documentelor normative și tehnologice pentru fiecare denumire de vin și să fie de cel puțin 4 și de cel mult 8;

d) concentrația în masă a acizilor volatili, exprimată în acid acetic în grame pe decimetru cub (g/dm^3), trebuie să corespundă documentelor normative și tehnologice pentru fiecare denumire de vin și să fie de cel mult:

– pentru vinurile naturale de consum curent tinere	0,6
de consum curent obișnuite:	
albe	1,2
roze	1,3
roșii	1,5
de calitate superioară:	
albe și roze	1,2
roșii	1,3
– pentru vinurile speciale:	
de consum curent	1,2
de calitate superioară:	
albe și roze	1,0
roșii	1,2
spumante albe, perlante, spumoase	1,0;

e) concentrația în masă a extractului sec nereducător în vinurile de calitate superioară, exprimată în grame pe decimetru cub (g/dm^3), trebuie să fie de cel puțin:

- pentru vinurile naturale albe 16
- pentru vinurile peliculare cu concentrația în masă a zaharurilor de cel mult $10 \text{ g}/\text{dm}^3$ 15
- pentru celelalte vinuri peliculare și pentru vinurile aromatizate seci, demiseci și demidulci albe 17
- pentru celelalte grupuri și tipuri 18;

concentrația în masă a extractului sec nereducător în vinurile naturale de consum curent seci, destinate exportului, exprimată în grame pe decimetru cub (g/dm^3) trebuie să fie de cel puțin:

- pentru vinurile albe și roze 16;
- pentru vinurile roșii 18;
- pentru vinurile de colecție această caracteristică este opțională;

f) concentrația în masă a acidului sulfuros total, exprimată în miligrame pe decimetru cub (mg/dm^3), trebuie să fie de cel mult:

- pentru vinurile naturale demiseci, demidulci, speciale aromatizate demiseci și demidulci 300
- pentru celelalte grupuri și tipuri de vinuri inclusiv liber: 200
- pentru vinurile spumante 20
- pentru celelalte grupuri și tipuri 30;

g) concentrația în masă a acidului sorbic, exprimată în miligrame pe decimetru cub (mg/dm^3), trebuie să fie de cel mult 200 (în caz de utilizare);

h) fracțiunile masice de substanțe toxice, exprimate în miligrame pe kilogram (mg/kg), trebuie să fie de cel mult:

- mercur 0,005
- arsen 0,2
- plumb 0,3
- cadmiu 0,03
- zinc 10,0;

i) concentrația în masă a fierului, exprimată în miligrame pe decimetru cub (mg/dm³), trebuie să fie de:

- pentru vinurile de consum curent 3-15
- pentru vinurile de calitate superioară 3-10
- pentru vinurile spumante albe, spumoase, perlante max.10
- pentru vinurile spumante roșii și roze max.12;

î) concentrația în masă a diglicozidului malvidinei în vinurile naturale seci roșii de soi obținute din struguri de soiurile Cabernet-Sauvignon, Merlot și Pinot Noir, trebuie să fie de cel mult 15 mg/dm³. Reglementarea concentrației în masă a diglicozidului malvidinei intră în vigoare începând cu 1 ianuarie 2008;

j) concentrația în masă a cuprului, exprimată în miligrame pe decimetru cub (mg/dm³), trebuie să fie de cel mult 5;

k) se admit abateri de la normele stabilite pentru fiecare denumire de vin în următoarele limite:

- la concentrația alcoolică $\pm 0,5\%$ vol.
- la concentrația în masă a zaharurilor ± 5 g/dm³ (cu excepția vinurilor seci)
- la concentrația în masă a acizilor titrabili ± 2 g/dm³.

Nu pot fi comercializate vinurile bolnave și cele care prin caracteristicile organoleptice și fizico-chimice nu corespund prezentului Cod, precum și vinurile falsificate, care sînt preparate cu utilizarea produselor și procedeele tehnologice nereglementate de prezentul Cod.

Vinurile, ce nu pot fi comercializate, în fiecare caz concret, pot fi utilizate la fabricarea altor produse.

[Pct.4.2 modificat prin [Hot.Guv. nr.1320 din 13.12.05](#), în vigoare 23.12.05]

[Pct.4.2 completat prin [Hot.Guv. nr.688 din 11.07.05](#), în vigoare 15.07.05]

[Pct.4.2 modificat prin [Hot.Guv. nr.78 din 02.02.04](#), în vigoare 13.02.04]

4.3. Caracteristicile organoleptice și fizico-chimice ale celorlalte produse vinicole trebuie să corespundă cerințelor documentelor normative în vigoare.

5. MODUL DE AMBALARE, ETICHETARE ȘI TRANSPORTARE A PRODUSELOR VINICOLE

5.1. Ambalarea și etichetarea produselor vinicole se efectuează conform documentelor normative în vigoare.

5.2. Etichetarea și marcarea ambalajelor de desfacere

5.2.1. Pe buteliile cu vinuri, divinuri și brandy se aplică etichete, conform documentelor normative în vigoare, aprobate în modul stabilit.

5.2.2. Pe etichetă sau pe ambalajul de desfacere trebuie să fie prezentată informația:

- inscripția "Fabricat în Moldova";
- simbolul mărcii comerciale "Barza Albă în zbor", conform Certificatului de înregistrare a mărcii

nr.1171;

- denumirea, adresa, telefonul și marca întreprinderii producătoare;
- denumirea, adresa, telefonul importatorului, exportatorului;
- denumirea produsului – conform documentației normative;
- marca produsului – conform documentației tehnologice;
- marca comercială a vinului – pentru vinurile speciale;
- data ambalării sau data prezentării (pentru vinurile spumante obținute prin metoda clasică): ziua, luna, anul;
- concentrația alcoolică, % vol.;
- concentrația în masă a zaharurilor, g/dm³ (cu excepția vinurilor seci, divinurilor, brandy), pentru vinurile spumante – denumirea conform conținutului de zahăr (extra-brut, brut, extra-sec, sec, demisec, demidulce, dulce);
- capacitatea nominală a ambalajului de desfacere în decimetri cubi (dm³), litri (l) sau centimetri cubi (cm³), mililitri (ml);
- informația cu privire la certificare;
- codul cu bare, dacă este înregistrat;
- indicativul documentului normativ de produs;
- informația cu privire la maturare (învechire) – conform documentației normative.

Pe etichetă sau pe ambalajul de desfacere mai pot fi indicate, suplimentar, alte informații, cu excepția celor ce se referă la aspectul curativ și contravin legislației în vigoare.

[Pct.5.2 în redacția [Hot.Guv. nr.78 din 02.02.04](#), în vigoare 13.02.04]

5.3. Marcarea ambalajelor de transport

5.3.1. Ambalajul de transport închis (lăzi de carton ondulat sau din lemn) se marchează conform GOST 14192 prin aplicarea simbolurilor de avertizare: "Fragil. A se manipula cu grijă", "Sus", "A se feri de umiditate", "Limită de temperatură".

5.3.2. Pe lăzi sau pe etichetele atașate trebuie să fie prezentată informația:

- inscripția "Fabricat în Moldova";
- denumirea, adresa, telefonul și marca întreprinderii producătoare;
- denumirea, adresa, telefonul importatorului, exportatorului;
- denumirea produsului – conform documentației normative;
- marca produsului – conform documentației tehnologice;
- numărul de ambalaje de desfacere;
- capacitatea nominală a ambalajului de desfacere în decimetri cubi (dm³), litri (l) sau centimetri cubi (cm³), mililitri (ml);
- data ambalării: ziua, luna, anul;
- alte mențiuni, cu excepția informației referitoare la calitățile curative și a celei ce contravine legislației în vigoare.

5.3.3. Ambalajul de transport deschis (lăzi din lemn și materiale plastice) se marchează conform GOST 14192 și documentelor normative în vigoare pentru ambalajul respectiv.

[Pct.5.3 în redacția [Hot.Guv. nr.78 din 02.02.04](#), în vigoare 13.02.04]

[Pct.5.4 exclus prin [Hot.Guv. nr.78 din 02.02.04](#), în vigoare 13.02.04, celelalte renumerotate]

5.4. Ambalajul de desfacere și de transport cu vin și alte produse viticole, destinate exportului, se marchează conform prevederilor prezentului Cod sau cerințelor stipulate în contractele de livrare, cu indicarea, suplimentar, a simbolului mărcii comerciale "Barza Albă în zbor."

La livrarea în vrac a vinurilor materie primă și altor produse viticole cu îmbuteliere ulterioară în țara de destinație, etichetarea ambalajelor de desfacere și de transport cu vinuri se efectuează conform cerințelor prezentului Cod, cu indicarea suplimentară a simbolului mărcii comerciale "Barza Albă în zbor".

[Pct.5.4 completat prin [Hot.Guv. nr.688 din 11.07.05](#), în vigoare 15.07.05]

[Pct.5.4 în redacția [Hot.Guv. nr.78 din 02.02.04](#), în vigoare 13.02.04]

5.5. Marcarea ambalajului cu alte produse vinicole se efectuează conform documentelor normative în vigoare.

5.6. Produsele vinicole se transportă cu mijloace de transport de toate tipurile, ce asigură condițiile de păstrare a calității și cantității lor, conform regulilor în vigoare pentru fiecare tip de transport.

5.7. Termenele de garanție ale vinurilor, divinurilor, brandy și băuturilor tari de struguri de la data îmbutelierii se stabilesc de către întreprinderea producătoare și trebuie să fie de cel puțin:

1 lună – pentru vinurile naturale tinere;

3 luni – pentru vinurile perlante, petiante, băuturile tari de struguri;

4 luni – pentru vinurile naturale și speciale de consum curent;

6 luni – pentru vinurile naturale și speciale de calitate superioară (cu excepția vinurilor de colecție), vinurile "Spumant natural", spumoase, brandy;

12 luni – pentru vinurile cu denumire de origine, vinurile "Spumant clasic";

2 ani – pentru divinuri.

Termenele de garanție ale altor produse vinicole – conform documentelor normative în vigoare.

Termenele de garanție și condițiile de păstrare se indică în certificatul de calitate.

[Pct.5.7 în redacția [Hot.Guv. nr.78 din 02.02.04](#), în vigoare 13.02.04]

5.8. La expirarea termenului de garanție inițial, produsele pot fi supuse repetat certificării pentru obținerea certificatului de conformitate în modul stabilit.

[Pct.5.8 în redacția [Hot.Guv. nr.78 din 02.02.04](#), în vigoare 13.02.04]