



HOTĂRÎRE
pentru aprobarea Regulamentului de producere a vinurilor
și altor produse vinicole cu denumire de origine

nr.760 din 10.11.1995

Monitorul Oficial al R.Moldova nr.11-12/50 din 22.02.1996

* * *

Abrogat: 19.06.2015

[Hotărîrea Guvernului nr.356 din 11.06.2015](#)

Notă: În hotărîre cuvintele "Agenția Agroindustrială "Moldova-Vin" se substituie prin cuvintele "Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare" conform [Hot.Guv. nr.793 din 02.12.2009](#), în vigoare 04.12.2009

Notă: În tot textul hotărîrii sintagma "Departamentul Agroindustrial "Moldova Vin" se substituie cu sintagma "Agenția Agroindustrială "Moldova-Vin" conform [Hot.Guv. nr.275 din 16.03.06](#), în vigoare 31.03.06

Notă: În tot textul hotărîrii și al regulamentului sintagmele "Ministerul Agriculturii și Alimentației", "Departamentul Protecției Mediului Înconjurător", "Departamentul comerțului", "Departamentul Standarde, Metrologie și Supraveghere Tehnică" se substituie, respectiv, prin sintagmele "Departamentul Agroindustrial "Moldova-Vin", "Ministerul Ecologiei, Construcțiilor și Dezvoltării Teritoriului", "Ministerul Economiei" și "Departamentul Standardizare și Metrologie" conform [Hot.Guv. nr.87 din 04.02.03](#), în vigoare 08.02.03

Întru executarea [Legii viei și vinului nr.131-XIII din 2 iunie 1994](#) Guvernul Republicii Moldova

HOTĂRĂȘTE:

1. Se aprobă Regulamentul de producere a vinurilor și altor produse vinicole cu denumire de origine (se anexează).
2. Se stabilește că Regulamentul de producere a vinurilor și altor produse vinicole cu denumire de origine este obligatoriu pentru toți producătorii de marfă viti-vinicolă, indiferent de apartenența lor departamentală și forma de proprietate.
3. Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare va elabora actele normative de reglementare a producerii și comercializării vinurilor și altor produse vinicole cu denumire de origine, asigurînd corespunderea lor cerințelor Regulamentului nominalizat.

PRIM-MINISTRU
AL REPUBLICII MOLDOVA

ANDREI SANGHELI

Chișinău, 10 noiembrie 1995

Nr.760.

Aprobat
prin Hotărîrea Guvernului
Republicii Moldova
nr.760 din 10 noiembrie 1995

REGULAMENTUL

de producere a vinurilor și altor produse viticole cu denumire de origine

Prezentul Regulament stabilește clasificarea, cerințele de bază față de vinurile de struguri cu denumire de origine, modul de delimitare a unităților de producere și a podgoriilor, apreciere a plantațiilor existente, modul de aprobare a vinurilor și altor produse viticole cu denumire de origine și perfectare a documentației, sistemul de control al producerii și calității produselor, obligatorii pentru toate întreprinderile și organizațiile producătoare ale acestor vinuri și produse viticole.

[Preambulul modificat prin [Hot.Guv. nr.275 din 16.03.06](#), în vigoare 31.03.06]

[Cap.I exclus prin [Hot.Guv. nr.275 din 16.03.06](#), în vigoare 31.03.06 celelalte renumerotate]

I. CERINȚELE DE BAZĂ

1. Vinurile cu denumire de origine se produc, conform tehnologiei tradiționale sau tehnologiei originale, din struguri de calitate înaltă de anumite soiuri, cultivați pe podgorii strict delimitate, în condiții ecologice specifice locului concret, indicat în denumirea vinului.

2. Obținerea, maturarea, condiționarea și îmbutelierea vinului și altor produse viticole cu denumire de origine se efectuează în arealul geografic de producere a strugurilor strict delimitat prin documente speciale.

3. Arealul de producere a strugurilor destinați producției de vinuri și altor produse viticole cu denumire de origine reprezintă regiunea sau localitatea unde se cultivă strugurii, din care se obține vin cu calitate deosebită și caracteristici tipice, determinate de specificul producerii.

4. Vinurile vor avea calitate deosebită, dacă corespund următoarelor cerințe de bază:

a) strugurii din care se produc vinurile trebuie să corespundă cerințelor principale, expuse în documentația tehnico-normativă în vigoare;

b) produsele se vor obține, respectându-se cu exactitate tehnologia specificată în documentația normativă a denumirii de origine respective;

c) produsele vor fi puse în vânzare pe piață exclusiv îmbuteliate;

d) calitățile organoleptice sînt net superioare față de vinurile obișnuite.

5. La producerea vinurilor naturale cu denumire de origine este interzisă folosirea alcoolului etilic, concentratelor din struguri, substanțelor aromatizante și coloranților artificiali, altor ingrediente.

La prepararea vinurilor speciale se admite folosirea alcoolului etilic, concentratelor din struguri, substanțelor aromatice, dacă acest fapt este specificat în tehnologia de producere.

[Pct.5 modificat prin [Hot.Guv. nr.239 din 01.03.2002](#)]

6. La producerea vinurilor naturale cu denumire de origine se permite îmbogățirea mustului, a cărui concentrație de zaharuri corespunde cerințelor standardelor în vigoare, cu zaharoză, în scopul sporirii concentrației alcoolice a vinului cu cel mult 2% vol.

[Pct.6 introdus prin [Hot.Guv. nr.239 din 01.03.2002](#)]

II. PRODUCEREA MATERIEI PRIME PENTRU VINURILE CU DENUMIRE DE ORIGINE

A. Delimitarea unităților de producție.

Cercetări expediționale.

1. Delimitarea unităților de producție se efectuează după următoarele principii de bază:

gospodăria trebuie să dispună de condiții ecologice corespunzătoare;

existența bazei de materii prime;

existența fabricii de vinuri pentru prelucrarea strugurilor, condițiilor pentru producerea și îmbutelierea vinului;

starea agrotehnică a plantațiilor de viță de vie trebuie să asigure producția de struguri cel puțin 10

ani.

2. Alegerea gospodăriei, cercetarea prealabilă a plantațiilor de viță de vie și factorilor naturali se efectuează în timpul cercetărilor expediționale.

3. Cercetările expediționale vor fi efectuate de către un grup complex de specialiști din gospodăria în cauză și colaboratori științifici din Institutul Național al Viei și Vinului și alte instituții de cercetări științifice (ecologi, pedologi, agronomi viticultori, ingineri cadastrali, oenologi, economiști).

[Pct.3 modificat prin [Hot.Guv. nr.275 din 16.03.06](#), în vigoare 31.03.06]

4. În timpul cercetărilor expediționale se folosesc următoarele materiale care caracterizează plantațiile viticole și condițiile naturale:

hărțile topografice;

hărțile pedologice și agropedologice;

datele observărilor Serviciului Hidrometeo;

materialele bonității solului;

materialele despre starea și productivitatea plantațiilor de viță de vie.

5. Grupul complex de specialiști va efectua aprecierea tehnico-tehnologică a întreprinderii de vinificație în gospodăria aleasă.

6. Grupul complex va efectua o analiză generală a plantațiilor viticole, va descrie particularitățile profilului ecologic al sectorului-cheie și va efectua aprecierea tehnico-tehnologică a întreprinderii producătoare de vinuri (conform anexelor nr.1 și 2).

7. Rezultatele cercetărilor profilurilor ecologice și sectoarelor-cheie vor fi înregistrate în tabele speciale (anexele nr.3 și 4).

B. Cercetările complexe ampeloecologice. Cartarea.

Delimitarea sectorului

8. Pe baza cercetărilor expediționale se efectuează delimitarea plantației (defalcarea pământului) favorabile pentru cultivarea viței de vie destinate producerii materiei prime de calitate înaltă pentru prepararea vinurilor și altor produse vinicole cu denumire de origine.

9. Pe plantația aleasă (pământul defalcat) se vor efectua cercetările ampeloecologice complexe.

10. Cercetările complexe și întocmirea hărților tipurilor de soluri ampeloecologice se efectuează conform metodicii speciale, elaborate de Institutul Național al Viei și Vinului al Ministerului Agriculturii și Industriei Alimentare (anexele nr.5, 6, 7 și 8).

11. Tezele principale ale cercetărilor ampeloecologice sînt următoarele:

determinarea parametrilor climatici de bază și întocmirea hărții pericolului de ger a sectorului;

întocmirea hărții asigurării cu căldură a terenului;

stabilirea particularităților solurilor și întocmirea hărții diferențierii învelișului de sol;

determinarea și gradarea elementelor de bază ale reliefului.

Întocmirea hărții ampeloecologice a reliefului:

elaborarea clasificării ampeloecologice complexe a terenului și întocmirea hărții pe baza acesteia;

analiza economico-ecologică a valorificării plantațiilor;

elaborarea complexului de măsuri în vederea protecției contra eroziunii solului.

12. Cercetările complexe ampeloecologice se încheie cu întocmirea hărții ampeloecologice, modul de completare al căreia este reflectat în anexa nr.9.

C. Aprecierea calitativă a stării plantațiilor de viță de vie

13. În gospodăria aleasă se va aprecia starea plantațiilor de viță de vie (modul plantării și forma de completare a jurnalelor de câmp sînt reflectate în anexa nr.10). Tehnologia de cultivare a viței de vie, procedeele agrotehnice sînt reflectate în anexa nr.11.

14. În conformitate cu rezultatele cartării ampeloecologice și cele ale aprecierii calitative a stării plantațiilor de viță de vie se argumentează delimitarea plantațiilor de perspectivă în vederea producerii vinurilor cu denumire de origine.

15. Sînt considerate de perspectivă plantațiile viticole unde golerile nu depășesc cerințele legislației în vigoare și au un sortiment pentru care parametrii ecologici sînt optimi, și în care se întreprind măsurile de protecție contra eroziunii solului.

D. Fenologia coacerii strugurilor

16. În perioada feno fazei coacerii boabelor se va determina dinamica de acumulare a zahărului și de scădere a acidității în boabe, iar pentru soiurile roșii – rezerva tehnologică de substanțe colorante.

Producția de struguri supusă cercetărilor se prelucrează separat. Schimbările indicilor de calitate ai vinurilor se corelează cu schimbările indicilor strugurilor și particularitățile climatice ale anului.

III. PARTICULARITĂȚILE TEHNOLOGIEI CULTIVĂRII VIȚEI DE VIE

Tehnologia cultivării viței de vie pentru prepararea vinurilor și altor produse vinicole cu denumire de origine trebuie să fie standardizată pentru soiul în cauză, cu unele particularități distinctive:

excluderea aplicării erbicidelor;

administrarea îngrășămintelor minerale va fi întreprinsă strict conform diagnosticului nutriției plantelor;

reglarea masei de recoltă prin stabilirea încărcăturii optime pe butuci și lungimii la tăierea coardelor de rod, ținîndu-se seama de particularitățile biologice ale soiurilor și condițiile de vegetație, în scopul delimitării și menținerii calității ei înalte. Nivelul limitării productivității în corespundere cu condițiile climatice se determină în chintale la 1 hectar, pe baza rezultatelor analizei conjugate de 3 ani a condițiilor pedoclimatice ale viei și vinului, cu respectarea strictă a termenelor și calității înfăptuirii procedeelelor agrotehnice.

IV. ÎNTOCMIREA DOCUMENTAȚIEI CARTOGRAFICE

În urma efectuării cercetărilor ampeloecologice se întocmește documentația cartografică, care include următoarele materiale:

harta topografică, scara 1:5000 sau 1:10000, în funcție de complexitatea reliefului;

harta complexului de măsuri pentru protecția contra eroziunii solului, scara 1:5000;

harta pedologică, scara 1:5000 sau 1:10000;

harta pericolului de ger, scara: 1:5000 sau 1:10000;

harta asigurării cu căldură, scara 1:5000 sau 1:10000;

harta complexă ampeloecologică, scara 1:5000 sau 1:10000;

rezultatele analizei economico-ecologice a terenurilor gospodăriei.

V. CLASIFICAREA VINURILOR

1. În funcție de calitate, se deosebesc următoarele categorii de vinuri cu denumire de origine:

vinuri de calitate superioară cu denumire de origine (V.D.O.);

vinuri de calitate superioară cu denumire de origine controlate (V.D.O.C.).

2. Prin vin de calitate superioară cu denumire de origine se subînțelege produsul vinicol cu calitate organoleptice înalte, obținut din struguri de soiuri tradiționale ale arealului respectiv prin aplicarea tehnologiei admise.

3. Vinurile de calitate superioară cu denumire de origine controlate se evidențiază în exclusivitate prin indici calitativi foarte înalți, stabiliți pentru fiecare vin în regulamente de producere a acestora.

VI. CALITATEA STRUGURILOR FOLOSIȚI LA PREPARAREA VINURILOR CU DENUMIRE DE ORIGINE

1. Vinurile cu denumire de origine se prepară exclusiv din struguri de calitate superioară, care corespund cerințelor documentației tehnico-normative în vigoare.

2. În funcție de categoria calității vinurilor cu denumire de origine, conținutul de zahăr în struguri (g/dm) trebuie să fie:

pentru V.D.O. albe – cel puțin 175, pentru cele roșii – cel puțin 185;

pentru V.D.O.C. albe – cel puțin 185, pentru cele roșii – cel puțin 195.

3. În cazurile când strugurii, în virtutea condițiilor climatice nefavorabile sau din alte cauze, după calitatea lor nu corespund cerințelor stabilite, din ei nu se vor produce vinuri cu denumire de origine.

VII. TĂRIA ALCOOLICĂ REALĂ MINIMĂ

1. Tăria alcoolică reală minimă, obținută în urma fermentării mustului natural din struguri, se reglementează de către documentația tehnologică de preparare a diverselor tipuri de vinuri cu denumire de origine.

2. În funcție de categoria calității vinurilor cu denumire de origine, tăria alcoolică reală minimă (% vol.) trebuie să fie:

pentru V.D.O. albe – cel puțin 10,0 pentru cele roșii și cel puțin 10,5;

pentru V.D.O.C. albe – cel puțin 11,0, pentru cele roșii – cel puțin 11,5.

VIII. TĂRIA ALCOOLICĂ MAXIMĂ OBȚINUTĂ ÎN URMA FERMENTAȚIEI SUPLIMENTARE

Pentru toate tipurile de vinuri speciale cu denumire de origine, la prepararea cărora este prevăzută îmbobolăvirea mustului, se stabilește tăria alcoolică maximă, obținută în urma fermentării suplimentare, depășirea căreia constituie temei pentru a priva de dreptul de realizare a producției cu denumire de origine. Indicii organoleptici și fizico-chimici ai vinurilor speciale cu denumire de origine trebuie să corespundă cerințelor documentației tehnico-normative în vigoare.

IX. TEHNOLOGIA DE PRODUCERE

1. Vinurile cu denumire de origine se produc după tehnologia tradițională pentru zona respectivă ori după o tehnologie originală, cu folosirea utilajului de vinificație special, care asigură prelucrarea calitativă a strugurilor.

2. Pentru fiecare dintre tipurile de vinuri cu denumire de origine se va elabora o instrucțiune tehnologică, care va fi aprobată la atestarea producției.

3. Instrucțiunea tehnologică reglementează cantitatea mustului stors în procesul preparării vinurilor cu denumire de origine care nu va depăși (dal/t struguri):

a) pentru V.D.O. – cel mult 60;

b) pentru V.D.O.C. – cel mult 55.

4. La obținerea, tratarea și stabilizarea vinurilor vor fi folosite procedee tehnologice și substanțe aprobate oficial și prevăzute în Normele tehnice privind pepinieritul viticol, viticultura și vinificația. Se interzice a concerta parțial mustul sau a aplica alte metode tehnologice de tratare a mustului, care pot să modifice substanțial compoziția chimică a acestuia.

X. INDICII ANALITICI ȘI SENZORIALI

1. Indicii calitativi de bază ai vinurilor cu denumire de origine se determină în urma efectuării examinărilor analitică și senzorială.

2. În procesul preparării vinurilor cu denumire de origine se determină cei mai importanți indici fizico-chimici care asigură calitatea produsului, în conformitate cu cerințele documentației normative în vigoare și prezentul Regulament, și anume:

a) tăria alcoolică;

b) aciditatea titrabilă;

c) zaharitatea;

d) aciditatea volatilă;

e) concentrația în masă a acidului sulfuros total și liber;

f) concentrația în masă a extractului nereducător;

g) concentrația în masă a fierului.

3. Concentrația în masă a metalelor și a altor substanțe toxice în vinurile cu denumire de origine nu trebuie să depășească limitele stabilite de Normele tehnice privind pepinieritul viticol, viticultura și

vinificația, precum și de cerințele medico-biologice și normele sanitare ale calității materiei prime și produselor alimentare.

4. Pentru V.D.O.C. pe lângă indicii fizico-chimici menționați în punctul 2, în caz de necesitate, se vor determina, pentru unele localități concrete, și alte componente care confirmă calitatea produsului (aminoacizii, acizii organici nevolatili, microelementele, compușii fenolici, substanțele aromatice volatile, corelația de acizi organici etc.).

5. Indicii organoleptici ai calității vinurilor cu denumire de origine se determină prin analiza senzorială, efectuată de experți de înaltă calificare.

Valoarea minimă apreciată în grade după degustare a vinurilor cu denumire de origine, în funcție de categoria calității, nu va fi mai mică de:

pentru V.D.O. – 9,1;

pentru V.D.O.C. – 9,2.

6. Aprecierea calității și determinarea indicilor analitici ai vinurilor, materie primă pentru vinurile cu denumire de origine, obținute în compania vinicolă, se vor efectua cel târziu până la 1 februarie al anului următor celui de recoltare.

Ulterior analizele analitică și senzorială se vor efectua periodic, pe parcursul întregului ciclu tehnologic de producere a vinurilor cu denumire de origine. Se recomandă a pune la păstrare îndelungată eșantioane etalon de V.D.O., pentru cercetarea evoluției lor.

XI. ASPECTUL ESTETIC AL BUTELIILOR ȘI TERMENUL DE GARANȚIE PRIVIND PĂSTRAREA VINURILOR

1. Vinurile cu denumire de origine se îmbuteliază numai în butelii noi sau în recipiente de tip souvenir ornate artistic și se închid cu dopuri de plută.

2. Buteliile și recipientele cu vinuri cu denumire de origine sînt ornate cu capsule speciale, etichete, contraetichete și colierete.

3. Etichetele pentru vinurile cu denumire de origine sînt elaborate conform documentației normative în vigoare, cu mențiunea obligatorie "vin cu denumire de origine", precum și indicarea localității de proveniență. Pe contraetichetă se reprezintă schema arealului în care se produce vinul cu indicarea podgoriilor, și se imprimă un text explicativ.

4. Buteliile cu vin ornate trebuie să fie învelite cu hîrtie specială și ambalate în cutii de carton ondulat sau în cutii-souvenir.

5. Ambalarea, marcarea, depozitarea și transportarea vinurilor cu denumire de origine îmbuteliate se efectuează conform actelor normative republicane în vigoare.

6. Termenul de garanție privind păstrarea vinurilor cu denumire de origine se stabilește conform Normelor tehnice privind pepinieritul viticol, viticultura și vinificația și constituie cel puțin 12 luni din ziua îmbutelierii.

XII. MODUL DE APROBARE A DENUMIRI DE ORIGINE

1. Institutul Național al Viei și Vinului efectuează conducerea metodică și cercetările științifice de podgoriile preconizate pentru producerea vinurilor cu denumire de origine.

În acest scop, pe lângă Institutul Național al Viei și Vinului se instituie un grup special de creație, alcătuit din specialiști ecologi, viticultori și vinificatori, care va coordona activitatea în domeniul producerii vinurilor cu denumire de origine.

2. Efectuarea analizelor chimice și eliberarea certificatelor de apreciere a calității vinurilor cu denumire de origine le exercită organele împuternicite în modul stabilit. Analizele chimice se desfășoară după metodele standardizate, iar în lipsa acestora – după metodele practicate pe plan mondial.

3. Unitățile viti-vinicole ce pretind la dreptul de a produce vinuri cu denumire de origine vor prezenta comisiei speciale de pe lângă Institutul Național al Viei și Vinului, în termen de o lună după încheierea lucrărilor de producere a vinului, o declarație, în trei exemplare, care va cuprinde următoarele date:

a) adnotația la vin;

- b) localitatea în care a fost produs vinul;
- c) cantitatea de vin obținut și categoria calității cu un demers referitor la dreptul de a fi valorificat ca vin cu denumire de origine;
- d) sortimentul și conținutul de zahăr în strugurii folosiți pentru fabricarea fiecărui lot de vin;
- e) certificatul calității vinului, incluzând indicii analitici și organoleptici;
- f) extrasul privind suprafața plantațiilor viticole și sortimentul de struguri din care este fabricat vinul în cauză.

La declarație se anexează:

- a) materialele cartografice cu privire la argumentarea delimitării podgoriilor, conform punctului 5 al prezentului regulament;
- b) caracteristica succintă a plantațiilor viticole de pe terenurile delimitate;
- c) tehnologia de cultivare a viței de vie;
- d) informații despre suprafețele, recolta și calitatea strugurilor pe soiuri în gospodărie în anii efectuării cercetărilor;
- e) instrucțiunea tehnologică privind producerea vinurilor cu denumire de origine;
- f) proiectul prezentării artistice a etichetelor, contraetichetelor, colieretelor;
- g) probe de vin în număr de 6 sticle, produs după tehnologia aprobată în ultimii trei ani de roadă.

4. Comisia specială de pe lângă Institutul Național al Viei și Vinului cercetează în termen de o lună materialele prezentate, verifică pe teren respectarea condițiilor stipulate în declarație, precum și calitatea vinului, după aceasta urmînd avizarea fiecărei denumiri în parte. Materialele pregătite împreună cu concluziile sînt înaintate Comisiei centrale de degustare de pe lângă Direcția generală pentru viticultură și vinificație a Ministerului Agriculturii și Industriei Alimentare.

5. Eliberarea adeverinței de atestare a vinului cu denumire de origine se efectuează în termen de 20 de zile în urma degustării probelor de către Comisia centrală de degustare, în componența căreia sînt incluși specialiști de frunte ai ramurii viti-vinicole, precum și reprezentanți ai Ministerului Economiei și Departamentului Standardizare și Metrologie.

[Pct.5 completat prin [Hot.Guv. nr.275 din 16.03.06](#), în vigoare 31.03.06]

6. În baza avizului pozitiv al Comisiei centrale de degustare într-un termen de cel mult 3 zile lucrătoare, Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare emite un ordin cu privire la atribuirea definitivă vinului în cauză a denumirii de origine și aprobarea tehnologiei de producere a acestuia.

Întreprinderilor producătoare li se eliberează o adeverință de atestare a vinurilor cu denumire de origine, care conține următoarele date:

- denumirea de origine;
- denumirea localității unde sînt amplasate plantațiile viticole;
- numărul de origine din registrul Ministerului Agriculturii și Industriei Alimentare;
- sortimentul ampelografic al plantațiilor.

La adeverință se anexează următoarele documente:

- adnotarea la vin;
- nota explicativă privind atribuirea denumirii de origine a vinului;
- caracteristica ecologică a plantațiilor viticole delimitate;
- particularitățile tehnologiei de cultivare a viței de vie;
- instrucțiunea tehnologică referitoare la producerea vinului;
- indicii fizico-chimici și organoleptici cărora trebuie să le corespundă vinurile cu denumire de origine.

[Pct.6 completat prin [Hot.Guv. nr.275 din 16.03.06](#), în vigoare 31.03.06]

7. Vinurile cu denumire de origine sînt atestate pe un termen de 5 ani. La expirarea termenului menționat, se efectuează reatestarea pe baza declarației prezentate de către unitățile producătoare. La efectuarea reatestării se înaintează probe ale producției și documentele în care se preconizează a opera modificări.

8. Producerea și comercializarea vinurilor cu denumire de origine, care nu au fost supuse

retestării la timp, este interzisă.

XIII. CONTROLUL ASUPRA PRODUCERII VINURILOR CU DENUMIRE DE ORIGINE ȘI COMERCIALIZAREA LOR

1. Unitățile producătoare de vinuri cu denumire de origine încheie anual cu producătorii de struguri din arealele delimitate pentru producerea acestor vinuri contracte cu privire la tehnologia cultivării strugurilor, indicii calității principali ai strugurilor, metodele de recoltare și transportare a strugurilor pentru prelucrare, care sînt stabilite de documentația de omologare a vinurilor cu denumire de origine.

2. Controlul sistematic asupra respectării tehnologiei de cultivare a viței de vie, asupra coacerii strugurilor, aplicării corecte a tehnologiei de prelucrare a lor și calității vinurilor se efectuează de către specialiști din laboratorul întreprinderii, Centrul de verificare a calității materiei prime și producției vinicole.

[Pct.2 modificat prin [Hot.Guv. nr.275 din 16.03.06](#), în vigoare 31.03.06]

[Pct.3,4 excluse prin [Hot.Guv. nr.275 din 16.03.06](#), în vigoare 31.03.06 celelalte renumerotate]

3. În fiecare an, înainte de comercializare, unitățile producătoare prezintă direcției generale pentru viticultură și vinificație a Ministerului Agriculturii și Industriei Alimentare informația cu privire la cantitatea și starea vinului cu denumire de origine, precum și cîte 6 sticle de vin Comisiei centrale de degustare și Centrului de verificare a calității materiei prime și producției vinicole, pentru efectuarea analizelor respective. Probele de vin se iau în prezența reprezentantului Centrului de verificare a calității materiei prime și producției vinicole.

4. Drept bază pentru comercializarea unui lor de vin cu denumire de origine servește decizia Comisiei centrale de degustare de pe lîngă Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare și certificatul de confirmare a producției, eliberat de către organele autorizate în modul stabilit.

Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare eliberează unităților producătoare într-un termen de cel mult 10 zile un permis de comercializare a lotului de vin, care se înregistrează într-un registru special.

[Pct.4 completat prin [Hot.Guv. nr.275 din 16.03.06](#), în vigoare 31.03.06]

5. Evidența stocurilor de vinuri cu denumire de origine nevîndute se efectuează de către unitatea producătoare, care este obligată să înscrie într-un registru special toate permisele obținute, precum și să înregistreze datele privind cantitatea de producție livrată în baza permisului de comercializare a vinurilor cu denumire de origine.

6. Trecerea la o categorie inferioară a vinurilor cu denumire de origine, cînd acestea se află la producător, se efectuează în conformitate cu prevederile punctului 3.

Trecerea vinurilor cu denumire de origine, aflate în rețeaua comercială, la o categorie inferioară se efectuează la decizia Departamentului Standardizare și Metrologie în următoarele cazuri:

- a) dacă degradarea calității s-a produs în timpul transportării, depozitării sau păstrării;
- b) dacă caracteristicile fizico-chimice și indicii organoleptici ai vinului în cauză s-au modificat în sens negativ și nu corespund cerințelor specificate în documentația tehnologică.

7. În caz de contestație a chestiunii vizate, în termen de 10 zile se va efectua o analiză repetată.

În baza rezultatelor analizei sau expertizei repetate, Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare, în comun cu Departamentul Standardizare și Metrologie, va lua o decizie definitivă cu privire la trecerea vinului cu denumire de origine la o categorie inferioară a calității, în termen de 15 zile din ziua întocmirii procesului-verbal sau a raportului de expertiză a chestiunii în cauză, fapt despre care se va comunica în scris persoanelor interesate.

8. Vinurile cu denumire de origine livrate în rețeaua comercială vor fi însoțite de extrase din adeverința de atestare a producției sau copii legalizate ale acestora. Pentru vinurile cu denumire de origine destinate exportului extrasele din adeverința de atestare vor fi eliberate de către unitățile autorizate pentru a soluționa chestiunile cu privire la eliberarea certificatelor de origine.

Anexa nr.1
la Regulamentul de producere
a vinurilor și altor produse
vinicole cu denumire de origine

Profilul ecologic este linia sau fișia întinsă perpendicular liniei cumpenelor apelor și talvegurilor, care intersectează toate elementele reliefului (cumpăna apelor, versanții, talvegurile) în locurile cele mai caracteristice pentru teritoriul supus cercetării, de pe o parte sau de pe ambele părți ale cumpenei apelor ori talvegului, de-a lungul cărora se efectuează cercetarea complexă a componentilor principali ai ampelobiogeocenozei. În locurile specifice ale profilului (cumpăna apelor, părțile superioară, mijlocie și inferioară ale pantei, în vale) se înființează sectoarele-cheie.

Sectorul-cheie reprezintă un teren al cărui lungime de-a curmezișul pantei constituie 100 m (lungimea unei parcele de viță de vie), iar lățimea de-a lungul pantei – cel mult 25-35 m (10 rânduri de viță de vie) condițiile ecologice fiind omogene. Pe sectorul-cheie se efectuează taxarea tufelor, se selectează de la 9 pînă la 30 de tufe, la care se apreciază elementele de fructificație, existența bolilor, dăunătorilor, volumul și calitatea recoltei etc.; se organizează tăieturi verticale ale solului, semigropi, sonde de foraj în vederea descrierii solurilor și luării de probe pentru analizele de laborator; se instalează aparate pentru determinarea elementelor meteorologice; se măsoară și se fixează parametrii reliefului.

Anexa nr.2
la Regulamentul de producere
a vinurilor și altor produse
vinicole cu denumire de origine

**Aprecierea tehnico-tehnologică a întreprinderii
producătoare de vinuri**

Aprecierea tehnico-tehnologică a întreprinderii producătoare de vinuri se efectuează în baza analizei asortimentului de producție obținută, structurii soiurilor, volumului de prelucrare a strugurilor și producției puse în circulație, înzestrării tehnice a întreprinderii (gradul de asigurare cu căldură și energie electrică), analizei procesului tehnologic de prelucrare a strugurilor și de producere a vinurilor de diverse tipuri, avizului privind posibilitatea de a produce vinuri cu denumire de origine.

Anexa nr.3
la Regulamentul de producere
a vinurilor și altor produse
vinicole cu denumire de origine

**Rezultatele taxării plantațiilor de pe profilul ecologic
pentru producerea vinurilor cu denumire de origine**

Nr. sectorului-cheie	Soiul de viță de vie	Portaltoiul	Anul plantării	Schema plantării	Forma tufei	Nota medie a taxării	Gradul de rărire
1	2	3	4	5	6	7	8

Anexa nr.4

**Caracteristica indicilor ecologici de pe profilul
ecologic nr. _____**

a) Solul

Nr. sectorului- cheie	Denumirea solului	Compoziția granulometrică	Rezervele de humus, t/ha	Carbonați		Factorii negativi (salinizarea, înmlăștinirea etc.)
				total	activi	
1	2	3	4	5	6	7

b) Relieful

Nr. sectorului- cheie	Cota, m		Depășirea cumpenei apelor asupra sectorului-cheie, m	Panta		Note
	absolută	relativă		înclinarea	expoziția	
1	2	3	4	5	6	7

Anexa nr.5
la Regulamentul de producere a
vinurilor și altor produse vinicole
cu denumire de origine

Analiza ecologico-economică a terenului

Analiza ecologico-economică a terenului constituie identificarea după parametri ecologici a sectoarelor omomorfe, aprecierea lor consecutivă pe etape, din punct de vedere al pretabilității lor la cultivarea unor anumite culturi agricole. Etapele analizei sînt următoarele:

aprecierea consecutivă după bonitate a fiecărui tip de sol pretabil la cultivarea viței de vie conform parametrilor climatici;

analiza solului în vederea determinării sortimentului, portaltoaielor și specializării folosirii materiei prime;

compararea datelor analizei ecologico-economice cu particularitățile social-economice ale locului și determinarea definitivă a specializării viticulturii.

La analiza ecologico-economică se ia în considerare, de asemenea, complexul meliorativ, care să aibă capacitatea de a proteja și ameliora resursele terenurilor.

Anexa nr.6
la Regulamentul de producere
a vinurilor și altor produse
vinicole cu denumire de origine

Abordarea complexă a resurselor ecologice

Abordarea complexă a resurselor ecologice oferă posibilitatea de a evidenția pe hărțile ampeloecologice contururile reprezentînd teritoriul care se caracterizează prin omogenitatea factorilor ecologici principali ai cultivării viței de vie (microclimatici, pedologici, antropogeni), pretabili la cultivarea

pe baza unor anumite soiuri de portaltoi a unuia sau a câtorva soiuri de viță de vie, de la fiecare dintre acestea, în sisteme de ameliorare, agrotehnică, aplicare a îngrășămintelor și protecție similare, obținându-se o producție identică.

Hărțile complexe ampeloecologice sînt hărți sistematice speciale, la întocmirea cărora servesc drept bază hărțile ampeloecologice ale învelișului de sol ale microclimatului reliefului etc. În baza inițială a cartării se iau hărțile pericolului de ger și asigurării cu căldură a teritoriului și harta diferențierii structurilor învelișului de sol. Gama de culori a conturilor hărților microclimatice se păstrează și pe hărțile complexe. Pe harta inițială se înseamnă conturile hărților reliefului și învelișului de sol, care se marchează respectiv prin hașurarea conturilor și prin semn convențional. Se efectuează coordonarea conturilor, precizarea lor reciprocă, se numerotează conturile ampeloecologice definitive și se alcătuiește legenda hărții.

Anexa nr.7
la Regulamentul de producere
a vinurilor și altor produse
vinicole cu denumire de origine

Harta ampeloecologică a reliefului

Harta ampeloecologică a reliefului este o hartă specială, pe care este reprezentat relieful și efectuată împărțirea teritoriului pe sectoare cu relief diferit, acesta constituind un factor ecologic pentru cultivarea viței de vie. Drept bază a întocmirii hărților ampeloecologice ale reliefului servesc hărțile topografice pe care relieful este reprezentat prin curbe de nivel. Pe aceste hărți se înseamnă inscripțiile înălțimilor (se trasează conturile lor) pe orizontalele principale, se trag liniile talvegurilor și cumpenelor apelor. Se efectuează împărțirea teritoriului pe areale, conturile cartografice pe elementele reliefului și părțile pantelor, în funcție de înclinarea și expoziția acestora.

După înclinarea pantei, teritoriul se împarte în 6 feluri de areale: pînă la 5 grade,
5-8 grade,
8-12 grade,
12-18 grade,
18-25 grade,
mai abrupte de 25 grade.

În funcție de expoziție, se evidențiază 8 feluri de teritorii: N, NE, NV, E, SE, S, SV, V.

Hărțile ampeloecologice ale reliefului conțin conturi, fiecare caracterizându-se printr-o anumită gradație a parametrilor înălțimilor absolute și înclinării pantelor. Acești indici sînt folosiți pentru determinarea metodelor de valorificare a teritoriilor pentru viticultură precum și în calitate de bază cartografică pentru întocmirea hărților microclimatice.

Anexa nr.8
la Regulamentul de producere
a vinurilor și altor produse
vinicole cu denumire de origine

Hărțile ampeloecologice ale învelișului de sol

În prealabil, o reprezentare generală despre învelișul de sol poate fi evocată studiind harta pedologică a întregului teren utilizat de gospodărie (scara 1:10000). În procesul cercetărilor se întocmesc hărți pedologice mai detaliate (scara 1:5000, 1:2000) ale terenului. Pe terenurile cu relief accidentat se folosesc hărțile structurii învelișului de sol, întocmite în baza diferențierii după altitudine și expoziție a

învelișului de sol.

La întocmirea hărților structurii învelișului de sol în vederea alegerii terenului pentru cultivarea viței de vie, aprecierea se efectuează în conformitate cu indicii principali de creștere și dezvoltare a viței de vie, adică se iau în considerare rezervele de humus, carbonații activi, compoziția granulometrică în statul de 1 m adâncime.

Profilul pedologic nu trebuie să aibă o densitate înaltă, nu trebuie să conțină săruri nocive ușor solubile, să nu fie solonețizat.

Anexa nr.9
la Regulamentul de producere
a vinurilor și altor produse
vinicole cu denumire de origine

Hărțile ampeloclimatice

a) Hărțile pericolului de ger

Hărțile răspîndirii temperaturilor minime ale aerului și sumelor temperaturilor active se întocmesc conform metodelor speciale, elaborate de A.Ș.P. "Vierul" ("Îndrumări metodice provizorii privind întocmirea și folosirea în viticultură a fișelor de repartizare a temperaturilor minime ale aerului", Chișinău, 1982).

Pe hartă este indicată distribuția în spațiu a temperaturilor minime absolute ale aerului, care se întîlnesc în locul dat nu mai rar decît o dată în 10 ani.

Ținîndu-se seama de rezistența la ger a diferitelor soiuri de viță de vie, au fost evidențiate 4 feluri de areale. Primul fel de areal se caracterizează prin temperatură minimă pînă la $-20,5^{\circ}\text{C}$, al doilea – de la $-20,5$ pînă la $-22,5^{\circ}\text{C}$; al treilea – de la $-22,5$ pînă la $-25,0^{\circ}\text{C}$; al patrulea – mai jos de -25°C . O atare împărțire a teritoriului conform temperaturilor minime permite a determina sectoarele (arealele) după gradul de rezistență la ger pentru vii.

b) Hărțile asigurării cu căldură

Dezvoltarea normală a viței de vie, rodirea, corespunderea cu condițiile stabilite privind conținutul de zahăr și aciditatea sînt limitate de asigurarea cu căldură a teritoriului, care se exprimă prin suma temperaturilor active. Acest indice se schimbă în spațiu în funcție de latitudinea și longitudinea localității, precum și de caracteristicile reliefului. Pe baza abordării aceluiași metode, pe care le folosim la întocmirea hărților răspîndirii temperaturilor minime, a fost elaborată metoda întocmirii și folosirii în viticultură a hărților răspîndirii temperaturilor active.

Pe hărți se evidențiază arealele în care se acumulează o anumită sumă a temperaturilor active, la un grad de asigurare egal cu 90%. Areele evidențiate se caracterizează prin sume anumite ale temperaturilor active, necesare pentru coacerea unui sau altui grup de soiuri de viță de vie, conform termenelor de coacere.

Anexa nr.10
la Regulamentul de producere
a vinurilor și altor produse
vinicole cu denumire de origine

Aprecierea calitativă a plantațiilor de viță de vie pe profilul ecologic (datele pe 3 ani)

Nr.	Soiul de	Încărcătura	%	Coeficienții	Productivitatea,	Conținutul	Aciditatea
-----	----------	-------------	---	--------------	------------------	------------	------------

sectorului- cheie	struguri	butucilor, ochiuri, buc./butuc	lăstarilor fructiferi	de fertilitate absolută	de fertilitate relativă	ch/ha	de zahăr, g/dm	titrabilă g/dm
1	2	3	4	5	6	7	8	9

Anexa nr.11
la Regulamentul de producere
a vinurilor și altor produse
vinicole cu denumire de origine

**Procedeele agrotehnice principale ale cultivării soiului de viță
de vie pentru producerea vinului și altor produse vinicole
cu denumire de origine în _____, raionul**

Lucrarea solului	Îngrășăminte	Formarea butucului, încărcătura, lungimea de tăiere, operațiile în verde	Combaterea bolilor și dăunătorilor

Anexa nr.12
la Regulamentul de producere
a vinurilor și altor produse
vinicole cu denumire de origine

Comisia centrală de degustare a vinurilor cu denumire de origine

Certificat de atestare nr. _____

Vin (produs vinicol) cu denumire de origine _____ anul roadei _____ lotul nr. _____
volumul _____ mii dal produs în _____ are
următoarea compoziție fizico-chimică și caracteristica organoleptică:

1.	Densitatea	relativă	la	20	grade	C
2.	Tăria	alcoolică,		%		vol.
3.	Concentrația	în	masă	a	zahărului,	g/dm
4.	Concentrația	în	masă	a	acizilor	titrabili, g/dm
5.	Concentrația	în	masă	a	acizilor	volatili, g/dm
6.	Concentrația	în	masă	a	extractului	nereducător, g/dm
7.	Concentrația	în	masă	a	fierului,	mg/dm
8.	Concentrația	în	masă	a	cuprului,	mg/dm
9.	Concentrația	în	masă	a	plumbului,	mg/dm

10.			
11.	Aroma		(bucetul)
12.			
13.	Nota	de	examinare

După compoziție și caracteristica calității, vinul (produsul vinicol) corespunde vinului (produsului vinicol) cu denumire de origine_____.

[Anexa nr.13 exclusă prin [Hot.Guv. nr.87 din 04.02.03](#), în vigoare 08.02.03 celelalte renumerotate]

Anexa nr.13
la Regulamentul de producere
a vinurilor și altor produse
vinicole cu denumire de origine

**MINISTERUL AGRICULTURII ȘI INDUSTRIEI ALIMENTARE
AL REPUBLICII MOLDOVA**

ADEVERINȚĂ

Prin prezenta se adeverește faptul că, în conformitate cu ordinul ministrului agriculturii și alimentației nr._____ din “___”_____199 , vinului (produsului vinicol)_____, obținut din struguri de soiurile_____, cultivați în satul_____ raionul_____, Republica Moldova i se atribuie:

Vin de calitate superioară cu denumire de origine (V.D.O.)

Vin de calitate superioară cu denumire de origine controlat (V.D.O.C.) (Produs vinicol cu denumire de origine)

Protecția juridică a producerii vinului (produsului vinicol) cu denumire de origine sus-menționat este asigurată de către [Legea viei și vinului nr.131-XIII din 2 iunie 1994](#).

Prezenta adeverință este valabilă pînă la
_____199_____

Ministrul agriculturii și alimentației