

LEGE nr. 21 din 17 decembrie 1971

viei și vinului

EMITENT

• MAREA ADUNARE NAȚIONALĂ

Publicat în MONITORUL OFICIAL nr. 156 din 17 decembrie 1971

Data intrării în vigoare 17-03-1972

Abrogat de Articolul 48, Capitolul 5 din LEGEA nr. 67 din 25 aprilie 1997 la data 03-08-1997

Capitolul 1 Producția viticolă

Articolul 1

În Republica Socialistă România viticultura se dezvoltă potrivit obiectivelor stabilite prin planul de stat.

Această dezvoltare se face în condițiile asigurării unei producții ridicate și de bună calitate, îndeosebi în zona colinară, precum și a valorificării cât mai eficiente a terenurilor improprii pentru alte culturi.

Articolul 2

Ministerul Agriculturii, Industriei Alimentare, Silviculturii și Apelor, cu consultarea organelor centrale interesate și a comitetelor executive ale consiliilor populare județene, organizează efectuarea delimitării teritoriale a culturii viței de vie și a arealelor de producere a principalelor categorii de vinuri, pe podgorii și centre viticole, cu precizarea direcțiilor de dezvoltare a producției, a soiurilor și sortimentelor de soiuri, precum și a sistemelor de cultura pentru fiecare podgorie și centru viticol, conform tradiției și rezultatelor cercetărilor de specialitate.

Fac obiectul delimitării teritoriale prevăzute la acest articol:

- a) terenurile ocupate cu plantații de vii roditoare și pepiniere viticole;
- b) terenurile din podgorii, rezultate în urma defrișării viilor, aflate în perioada de pregătire pentru plantări noi, acele care fac trup comun, completează sau unesc masivele viticole existente.

De asemenea, pot fi destinate pentru înființarea de noi plantații terenurile în panta, cele nisipoase, precum și alte terenuri care, ca urmare a condițiilor naturale, nu pot fi valorificate corespunzător decât prin cultura viței de vie.

Articolul 3

Plantațiile de vii situate în afară perimetrului delimitat al podgoriilor și centrelor viticole sînt considerate "vii răslețe".

Articolul 4

Ministerul Agriculturii, Industriei Alimentare, Silviculturii și Apelor, cu consultarea organelor centrale și a comitetelor executive ale consiliilor populare județene interesate, stabilește podgoriile și centrele viticole, în cadrul cărora se produc vinuri cu denumiri de origine, eliberînd producătorilor certificate de atestare a acestui drept.

Articolul 5

Rezultatele lucrărilor privind delimitarea teritorială a culturii viței de vie și de atribuire a denumirii de origine sînt aduse la cunoștința celor interesați, după caz, prin comunicare scrisă unităților socialiste sau prin afișarea la sediul consiliului popular comunal, orăsenesc sau municipal, celorlalți posesori de vii.

În termen de 30 de zile de la comunicare sau afișare, cei interesați pot face intîmpinare la comitetul executiv al consiliului popular județean privind delimitarea și atribuirea denumirii de origine.

Intîmpinarea va fi rezolvată de către organele de specialitate de pe lîngă consiliul popular județean, în termen de 30 de zile de la depunere. Cei nemulțumiți se pot adresa, în termen de 15 zile de la comunicare, Ministerului Agriculturii, Industriei Alimentare, Silviculturii și Apelor, care, prin organele sale de specialitate, va rezolva plîngerea în termen de cel mult 60 de zile de la depunere.

Lucrările de delimitare teritorială și atribuire a denumirii de origine devin obligatorii dacă intîmpinarea nu a fost introdusă în termen sau dacă ea nu a fost rezolvată în favoarea solicitantului.

Articolul 6

Lucrările definitive de delimitare teritorială a podgoriilor și centrelor viticole, precum și cele privind atestarea dreptului la denumire de origine se evidențiază distinct în cadastrul financiar.

Articolul 7

Pentru aplicarea măsurilor privind folosirea rațională a fondului funciar viticol, Ministerul Agriculturii, Industriei Alimentare, Silviculturii și Apelor organizează introducerea registrului viticol, obligatoriu pentru toți deținătorii de vii, în care vor fi trecute suprafețele cultivate pe categorii de vii, sortimente și soiuri.

Articolul 8

Academia de Științe Agricole și Silvici, prin Institutul de cercetări pentru viticultura și vinificație și stațiunile experimentale, precum și catedrele de specialitate din învățământul superior agricol răspund de crearea de noi soiuri și selecții clonale valoroase de struguri pentru masa și vin, mai productive și cu însușiri calitative și tehnologice superioare.

Articolul 9

Se considera material săditor viticol în sensul prezentei legi:

- coardele de vita nobila destinate altoirii sau înradacinării;
- butasii de vita portaltoi destinați altoirii și înradacinării;
- vitele altoite;
- vitele nobile pe rădăcini proprii;
- butasii portaltoi înradacinați.

Articolul 10

Producerea materialului săditor viticol se realizează pe baza planului stabilit de Ministerul Agriculturii, Industriei Alimentare, Silviculturii și Apelor, numai în pepinierele unităților agricole socialiste, autorizate în acest scop.

Academia de Științe Agricole și Silvici, prin Institutul de cercetări pentru viticultura și vinificație și stațiunile experimentale, va produce vite altoite din categoria elita pentru înființarea plantațiilor mama, precum și material săditor selecționat pentru plantațiile de producție. De asemenea, va elabora tehnologii îmbunătățite de producere a butasilor portaltoi, vitelor altoite și pe rădăcini proprii și va asigura îndrumarea tehnica a unităților pepinieristice.

Unitățile agricole de stat vor produce material săditor selecționat și autentic, atât pentru nevoile proprii cât și pentru unitățile cooperatiste și export.

Cooperativele agricole de producție vor produce vite altoite autentice și selecționate și coarde-altoi autentice, în structura de soiuri prevăzută și în cantitățile solicitate de beneficiari.

Articolul 11

Autorizația de înființare și funcționare a pepinierii se eliberează de către Ministerul Agriculturii, Industriei Alimentare, Silviculturii și Apelor numai acelor unități care îndeplinesc condițiile prevăzute în normele tehnice, elaborate de către acesta.

Unitățile producătoare garantează și răspund de categoria și puritatea biologică a soiurilor, de calitatea și starea de sănătate a materialului săditor viticol produs.

În cazul în care se constată că unele unități de producere a materialului săditor viticol nu-și realizează sarcinile calitative și de structura a soiurilor prevăzute prin plan, Ministerul Agriculturii, Industriei Alimentare, Silviculturii și Apelor va aplica sancțiuni celor vinovați și le va retrage autorizația de funcționare.

Articolul 12

Controlul categoriei și purității biologice se efectuează și se certifica anual de organele de specialitate ale Ministerului Agriculturii, Industriei Alimentare, Silviculturii și Apelor.

Materialul săditor viticol care nu îndeplinește condițiile de sănătate prevăzute în standardele de stat sau normele interne, este distrus de către unitățile producătoare, în prezenta organelor de control ale Ministerului Agriculturii, Industriei Alimentare, Silviculturii și Apelor.

Articolul 13

Comercializarea materialului săditor viticol se efectuează prin unitățile de specialitate ale Ministerului Agriculturii, Industriei Alimentare, Silviculturii și Apelor, pe baza planului stabilit de către acesta.

Livrarea și transportul de material săditor viticol se fac pe baza certificatului de garantare a categoriei și a purității biologice, precum și a buletinului de liberă circulație fitosanitară, eliberate de către organele de specialitate.

Articolul 14

Importul și exportul de vite altoite, coarde-altoi și butași portaltoi se vor face numai de către întreprinderile de comerț exterior din subordinea Ministerului Agriculturii, Industriei Alimentare, Silviculturii și Apelor.

Articolul 15

În vederea satisfacerii cererii de consum a populației și a pieței externe cu struguri și vin, soiurile folosite la înființarea plantațiilor vor trebui să îndeplinească următoarele condiții:

- a)** pentru strugurii de masă:
 - să alcătuiască un sortiment bogat cu coacerea esalonată în timp;
 - să fie de calitate superioară, cu însușiri gustative deosebite, boabe uniforme ca mărime, într-o gamă variată de culori și forme și, pe cât posibil, fără semințe;
 - să asigure un procent ridicat de struguri-marfa și să fie rezistente la transport și păstrare îndelungată în depozite.
- b)** pentru strugurii de vin:
 - să corespundă direcțiilor de producție stabilite pentru fiecare podgorie și centru viticol;
 - să contribuie la creșterea ponderii sortimentului pentru vinuri ușoare, de consum curent;

- sa favorizeze extinderea sortimentului pentru vinuri de calitate superioară, albe, roșii și aromate;
- să asigure sortimentele necesare pentru producerea de vinuri spumante, vinuri aromatizate și distilate.

Articolul 16

Plantațiile de vii și de portaltoi vor putea fi înființate numai pe baza autorizației de plantare, eliberata de către direcția generală județeană pentru agricultura, industrie alimentara, silvicultura și ape. Înființarea se face pe bază de proiect cu respectarea lucrărilor de prevenire și combatere a eroziunii solului, a normelor tehnice de plantare și a asigurării condițiilor de mecanizare, a soiurilor și sortimentelor stabilite prin programul de dezvoltare a viticulturii.

Articolul 17

Înființarea plantațiilor de hibrizi direct producători, precum și folosirea materialului săditor provenit din vite de hibrizi direct producători la completarea golurilor din plantațiile de vii altoite și indigene, sînt interzise.

Articolul 18

Defrișarea oricăror suprafețe de vii roditoare sau de portaltoi se poate face numai pe bază de autorizație eliberata de direcția generală județeană pentru agricultura, industrie alimentara, silvicultura și ape, potrivit planului și normelor tehnice stabilite de Ministerul Agriculturii, Industriei Alimentare, Silviculturii și Apelor.

Articolul 19

Ministerul Agriculturii, Industriei Alimentare, Silviculturii și Apelor și Academia de Științe Agricole și Silvice, prin Institutul de cercetări pentru viticultura și vinificație și stațiunile experimentale, precum și catedrele de specialitate din învățămîntul superior agricol, pe baza rezultatelor obținute în cercetare și producție, vor elabora tehnologii diferențiate de cultura pentru strugurii de masa și vin, în funcție de direcțiile de producție, de potențialul plantațiilor, de particularitățile biologice ale soiurilor și condițiile naturale ale fiecărei podgorii. De asemenea, pentru aplicarea în practica a rezultatelor științifice obținute, vor acorda asistența tehnica tuturor unităților producătoare, din raza lor de activitate.

Articolul 20

Unitățile socialiste deținătoare de vii, plantații portaltoi sau școli de vita și persoanele care posedă vii roditoare sînt obligate să execute lucrările de întreținere pentru a asigura creșterea normală a viței de vie și obținerea de producții corespunzătoare potențialului cantitativ și calitativ al soiurilor și podgoriei, cu respectarea tehnologiilor de cultura.

Se va acorda o grija deosebită asigurării densității plantațiilor, prin completarea golurilor din viile tinere cît și din cele aflate în producție.

Capitolul 2

Producția vinicolă

Articolul 21

Vinurile, în funcție de calitatea și însușirile lor tehnologice, pot fi: de consum curent, de calitate superioară și speciale.

a) Vinurile de consum curent sînt acelea care se obțin din soiuri sau sortimente de soiuri de mare producție, în podgorii sau centre viticole specializate în aceasta direcție de producție. Din această categorie fac parte și vinurile ce se obțin din viile răzlețe.

Tăria alcoolică minimă a vinurilor de consum curent este de 8% în volume.

b) Vinurile de calitate superioară sînt cele care se obțin din soiuri sau sortimente de soiuri cu însușiri tehnologice deosebite, în podgorii sau centre viticole specializate în aceasta direcție de producție și după o tehnologie anume stabilită.

Tăria alcoolică a acestor vinuri este de cel puțin 10,5% în volume.

Unele din aceste vinuri, care se disting prin originalitatea însușirilor și caracteristicilor, imprimate de locul de producere delimitat, de soiul sau sortimentul de soiuri, de modul de cultura, de nivelul producției și de tehnologia consacrată, se vor numi vinuri de calitate superioară cu denumiri de origine.

Punerea în consum a vinurilor de calitate superioară se face cu indicarea podgoriei sau a centrului viticol, a soiului sau sortimentului de soiuri, iar la vinurile de calitate superioară cu denumire de origine se va indica și locul de producere delimitat în acest scop, precum și anul de recolta.

Vinurile produse în podgorii și centre viticole, dar care nu îndeplinesc condițiile pentru vinuri de calitate superioară, vor fi trecute în categoria vinurilor de consum curent și valorificate ca atare.

c) Vinurile speciale sînt cele obținute din musturi sau vinuri supuse unor tratamente autorizate, în cursul prelucrării sau după aceea și ale căror caracteristici sînt determinate de însușirile tehnologice ale materiei prime și de tehnologia aplicată la prelucrare.

Din categoria vinurilor speciale fac parte: vinurile spumante, vinurile spumoase, vinurile aromatizate, vinurile cu adaos de zahăr, de must concentrat, de mistel sau alcool alimentar, cu caracteristicile tehnologice prevăzute în normele tehnice de calitate.

Articolul 22

Vinul de hibrizi se obține din strugurii de hibrizi direct producători și este destinat, în principal, pentru obținerea alcoolului de vin și oțetului.

Vinul de hibrizi poate fi pus în consum ca atare, cu condiția să fie valorificat sub denumirea de "vin de hibrizi".

Amestecul de struguri sau de vin provenit de la vitele altoite și indigene, cu cel de hibrizi direct producători, în scopul valorificării este interzis. În cazul în care se produce un asemenea amestec, vinul rezultat este considerat "vin de hibrizi" și va fi valorificat în condițiile prevăzute la alineatul precedent.

Articolul 23

Vinurile proprii consumului sînt cele care au fost realizate prin practici și tratamente autorizate și se încadrează sub raportul însușirilor organoleptice și al compoziției chimice în limitele stabilite prin normele tehnice.

Articolul 24

Vinurile care nu îndeplinesc condițiile prevăzute la art. 23 sînt improprii consumului. Ele sînt destinate industrializării pentru fabricarea alcoolului din vin sau oțetului, fie direct, fie după o prelucrare corespunzătoare.

Articolul 25

Ministerul Agriculturii, Industriei Alimentare, Silviculturii și Apelor, cu consultarea organelor centrale și a comitetelor executive ale consiliilor populare județene interesate, stabilește pentru fiecare podgorie și centru viticol tipurile de vin și de produse pe bază de must sau vin, precum și tehnologia de producere a acestora.

Articolul 26

Vinurile de calitate superioară cu denumire de origine, în funcție de perioada de recoltare a strugurilor, se vor putea încadra în următoarele trepte de calitate: cules la maturitate deplină, la supramaturare și la stafidire.

Denumirea de origine va putea fi purtată și de unele vinuri speciale, de produsele obținute din distilate de vin învechite, precum și de alte produse vinicole care vor îndeplini condițiile prevăzute la art. 21 lit. b alin. 3.

Articolul 27

Obținerea, maturarea, condiționarea și îmbutelierea vinurilor de calitate superioară, a vinurilor speciale, a distilatelor de vin învechite, precum și a altor produse vinicole, care poartă denumire de origine, se vor efectua în arealul de producere delimitat și în condițiile stabilite prin normele tehnice.

Ministerul Agriculturii, Industriei Alimentare, Silviculturii și Apelor va autoriza, în cazuri cu totul excepționale și sub control special, ca maturarea, condiționarea și îmbutelierea vinurilor și a produselor pe bază de vin, care poartă denumire de origine, să se efectueze în întreprinderi specializate din afară arealului de proveniență. În acest caz, pe eticheta va figura, în mod obligatoriu, și denumirea întreprinderii care efectuează îmbutelierea.

Articolul 28

Pentru satisfacerea cerințelor și exigențelor consumatorilor, Ministerul Agriculturii, Industriei Alimentare, Silviculturii și Apelor și Academia de Științe Agricole și Silvicultură, prin Institutul de cercetări pentru viticultură și vinificație și stațiunile experimentale, precum și catedrele de specialitate din învățămîntul superior agricol vor stabili măsuri tehnice și organizatorice menite să asigure îmbunătățirea tehnologiilor de obținere a vinurilor și diversificarea gamei de produse pe bază de must și vin, potrivit potențialului natural al podgoriilor din țara noastră.

Articolul 29

Producerea vinurilor se face în interiorul podgoriei sau centrului viticol, de către întreprinderile și organizațiile socialiste care au sarcini de plan, iar de ceilalți cultivatori numai pentru strugurii din producția proprie.

Articolul 30

Producerea vinurilor speciale, cum sînt cele spumante, spumoase, aromatizate sau alcoolizate, a distilatelor de vin și a altor băuturi pe bază de struguri, de must sau de vin, se face numai în întreprinderi sau unități autorizate de către Ministerul Agriculturii, Industriei Alimentare, Silviculturii și Apelor.

Articolul 31

Tratamentele aplicate strugurilor la prelucrare, mustului și produselor pe bază de must și vin, permise în practica de vinificare și conservare, sînt cele stabilite prin normele tehnice, emise de către Ministerul Agriculturii, Industriei Alimentare, Silviculturii și Apelor, cu avizul Ministerului Sănătății.

Articolul 32

Sînt interzise următoarele practici în producerea vinurilor:

- a) adăugirea în must sau vin a alcoolului, distilatelor alcoolice de orice fel, mustului concentrat, zahărului și produselor aromatizante sau colorante alimentare;
- b) adăugirea în must sau vin a apei, substanțelor îndulcitoare și a altor produse care modifică compoziția și însușirile organoleptice;
- c) cupajarea vinurilor din podgorii diferite și de categorii diferite, în afară celor admise în baza normelor tehnice;
- d) amestecarea vinurilor sanatoase cu cele improprii consumului;

- e) tratarea mustului și vinului cu produse și materiale neautorizate;
- f) alte practici, în afară celor stabilite prin normele tehnice.

Sînt exceptate de la prevederile acestui articol lit. a vinurile speciale de la art. 21 alin. 1 lit. c.

În anii cu condiții nefavorabile pentru acumularea zahărului în struguri, în mod excepțional, Ministerul Agriculturii, Industriei Alimentare, Silviculturii și Apelor, la propunerea organelor de specialitate, va putea autoriza, după caz, adăugirea a cel mult 30g zahăr la litrul de must, cu condiția ca vinul obținut să nu conțină zahăr nefermentat. Aceste vinuri nu vor putea purta denumire de origine.

Articolul 33

Obținerea băuturilor fermentate din stafide sau din alte materii prime decât struguri ca: mere, coacaze, agrise sau alte fructe, în scopul comercializării, este permisă numai cu aprobarea Ministerului Agriculturii, Industriei Alimentare, Silviculturii și Apelor. Aceste băuturi nu pot fi denumite vinuri.

Articolul 34

Unitățile producătoare de vin de consum curent și de calitate superioară, precum și cele care depozitează, condiționează ori imbuteliază aceste vinuri, nu au dreptul să țină în același local musturi concentrate, misteluri, distilate și alcool de orice fel, zahăr și soluții zaharoase, băuturi și sucuri care nu provin din struguri sau derivate ale acestora, substanțe colorante și aromatizante.

Articolul 35

Comercializarea vinurilor și a celorlalte produse vinicole constituie monopol de stat și se realizează prin organizații economice de specialitate.

Exportul vinului și al produselor pe bază de must și vin se va face prin unitățile specializate ale Ministerului Agriculturii, Industriei Alimentare, Silviculturii și Apelor.

Cooperativele agricole de producție pot valorifica, în condițiile legii, cantitățile rămase disponibile după achitarea obligațiilor către stat. Membrii cooperatori și producătorii individuali pot valorifica cantitățile destinate consumului propriu dacă achită taxele legale și le vînd direct din gospodărie consumatorilor.

Articolul 36

Transportul vinurilor și al celorlalte băuturi obținute pe bază de struguri și vin, de la unitățile în care s-au produs către unitățile de depozitare, maturare, condiționare, imbuteliere sau comercializare, precum și către cele de industrializare, va fi însoțit de buletinul de analiză și de buletinul de atestare a denumirii de origine pentru produsele îndreptățite a purta aceasta denumire.

Articolul 37

Vinurile și celelalte băuturi pe bază de vin, cu denumire de origine, destinate consumului intern, vor fi comercializate, în mod obligatoriu, numai imbuteliate.

Articolul 38

Calitatea vinurilor și a celorlalte băuturi provenite din must și vin, importate, trebuie să fie dovedită prin certificate eliberate de laboratoare recunoscute în țara de origine. Certificatul va conține, în măsura în care convenția dintre state nu prevede altfel, indicații asupra provenienței, compoziției chimice și confirmarea ca acestea corespund prevederilor legii din țara de origine.

Articolul 39

Vinurile și celelalte băuturi provenite din must și din vin, importate fără a fi imbuteliate, vor fi comercializate sub denumirea cu care au fost importate; cele care se imbuteliază în țara vor purta pe eticheta mențiunea "îmbuteliat în România".

Capitolul 3 Organele de îndrumare și control

Articolul 40

În cadrul Ministerului Agriculturii, Industriei Alimentare, Silviculturii și Apelor va funcționa Oficiul național al viei și vinului, avînd următoarele atribuții:

- ia parte la principalele acțiuni privind dezvoltarea viticulturii și la aplicarea prevederilor din prezenta lege;
- avizează propunerile de delimitare a plantațiilor viticole în care se produc vinuri și produse pe bază de vin cu dreptul de a purta denumire de origine;
- propune organizarea de manifestări naționale și internaționale cu caracter viticol și vinicol.

Componenta Oficiului național al viei și vinului se stabilește prin ordin al ministrului agriculturii, industriei alimentare, silviculturii și apelor.

Articolul 41

Pentru exercitarea controlului cu privire la îndeplinirea prevederilor legii viei și vinului, în cadrul Ministerului Agriculturii, Industriei Alimentare, Silviculturii și Apelor, va funcționa Inspekția de stat viti-vinicolă, care va urmări:

- respectarea legislației privind înființarea plantațiilor de vii, de portaltoi și pepinierelor viticole;
- aplicarea măsurilor agrotehnice, diferențiat pe podgorii, centre viticole și direcții de producție, precum și a schemelor tehnologice pentru fiecare tip de vin și produse pe bază de must și vin;
- păstrarea, transportul, circulația și desfacerea produselor viticole și vinicole potrivit normelor în vigoare.

Capitolul 4

Dispoziții finale

Articolul 42

Definițiile privind categoriile biologice de material săditor, strugurii, produsele obținute din struguri și din vin, precum și băuturile alcoolice casnice sînt cele precizate în anexa, care face parte integrantă din prezenta lege.

Articolul 43

Condițiile de delimitare teritorială a culturii viței de vie; modul și condițiile de eliberare a autorizației de înființare a plantațiilor de vii și a pepinierelor, amplasarea și funcționarea acestora; condițiile pe care trebuie să le îndeplinească localurile și vinurile proprii consumului; condițiile de atribuire a denumirii de origine și condițiile de obținere, maturare, condiționare a acestor vinuri; tratamentele ce se aplică mustului și vinului; clasarea vinurilor; modalitățile de exercitare a controlului și constatării abaterilor, precum și alte măsuri de aplicare a prezentei legi se stabilesc prin normele tehnice emise de către Ministerul Agriculturii, Industriei Alimentare, Silviculturii și Apelor.

Articolul 44

Încălcarea dispozițiilor din prezenta lege atrage, după caz, răspunderea disciplinară, contravențională, materială, civilă sau penală.

Nerespectarea prevederilor art. 13 alin. 1 și art. 35 alin. 1 se pedepsește potrivit art. 295 lit. a din Codul penal; nerespectarea cu știința sau din neglijența a prevederilor art. 22 alin. 2 și 3, precum și punerea în consum a vinurilor improprii se pedepsește, după caz, potrivit art. 248 și 249 din Codul penal; nerespectarea cu știința a prevederilor art. 32 alin. 1 se pedepsește potrivit art. 297 din Codul penal.

Încălcarea prevederilor art. 7, 10 alin. 1, art. 11, 13 alin. 2, art. 14, 16, 17, 18, 20, 21 lit. a și b, art. 27, 29, 30, 33, 34, 36, 37, 38 și 39 din prezenta lege, precum și săvîrșirea de alte fapte ce vor fi stabilite și sancționate prin hotărîre a Consiliului de Miniștri, constituie contravenție.

Dispozițiile Legii nr. 2/1970 privind asigurarea și controlul calității produselor sînt aplicabile în activitatea viticolă și vinicolă, în măsura în care prezenta lege nu prevede altfel.

Constatarea infracțiunilor săvîrșite la prezenta lege se face de către organele de urmărire penală și de specialiști anume împuterniciți de Ministerul Agriculturii, Industriei Alimentare, Silviculturii și Apelor.

Articolul 45

În vederea orientării de viitor a viticulturii țării și a stabilirii sarcinilor de plan de perspectivă, Ministerul Agriculturii, Industriei Alimentare, Silviculturii și Apelor va organiza periodic recensămîntul patrimoniului viticol.

Articolul 46

Prezenta lege intră în vigoare la 3 luni de la data publicării ei.

Anexa 1

Cuprinzînd definiții privind categoriile biologice de material săditor viticol, strugurii, producția obținută din struguri, must și vin, precum și băuturile alcoolice casnice

1. Material săditor elita este cel rezultat din plantațiile de soiuri noi și de cloni omologate, obținuți în urma unui proces de ameliorare.
2. Material săditor selecționat este cel obținut din plantațiile-mama de coarde-altoi și butași portaltoi înființate cu material elita, precum și cel rezultat în urma aplicării selecției în masa timp de minimum 3 ani în plantațiile furnizoare de coarde-altoi și de butași portaltoi.
3. Material săditor autentic este acela care întrunește, în totalitate, caracterele și însușirile morfologice și biologice proprii soiului respectiv.
4. Strugurii de vin sînt acei care datorită caracteristicilor lor tehnologice se folosesc, în principal, la vinificare cu mijloace obișnuite și generează în mod spontan o fermentație alcoolică.
5. Strugurii de masă sînt acei care datorită caracteristicilor lor sînt destinați, în principal, consumului în stare proaspătă și se obțin din soiuri de via specializate în aceasta direcție de producție.
6. Stafidele sînt boabe de struguri - cu sau fără semințe - obținute din soiurile cultivate în acest scop, deshidratate și care nu pot fi zdrobite cu utilajele obișnuite de vinificație și nu fermentează în mod spontan.
7. Mustuiala de struguri este produsul rezultat din zdrobirea strugurilor proaspeți, cu sau fără ciorchini.
8. Mustul este produsul lichid rezultat exclusiv din zdrobirea strugurilor, scurgerea ravacului, presarea mustuielii sau din presarea strugurilor proaspeți.

Mustul poate fi: proaspăt, tăiat și concentrat.

9. Mustul tăiat este mustul oprit din fermentație alcoolică prin unul dintre procedeele tehnologice autorizate și al cărui conținut în alcool nu depășește 1% în volume.

10. Mustul concentrat este produsul obținut prin eliminarea unei părți a apei din mustul proaspăt sau tăiat și al cărui conținut în zaharuri este de cel puțin 650g/l.

Concentrarea mustului se poate face la presiune normală sau sub vacuum.

11. Sucul de struguri este produsul obținut direct din mustul de struguri proaspeți, căruia i s-au aplicat tratamente de stabilizare admise prin normele tehnice. De asemenea, sucul poate fi obținut din sucul sau mustul concentrat cu adaos de apă pînă la concentrația de zahăr normală pentru sucul de struguri. Se admite cel mult 1% alcool în volume.

12. Mistelul este produsul obținut prin alcoolizarea mustului sau mustuielii de struguri, neintrate în fermentație. Mistelul este destinat, în principal, ca materie prima pentru prepararea unor vinuri speciale.

13. Tescovina este produsul rezultat după scurgerea mustului sau vinului, prin presarea boștinei sau mustuielii.

14. Vinul este băutura obținută exclusiv prin fermentația alcoolică, completă sau parțială, a strugurilor proaspeți zdrobiți sau supuși unor prelucrări autorizate, ori a mustului de struguri proaspeți.

15. Vinul spumant este cel care are un conținut de bioxid de carbon de origine endogenă, obținut prin fermentarea naturală în sticle sau rezervoare și care la temperatura de 20 grade C dezvoltă în sticlele în care este îmbuteliat o presiune de minimum 3,5 atmosfere.

16. Vinul spumos este cel care are un conținut de bioxid de carbon de origine total sau parțial exogenă, dezvoltînd la temperatura de 20 grade C o presiune de minimum 2,5 atmosfere.

17. Vinul aromatizat este cel care se obține din vin, din must proaspăt sau concentrat, peste care s-au adăugat substanțe aromatizante obținute din plante admise de legislația sanitară, distilat de vin sau din alte alcooluri alimentare, precum și alte vinuri speciale.

Proporția mustului, a vinului natural sau special, folosite la prepararea vinului aromatizat trebuie să fie de cel puțin 70% din produsul finit.

18. Vinul alcoolizat este cel obținut din mustuiala de struguri sau din must, parțial fermentate, ori din vin. Vinul alcoolizat are o concentrație de 16-24% alcool în volume. La prepararea lui este admis adaosul de distilat de vin sau alte alcooluri alimentare.

19. Distilatul de vin este produsul obținut prin distilarea vinului cu caracteristici specifice acestui scop și care are o tărie alcoolică cuprinsă între 60-70% în volume.

20. Distilatul de tescovina și distilatul de drojdie de vin sînt produse provenite din distilarea tescovinei fermentate a lichidului rezultat din difuzia tescovinei, a drojdiei de vin și lichidului obținut din presarea drojdiei.

Punerea în consum a produselor obținute din aceste distilate se face cu arătarea, în mod obligatoriu, a materiei prime din care au rezultat.

[CONTINUAREA ANEXEI 1 ÎN ANEXA 2]

Anexa 2

[CONTINUAREA ANEXEI 1]

21. Oțetul alimentar este produsul obținut prin transformarea alcoolului etilic în acid acetic și poate fi produs numai din vin, sau din amestec de vin cu alcool etilic alimentar.

22. Băuturi alcoolice casnice sînt băuturile obținute din subproduse și reziduuri de la vinificare sau distilare, din fructe proaspete, uscate sau industrializate, ori din alte asemenea produse, supuse fermentării cu sau fără adaos de apă, zahăr sau alte produse îndulcitoare.

Băuturile alcoolice casnice nu pot fi comercializate sub nici o formă, ele fiind destinate, în exclusivitate, consumului propriu.
