

## **ORDIN nr. 994 din 12 decembrie 2016 privind actualizarea Băncii naționale de date analitice pentru fiecare an de producție**

Văzând Referatul Oficiului Național al Viei și Produselor Vitivinicole (O.N.V.P.V.) nr. 2.577 din 9 noiembrie 2016,  
În temeiul prevederilor:

- titlului V cap. III din Regulamentul nr. 555/2008 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 479/2008 al Consiliului privind organizarea comună a pieței vitivinicole în ceea ce privește programele de sprijin, comerțul cu țările terțe, potențialul de producție și privind controalele în sectorul vitivinicol, cu modificările și completările ulterioare;
  - art. 56 lit. d) din Legea viei și vinului în sistemul organizării comune a pieței vitivinicole nr. 164/2015;
  - art. 10 alin. (5) și (6) din Hotărârea Guvernului nr. 1.185/2014 privind organizarea și funcționarea Ministerului Agriculturii și Dezvoltării Rurale, cu modificările și completările ulterioare,
- ministrul agriculturii și dezvoltării rurale** emite prezentul ordin.

### **Art. 1**

**(1)** Pentru fiecare an de producție se actualizează Banca națională de date analitice, denumită în continuare banca de date.

**(2)** Banca de date analitice pentru fiecare an de producție, constituită potrivit prevederilor Ordinului ministrului agriculturii și dezvoltării rurale nr. 797/2007 pentru constituirea băncii de date analitice în vederea creării cazierului viticol pentru fiecare an de producție, se preia și se actualizează ca urmare a efectuării analizelor fizico-chimice și izotopice asupra vinurilor obținute din eșantioanele de struguri, în condițiile prezentului ordin.

### **Art. 2**

Soiurile de viță-de-vie pentru struguri de vin, care fac obiectul prelevării de eșantioane în vederea microvinificării, pentru fiecare dintre cele 8 regiuni viticole, sunt cuprinse în anexa nr. 1.

### **Art. 3**

**(1)** Laboratoarele desemnate pentru microvinificarea eșantioanelor de struguri de vin prelevate și pentru analiza fizico-chimică a probelor de vin sunt cuprinse în anexa nr. 2.

**(2)** Repartizarea soiurilor din fiecare regiune viticolă care face obiectul recoltării eșantioanelor de struguri în vederea efectuării microvinificării și a analizelor fizico-chimice pe laboratoarele desemnate se face astfel:

- a)** Laboratorul Central pentru Controlul Calității și Igienii Vinului - Valea Călugărească (29 de probe): Muntenia (11 probe), Oltenia (6 probe) și Moldova - zona Iași (12 probe);
- b)** Laboratorul Central pentru Controlul Calității și Igienii Vinului - filiala Blaj (19 probe): Crișana și Maramureș (4 probe), Transilvania (9 probe) și Banat (6 probe);
- c)** Laboratorul Central pentru Controlul Calității și Igienii Vinului - filiala Focșani (22 de probe): Moldova - zona Vrancea (12 probe) și Dobrogea (10 probe).

### **Art. 4**

Recoltarea eșantioanelor de struguri de vin în vederea microvinificării, analizele fizico-chimice și actualizarea băncii de date se efectuează cu personal autorizat propriu al laboratoarelor desemnate în anexa nr. 2.

### **Art. 5**

**(1)** Banca de date se constituie în cadrul Laboratorului Central pentru Controlul Calității și Igienii Vinului - Valea Călugărească și cuprinde rezultatele analizelor fizico-chimice și izotopice ale probelor de vin.

**(2)** Directorul Laboratorului Central pentru Controlul Calității și Igienii Vinului-Valea Călugărească urmărește și răspunde de respectarea ducerii la îndeplinire a prevederilor prezentului ordin.

**(3)** Laboratorul Central pentru Controlul Calității și Igienii Vinului-Valea Călugărească solicită anual prevederi bugetare pentru:

- a)** plata analizelor izotopice (carbon, oxigen și deuteriu);
- b)** efectuarea analizelor fizico-chimice;
- c)** recoltare și vinificare eșantioane de struguri (transport, materiale și struguri) în vederea microvinificării.

### **Art. 6**

**(1)** Oficiul Național al Viei și Produselor Vitivinicole, denumit în continuare O.N.V.P.V., coordonează tehnic și metodologic actualizarea datelor din banca de date, ca parte integrantă a cazierului viticol al Uniunii Europene.

**(2)** Banca de date conține date obținute conform anexei nr. 4 din prezentul ordin, precum și date obținute în urma analizelor fizico-chimice și ale analizelor izotopice ale compuşilor etanolului și ale apei din produsele viticole, conform anexei nr. 5 din prezentul ordin.

**(3)** Datele din banca de date servesc la interpretarea și compararea rezultatelor obținute de laboratoarele oficiale ale statelor membre în urma controalelor din sectorul vitivinicol.

### **Art. 7**

**(1)** Laboratoarele desemnate pentru efectuarea analizelor fizico-chimice și izotopice îndeplinesc criteriile generale de funcționare a laboratoarelor de încercări stabilite prin standardul SR EN ISO/IEC 17025.

**(2)** Laboratorul desemnat pentru efectuarea analizelor izotopice participă anual la un sistem de testare a competențelor în ceea ce privește metodele oficiale de analiză izotopică. Rezultatele obținute la intercomparări se transmit către Centrul European de Referință pentru Controlul în Sectorul Vitivinicol în scopul controlului calității și al validării datelor furnizate.

**(3)** Desemnarea laboratorului pentru efectuarea analizelor izotopice se face în baza legislației în vigoare.

**(4)** Laboratorul desemnat pentru efectuarea analizelor izotopice transmite Laboratorului Central pentru Controlul Calității și Igienii Vinului - Valea Călugărească, prin poștă sau curier, rezultatele analizelor izotopice și păstrează confidențialitatea rezultatelor obținute, pe care le folosește exclusiv în scopul prezentului ordin.

### **Art. 8**

**(1)** Eșantioanele de struguri proaspeți din soiurile și regiunile viticole prevăzute în anexa nr. 1 se recoltează și se prelucrează conform instrucțiunilor din anexa nr. 3.

**(2)** Anual, cel puțin 25% din eșantioane se recoltează de pe aceleași parcele ca și în anul precedent.

**(3)** Eșantioanele sunt analizate în laboratoarele care îndeplinesc criteriile generale de funcționare, stabilite prin standardul SR EN ISO/IEC 17025.

**(4)** Pentru fiecare eșantion se alcătuiește un chestionar privind recoltarea și microvinificarea eșantioanelor de struguri

pentru analiză, conform anexei nr. 4, redactându-se un buletin de analiză a vinurilor conform modelului prezentat în anexa nr. 5.

**(5)** Copii ale buletinului de analiză a vinului rezultat în urma microvinificării, cu rezultatele și interpretarea analizelor, împreună cu o copie a chestionarului privind recoltarea și microvinificarea eșantioanelor de struguri, se transmit Laboratorului Central pentru Controlul Calității și Igienei Vinului - Valea Călugărească.

**(6)** Laboratorul Central pentru Controlul Calității și Igienei Vinului-Valea Călugărească, prin persoana desemnată pentru gestionarea băncii de date, introduce în baza de date a Uniunii Europene chestionarul privind recoltarea și microvinificarea eșantioanelor de struguri, rezultatele analizelor fizico-chimice și rezultatele analizelor izotopice, în conformitate cu instrucțiunile transmise de Centrul Comun de Cercetare al Uniunii Europene.

#### Art. 9

Un eșantion din fiecare probă de vin transmisă spre analiză izotopică de Laboratorul Central pentru Controlul Calității și Igienei Vinului-Valea Călugărească către laboratorul desemnat se păstrează ca eșantion de control pentru o perioadă de 3 ani.

#### Art. 10

**(1)** Modul de prelevare și ambalare a eșantioanelor de vin pentru efectuarea analizelor izotopice sunt prevăzute în anexa nr. 6.

**(2)** Informațiile referitoare la cuprinsul etichetelor și la eticheta care se aplică pe recipientele în care se găsesc eșantioanele de vin sunt prevăzute în anexa nr. 7.

#### Art. 11

Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale, prin intermediul Laboratorului Central pentru Controlul Calității și Igienei Vinului - Valea Călugărească, asigură:

**a)** păstrarea datelor din banca de date;

**b)** păstrarea fiecărui eșantion de vin timp de 3 ani;

**c)** utilizarea băncii de date exclusiv pentru monitorizarea aplicării legislației europene și naționale în domeniul vitivinicol sau în scopuri statistice și/sau științifice, la solicitarea organismelor de control sau a institutelor de cercetare din domeniul vitivinicol;

**d)** aplicarea măsurilor necesare pentru protecția datelor, mai ales împotriva furtului sau alterării datelor.

#### Art. 12

Cultivatorii de viță-de-vie, persoane fizice sau juridice, din plantațiile cărora se colectează eșantioane de struguri permit accesul și însoțesc personalul autorizat pentru aceste acțiuni în plantații, având obligația furnizării datelor solicitate și contrasemnează documentele întocmite cu ocazia prelevării eșantioanelor de struguri.

#### Art. 13

Anexele nr. 1-7 fac parte integrantă din prezentul ordin.

#### Art. 14

La data intrării în vigoare a prezentului ordin se abrogă Ordinul ministrului agriculturii și dezvoltării rurale nr. 797/2007 pentru constituirea băncii de date analitice în vederea creării cazierului vinicol pentru fiecare an de producție, publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 666 din 28 septembrie 2007.

#### Art. 15

Prezentul ordin se publică în Monitorul Oficial al României, Partea I.

\_\*\*\*\*\_

Ministrul agriculturii și dezvoltării rurale,  
**Achim Irimescu**

### ANEXA nr. 1: LISTA soiurilor de viță-de-vie desemnate pentru recoltarea de eșantioane de struguri

Soi/Regiune	Banat	Crișana și Maramureș	Dobrogea	Moldova	Muntenia	Oltenia	Transilvania	Total
Pinot noir	1	0	1	1	1	0	0	4
Merlot	1	0	1	2	1	1	0	6
Fetească neagră	0	0	1	2	2	1	0	6
Cadarcă	0	1	0	0	0	0	0	1
Cabernet Sauvignon	1	0	1	2	1	1	0	6
Busuioacă de Bohotin	0	0	0	1	0	0	0	1
Burgund mare	0	1	0	0	0	0	0	1
Băbească neagră	0	0	0	1	0	0	0	1
Traminer roz	0	0	0	1	0	0	1	2
Tămâioasă românească	0	0	0	1	1	0	0	2
Sauvignon	1	0	1	1	1	1	1	6
Riesling	1	1	1	1	1	0	1	6
Pinot Gris	0	0	1	0	0	0	1	2
Neuburger	0	0	0	0	0	0	1	1
Muscat Ottonel	0	0	1	2	1	0	1	5
Grasă de Cotnari	0	0	0	1	0	0	0	1
Galbenă de Odobesti	0	0	0	1	0	0	0	1
Frâncușă	0	0	0	1	0	0	0	1
Fetească regală	1	1	0	2	1	1	1	7
Fetească albă	0	0	0	2	1	1	1	5
Chardonnay	0	0	1	1	0	0	1	3
Aligote	0	0	1	1	0	0	0	2
TOTAL:	6	4	10	24	11	6	9	70

### ANEXA nr. 2: LISTA laboratoarelor desemnate pentru a face recoltarea și microvinificarea eșantioanelor de struguri și analiza fizico-chimică a eșantioanelor de vin

Nr. crt.	Laboratorul

1.	Laboratorul Central pentru Controlul Calității și Igienii Vinului - Valea Călugărească "Valea Călugărească, str. Valea Mantei nr. 1, județul Prahova
2.	Laboratorul Central pentru Controlul Calității și Igienii Vinului - filiala Blaj Blaj, str. George Barițiu nr. 2, județul Alba
3.	Laboratorul Central pentru Controlul Calității și Igienii Vinului - filiala Focșani, str. Milcov nr. 40, județul Vrancea

### **ANEXA nr. 3: INSTRUCȚIUNI privind recoltarea eșantioanelor de struguri proaspeți și transformarea acestora în vin, destinat analizării prin metode fizico-chimice și izotopice**

#### **I. Recoltarea eșantioanelor de struguri**

**A)** Eșantioanele de struguri proaspeți se recoltează din plantații situate în zonele viticole având caracteristici specifice, bine definite, privind tipul de sol, orografia, tehnologia de cultură a viței-de-vie, soiul, vârsta și practicile oenologice.

Fiecare eșantion trebuie să conțină minimum 10 kg de struguri copti și sănătoși din același soi. Eșantioanele nu se culeg pe rouă sau după ploaie. Recoltarea de eșantioane se efectuează în perioada în care se culege în mod normal parcela respectivă. Strugurii recoltați trebuie să fie reprezentativi pentru întreaga parcelă.

**B)** În momentul recoltării eșantioanelor de struguri se completează chestionarul privind recoltarea conform anexei nr. 4 lit. A la ordin. Aceasta se păstrează împreună cu eșantionul inclusiv pe toată durata transportului.

#### **II. Microvinificarea**

**A)** Microvinificarea trebuie realizată în laboratoare desemnate prin prezentul ordin. Prin microvinificare trebuie să se obțină transformarea totală a zahărului în alcool, admitându-se până la maximum 2 g/l zahăr (glucoză + fructoză). În anumite cazuri, pentru a se asigura o mai bună reprezentabilitate a eșantionului de struguri, pot fi acceptate și valori mai mari de zahăr. De îndată ce vinul s-a limpezit și s-a stabilizat cu ajutorul dioxidului de sulf lichid sau metabisulfidului de potasiu se îmbuteliază în sticle de 75 cl și se etichetează.

**B)** Chestionarul referitor la microvinificare este prezentat în anexa nr. 4 lit. B la ordin.

### **ANEXA nr. 4: Chestionar privind recoltarea și microvinificarea eșantioanelor de struguri pentru analiza prin metode fizico-chimice și izotopice**

**A)** Chestionar privind recoltarea eșantioanelor de struguri

#### **1. Recoltarea eșantioanelor de struguri**

##### **1.1. Numărul eșantionului:**

**1.2. Numele și funcția funcționarului sau a persoanei autorizate care a prelevat eșantionul:**

**1.3. Numele și adresa organismului competent responsabil pentru prelevarea eșantioanelor:**

**1.4. Numele și adresa organismului competent responsabil cu vinificarea și expedierea eșantioanelor, dacă este diferit de organismul menționat la pct. 1.3:**

#### **2. Descrierea generală a eșantionului**

**2.1. Originea (țara, regiunea):**

**2.2. Anul de recoltă:**

**2.3. Soiul viței-de-vie:**

**2.4. Culoarea strugurilor;**

**3. Descrierea plantației**

**3.1. Numele și adresa persoanei care exploatează parcela:**

**3.2. Localizarea parcelei:**

- comuna:

- localitatea:

- referința cadastrală:

- latitudine și longitudine:

**3.3. Tipul de sol (cu praf/calcaros/argilos/argilo-calcaros/ nisipos/lut prăfos/granitic/sisturi cristaline/roci vulcanice/roci sedimentare/roci metamorfice):**

**3.4. Poziționarea plantației: panta [de exemplu: relativ plană (0-5%)/pantă mică (5-15%)/pantă moderată (16-30%), pantă mare (> 30%)/terasa] și expoziția (de exemplu, punctele cardinale S, S-E etc.):**

**3.5. Numărul de butuci la hectar (de exemplu: sub 2000/2001-3000/3001-4000/4001-5000/5001-6000/ > 6000):**

**3.6. Vârsta aproximativă a plantației (mai puțin de 10 ani/între 10 și 25 de ani/mai mult de 25 de ani):**

**3.7. Altitudinea, m: (de exemplu: 0-50, 51-150, 151-200, 201-250, 251-300, > 300):**

**3.8. Modul de conducere și de tăiere:**

**3.9. Tipul de vin obținut în general din struguri și culoarea vinului (DOC/IG și alb/roze/roșu):**

**4. Caracteristicile recoltei de struguri și ale mustului:**

**4.1. Producția estimată la hectar pentru parcela recoltată (kg/ha) (de exemplu: 0-4000/4001-5000/5001-6000/6001-7000/7001-8000/8001-9000/9001-10000/ > 10000):**

**4.2. Starea de sănătate a strugurilor (de exemplu: sănătoși, 0-25%/26-50%/51-75%/76-100%/prezența mană/prezența botrytis/alți paraziți) și umiditatea strugurilor (de exemplu, uscați/ușor umezi/umezi):**

**4.3. Data recoltării eșantionului:**

**5. Condiții meteorologice înainte de recoltare**

**5.1. Precipitații în cele 10 zile dinaintea începerii recoltatului: da/nu. Dacă da, informații suplimentare (în cazul în care sunt disponibile):**

**6. Plantații de viță-de-vie irigate:**

Dacă plantația este irigată, data ultimei irigări:

Se transmite împreună cu proba de struguri la instituția desemnată pentru microvinificarea probelor și trebuie să poarte ștampila organismului competent responsabil pentru recoltarea eșantioanelor, numele, calitatea și semnătura funcționarului care a prelevat eșantionul, precum și semnătura producătorului de la care s-au recoltat eșantioanele de struguri).

**B)** Chestionar privind microvinificarea eșantioanelor de struguri

**1. Microvinificarea - eșantion nr.**

**1.1. Greutatea eșantionului de struguri, în kg:**

**1.2. Metoda de presare:**

**1.3. Volumul de must obținut, litri:**

**1.4. Caracteristicile mustului:**

- conținutul în zahăr exprimat în g/l prin refractometrie:
- aciditatea totală exprimată în g/l de acid tartric (facultativ):

**1.5. Metoda de limpezire a mustului (de exemplu, decantare, centrifugare):**

**1.6. Adăugarea de levuri (tipul de levuri folosit). Se menționează dacă a existat sau nu fermentare spontană;**

**1.7. Temperatura în timpul fermentării (cu aproximație):**

**1.8. Metoda de determinare a încheierii procesului de fermentare:**

**1.9. Metoda de limpezire a vinului (de exemplu, decantare și/sau filtrare):**

**1.10. Adaos de dioxid de sulf, mg/l:**

**1.11. Analiza vinului obținut:**

- tăria alcoolică dobândită, % vol.:
- extract sec total, g/l:
- zahăr (glucoza + fructoza în g/l):

**2. Tabelul cronologic de vinificare a eșantionului**

Data:

- la care a fost recoltat eșantionul (identică cu data prevăzută la lit. A pct. 4.3):
- la care s-a executat presarea:
- la care a început fermentația:
- la care s-a încheiat fermentația:
- îmbutelierii;

Data la care s-a completat prezentul chestionar (ștampila organismului competent care a efectuat microvinificarea și semnătura funcționarului abilitat din organismul respectiv).

**ANEXA nr. 5: BULETIN DE ANALIZĂ**

**A) Buletin de analize fizico-chimice**

**I. INFORMAȚII GENERALE**

**1. Țara:**

**2. Numărul eșantionului:**

**3. Anul:**

**4. Soiul de viță-de-vie:**

**5. Tipul de vin:**

**6. Regiune, podgorie:**

**7. Numele și adresa laboratorului responsabil cu analizele:**

**II. METODEDE ȘI REZULTATE**

**1. Vinul**

**1.1. Tăria alcoolică dobândită în volume % vol.**

**1.2. Extract sec total: g/l**

**1.3. Zahăr (glucoză+fructoză): g/l**

**1.4. Aciditatea totală exprimată în acid tartric: g/l**

**1.5. Dioxid de sulf total: mg/l**

**B) Buletin de analize izotopice**

**1. Distilarea vinului pentru SNIF-RMN**

**1.1. Descrierea aparatului de distilare**

**2. Volumul de vin distilat/greutatea distilatului obținut**

**3. Analiza distilatului**

**3.1. Tăria alcoolică a distilatului % (m/m)**

**4. Rezultatul corelărilor izotopice ale etanolului cu izotopul de deuteriu, măsurate prin RMN:**

**4.1. (D/H) I = ppm deviația standard:**

**4.2. (D/H) II = ppm deviația standard:**

**4.3. (D/H) QW = ppm deviația standard:**

**4.4. (D/H) TMU = ppm deviația standard;**

**4.5. 'R' = deviația standard:**

**5. Parametrii RMN**

Frecvența observată:

Memoria:

Numărul de scanări:

Numărul de teste:

Timpul de achiziție:

Pulsul la 90°: :01::02:

Puterea de decuplare:

Temperatura: °C

Multiplicarea exponențială: Hz

Corecția față de standard: da/nu

Umplere zero: da/nu

**6. Rezultatul raportului izotopic  $^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$  al vinului**

$^{18}\text{O} [^0/_{00}] = 0/00\text{V}$ . SMOW-SLAP

Număr de determinări: Deviația standard:

**7. Rezultatul izotopic  $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$  al etanolului din vin**

$^{13}\text{C} [^0/_{00}] = 0/00\text{V}$  -PDB

Număr de determinări:

Deviația standard:

**8. Parametrii de stabilizare**

Stabilizarea automată: da/nu

Temperatura de stabilizare: °C

Volumul eșantionului: ml

Volumul balonului de stabilizare: ml

Durata stabilizării: ore.

**ANEXA nr. 6: Modul de prelevare și ambalare a eșantioanelor de vin pentru efectuarea analizelor izotopice**

**1.** Fiecare eșantion de vin este îmbuteliat în sticle de 75 cl, prevăzute cu un sistem de închidere etanș.

**2.** La fiecare eșantion se aplică o etichetă conformă cu anexa nr. 7 la ordin.

**3.** O sticlă de 75 cl din fiecare eșantion de vin va fi păstrată ca probă de control. Probele de control se vor păstra pentru o perioadă de 3 ani de la îmbuteliere (colectare).

**ANEXA nr. 7: Descrierea etichetei eșantionului de vin**

**1.** Informațiile necesare:

**a)** numele și adresa laboratorului responsabil cu microvinificarea probelor de struguri (inclusiv denumirea statului membru):

**b)** numărul de ordine al eșantionului de vin (identic cu al eșantionului de struguri):

**c)** data colectării eșantionului:

**d)** numele persoanei autorizate de organismul competent să colecteze eșantionul:

**e)** numele și adresa întreprinderii în care a fost colectat eșantionul:

**f)** descrierea eșantionului de vin - soiul viței-de-vie:

- anul de recoltă:

- regiune/podgorie:

- tăria alcoolică dobândită, % vol.:

**2.** Observații:

**3.** Eticheta are dimensiunile 100 mm x 100 mm.

Publicat în Monitorul Oficial cu numărul 1003 din data de 14 decembrie 2016