

Tabelul comparativ
la proiectul de hotărâre cu privire la modificarea Regulamentului privind definirea, descrierea, prezentarea și etichetarea băuturilor ce
conțin alcool, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 589/2023
(denumirea proiectului actului normativ)

Conținutul normei în vigoare	Modificarea propusă	Conținutul normei după modificare
Regulamentul privind definirea, descrierea, prezentarea și etichetarea băuturilor ce conțin alcool (în continuare – Regulament) transpune parțial Regulamentul (UE) nr. 2019/787 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 aprilie 2019 privind definirea, descrierea, prezentarea și etichetarea băuturilor spirtoase, utilizarea denumirilor băuturilor spirtoase în prezentarea și etichetarea altor produse alimentare, protecția indicațiilor geografice ale băuturilor spirtoase, utilizarea alcoolului etilic și a distilatelor de origine agricolă în băuturile alcoolice, și de abrogare a Regulamentului (CE) nr. 110/2008, CELEX: 32019R0787, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 130 din 17 mai 2019, așa cum a fost modificat ultima oară prin Regulamentul delegat (UE) 2022/1303 al Comisiei din 25 aprilie 2022.	1.1. În clauza de armonizare, textul „Regulamentul delegat (UE) 2022/1303 al Comisiei din 25 aprilie 2022” se substituie cu textul „Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11.04.2024”.	Regulamentul privind definirea, descrierea, prezentarea și etichetarea băuturilor ce conțin alcool (în continuare – Regulament) transpune parțial Regulamentul (UE) nr. 2019/787 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 aprilie 2019 privind definirea, descrierea, prezentarea și etichetarea băuturilor spirtoase, utilizarea denumirilor băuturilor spirtoase în prezentarea și etichetarea altor produse alimentare, protecția indicațiilor geografice ale băuturilor spirtoase, utilizarea alcoolului etilic și a distilatelor de origine agricolă în băuturile alcoolice, și de abrogare a Regulamentului (CE) nr.110/2008, CELEX: 32019R0787, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 130 din 17 mai 2019, așa cum a fost modificat ultima oară prin Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024.
1. Prezentul Regulament stabilește norme specifice privind definirea, descrierea, prezentarea și etichetarea băuturilor ce conțin alcool, altele decât berea și băuturile pe bază de bere și băuturile alcoolice fermentate, norme privind alcoolul etilic de origine	1.2. Pct. 1 va avea următorul cuprins: „1. Prezentul Regulament stabilește norme specifice privind definirea, descrierea, prezentarea și etichetarea băuturilor ce conțin alcool, precum și norme privind alcoolul etilic de origine agricolă rectificat și distilatele de origine agricolă utilizate la producerea băuturilor ce conțin alcool, norme	1. Prezentul Regulament stabilește norme specifice privind definirea, descrierea, prezentarea și etichetarea băuturilor ce conțin alcool, precum și norme privind alcoolul etilic de origine agricolă rectificat și distilatele de origine agricolă utilizate la

agricolă rectificat și distilatele de origine agricolă utilizate la producerea băuturilor ce conțin alcool, norme și cerințe esențiale privind calitatea și siguranța acestora și circulația în vederea prevenirii practicilor frauduloase și a asigurării unui nivel înalt de informare și protecție a consumatorului.	privind utilizarea denumirilor legale ale băuturilor ce conțin alcool în prezentarea și etichetarea altor produse alimentare decât produsele ce conțin alcool, norme și cerințe esențiale privind calitatea și siguranța acestora și circulația în vederea prevenirii practicilor frauduloase și a asigurării unui nivel înalt de informare și protecție a consumatorului.”.	producerea băuturilor ce conțin alcool, norme privind utilizarea denumirilor legale ale băuturilor ce conțin alcool în prezentarea și etichetarea altor produse alimentare decât produsele ce conțin alcool, norme și cerințe esențiale privind calitatea și siguranța acestora și circulația în vederea prevenirii practicilor frauduloase și a asigurării unui nivel înalt de informare și protecție a consumatorului.
2. Prezentul Regulament se aplică categoriilor de băuturi ce conțin alcool: băuturi spirtoase, băuturi alcoolice cu conținut redus de alcool și băuturi slab alcoolice (în continuare – <i>băuturi</i>), definite în anexa nr. 1, alcoolului etilic de origine agricolă rectificat și distilatelor de origine agricolă, prevăzute în anexele nr. 2 și nr. 3, utilizate la fabricarea băuturilor.	1.3. La pct. 2, textul „alcoolului etilic de origine agricolă rectificat și distilatelor de origine agricolă, prevăzute în anexele nr. 2 și nr. 3” se substituie cu textul „alcoolului etilic de origine agricolă rectificat, definit la pct. 5¹ și distilatelor de origine agricolă, prevăzute în anexa nr. 3”.	2. Prezentul Regulament se aplică categoriilor de băuturi ce conțin alcool: băuturi spirtoase, băuturi alcoolice cu conținut redus de alcool și băuturi slab alcoolice (în continuare – <i>băuturi</i>), definite în anexa nr.1, alcoolului etilic de origine agricolă rectificat, definit la pct. 5¹ și distilatelor de origine agricolă, prevăzute în anexa nr. 3, utilizate la fabricarea băuturilor.
2) <i>aluzie</i> – trimiterea directă sau indirectă la una sau mai multe denumiri legale sau la una sau mai multe denumiri de origine sau indicații geografice, alta decât o trimitere dintr-un termen compus sau dintr-o listă de ingrediente, în cadrul descrierii, al prezentării sau al etichetării unei băuturi care respectă cerințele de la categoriile menționate la punctele 20, 24, 25, 27, 30, 33, 50 și 51 din anexa nr.1;	1.4. La pct. 4: 1.4.1. subpct. 2) va avea următorul cuprins: „2) <i>aluzie</i> – trimiterea directă sau indirectă la una sau mai multe denumiri legale sau la una sau mai multe denumiri de origine sau indicații geografice, alta decât o trimitere dintr-un termen compus sau dintr-o listă de ingrediente, în cadrul descrierii, prezentării și etichetării aferente unui produs alimentar, altul decât o băutură ce conține alcool, unei băuturi care respectă cerințele de la categoriile menționate la punctele 20, 24, 25, 27, 30, 33, 50 și 51 din anexa nr. 1 sau unei băuturi care îndeplinește condițiile prevăzute la pct. 47;”;	2) <i>aluzie</i> – trimiterea directă sau indirectă la una sau mai multe denumiri legale sau la una sau mai multe denumiri de origine sau indicații geografice, alta decât o trimitere dintr-un termen compus sau dintr-o listă de ingrediente, în cadrul descrierii, prezentării și etichetării aferente unui produs alimentar, altul decât o băutură ce conține alcool, unei băuturi care respectă cerințele de la categoriile menționate la punctele 20, 24, 25, 27, 30, 33, 50 și 51 din anexa nr. 1 sau unei băuturi care îndeplinește condițiile prevăzute la pct. 47;

4) <i>amestecare</i> – procedeu de combinare a unei băuturi care aparține unei categorii de produse fie cu alte băuturi care aparțin altei categorii de produse fie cu distilate de origine agricolă fie cu alcool etilic de origine agricolă rectificat; 8) <i>aromatizare</i> – procedeu tehnologic care constă în folosirea, în scopul producerii anumitor băuturi, a distilatelor aromatice, a uneia sau a mai multe categorii de arome în sensul Hotărârii Guvernului nr.1245/2018 cu privire la aprobarea regulamentelor sanitare privind aromele și anumite ingrediente alimentare cu proprietăți aromatizante destinate utilizării în și pe produsele alimentare și privind aromele de fum utilizate sau destinate utilizării în sau pe produsele alimentare; 15) <i>completare</i> – volumul de băutură extrasă din fiecare butoi și recipient din stejar aparținând unei anumite etape de învechire, care este încorporat în conținutul butoaielor și al recipientelor de stejar din următoarea etapă de învechire și cupajat cu acesta; 20) <i>denumire generică</i> – denumire a unei băuturi care a devenit generică și care, deși are legătură cu locul sau regiunea unde	1.4.2. subpct. 4) va avea următorul cuprins: „4) <i>amestecare</i> – procedeu de combinare a unei băuturi care aparține unei categorii de produse, fie unei denumiri de origine sau indicații geografice cu alte băuturi care aparțin altei categorii de produse, fie cu distilate de origine agricolă, fie cu alcool etilic de origine agricolă rectificat;”; 1.4.3. subpct. 8) va avea următorul cuprins: „8) <i>aromatizare</i> – procedeu tehnologic care constă în folosirea, în scopul producerii anumitor băuturi, arome sau produse alimentare aromatizante printr-unul sau mai multe dintre următoarele procedee: adăugarea, infuzarea, macerarea, fermentarea alcoolică ori distilarea alcoolului în prezența aromelor sau a produselor alimentare aromatizante, cu respectarea Hotărârii Guvernului nr. 1245/2018 cu privire la aprobarea regulamentelor sanitare privind aromele și anumite ingrediente alimentare cu proprietăți aromatizante destinate utilizării în și pe produsele alimentare și privind aromele de fum utilizate sau destinate utilizării în sau pe produsele alimentare;”. 1.4.4. la subpct. 15), cuvintele „băutură extrasă” se substituie cu cuvintele „<i>brandy</i> extras”; 1.4.5. subpct. 20) se exclude.	4) <i>amestecare</i> – procedeu de combinare a unei băuturi care aparține unei categorii de produse, fie unei denumiri de origine sau indicații geografice cu alte băuturi care aparțin altei categorii de produse, fie cu distilate de origine agricolă, fie cu alcool etilic de origine agricolă rectificat; 8) <i>aromatizare</i> – procedeu tehnologic care constă în folosirea, în scopul producerii anumitor băuturi, arome sau produse alimentare aromatizante printr-unul sau mai multe dintre următoarele procedee: adăugarea, infuzarea, macerarea, fermentarea alcoolică ori distilarea alcoolului în prezența aromelor sau a produselor alimentare aromatizante, cu respectarea Hotărârii Guvernului nr. 1245/2018 cu privire la aprobarea regulamentelor sanitare privind aromele și anumite ingrediente alimentare cu proprietăți aromatizante destinate utilizării în și pe produsele alimentare și privind aromele de fum utilizate sau destinate utilizării în sau pe produsele alimentare; 15) <i>completare</i> – volumul de <i>brandy</i> extras din fiecare butoi și recipient din stejar aparținând unei anumite etape de învechire, care este încorporat în conținutul butoaielor și al recipientelor de stejar din următoarea etapă de învechire și cupajat cu acesta; -
---	---	--

băutura a fost produsă sau comercializată inițial, a devenit denumirea comună a respectivei băuturi; 21) <i>descriere</i> – termenii utilizați pe etichetă și pe ambalaj, în documentele de însoțire a transportului unei băuturi, în documentele comerciale, în special în facturile fiscale și facturile de expediție, precum și în materialele publicitare; 34) <i>extracție</i> – volumul parțial de băutură extras din fiecare butoi și recipient de stejar aparținând unei etape de învechire, pentru a fi încorporat în butoaiele și recipientele de stejar din următoarea etapă de învechire sau, în cazul <i>solera</i>, pentru a fi expedit; 41) <i>prezentare</i> – termenii utilizați pe etichetă și pe ambalaj, inclusiv în materialele publicitare și în acțiunile de promovare a vânzărilor, în imagini sau alte asemenea elemente, precum și pe recipient, pe sticlă sau pe dispozitivul de închidere; 45) <i>sistem de învechire dinamic (criaderas y solera)</i> – extracții periodice ale unei părți din <i>brandyul</i> conținut în fiecare din butoaiele și recipientele de stejar care corespund unei etape de învechire și în completarea corespunzătoare cu brandy extras din etapa de învechire anterioară; 46) <i>termen compus</i> – combinarea fie a unei denumiri legale fie a unei denumiri de origine fie a unei indicații geografice cu denumirea unuia sau a mai multe produse alimentare, altele decât cele utilizate la fabricarea	1.4.6. subpct. 21) se completează cu cuvintele „aferente unei băuturi”. 1.4.7. la subpct. 34), cuvântul „băătură” se substituie cu cuvântul „<i>brandy</i>”. 1.4.8. la subpct. 41), după textul „recipient,” se completează cu cuvântul „inclusiv”. 1.4.9. la subpct. 45), cuvântul „brandy” se substituie cu cuvântul „<i>brandy</i>”. 1.4.10. subpct. 46) va avea următorul cuprins: „46) <i>termen compus</i> – combinația fie a unei denumiri legale, fie a unei denumiri de origine, fie a unei indicații geografice pentru o băătură ce conține alcool, din care provine întreaga cantitate de alcool al produsului finit, cu denumirea unuia	21) <i>descriere</i> – termenii utilizați pe etichetă și pe ambalaj, în documentele de însoțire a transportului unei băuturi, în documentele comerciale, în special în facturile fiscale și facturile de expediție, precum și în materialele publicitare aferente unei băuturi; 34) <i>extracție</i> – volumul parțial de <i>brandy</i> extras din fiecare butoi și recipient de stejar aparținând unei etape de învechire, pentru a fi încorporat în butoaiele și recipientele de stejar din următoarea etapă de învechire sau, în cazul <i>solera</i>, pentru a fi expedit; 41) <i>prezentare</i> – termenii utilizați pe etichetă și pe ambalaj, inclusiv în materialele publicitare și în acțiunile de promovare a vânzărilor, în imagini sau alte asemenea elemente, precum și pe recipient, inclusiv pe sticlă sau pe dispozitivul de închidere; 45) <i>sistem de învechire dinamic (criaderas y solera)</i> – extracții periodice ale unei părți din <i>brandyul</i> conținut în fiecare din butoaiele și recipientele de stejar care corespund unei etape de învechire și în completarea corespunzătoare cu <i>brandy</i> extras din etapa de învechire anterioară; 46) <i>termen compus</i> – combinația fie a unei denumiri legale, fie a unei denumiri de origine, fie a unei indicații geografice pentru o băătură ce conține alcool, din care provine întreaga cantitate de alcool al produsului finit,
---	--	---

băuturii ori cu termenul „lichior” sau „cremă”; 47) <i>vechime medie</i> – intervalul de timp care corespunde rotației întregului stoc de băutură care parcurge etapele procesului de învechire, calculat ca raport între volumul total de băutură conținut în toate etapele de învechire și volumul extracțiilor din ultima etapă – <i>solera</i> – în cursul unui an.	sau a mai multor produse alimentare, altele decât o băutură ce conține alcool și altele decât produsele alimentare utilizate pentru producerea respectivei băuturi, sau adjectivele derivate din denumirile respective, ori cu termenul „lichior” sau „cremă”; 1.4.11. la subpct. 47), cuvântul „băutură”, în ambele cazuri, se substituie cu cuvântul „<i>brandy</i>”.	cu denumirea unuia sau a mai multor produse alimentare, altele decât o băutură ce conține alcool și altele decât produsele alimentare utilizate pentru producerea respectivei băuturi, sau adjectivele derivate din denumirile respective, ori cu termenul „lichior” sau „cremă”; 47) <i>vechime medie</i> – intervalul de timp care corespunde rotației întregului stoc de <i>brandy</i> care parcurge etapele procesului de învechire, calculat ca raport între volumul total de <i>brandy</i> conținut în toate etapele de învechire și volumul extracțiilor din ultima etapă – <i>solera</i> – în cursul unui an.
5. Alcoolul etilic și distilatele utilizate la producerea băuturilor trebuie să fie exclusiv de origine agricolă și să respecte cerințele tehnice specifice indicate în anexele nr. 2 și nr. 3.	1.5. La pct. 5, textul „și să respecte cerințele tehnice specifice indicate în anexele nr. 2 și nr. 3” se substituie cu textul „, în sensul Hotărârii Guvernului nr. 328/2023 cu privire la aprobarea Listei produselor agricole și alimentare”.	5. Alcoolul etilic și distilatele utilizate la producerea băuturilor trebuie să fie exclusiv de origine agricolă, în sensul Hotărârii Guvernului nr. 328/2023 cu privire la aprobarea Listei produselor agricole și alimentare.
Capitolul II ALCOOLUL ETILIC DE ORIGINE AGRICOLĂ ȘI DISTILATELE DE ORIGINE AGRICOLĂ UTILIZATE ÎN BĂUTURI	1.6. La Cap. II, în denumire, după cuvintele „ALCOOLUL ETILIC DE ORIGINE AGRICOLĂ” se completează cu cuvântul „RECTIFICAT”.	Capitolul II ALCOOLUL ETILIC DE ORIGINE AGRICOLĂ RECTIFICAT ȘI DISTILATELE DE ORIGINE AGRICOLĂ UTILIZATE ÎN BĂUTURI
-	1.7. Se completează cu pct. 5¹ și 5² cu următorul cuprins: „5¹. În sensul prezentului Regulament, alcoolul etilic de origine agricolă rectificat înseamnă un lichid ce respectă următoarele cerințe: 1) a fost obținut prin fermentarea alcoolică, urmată de distilare, doar a produselor agricole enumerate în Hotărârea Guvernului nr. 328/2023	5¹. În sensul prezentului Regulament, alcoolul etilic de origine agricolă rectificat înseamnă un lichid ce respectă următoarele cerințe: 1) a fost obținut prin fermentarea alcoolică, urmată de distilare, doar a produselor agricole

	cu privire la aprobarea Listei produselor agricole și alimentare; 2) nu are nici un alt gust detectabil decât cel al materiilor prime utilizate pentru producerea sa; 3) concentrația alcoolică este de minimum 96,0 % vol.; 4) limita sa maximă de reziduuri nu depășește următoarele niveluri: a) acetat de etil: 13,0 mg/dm³ alcool anhidru; b) acetaldehidă (suma etanalului și a 1,1-dietoxietanolului): 5 mg/dm³ alcool anhidru; c) alcooli superiori (suma următoarelor: propan-1-ol, butan-1-ol, butan-2-ol, 2-metilpropan-1-ol, 2-metilbutan-1-ol și 3 metilbutan-1-ol): 5 mg/dm³ alcool anhidru; d) alcool metilic: 0,3 g/dm³ alcool anhidru; e) furfural: 5 mg/dm³ alcool anhidru. 5². Distilatele utilizate la producerea băuturilor trebuie să respecte cerințele tehnice specifice indicate în anexa nr. 3.”	enumerate în Hotărârea Guvernului nr. 328/2023 cu privire la aprobarea Listei produselor agricole și alimentare;; 2) nu are nici un alt gust detectabil decât cel al materiilor prime utilizate pentru producerea sa; 3) concentrația alcoolică este de minimum 96,0 % vol.; 4) limita sa maximă de reziduuri nu depășește următoarele niveluri: a) acetat de etil: 13,0 mg/dm³ alcool anhidru; b) acetaldehidă (suma etanalului și a 1,1-dietoxietanolului): 5 mg/dm³ alcool anhidru; c) alcooli superiori (suma următoarelor: propan-1-ol, butan-1-ol, butan-2-ol, 2-metilpropan-1-ol, 2-metilbutan-1-ol și 3 metilbutan-1-ol): 5 mg/dm³ alcool anhidru; d) alcool metilic: 0,3 g/dm³ alcool anhidru; e) furfural: 5 mg/dm³ alcool anhidru. 5². Distilatele utilizate la producerea băuturilor trebuie să respecte cerințele tehnice specifice indicate în anexa nr. 3.
6. La diluarea sau la dizolvarea coloranților, a aromelor sau a oricăror alte ingrediente autorizate în sensul Hotărârii Guvernului nr.1245/2018 cu privire la aprobarea regulamentelor sanitare privind aromele și anumite ingrediente alimentare cu proprietăți aromatizante destinate utilizării în și pe produsele alimentare și privind aromele de fum utilizate sau destinate utilizării în sau pe produsele alimentare și utilizate la fabricarea băuturilor se utilizează doar alcool etilic de origine agricolă, distilate de origine agricolă	1.8. La pct. 6, cuvintele „alcool etilic de origine agricolă” se completează cu cuvântul „rectificat”, iar cifra „43” se substituie cu cifra „42¹”.	6. La diluarea sau la dizolvarea coloranților, a aromelor sau a oricăror alte ingrediente autorizate în sensul Hotărârii Guvernului nr.1245/2018 cu privire la aprobarea regulamentelor sanitare privind aromele și anumite ingrediente alimentare cu proprietăți aromatizante destinate utilizării în și pe produsele alimentare și privind aromele de fum utilizate sau destinate utilizării în sau pe produsele alimentare și utilizate la fabricarea băuturilor se utilizează doar alcool etilic de origine agricolă rectificat, distilate de origine

sau băuturi spirtoase de la categoriile menționate la punctele 14, 15, 18, 37-41, 43-46, 48, 52, 53 și 57 din anexa nr.1 și doar în cantități strict necesare în acest scop.		agricolă sau băuturi spirtoase de la categoriile menționate la punctele 14, 15, 18, 37-41, 42 ¹ -46, 48, 52, 53 și 57 din anexa nr.1 și doar în cantități strict necesare în acest scop.
7. Băuturile nu conțin alcool de origine sintetică sau alt alcool care nu este de origine agricolă.	1.9. Pct. 7 se completează cu textul „, în sensul Hotărârii Guvernului nr. 328/2023 cu privire la aprobarea Listei produselor agricole și alimentare”.	7. Băuturile nu conțin alcool de origine sintetică sau alt alcool care nu este de origine agricolă, în sensul Hotărârii Guvernului nr. 328/2023 cu privire la aprobarea Listei produselor agricole și alimentare.
9. Băuturile din categoriile definite la pct.14, 15, 18, 37-41, 43-46, 48, 52, 53 și 57 din anexa nr.1: 1) sunt fabricate prin fermentare alcoolică și prin distilarea exclusiv a materiilor prime de origine agricolă, prevăzute la categoriile de băuturi spirtoase și alte băuturi din anexa nr.1; 2) nu au adăos de alcool etilic, indiferent dacă acesta este diluat sau nediluat; 3) nu sunt aromatizate; 4) nu sunt colorate cu nicio substanță, cu excepția caramelului de zahăr, utilizat exclusiv pentru a ajusta culoarea băuturilor respective; 5) nu sunt îndulcite altfel decât pentru a completa gustul final al băuturii ce conține alcool, iar conținutul maxim de îndulcitori, exprimat în zahăr invertit, nu depășește limitele prevăzute pentru fiecare categorie din anexa nr.1; 6) nu conțin alte adăosuri în afara părților neprocesate, întregi, din materia primă din care a fost obținut distilatul, utilizate în scopuri decorative.	1.10. La pct. 9 cifra „43” se substituie cu cifra „42 ¹ ”.	9. Băuturile din categoriile definite la pct.14, 15, 18, 37-41, 42¹-46, 48, 52, 53 și 57 din anexa nr.1: 1) sunt fabricate prin fermentare alcoolică și prin distilarea exclusiv a materiilor prime de origine agricolă, prevăzute la categoriile de băuturi spirtoase și alte băuturi din anexa nr.1; 2) nu au adăos de alcool etilic, indiferent dacă acesta este diluat sau nediluat; 3) nu sunt aromatizate; 4) nu sunt colorate cu nicio substanță, cu excepția caramelului de zahăr, utilizat exclusiv pentru a ajusta culoarea băuturilor respective; 5) nu sunt îndulcite altfel decât pentru a completa gustul final al băuturii ce conține alcool, iar conținutul maxim de îndulcitori, exprimat în zahăr invertit, nu depășește limitele prevăzute pentru fiecare categorie din anexa nr.1; 6) nu conțin alte adăosuri în afara părților neprocesate, întregi, din materia primă din care a fost obținut distilatul, utilizate în scopuri decorative.

11. Băuturile ce corespund definiției de băutură spirtoasă, dar nu îndeplinesc cerințele pentru a fi incluse în categoriile de produse definite la pct.1-57 din anexa nr.1, pot: 1) să fie fabricate din orice materie primă agricolă prescrisă sau din orice produs alimentar sau din ambele; 2) să conțină adaos de alcool etilic; 3) să fie aromatizate; 4) să fie colorate; 5) să fie îndulcite.	1.11. La pct. 11: 1.11.1. textul „1-57” se substituie cu textul „1-23, 24-48, 49-50, 51-57”; 1.11.2. la subpct. 1), cuvântul „prescrisă” se completează cu textul „în Hotărârea Guvernului nr. 328/2023 cu privire la aprobarea Listei produselor agricole și alimentare”.	11. Băuturile ce corespund definiției de băutură spirtoasă, dar nu îndeplinesc cerințele pentru a fi incluse în categoriile de produse definite la pct. 1-23, 24-48, 49-50, 51-57 din anexa nr.1, pot: 1) să fie fabricate din orice materie primă agricolă prescrisă în Hotărârea Guvernului nr. 328/2023 cu privire la aprobarea Listei produselor agricole și alimentare sau din orice produs alimentar sau din ambele; 2) să conțină adaos de alcool etilic; 3) să fie aromatizate; 4) să fie colorate; 5) să fie îndulcite.
28. Caietele de sarcini trebuie să conțină următoarea informație obligatorie: 1) denumirea solicitantului; 2) denumirea de origine sau indicația geografică; 3) definirea ariei geografice; 4) denumirea produsului; 5) categoria de produs; 6) descrierea băuturii spirtoase care să includă caracteristici fizico-chimice și/sau organoleptice, precum și caracteristici specifice, comparativ cu categoria de băuturi relevantă; 7) descrierea materiei prime utilizate la producerea băuturii și a detaliilor privind aria geografică sau originea care să justifice relevanța legăturii dintre caracteristicile specifice ale băuturii ce se pot datora ariei geografice;	1.12. Pct. 28 va avea următorul cuprins: „28. Caietele de sarcini trebuie să conțină următoarea informație obligatorie: 1) denumirea care urează a fi protejată ca denumire de origine sau indicație geografică, astfel cum este folosită în limbajul comercial sau în limbajul comun; 2) categoria de produs sau termenul „băutură spirtoasă”, dacă băutura nu îndeplinește cerințele stabilite pentru categoriile de băuturi prevăzute în anexa nr. 1; 3) o descriere a caracteristicilor băuturii care să includă materiile prime din care este produsă, dacă este cazul, principalele caracteristici fizice, chimice sau organoleptice ale produsului, precum și caracteristicile specifice ale produsului în comparație cu alte băuturi din aceeași categorie; 4) definirea ariei geografice delimitate în raport cu legătura menționată la subpct. 6);	28. Caietele de sarcini trebuie să conțină următoarea informație obligatorie: 1) denumirea care urează a fi protejată ca denumire de origine sau indicație geografică, astfel cum este folosită în limbajul comercial sau în limbajul comun; 2) categoria de produs sau termenul „băutură spirtoasă”, dacă băutura nu îndeplinește cerințele stabilite pentru categoriile de băuturi prevăzute în anexa nr. 1; 3) o descriere a caracteristicilor băuturii care să includă materiile prime din care este produsă, dacă este cazul, principalele caracteristici fizice, chimice sau organoleptice ale produsului, precum și caracteristicile specifice ale produsului în comparație cu alte băuturi din aceeași categorie;

8) tehnologia de cultivare și cerințele față de materia primă la recoltare (la necesitate); 9) producția maximă la hectar (la necesitate) și randamentul în distilat; 10) descrierea metodei de fabricare a băuturii (descrierea schemei tehnologice), autentice și constante; 11) descrierea elementelor referitoare la ambalaj și la regulile specifice de etichetare a băuturii cu denumire de origine sau indicație geografică; 12) examinarea indicilor fizico-chimici și a caracteristicilor organoleptice ale băuturii; 13) condiții de declasare a băuturii; 14) măsurile de tranziție (la necesitate); 15) denumirea și adresa producătorului de băuturi fondator sau, în cazul asociației, ale producătorilor fondatori; 16) denumirile și adresele autorităților competente abilitate să verifice respectarea prevederilor caietului de sarcini; 17) planurile controalelor interne privind verificarea caietelor de sarcini și indicatorii pentru acestea; 18) cerințe privind ambalarea, după caz, cu prezentarea justificărilor ce demonstrează că ambalarea trebuie să se realizeze în aria geografică delimitată, în scopul păstrării calității și al asigurării originii sau controlului trasabilității băuturii; 19) utilajul tehnologic utilizat în procesul de producere.	5) descrierea metodei de producere a băuturii și, dacă este cazul, a metodelor de producție autentice și invariabile; 6) informații detaliate care atestă legătura dintre o anumită calitate, reputația sau o altă caracteristică a băuturii și originea sa geografică; 7) denumirile și adresele autorităților competente abilitate să verifice respectarea prevederilor caietului de sarcini; 8) orice norme specifice de etichetare privind denumirea de origine sau indicația geografică în cauză; 9) dacă este cazul, cerințe privind ambalarea, alături de o justificare pentru a demonstra de ce ambalarea trebuie să se realizeze în aria geografică delimitată, în scopul păstrării calității și al asigurării originii sau controlului trasabilității băuturii; 10) practici durabile, dacă există.”	4) definirea ariei geografice delimitate în raport cu legătura menționată la subpct. 6); 5) descrierea metodei de producere a băuturii și, dacă este cazul, a metodelor de producție autentice și invariabile; 6) informații detaliate care atestă legătura dintre o anumită calitate, reputația sau o altă caracteristică a băuturii și originea sa geografică; 7) denumirile și adresele autorităților competente abilitate să verifice respectarea prevederilor caietului de sarcini; 8) orice norme specifice de etichetare privind denumirea de origine sau indicația geografică în cauză; 9) dacă este cazul, cerințe privind ambalarea, alături de o justificare pentru a demonstra de ce ambalarea trebuie să se realizeze în aria geografică delimitată, în scopul păstrării calității și al asigurării originii sau controlului trasabilității băuturii; 10) practici durabile, dacă există.
---	--	---

30. Asociația depune la organul central de specialitate o cerere pentru omologarea caietului de sarcini, la care se anexează: 1) statutul asociației; 2) trei exemplare ale caietului de sarcini, aprobate de către președintele asociației prin semnătură; 3) extrasul din procesul-verbal al ședinței adunării generale a asociației de producători la care s-a aprobat caietul de sarcini respectiv. În cazul în care în aria geografică este înregistrat doar un singur producător, la cerere se anexează doar trei exemplare ale caietului de sarcini semnate de acesta.	1.13. Pct. 30 se completează cu subpct. 2¹) cu următorul cuprins: „2¹) documentul unic;”.	30. Asociația depune la organul central de specialitate o cerere pentru omologarea caietului de sarcini, la care se anexează: 1) statutul asociației; 2) trei exemplare ale caietului de sarcini, aprobate de către președintele asociației prin semnătură; 2¹) documentul unic; 3) extrasul din procesul-verbal al ședinței adunării generale a asociației de producători la care s-a aprobat caietul de sarcini respectiv. În cazul în care în aria geografică este înregistrat doar un singur producător, la cerere se anexează doar trei exemplare ale caietului de sarcini semnate de acesta.
-	1.14. Se completează cu pct. 36¹ cu următorul cuprins: „36¹. Documentul unic cuprinde următoarele: 1) elementele principale ale caietului de sarcini, inclusiv denumirea care trebuie protejată, categoria de produs, metoda de producție, descrierea caracteristicilor băuturii, o delimitare concisă a ariei geografice și, dacă este cazul, normele specifice aplicabile ambalării și etichetării; 2) descrierea legăturii dintre băutură și originea sa geografică, inclusiv, dacă este necesar, elementele specifice din descrierea produsului sau ale metodei de producție care justifică legătura.”.	36¹. Documentul unic cuprinde următoarele: 1) elementele principale ale caietului de sarcini, inclusiv denumirea care trebuie protejată, categoria de produs, metoda de producție, descrierea caracteristicilor băuturii, o delimitare concisă a ariei geografice și, dacă este cazul, normele specifice aplicabile ambalării și etichetării; 2) descrierea legăturii dintre băutură și originea sa geografică, inclusiv, dacă este necesar, elementele specifice din descrierea produsului sau ale metodei de producție care justifică legătura.
-	1.15. Se completează cu pct. 44¹ cu următorul cuprins:	

	„44¹. La prezentarea și etichetarea altor produse alimentare decât băuturile, aluzia la denumirile legale prevăzute pentru una sau mai multe categorii de băuturi descrise în anexa nr. 1 sau la una sau mai multe denumiri de origine sau la una sau mai multe indicații geografice pentru băuturi este permisă cu condiția ca alcoolul utilizat la producerea produsului alimentar să provină exclusiv din băutura sau din băuturile la care se face trimitere în aluzie, cu excepția în ceea ce privește alcoolul care poate fi prezent în arome, coloranți sau alte ingrediente utilizate la producerea respectivului produs alimentar.”	44¹. La prezentarea și etichetarea altor produse alimentare decât băuturile, aluzia la denumirile legale prevăzute pentru una sau mai multe categorii de băuturi descrise în anexa nr. 1 sau la una sau mai multe denumiri de origine sau la una sau mai multe indicații geografice pentru băuturi este permisă cu condiția ca alcoolul utilizat la producerea produsului alimentar să provină exclusiv din băutura sau din băuturile la care se face trimitere în aluzie, cu excepția în ceea ce privește alcoolul care poate fi prezent în arome, coloranți sau alte ingrediente utilizate la producerea respectivului produs alimentar.
47. Aluzia la o denumire legală prevăzută pentru una sau mai multe categorii de băuturi spirtoase din anexa nr.1 sau pentru o denumire de origine sau pentru o indicație geografică poate fi folosită pentru descrierea, prezentarea și etichetarea unei băuturi spirtoase, cu excepția celor definite la pct.20, 24, 25, 27, 30, 33, 50 și 51 din anexa respectivă, dacă: 1) băutura menționată în aluzie: a) este unica bază alcoolică pentru producerea băuturii finale care respectă cerințele unei categorii prevăzute în anexa nr.1; b) nu a fost combinată cu alte produse alimentare utilizate pentru producerea sa sau pentru producerea băuturii finale în conformitate cu anexa nr.1 sau cu caietul de sarcini aferent;	1.16. La pct. 47: 1.16.1. în primul enunț, cuvântul „spirtoasă” se substituie cu cuvântul „spirtoase”; 1.16.2. la subpct. 1): 1.16.2.1. lit. b) se completează cu cuvântul „și”;	47. Aluzia la o denumire legală prevăzută pentru una sau mai multe categorii de băuturi spirtoase din anexa nr.1 sau pentru o denumire de origine sau pentru o indicație geografică poate fi folosită pentru descrierea, prezentarea și etichetarea unei băuturi spirtoase, cu excepția celor definite la pct.20, 24, 25, 27, 30, 33, 50 și 51 din anexa respectivă, dacă: 1) băutura menționată în aluzie: a) este unica bază alcoolică pentru producerea băuturii finale care respectă cerințele unei categorii prevăzute în anexa nr.1; b) nu a fost combinată cu alte produse alimentare utilizate pentru producerea sa sau pentru producerea băuturii finale în conformitate cu anexa nr.1 sau cu caietul de sarcini aferent; și

c) nu a fost diluată prin adăugarea de apă astfel încât tăria sa alcoolică să fie sub tăria minimă prevăzută în cadrul categoriei de băuturi stabilite în anexa nr.1 sau în caietul de sarcini al denumirii de origine sau al indicației geografice căreia îi aparține băutura spirtoasă menționată în aluzie; 2) băutura a fost păstrată în perioada de învechire (maturare) în butoi din lemn utilizat anterior la învechirea (maturarea) băuturii menționate în aluzie, iar: a) butoiul din lemn a fost golit de conținutul său anterior pentru acele categorii de băuturi sau denumiri de origine sau indicații geografice pentru băuturile pentru care adaosul de alcool este interzis; b) aluzia să fie făcută în cadrul descrierii butoiului din lemn utilizat pentru învechirea (maturarea) băuturii rezultate; c) aluzia să fie mai puțin proeminentă decât denumirea legală a băuturii sau decât orice termen compus utilizat.	1.16.2.2. la lit. c): 1.16.2.2.1 cuvântul „tăria” se substituie cu cuvântul „concentrația”; 1.16.2.2.2. se completează cu cuvântul „sau”. 1.16.3. la subpct. 2): 1.16.3.1. în primul enunț, după textul „perioada de învechire (maturare)” se completează cu cuvintele „sau pe o parte a acesteia”; 1.16.3.2. la lit. a), după cuvântul „alcool” se completează cu textul „, diluat sau nu,”; 1.16.3.3. lit. c) se completează cu textul „, și”; 1.16.3.4. se completează cu lit. d) cu următorul cuprins: „d) aluzia să apară cu o dimensiune a caracterelor care să nu o depășească pe cea a caracterelor utilizate pentru denumirea legală a băuturii spirtoase sau pentru orice termen compus utilizat.”.	c) nu a fost diluată prin adăugarea de apă astfel încât concentrația sa alcoolică să fie sub tăria minimă prevăzută în cadrul categoriei de băuturi stabilite în anexa nr.1 sau în caietul de sarcini al denumirii de origine sau al indicației geografice căreia îi aparține băutura spirtoasă menționată în aluzie; sau 2) băutura a fost păstrată în perioada de învechire (maturare) sau pe o parte a acesteia în butoi din lemn utilizat anterior la învechirea (maturarea) băuturii menționate în aluzie, iar: a) butoiul din lemn a fost golit de conținutul său anterior pentru acele categorii de băuturi sau denumiri de origine sau indicații geografice pentru băuturile pentru care adaosul de alcool, diluat sau nu, este interzis; b) aluzia să fie făcută în cadrul descrierii butoiului din lemn utilizat pentru învechirea (maturarea) băuturii rezultate; c) aluzia să fie mai puțin proeminentă decât denumirea legală a băuturii sau decât orice termen compus utilizat; și d) aluzia să apară cu o dimensiune a caracterelor care să nu o depășească pe cea a caracterelor utilizate pentru denumirea legală a băuturii spirtoase sau pentru orice termen compus utilizat.
51. Aromele care imită o băutură spirtoasă pot afișa în prezentarea și etichetarea lor denumirile legale menționate la pct. 40, cu	1.17. La pct. 51, după cuvântul „spirtoasă” se completează cu textul „sau utilizarea acestora la	51. Aromele care imită o băutură spirtoasă sau utilizarea acestora la fabricarea unui produs alimentar, altul decât o băutură, pot

condiția ca aceste denumiri legale să fie completate cu termenul „aromă” sau cu orice alt termen similar. Denumirile de origine și indicațiile geografice nu se utilizează pentru a descrie aceste arome.	fabricarea unui produs alimentar, altul decât o băutură,”.	afișa în prezentarea și etichetarea lor denumirile legale menționate la pct. 40, cu condiția ca aceste denumiri legale să fie completate cu termenul „aromă” sau cu orice alt termen similar. Denumirile de origine și indicațiile geografice nu se utilizează pentru a descrie aceste arome.
52. Descrierea, prezentarea sau etichetarea unei băuturi spirtoase poate face trimitere la materiile prime utilizate la producerea alcoolului etilic de origine agricolă sau la distilatele de origine agricolă utilizate la producerea băuturii spirtoase în cauză doar dacă alcoolul etilic sau distilatele respective au fost obținute exclusiv din acele materii prime. Fiecare tip de alcool etilic de origine agricolă sau fiecare tip de distilat de origine agricolă se menționează în ordinea descrescătoare a cantităților în volum de alcool anhidru.	1.18. La pct. 52, cuvintele „alcoolului etilic de origine agricolă” și „ alcool etilic de origine agricolă” se completează cu cuvântul „rectificat”.	52. Descrierea, prezentarea sau etichetarea unei băuturi spirtoase poate face trimitere la materiile prime utilizate la producerea alcoolului etilic de origine agricolă rectificat sau la distilatele de origine agricolă utilizate la producerea băuturii spirtoase în cauză doar dacă alcoolul etilic sau distilatele respective au fost obținute exclusiv din acele materii prime. Fiecare tip de alcool etilic de origine agricolă rectificat sau fiecare tip de distilat de origine agricolă se menționează în ordinea descrescătoare a cantităților în volum de alcool anhidru.
-	1.19. Se completează cu pct. 52 ¹ cu următorul cuprins: „ 52¹. Denumirile legale ale băuturilor spirtoase pot fi incluse într-o listă de ingrediente pentru produse alimentare, cu condiția ca lista respectivă să fie în conformitate cu art. 16-20 din Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare.”.	52¹. Denumirile legale ale băuturilor spirtoase pot fi incluse într-o listă de ingrediente pentru produse alimentare, cu condiția ca lista respectivă să fie în conformitate cu art. 16-20 din Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare.
60. Denumirile materiilor prime vegetale respective pot fi utilizate la descrierea, prezentarea sau etichetarea altor băuturi, cu	1.20. Pct. 60 va avea următorul cuprins: „ 60. Utilizarea denumirilor materiilor prime vegetale care sunt utilizate ca denumiri legale ale unor băuturi spirtoase nu aduce atingere utilizării	60. Utilizarea denumirilor materiilor prime vegetale care sunt utilizate ca denumiri legale ale unor băuturi spirtoase nu aduce atingere

condiția ca această utilizare să nu inducă în eroare consumatorul.	denumirilor acestor materii prime vegetale în prezentarea și etichetarea altor produse alimentare. Denumirile materiilor prime vegetale respective pot fi utilizate la descrierea, prezentarea sau etichetarea altor băuturi, cu condiția ca această utilizare să nu inducă în eroare consumatorul.”	utilizării denumirilor acestor materii prime vegetale în prezentarea și etichetarea altor produse alimentare. Denumirile materiilor prime vegetale respective pot fi utilizate la descrierea, prezentarea sau etichetarea altor băuturi, cu condiția ca această utilizare să nu inducă în eroare consumatorul.
62. Descrierea, prezentarea și etichetarea unei băuturi pot fi completate cu: 1) termenul „cupaj”, „cupajare” sau „cupajat” – dacă băutura respectivă a fost supusă procedurii de cupajare, astfel cum este indicat la pct.4 subpct. 18) și 19); 2) termenul „amestec”, „amestecat” sau „băătură ce conține alcool obținută dintr-un amestec” – dacă băutura respectivă a fost supusă procedurii de amestecare, astfel cum este indicat la pct.4 subpct. 4) și 5); 3) termenul „combinare”, „combinație” sau „combinat” – numai în cazul în care băutura respectivă a fost supusă procedurii de combinare astfel cum este indicat la pct.4 subpct. 14); 4) termenul „sec” sau <i>dry</i>, cu excepția băuturilor care îndeplinesc cerințele categoriei, definite la pct.57 din anexa nr.1, fără a aduce atingere cerințelor specifice stabilite la categoriile, definite la pct.22, 23 și 29 din anexa nr.1 și cu condiția ca băutura respectivă să nu fi fost îndulcită nici măcar pentru completarea gustului;	1.21. La pct. 62: 1.21.1. subpct. 4) se completează cu următorul enunț: „Prin derogare de la primul enunț, termenul „sec” sau „dry” poate completa denumirea legală a băuturilor care respectă cerințele de la categoria 24 și care au fost, ca atare, îndulcite;”;	62. Descrierea, prezentarea și etichetarea unei băuturi pot fi completate cu: 1) termenul „cupaj”, „cupajare” sau „cupajat” – dacă băutura respectivă a fost supusă procedurii de cupajare, astfel cum este indicat la pct.4 subpct. 18) și 19); 2) termenul „amestec”, „amestecat” sau „băătură ce conține alcool obținută dintr-un amestec” – dacă băutura respectivă a fost supusă procedurii de amestecare, astfel cum este indicat la pct.4 subpct. 4) și 5); 3) termenul „combinare”, „combinație” sau „combinat” – numai în cazul în care băutura respectivă a fost supusă procedurii de combinare astfel cum este indicat la pct.4 subpct. 14); 4) termenul „sec” sau <i>dry</i>, cu excepția băuturilor care îndeplinesc cerințele categoriei, definite la pct.57 din anexa nr.1, fără a aduce atingere cerințelor specifice stabilite la categoriile, definite la pct.22, 23 și 29 din anexa nr.1 și cu condiția ca băutura respectivă să nu fi fost îndulcită nici măcar pentru completarea gustului. Prin derogare de la primul enunț, termenul „sec” sau „dry” poate completa denumirea legală a băuturilor

5) termenul „învechit” – numai în cazul în care acesta se referă la cel mai tânăr distilat utilizat. Procesul de învechire se efectuează cu asigurarea trasabilității de către producător; 6) o denumire de origine sau o indicație geografică care, în mod suplimentar, poate fi completată cu orice termen permis de caietul de sarcini; 7) un termen compus sau o aluzie.	1.21.2. subpct. 5) se completează cu textul: „, iar pentru băuturile pe bază de vin – de către Oficiul Național al Viei și Vinului”; 1.21.3. subpct. 6) se completează cu textul: „, cu condiția ca acest lucru să nu inducă în eroare consumatorul”.	care respectă cerințele de la categoria 24 și care au fost, ca atare, îndulcite; 5) termenul „învechit” – numai în cazul în care acesta se referă la cel mai tânăr distilat utilizat. Procesul de învechire se efectuează cu asigurarea trasabilității de către producător, iar pentru băuturile pe bază de vin – de către Oficiul Național al Viei și Vinului”; 6) o denumire de origine sau o indicație geografică care, în mod suplimentar, poate fi completată cu orice termen permis de caietul de sarcini, cu condiția ca acest lucru să nu inducă în eroare consumatorul; 7) un termen compus sau o aluzie.
77. Agenții economici, titulari de licențe obținute în conformitate cu prevederile art.13 din Legea nr.1100/2000 cu privire la fabricarea și circulația alcoolului etilic și a producției alcoolice, asigură trasabilitatea la toate etapele de producere și circulație a alcoolului etilic de origine agricolă, distilatelor de origine agricolă și băuturilor, conform prevederilor prezentului Regulament.	1.22. La pct. 77 și 78, cuvintele „alcoolului etilic de origine agricolă” se completează cu cuvântul „rectificat”.	77. Agenții economici, titulari de licențe obținute în conformitate cu prevederile art.13 din Legea nr.1100/2000 cu privire la fabricarea și circulația alcoolului etilic și a producției alcoolice, asigură trasabilitatea la toate etapele de producere și circulație a alcoolului etilic de origine agricolă rectificat, distilatelor de origine agricolă și băuturilor, conform prevederilor prezentului Regulament.
78. Trasabilitatea alcoolului etilic de origine agricolă, a distilatelor de origine agricolă și a băuturilor se asigură prin ținerea evidenței computerizate în conformitate cu art.4 alin.(1) lit. c) din Legea nr.1100/2000 cu privire la fabricarea și circulația alcoolului etilic și a producției alcoolice. La finele lunii, informația este imprimată, foile fiind fixate,	1.22. La pct. 77 și 78, cuvintele „alcoolului etilic de origine agricolă” se completează cu cuvântul „rectificat”.	78. Trasabilitatea alcoolului etilic de origine agricolă rectificat, a distilatelor de origine agricolă și a băuturilor se asigură prin ținerea evidenței computerizate în conformitate cu art.4 alin.(1) lit. c) din Legea nr.1100/2000 cu privire la fabricarea și circulația alcoolului etilic și a producției alcoolice. La finele lunii, informația este imprimată, foile fiind fixate,

numerotate consecutiv și șnuruite, precum și vizate de către conducătorul întreprinderii.		numerotate consecutiv și șnuruite, precum și vizate de către conducătorul întreprinderii.
84. Registrele de intrări-ieșiri se țin separat pentru fiecare produs, inclusiv cu denumire de origine sau indicație geografică.	1.23. La pct. 84 cuvântul „produs” se substituie cu cuvintele „categorie sau grup de produse”.	84. Registrele de intrări-ieșiri se țin separat pentru fiecare categorie sau grup de produse, inclusiv cu denumire de origine sau indicație geografică.
88. Vechimea medie a băuturii extrase din <i>solera</i> se calculează cu ajutorul următoarei formule: $t = Vt/Ve$, unde: <i>t</i> – vechimea medie, exprimată în ani; <i>Vt</i> – volumul total de băutură conținută în procedeul de învechire, exprimat în litri de alcool anhidru; <i>Ve</i> – volumul total al produsului extras pentru expedierea în cursul unui an, exprimat în litri de alcool anhidru.	1.24. La pct. 88, cuvintele „băuturii extrase” se substituie cu cuvintele „ <i>brandy</i> -ului extras”, iar cuvintele „băutură conținută” se substituie cu cuvintele „ <i>brandy</i> conținut”.	88. Vechimea medie a <i>brandy</i> -ului extras din <i>solera</i> se calculează cu ajutorul următoarei formule: $t = Vt/Ve$, unde: <i>t</i> – vechimea medie, exprimată în ani; <i>Vt</i> – volumul total de <i>brandy</i> conținut în procedeul de învechire, exprimat în litri de alcool anhidru; <i>Ve</i> – volumul total al produsului extras pentru expedierea în cursul unui an, exprimat în litri de alcool anhidru.
92. Băuturile fabricate conform prezentului Regulament trebuie să corespundă indicilor de siguranță specificați în Regulamentul sanitar privind contaminanții din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 520/2010.	1.25. La pct. 92 cuvântul „contaminanții” se substituie cu cuvintele „nivelurile maxime de contaminanți”, iar textul „520/2010” se substituie cu textul „724/2024”.	92. Băuturile fabricate conform prezentului Regulament trebuie să corespundă indicilor de siguranță specificați în Regulamentul sanitar privind nivelurile de contaminanți din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 724/2024.
106. Certificatul de conformitate, eliberat de un organism de evaluare competent acreditat și recunoscut, însoțește obligatoriu produsele cu denumire de origine, produsele cu indicație geografică și produsele din import plasate pe piață.	1.26. Pct. 106 se completează cu textul: „și este emis în baza: 1) raportului de analiză ce reflectă cel puțin indicii de calitate și siguranță determinați de un laborator de încercări, neafiliat solicitantului, acreditat la SM EN ISO/IEC 17025:2018 „Cerințe generale pentru competența laboratoarelor de încercări și etalonări”, corespunzător cadrului normativ;	106. Certificatul de conformitate, eliberat de un organism de evaluare competent acreditat și recunoscut, însoțește obligatoriu produsele cu denumire de origine, produsele cu indicație geografică și produsele din import plasate pe piață și este emis în baza: 1) raportului de analiză ce reflectă cel puțin indicii de calitate și siguranță determinați de un laborator de încercări, neafiliat

	2) extrasului din procesul-verbal al ședinței comisiei de degustare (aprecierea caracteristicilor organoleptice în conformitate cu Regulamentul privind modul de evaluare a caracteristicilor organoleptice ale alcoolului etilic și producției alcoolice prin analiză senzorială, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 280/2023.”	solicitantului, acreditat la SM EN ISO/IEC 17025:2018 „Cerințe generale pentru competența laboratoarelor de încercări și etalonări”, corespunzător cadrului normativ; 2) extrasului din procesul-verbal al ședinței comisiei de degustare (aprecierea caracteristicilor organoleptice în conformitate cu Regulamentul privind modul de evaluare a caracteristicilor organoleptice ale alcoolului etilic și producției alcoolice prin analiză senzorială, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 280/2023.
108. Alcoolul etilic de origine agricolă rectificat și distilatele de origine agricolă de producție autohtonă specificate în anexele nr.2 și nr.3 pot fi comercializate pentru utilizarea pe teritoriul Republicii Moldova în calitate de materie primă la producerea băuturilor menționate în anexa nr.1, în baza raportului de analiză eliberat de către un laborator acreditat/atestat.	1.27. La pct. 108, textul „și distilatele de origine agricolă de producție autohtonă specificate în anexele nr. 2 și nr. 3” se substituie cu textul „definit la pct. 5 ¹ și distilatele de origine agricolă de producție autohtonă specificate în anexa nr. 3”.	108. Alcoolul etilic de origine agricolă rectificat definit la pct. 5 ¹ și distilatele de origine agricolă de producție autohtonă specificate în anexa nr. 3 pot fi comercializate pentru utilizarea pe teritoriul Republicii Moldova în calitate de materie primă la producerea băuturilor menționate în anexa nr.1, în baza raportului de analiză eliberat de către un laborator acreditat/atestat.
Anexa nr. 1:		
1. Akvavit sau aquavit 1) Akvavit sau aquavit este o băutură spirtoasă cu aromă de chimion și/sau semințe de mărar, produsă utilizând alcool etilic de origine agricolă aromatizat cu un distilat de plante sau condimente. 2) Concentrația alcoolică este de minimum 37,5 % vol. 3) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 1 g/dm ³ alcool anhidru.	1.28.1. La pct. 1 subpct. 1), cuvântul „agricolă” se completează cu cuvântul „rectificat”.	1. Akvavit sau aquavit 1) Akvavit sau aquavit este o băutură spirtoasă cu aromă de chimion și/sau semințe de mărar, produsă utilizând alcool etilic de origine agricolă rectificat aromatizat cu un distilat de plante sau condimente. 2) Concentrația alcoolică este de minimum 37,5 % vol. 3) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 1 g/dm ³ alcool anhidru.

4) Pot fi adăugate și alte substanțe aromatice naturale și/sau identic naturale, și/sau arome naturale, dar aroma acestei băuturi se datorează, în mare parte, distilatelor de semințe de chimion (<i>Carum carvi</i> L.) și/sau de semințe de mărar (<i>Anethum graveolens</i> L.), utilizarea uleiurilor eterice fiind interzisă. 5) Substanțele amare nu domină în mod evident gustul, iar conținutul de extract uscat nu trebuie să depășească 1,5 g/100 cm³.		4) Pot fi adăugate și alte substanțe aromatice naturale și/sau identic naturale, și/sau arome naturale, dar aroma acestei băuturi se datorează, în mare parte, distilatelor de semințe de chimion (<i>Carum carvi</i> L.) și/sau de semințe de mărar (<i>Anethum graveolens</i> L.), utilizarea uleiurilor eterice fiind interzisă. 5) Substanțele amare nu domină în mod evident gustul, iar conținutul de extract uscat nu trebuie să depășească 1,5 g/100 cm³.
6. Băutură spirtoasă cu aromă de anason 1) Băutura spirtoasă cu aromă de anason este o băutură spirtoasă obținută prin aromatizarea alcoolului etilic de origine agricolă rectificat cu extracte naturale de anason în formă de stea (<i>Illicium verum</i> Hook f.), de anason (<i>Pumpinella anisum</i> L.), fenicul (<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.) sau de oricare altă plantă care are același component aromatic principal, utilizând unul dintre procedeele tehnologice: a) macerare și/sau distilare; b) distilarea alcoolului în prezenta semințelor sau a altor părți de plante, menționate anterior; c) adăugarea de extracte naturale distilate de plante cu aromă de anason. 2) Concentrația alcoolică este de minimum 15 % vol. 3) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 1 g/dm³ alcool anhidru. 4) Se utilizează numai substanțe aromatice și arome naturale.	1.28.2. La pct. 6 subpct. 1) se completează cu cuvintele „sau printr-o combinație între acestea”.	6. Băutură spirtoasă cu aromă de anason 1) Băutura spirtoasă cu aromă de anason este o băutură spirtoasă obținută prin aromatizarea alcoolului etilic de origine agricolă rectificat cu extracte naturale de anason în formă de stea (<i>Illicium verum</i> Hook f.), de anason (<i>Pumpinella anisum</i> L.), fenicul (<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.) sau de oricare altă plantă care are același component aromatic principal, utilizând unul dintre procedeele tehnologice sau printr-o combinație între acestea: a) macerare și/sau distilare; b) distilarea alcoolului în prezenta semințelor sau a altor părți de plante, menționate anterior; c) adăugarea de extracte naturale distilate de plante cu aromă de anason. 2) Concentrația alcoolică este de minimum 15 % vol. 3) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 1 g/dm³ alcool anhidru. 4) Se utilizează numai substanțe aromatice și arome naturale.

5) Pot fi utilizate și alte extracte vegetale naturale sau semințe aromatice, dar gustul anasonului trebuie să fie predominant.		5) Pot fi utilizate și alte extracte vegetale naturale sau semințe aromatice, dar gustul anasonului trebuie să fie predominant.
9. Băutura spirtoasă cu aromă de porumbe sau <i>pacharán</i> 1) Băutura spirtoasă cu aromă de porumbe sau <i>pacharán</i> este o băutură spirtoasă care are un gust predominant de porumbe și este produsă prin macerarea porumbelor (<i>Prunus spinosa</i>) în alcool etilic de origine agricolă, cu adăugarea de extracte naturale de anason și/sau distilate de anason. Se folosește o cantitate minimă de 125 g/dm³ de porumbe. 2) Concentrația alcoolică este de minimum 25 % vol. 3) Concentrația în masă a zahărului, exprimată în zahăr invertit, este cuprinsă între 80 și 250 g/dm³. 4) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 1 g/dm³ alcool anhidru. 5) Caracteristicile organoleptice, culoarea și gustul sunt conferite exclusiv de fructele folosite și de anason. 6) Termenul <i>pacharán</i> poate fi folosit ca denumire legală numai în cazul în care produsul este fabricat în Spania. Atunci când produsul este fabricat în alte țări, termenul <i>pacharán</i> poate fi folosit doar pentru a completa denumirea legală "băutură alcoolică cu aromă de porumbe", cu condiția ca aceasta să fie însoțită de mențiunea: "produsă în ...", urmată de numele țării de producție.	1.28.3. La pct. 9 subpct. 1), cuvântul „agricolă” se completează cu cuvântul „rectificat”.	9. Băutura spirtoasă cu aromă de porumbe sau <i>pacharán</i> 1) Băutura spirtoasă cu aromă de porumbe sau <i>pacharán</i> este o băutură spirtoasă care are un gust predominant de porumbe și este produsă prin macerarea porumbelor (<i>Prunus spinosa</i>) în alcool etilic de origine agricolă rectificat, cu adăugarea de extracte naturale de anason și/sau distilate de anason. Se folosește o cantitate minimă de 125 g/dm³ de porumbe. 2) Concentrația alcoolică este de minimum 25 % vol. 3) Concentrația în masă a zahărului, exprimată în zahăr invertit, este cuprinsă între 80 și 250 g/dm³. 4) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 1 g/dm³ alcool anhidru. 5) Caracteristicile organoleptice, culoarea și gustul sunt conferite exclusiv de fructele folosite și de anason. 6) Termenul <i>pacharán</i> poate fi folosit ca denumire legală numai în cazul în care produsul este fabricat în Spania. Atunci când produsul este fabricat în alte țări, termenul <i>pacharán</i> poate fi folosit doar pentru a completa denumirea legală "băutură alcoolică cu aromă de porumbe", cu condiția ca aceasta să fie însoțită de mențiunea: "produsă în ...", urmată de numele țării de producție.

10. Băutură spirtoasă cu gust amar sau <i>bitter</i> 1) Băutura spirtoasă cu gust amar sau <i>bitter</i> este băutură spirtoasă cu un gust predominant amar, produsă prin aromatizarea alcoolului etilic de origine agricolă rectificat și/sau a distilatului de origine agricolă cu substanțe aromatizante și/sau preparate aromatizante. 2) Concentrația alcoolică este de minimum 15 % vol. 3) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 1 g/dm³ alcool anhidru. 4) Poate fi pus în circulație și sub denumirea de "bitter" sau <i>bitter</i> cu sau fără alt termen. 5) Prin derogare de la subpct. 4), termenul <i>bitter</i> poate fi utilizat în descrierea, prezentarea și etichetarea lichiorurilor cu gust amar.	1.28.4. La pct. 10 subpct. 5), cuvintele „<i>bitter</i> poate fi utilizat” se substituie cu textul, „bitter” sau <i>bitter</i> pot fi utilizați”.	10. Băutură spirtoasă cu gust amar sau <i>bitter</i> 1) Băutura spirtoasă cu gust amar sau <i>bitter</i> este băutură spirtoasă cu un gust predominant amar, produsă prin aromatizarea alcoolului etilic de origine agricolă rectificat și/sau a distilatului de origine agricolă cu substanțe aromatizante și/sau preparate aromatizante. 2) Concentrația alcoolică este de minimum 15 % vol. 3) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 1 g/dm³ alcool anhidru. 4) Poate fi pus în circulație și sub denumirea de "bitter" sau <i>bitter</i> cu sau fără alt termen. 5) Prin derogare de la subpct. 4), termenul „bitter” sau <i>bitter</i> pot fi utilizați în descrierea, prezentarea și etichetarea lichiorurilor cu gust amar.
18. Brandy sau <i>Weinbrand</i> 1) Brandy sau <i>Weinbrand</i> este o băutură spirtoasă fabricată din distilat de vin, cu sau fără adaosul unui distilat de vin, redistilat la mai puțin de 94,8 % vol. în cantitate de cel mult 50 % din conținutul de alcool anhidru în produsul finit, învechite în contact cu lemnul de stejar cel puțin 1 an sau, în cazul în care capacitatea butoaielor de stejar este mai mică de 1000 dm³ – cel puțin 6 luni. 2) Concentrația alcoolică este de minimum 36 % vol. 3) Concentrația în masă a zaharurilor este de maximum 35 g/dm³, exprimată în zahăr invertit.	1.28.5. La pct. 18: 1.28.5.1. la subpct. 1), cuvintele „fabricată din distilat de vin” se substituie cu cuvintele „fabricată din rachiu de vin”;	18. Brandy sau <i>Weinbrand</i> 1) Brandy sau <i>Weinbrand</i> este o băutură spirtoasă fabricată din rachiu de vin, cu sau fără adaosul unui distilat de vin, redistilat la mai puțin de 94,8 % vol. în cantitate de cel mult 50 % din conținutul de alcool anhidru în produsul finit, învechite în contact cu lemnul de stejar cel puțin 1 an sau, în cazul în care capacitatea butoaielor de stejar este mai mică de 1000 dm³ – cel puțin 6 luni. 2) Concentrația alcoolică este de minimum 36 % vol. 3) Concentrația în masă a zaharurilor este de maximum 35 g/dm³, exprimată în zahăr invertit.

4) Concentrația în masă a substanțelor volatile este de minimum 1,25 g/dm³ alcool anhidru. Condițiile de admisibilitate a compușilor ce fac parte din componența substanțelor volatile sunt indicate în anexa nr.3 și se aplică în funcție de materia primă utilizată pentru fabricarea categoriei respective de produs. 5) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 2 g/dm³ alcool anhidru. 6) Pentru completarea gustului se utilizează siropul de zahăr și, în caz de necesitate, este admisă utilizarea extractului de stejar. 7) Pentru adaptarea culorii poate fi utilizat doar caramelul de zahăr. 8) Nu conține adaos de alcool etilic de origine agricolă rectificat, diluat sau nediluat. 9) Nu este aromatizat.	1.28.5.2. subpct. 9) se completează cu enunțul: „Aceasta nu exclude metodele tradiționale de producție.”.	4) Concentrația în masă a substanțelor volatile este de minimum 1,25 g/dm³ alcool anhidru. Condițiile de admisibilitate a compușilor ce fac parte din componența substanțelor volatile sunt indicate în anexa nr.3 și se aplică în funcție de materia primă utilizată pentru fabricarea categoriei respective de produs. 5) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 2 g/dm³ alcool anhidru. 6) Pentru completarea gustului se utilizează siropul de zahăr și, în caz de necesitate, este admisă utilizarea extractului de stejar. 7) Pentru adaptarea culorii poate fi utilizat doar caramelul de zahăr. 8) Nu conține adaos de alcool etilic de origine agricolă rectificat, diluat sau nediluat. 9) Nu este aromatizat. Aceasta nu exclude metodele tradiționale de producție.
19. Cocktail 1) Cocktailul este o băutură obținută din semifabricate pentru băuturi ce conțin alcool cu adaos de ingrediente autorizate și diluate înainte de consum cu băuturi nealcoolice, sucuri de fructe sau apă minerală, cu adaos de gheață. 2) La definirea, descrierea, prezentarea și etichetarea cocktailului, în funcție de concentrația alcoolică se va specifica: a) băutură slab alcoolică, cu concentrația alcoolică de la 1,2 % vol. până la 7 % vol.;	1.28.6. La pct. 19:	19. Cocktail 1) Cocktailul este o băutură obținută din semifabricate pentru băuturi ce conțin alcool cu adaos de ingrediente autorizate și diluate înainte de consum cu băuturi nealcoolice, sucuri de fructe sau apă minerală, cu adaos de gheață. 2) La definirea, descrierea, prezentarea și etichetarea cocktailului, în funcție de concentrația alcoolică se va specifica: a) băutură slab alcoolică, cu concentrația alcoolică de la 1,2 % vol. până la 7 % vol.;

b) băutură alcoolică cu conținut redus de alcool, cu concentrația alcoolică de la 7 % vol. până la 15 % vol.; c) băutură spirtoasă, cu concentrația alcoolică de minimum 15 % vol. 3) Concentrația în masă a zahărului, exprimată în zahăr invertit, este de maximum 240 g/dm³. 4) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 1 g/dm³ alcool anhidru. 5) Concentrația în masă a extractului total este de maximum 250 g/dm³. 6) Concentrația în masă a acizilor, exprimată în acid citric, este de maximum 5 g/dm³. 7) Poate fi produs și prin amestecarea diferitelor băuturi ce conțin alcool. 8) Cu concentrația în masă a dioxidului de carbon în butelie la temperatura de 20 °C de la 100 kPa până la 300 kPa (la utilizare).	1.28.6.1. la subpct. 6) cifra „5” se substituie cu cifra „10”; 1.28.6.2. subpct. 8) va avea următorul cuprins: „8) Cu presiunea dioxidului de carbon în butelie la temperatura de 20 °C nu mai puțin de 100 kPa sau concentrația în masă a dioxidului de carbon la temperatura de 20 °C nu mai puțin de 0,3 % la utilizare, în alte tipuri de ambalaje.”	b) băutură alcoolică cu conținut redus de alcool, cu concentrația alcoolică de la 7 % vol. până la 15 % vol.; c) băutură spirtoasă, cu concentrația alcoolică de minimum 15 % vol. 3) Concentrația în masă a zahărului, exprimată în zahăr invertit, este de maximum 240 g/dm³. 4) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 1 g/dm³ alcool anhidru. 5) Concentrația în masă a extractului total este de maximum 250 g/dm³. 6) Concentrația în masă a acizilor, exprimată în acid citric, este de maximum 10 g/dm³. 7) Poate fi produs și prin amestecarea diferitelor băuturi ce conțin alcool. 8) Cu presiunea dioxidului de carbon în butelie la temperatura de 20 °C nu mai puțin de 100 kPa sau concentrația în masă a dioxidului de carbon la temperatura de 20 °C nu mai puțin de 0,3 % la utilizare, în alte tipuri de ambalaje.
22. Gin 1) Ginul este o băutură spirtoasă obținută prin aromatizarea unui alcool etilic de origine agricolă rectificat cu bace de ienupăr (<i>Juniperus communis</i> L.). 2) Concentrația alcoolică este de minimum 37,5 % vol. 3) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 1 g/dm³ alcool anhidru. 4) Pentru producerea ginului se utilizează numai substanțe aromatizante și/sau preparate	1.28.7. La pct. 22 subpct. 4) și pct. 23 subpct. 1) lit. b) cuvântul „ginului” se substituie cu cuvântul „ginului”.	22. Gin 1) Ginul este o băutură spirtoasă obținută prin aromatizarea unui alcool etilic de origine agricolă rectificat cu bace de ienupăr (<i>Juniperus communis</i> L.). 2) Concentrația alcoolică este de minimum 37,5 % vol. 3) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 1 g/dm³ alcool anhidru. 4) Pentru producerea <i>ginului</i> se utilizează numai substanțe aromatizante și/sau preparate

aromatizante, astfel încât gustul ienupărului să fie predominant. 5) Termenul <i>gin</i> poate fi completat cu termenul <i>dry</i> dacă produsul nu conține un adaos de îndulcitor mai mare de 0,1 g/dm³ de produs finit, exprimat în zahăr invertit.		aromatizante, astfel încât gustul ienupărului să fie predominant. 5) Termenul <i>gin</i> poate fi completat cu termenul <i>dry</i> dacă produsul nu conține un adaos de îndulcitor mai mare de 0,1 g/dm³ de produs finit, exprimat în zahăr invertit.
23. Gin distilat 1) <i>Ginul</i> distilat este una dintre următoarele: a) o băutură spirtoasă cu aromă de ienupăr produsă exclusiv prin distilarea unui alcool etilic de origine agricolă rectificat, având o concentrație alcoolică inițială de minimum 96 % vol., în prezența bachelor de ienupăr (<i>Juniperus communis</i> L.) și a altor produse vegetale naturale, gustul ienupărului fiind predominant; b) combinația dintre produsul unei astfel de distilări și alcool etilic de origine agricolă rectificat, având aceeași compoziție, puritate și concentrație alcoolică. Pentru aromatizarea ginului distilat pot fi utilizate, de asemenea, substanțe aromatizante și/sau preparate aromatizante. 2) Concentrația alcoolică este de minimum 37,5 % vol. 3) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 1 g/dm³ alcool anhidru. 4) Ginul obținut prin simpla adăugare de esențe sau substanțe aromatice la alcool etilic de origine agricolă rectificat nu este considerat "<i>gin distilat</i>". 5) Termenul "<i>gin distilat</i>" poate fi completat cu termenul <i>dry</i> sau poate include acest termen dacă produsul nu conține un adaos de	1.28.7. La pct. 22 subpct. 4) și pct. 23 subpct. 1) lit. b) cuvântul „ginului” se substituie cu cuvântul „<i>ginului</i>”.	23. Gin distilat 1) <i>Ginul</i> distilat este una dintre următoarele: a) o băutură spirtoasă cu aromă de ienupăr produsă exclusiv prin distilarea unui alcool etilic de origine agricolă rectificat, având o concentrație alcoolică inițială de minimum 96 % vol., în prezența bachelor de ienupăr (<i>Juniperus communis</i> L.) și a altor produse vegetale naturale, gustul ienupărului fiind predominant; b) combinația dintre produsul unei astfel de distilări și alcool etilic de origine agricolă rectificat, având aceeași compoziție, puritate și concentrație alcoolică. Pentru aromatizarea <i>ginului</i> distilat pot fi utilizate, de asemenea, substanțe aromatizante și/sau preparate aromatizante. 2) Concentrația alcoolică este de minimum 37,5 % vol. 3) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 1 g/dm³ alcool anhidru. 4) Ginul obținut prin simpla adăugare de esențe sau substanțe aromatice la alcool etilic de origine agricolă rectificat nu este considerat "<i>gin distilat</i>". 5) Termenul "<i>gin distilat</i>" poate fi completat cu termenul <i>dry</i> sau poate include acest termen dacă produsul nu conține un adaos de

îndulcitor mai mare de 0,1 g/dm ³ de produs finit, exprimat în zahăr invertit.		îndulcitor mai mare de 0,1 g/dm ³ de produs finit, exprimat în zahăr invertit.
-	1.28.8. se completează cu pct. 23¹ cu următorul cuprins: „ 23¹. <i>Guignolet Kirsch</i> 1) <i>Guignolet Kirsch</i> este o băutură spirtoasă produsă în Franța și obținută dintr-un amestec de <i>guignolet</i> și <i>kirsch</i>, astfel încât minimum 3 % din alcoolul total pur conținut de produsul finit provine din <i>kirsch</i>. 2) Termenul <i>guignolet</i> figurează în descriere, prezentare și etichetare cu caractere de tipul, de dimensiunea și de culoarea celor folosite pentru cuvântul <i>kirsch</i>, pe același rând cu acesta, iar pe sticle este menționat pe eticheta frontală. 3) Denumirea legală a acestui produs este „lichior”. 4) Compoziția sa alcoolică indică procentul de volum de alcool absolut pe care <i>guignolet</i> și <i>kirsch</i> le reprezintă din volumul total de alcool absolut al <i>guignolet kirsch</i>.”	23¹. <i>Guignolet Kirsch</i> 1) <i>Guignolet Kirsch</i> este o băutură spirtoasă produsă în Franța și obținută dintr-un amestec de <i>guignolet</i> și <i>kirsch</i>, astfel încât minimum 3 % din alcoolul total pur conținut de produsul finit provine din <i>kirsch</i>. 2) Termenul <i>guignolet</i> figurează în descriere, prezentare și etichetare cu caractere de tipul, de dimensiunea și de culoarea celor folosite pentru cuvântul <i>kirsch</i>, pe același rând cu acesta, iar pe sticle este menționat pe eticheta frontală. 3) Denumirea legală a acestui produs este „lichior”. 4) Compoziția sa alcoolică indică procentul de volum de alcool absolut pe care <i>guignolet</i> și <i>kirsch</i> le reprezintă din volumul total de alcool absolut al <i>guignolet kirsch</i>.
24. Lichior 1) Lichiorul este o băutură spirtoasă: a) cu concentrația în masă a zahărului, exprimată în zahăr invertit, de minimum: - 70 g/dm³, pentru lichiorul de vișină/cireșe, al cărui alcool etilic constă exclusiv în distilat de vișină/cireșe; - 80 g/dm³, pentru lichiorurile aromatizate exclusiv cu gențiană sau o plantă similară ori cu pelin; - 100 g/dm³, pentru alte lichioruri;	1.28.9. La pct. 24:	24. Lichior 1) Lichiorul este o băutură spirtoasă: a) cu concentrația în masă a zahărului, exprimată în zahăr invertit, de minimum: - 70 g/dm³, pentru lichiorul de vișină/cireșe, al cărui alcool etilic constă exclusiv în distilat de vișină/cireșe; - 80 g/dm³, pentru lichiorurile aromatizate exclusiv cu gențiană sau o plantă similară ori cu pelin; - 100 g/dm³, pentru alte lichioruri;

b) obținută din semifabricate pentru băuturi ce conțin alcool, produse agricole sau alimentare, cum ar fi frișca, laptele sau alte produse lactate, fructe, vin sau vin aromatizat, cu adaos de ingrediente sau numai din ingrediente. 2) Concentrația alcoolică este de minimum 15 % vol. 3) Pot fi utilizate substanțe aromatizante și preparate aromatizante naturale. Cu toate acestea, pot fi aromatizate numai cu produse alimentare aromatizante, preparate aromatizante și substanțe aromatizante naturale următoarelor lichioruri: a) de fructe: ananas (<i>Ananas</i>), citrice (<i>Citrus</i> L.), cătină albă (<i>Hippophae rhamnoides</i> L.), dute (<i>Morus alba</i>, <i>Morus rubra</i>), vișine (<i>Prunus cerasus</i>), cireșe (<i>Prunus avium</i>), coacăze negre (<i>Ribes nigrum</i> L.), fructe de <i>Rubus arcticus</i> (<i>Rubus arcticus</i> L.), mure galbene (<i>Rubus chamaemorus</i> L.), zmeură (<i>Rubus idaeus</i> L.), merișoare (<i>Vaccinium oxycoccos</i> L.), afine (<i>Vaccinium myrtillus</i> L.), afin roșu (<i>Vaccinium vitis-idaea</i> L.); b) de plante: genepi (<i>Artemisia genepi</i>), gențiană (<i>Gentiana</i> L.), mentă (<i>Mentha</i> L.), anason (<i>Pimpinella anisum</i> L.). 4) Concentrația în masă a acizilor exprimat în acid citric este de maximum 13 g/dm³. 5) Denumirea legală de <i>liqueur</i> poate fi utilizată și pentru: - lichiorurile produse prin macerarea vișinelor sau a cireșelor (<i>Prunus cerasus</i> sau <i>Prunus avium</i>) în alcool etilic de origine agricolă	1.28.9.1. la subpct. 1) lit. b) va avea următorul cuprins: „b) obținută utilizând alcool etilic de origine agricolă rectificat, un distilat de origine agricolă sau una sau mai multe băuturi ce conțin alcool ori o combinație a acestora, îndulcită și cu un adaos de una sau de mai multe arome, produse de origine agricolă sau produse alimentare.”;	b) obținută utilizând alcool etilic de origine agricolă rectificat, un distilat de origine agricolă sau una sau mai multe băuturi ce conțin alcool ori o combinație a acestora, îndulcită și cu un adaos de una sau de mai multe arome, produse de origine agricolă sau produse alimentare. 2) Concentrația alcoolică este de minimum 15 % vol. 3) Pot fi utilizate substanțe aromatizante și preparate aromatizante naturale. Cu toate acestea, pot fi aromatizate numai cu produse alimentare aromatizante, preparate aromatizante și substanțe aromatizante naturale următoarelor lichioruri: a) de fructe: ananas (<i>Ananas</i>), citrice (<i>Citrus</i> L.), cătină albă (<i>Hippophae rhamnoides</i> L.), dute (<i>Morus alba</i>, <i>Morus rubra</i>), vișine (<i>Prunus cerasus</i>), cireșe (<i>Prunus avium</i>), coacăze negre (<i>Ribes nigrum</i> L.), fructe de <i>Rubus arcticus</i> (<i>Rubus arcticus</i> L.), mure galbene (<i>Rubus chamaemorus</i> L.), zmeură (<i>Rubus idaeus</i> L.), merișoare (<i>Vaccinium oxycoccos</i> L.), afine (<i>Vaccinium myrtillus</i> L.), afin roșu (<i>Vaccinium vitis-idaea</i> L.); b) de plante: genepi (<i>Artemisia genepi</i>), gențiană (<i>Gentiana</i> L.), mentă (<i>Mentha</i> L.), anason (<i>Pimpinella anisum</i> L.). 4) Concentrația în masă a acizilor exprimat în acid citric este de maximum 13 g/dm³. 5) Denumirea legală de <i>liqueur</i> poate fi utilizată și pentru: - lichiorurile produse prin macerarea vișinelor sau a cireșelor (<i>Prunus cerasus</i> sau <i>Prunus</i>
--	---	---

rectificat, denumirea legală poate fi <i>guignolet</i> sau <i>če?njevec</i>, cu sau fără termenul "lichior"; - lichiorurile produse prin macerarea vișinelor (<i>Prunus cerasus</i>) în alcool etilic de origine agricolă rectificat, denumirea legală poate fi <i>ginja</i> sau <i>ginjinha</i> sau <i>vi?njevec</i> cu sau fără termenul "lichior"; - lichiorurile ale căror conținut de alcool provine exclusiv din rom se poate utiliza denumirea legală <i>punch au rhum</i>, cu sau fără termenul "lichior". Pentru lichiorurile care conțin lapte sau produse lactate, se poate utiliza denumirea legală de "cremă", completată cu denumirea materiei prime utilizate care îi conferă lichiorului aroma predominantă, cu sau fără termenul "lichior". 6) În cazul utilizării alcoolului etilic de origine agricolă sau a distilatului de origine agricolă, pentru a reflecta metodele de producție consacrate a lichiorurilor, pot fi utilizați următorii termeni compuși: - <i>prune brandy</i>; - <i>orange brandy</i>; - <i>apricot brandy</i>; - <i>cherry brandy</i>; - <i>solbaerrom</i> sau rom de coacăze negre. Termenul compus se prezintă pe același rând, cu caractere uniforme, de același tip și aceeași culoare, iar cuvântul "lichior" se prezintă în imediata apropiere, scris cu caractere cel puțin la fel de mari ca cele utilizate pentru termenul compus. În cazul în	1.28.9.2. la subpct. 6), cuvintele „alcoolului etilic de origine agricolă” se completează cu cuvântul „rectificat”.	<i>avium</i>) în alcool etilic de origine agricolă rectificat, denumirea legală poate fi <i>guignolet</i> sau <i>če?njevec</i>, cu sau fără termenul "lichior"; - lichiorurile produse prin macerarea vișinelor (<i>Prunus cerasus</i>) în alcool etilic de origine agricolă rectificat, denumirea legală poate fi <i>ginja</i> sau <i>ginjinha</i> sau <i>vi?njevec</i> cu sau fără termenul "lichior"; - lichiorurile ale căror conținut de alcool provine exclusiv din rom se poate utiliza denumirea legală <i>punch au rhum</i>, cu sau fără termenul "lichior". Pentru lichiorurile care conțin lapte sau produse lactate, se poate utiliza denumirea legală de "cremă", completată cu denumirea materiei prime utilizate care îi conferă lichiorului aroma predominantă, cu sau fără termenul "lichior". 6) În cazul utilizării alcoolului etilic de origine agricolă sau a distilatului de origine agricolă rectificat, pentru a reflecta metodele de producție consacrate a lichiorurilor, pot fi utilizați următorii termeni compuși: - <i>prune brandy</i>; - <i>orange brandy</i>; - <i>apricot brandy</i>; - <i>cherry brandy</i>; - <i>solbaerrom</i> sau rom de coacăze negre. Termenul compus se prezintă pe același rând, cu caractere uniforme, de același tip și aceeași culoare, iar cuvântul "lichior" se prezintă în imediata apropiere, scris cu caractere cel puțin la fel de mari ca cele utilizate pentru termenul compus. În cazul în
---	--	---

care alcoolul nu provine de la băutura indicată, proveniența sa figurează pe etichetă în același câmp vizual cu termenul compus și cu mențiunea "lichior", fie prin menționarea naturii alcoolului agricol utilizat, fie prin mențiunea "alcool agricol", precedată de fiecare dată de textul "obținut din" sau "obținut cu ajutorul". 7) Denumirea legală "lichior" poate fi completată cu denumirea unei arome sau a unui produs alimentar care conferă aroma predominantă a băuturii spirtoase, cu condiția ca aroma să fie conferită băuturii de produse alimentare aromatizante, preparate aromatizante și substanțe aromatizante naturale derivate din materia primă menționată în denumirea aromei sau a produsului alimentar, completată cu substanțe aromatice numai dacă este necesar pentru a accentua aroma materiei prime respective.		care alcoolul nu provine de la băutura indicată, proveniența sa figurează pe etichetă în același câmp vizual cu termenul compus și cu mențiunea "lichior", fie prin menționarea naturii alcoolului agricol utilizat, fie prin mențiunea "alcool agricol", precedată de fiecare dată de textul "obținut din" sau "obținut cu ajutorul". 7) Denumirea legală "lichior" poate fi completată cu denumirea unei arome sau a unui produs alimentar care conferă aroma predominantă a băuturii spirtoase, cu condiția ca aroma să fie conferită băuturii de produse alimentare aromatizante, preparate aromatizante și substanțe aromatizante naturale derivate din materia primă menționată în denumirea aromei sau a produsului alimentar, completată cu substanțe aromatice numai dacă este necesar pentru a accentua aroma materiei prime respective.
25. Lichior de ouă 1) Lichiorul de ouă este un lichior, aromatizat sau nu, produs din alcool etilic de origine agricolă, din distilat de origine agricolă sau din băutură spirtoasă sau dintr-o combinație a acestora, ale cărui ingrediente caracteristice sunt gălbenușul de ou de calitate, albușul de ou și zahărul sau mierea sau ambele. 2) Concentrația alcoolică este de minimum 15 % vol. 3) Concentrația în masă a zahărului sau a mierii, exprimată în zahăr invertit, trebuie să constituie minimum 150 g/dm³.	1.28.10. La pct. 25 subpct. 1), cuvintele „alcool etilic de origine agricolă” se completează cu cuvântul „rectificat”.	25. Lichior de ouă 1) Lichiorul de ouă este un lichior, aromatizat sau nu, produs din alcool etilic de origine agricolă rectificat, din distilat de origine agricolă sau din băutură spirtoasă sau dintr-o combinație a acestora, ale cărui ingrediente caracteristice sunt gălbenușul de ou de calitate, albușul de ou și zahărul sau mierea sau ambele. 2) Concentrația alcoolică este de minimum 15 % vol. 3) Concentrația în masă a zahărului sau a mierii, exprimată în zahăr invertit, trebuie să constituie minimum 150 g/dm³.

4) Conținutul de gălbenuș de ou în produsul final trebuie să constituie minimum 70 g/dm³. 5) La prepararea lichiorului de ouă se utilizează numai produse alimentare aromatizante, substanțe aromatizante și preparate aromatizante naturale. 6) Pot fi utilizate laptele și produsele lactate.		4) Conținutul de gălbenuș de ou în produsul final trebuie să constituie minimum 70 g/dm³. 5) La prepararea lichiorului de ouă se utilizează numai produse alimentare aromatizante, substanțe aromatizante și preparate aromatizante naturale. 6) Pot fi utilizate laptele și produsele lactate.
27. Lichior pe bază de ouă sau <i>advocaat</i> sau <i>avocat</i> sau <i>advokat</i> 1) Lichiorul pe bază de ouă sau <i>advocaat</i> sau <i>avocat</i> sau <i>advokat</i> este un lichior, aromatizat sau nu, produs din alcool etilic de origine agricolă, din distilat de origine agricolă sau din băutură spirtoasă sau dintr-o combinație a acestora, ale cărui ingrediente sunt gălbenușul de ou de calitate, albușul de ou, zahărul sau mierea sau ambele. 2) Concentrația alcoolică este de minimum 14 % vol. 3) Concentrația în masă a zahărului sau a mierii, exprimată în zahăr invertit, este de minimum 150 g/dm³. 4) Conținutul de gălbenuș de ou pur în produsul finit este de minimum 140 g/dm³. 5) Dacă sunt utilizate ouă care nu provin de la găini din specia <i>Gallus gallus</i>, acest lucru se indică pe etichetă. 6) La prepararea lichiorului pe bază de ouă pot fi utilizate numai produse alimentare aromatizante, substanțe aromatizante și preparate aromatizante. 7) Pot fi utilizate laptele și produsele lactate.	1.28.11. La pct. 27: 1.28.11.1. la subpct. 1) cuvintele „alcool etilic de origine agricolă” se completează cu cuvântul „rectificat”; 1.28.11.2. la subpct. 6), cuvintele „La prepararea lichiorului pe bază de ouă” se exclude.	27. Lichior pe bază de ouă sau <i>advocaat</i> sau <i>avocat</i> sau <i>advokat</i> 1) Lichiorul pe bază de ouă sau <i>advocaat</i> sau <i>avocat</i> sau <i>advokat</i> este un lichior, aromatizat sau nu, produs din alcool etilic de origine agricolă rectificat, din distilat de origine agricolă sau din băutură spirtoasă sau dintr-o combinație a acestora, ale cărui ingrediente sunt gălbenușul de ou de calitate, albușul de ou, zahărul sau mierea sau ambele. 2) Concentrația alcoolică este de minimum 14 % vol. 3) Concentrația în masă a zahărului sau a mierii, exprimată în zahăr invertit, este de minimum 150 g/dm³. 4) Conținutul de gălbenuș de ou pur în produsul finit este de minimum 140 g/dm³. 5) Dacă sunt utilizate ouă care nu provin de la găini din specia <i>Gallus gallus</i>, acest lucru se indică pe etichetă. 6) Pot fi utilizate numai produse alimentare aromatizante, substanțe aromatizante și preparate aromatizante. 7) Pot fi utilizate laptele și produsele lactate.
29. <i>London gin</i>	1.28.12. Pct. 29 va avea următorul cuprins: „29. <i>London gin</i>	29. <i>London gin</i>

1) <i>London gin</i> este <i>gin</i> distilat (a se vedea pct.23), obținut din alcool etilic de origine agricolă rectificat, a cărui aromă este obținută exclusiv prin redistilarea la cel puțin 70% vol. a alcoolului etilic rectificat în alambicuri tradiționale, în prezența tuturor materiilor prime vegetale naturale utilizate. 2) Concentrația alcoolică este de minimum 37,5% vol. 3) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 1 g/dm³ alcool anhidru. 4) Nu conține alte ingrediente adăugate, în afară de apă. 5) Nu conține un adaos de îndulcitori mai mare de 0,1 g/dm³ de produs finit, exprimat în zahăr invertit. 6) Nu se colorează. 7) Termenul <i>London gin</i> poate fi completată cu termenul <i>dry</i> sau poate include acest termen.	1) <i>London gin</i> este <i>gin</i> distilat (a se vedea pct. 23): a) produs exclusiv din alcool etilic de origine agricolă, cu un conținut de alcool metilic de maximum 0,05 g/dm³ alcool anhidru, a cărui aromă este obținută exclusiv prin distilarea a alcoolului etilic de origine agricolă în alambicuri tradiționale, în prezența tuturor materiilor prime vegetale naturale utilizate; b) distilatul rezultat conține cel puțin 70 % vol.; c) orice alt alcool etilic de origine agricolă care este adăugat respectă cerințele prevăzute în pct. 5¹, dar cu un conținut de alcool metilic de maximum 0,05 g/dm³ alcool anhidru; d) nu conține nici un alt ingredient adăugat decât ingredientele menționate la lit. a) și c), subpct. 3) și 4) și apă. 2) Concentrația alcoolică este de minimum 37,5 % vol. 3) Nu conține un adaos de îndulcitori mai mare de 0,1 g/dm³ de produs finit, exprimat în zahăr invertit. 4) Nu se colorează. 5) Termenul <i>London gin</i> poate fi completat cu termenul <i>dry</i> sau poate include acest termen.”.	1) <i>London gin</i> este <i>gin</i> distilat (a se vedea pct. 23): a) produs exclusiv din alcool etilic de origine agricolă, cu un conținut de alcool metilic de maximum 0,05 g/dm³ alcool anhidru, a cărui aromă este obținută exclusiv prin distilarea a alcoolului etilic de origine agricolă în alambicuri tradiționale, în prezența tuturor materiilor prime vegetale naturale utilizate; b) distilatul rezultat conține cel puțin 70 % vol.; c) orice alt alcool etilic de origine agricolă care este adăugat respectă cerințele prevăzute în pct. 5¹, dar cu un conținut de alcool metilic de maximum 0,05 g/dm³ alcool anhidru; d) nu conține nici un alt ingredient adăugat decât ingredientele menționate la lit. a) și c), subpct. 3) și 4) și apă. 2) Concentrația alcoolică este de minimum 37,5 % vol. 3) Nu conține un adaos de îndulcitori mai mare de 0,1 g/dm³ de produs finit, exprimat în zahăr invertit. 4) Nu se colorează. 5) Termenul <i>London gin</i> poate fi completat cu termenul <i>dry</i> sau poate include acest termen.
32. Nectar de miere sau <i>hidromel</i> 1) Nectarul de miere sau <i>hidromelul</i> este o băutură obținută prin aromatizarea amestecului mustului fermentat de miere și distilat de miere, și/sau alcool etilic de origine agricolă, care conține minimum 30 % must de miere fermentat din volum.	1.28.13. La pct. 32 subpct. 1), cuvântul „agricolă” se completează cu cuvântul „rectificat”.	32. Nectar de miere sau <i>hidromel</i> 1) Nectarul de miere sau <i>hidromelul</i> este o băutură obținută prin aromatizarea amestecului mustului fermentat de miere și distilat de miere, și/sau alcool etilic de origine agricolă rectificat, care conține

2) Concentrația alcoolică este de minimum 22 % vol. 3) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 1 g/dm³ alcool anhidru. 4) Poate fi aromatizat numai cu preparate aromatizante și substanțe aromatizante naturale, cu condiția că gustul mierii să fie predominant. 5) Poate fi îndulcit numai cu miere.		minimum 30 % must de miere fermentat din volum. 2) Concentrația alcoolică este de minimum 22 % vol. 3) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 1 g/dm³ alcool anhidru. 4) Poate fi aromatizat numai cu preparate aromatizante și substanțe aromatizante naturale, cu condiția că gustul mierii să fie predominant. 5) Poate fi îndulcit numai cu miere.
33. Nocino sau orehovec 1) <i>Nocino</i> sau <i>orehovec</i> este un lichior a cărui aromă se obține în principal prin macerarea și/sau distilarea nucilor verzi întregi (<i>Juglans regia</i> L.). 2) Concentrația alcoolică este de minimum 30 % vol. 3) Conținutul de îndulcitori, exprimat în zahăr invertit, este de minimum 100 g/dm³. 4) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 2 g/dm³ alcool anhidru. 5) I se aplică prevederile referitoare la utilizarea substanțelor aromatizante și preparatele aromatizante pentru lichioruri prevăzute la pct.24. 6) Denumirea legală poate fi completată cu termenul "lichior".	1.28.14. La pct. 33 subpct. 1), textul „se obține în principal prin macerarea și/sau distilarea” se substituie cu cuvintele „este dată în principal de macerarea sau de macerarea și distilarea”.	33. Nocino sau orehovec 1) <i>Nocino</i> sau <i>orehovec</i> este un lichior a cărui aromă este dată în principal de macerarea sau de macerarea și distilarea nucilor verzi întregi (<i>Juglans regia</i> L.). 2) Concentrația alcoolică este de minimum 30 % vol. 3) Conținutul de îndulcitori, exprimat în zahăr invertit, este de minimum 100 g/dm³. 4) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 2 g/dm³ alcool anhidru. 5) I se aplică prevederile referitoare la utilizarea substanțelor aromatizante și preparatele aromatizante pentru lichioruri prevăzute la pct.24. 6) Denumirea legală poate fi completată cu termenul "lichior".
-	1.28.15. Se completează cu pct. 37¹ cu următorul cuprins: „37¹. Rachiul de cartofi 1) Rachiul de cartofi este o băutură spirtoasă produsă exclusiv prin fermentarea alcoolică a tuberculilor de cartofi și distilarea la mai puțin de	37¹. Rachiul de cartofi 1) Rachiul de cartofi este o băutură spirtoasă produsă exclusiv prin fermentarea alcoolică a tuberculilor de cartofi și distilarea la mai

	94,8 % vol., astfel încât distilatul are o aromă și un gust derivate din materiile prime utilizate. 2) Concentrația alcoolică este de minimum 38 % vol. 3) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 10 g/dm³ alcool anhidru. 4) Nu conține adaos de alcool etilic de origine agricolă rectificat, diluat sau nediluat. 5) Nu este aromatizat. 6) Poate conține adaos de caramel doar pentru ajustarea culorii. 7) Poate fi îndulcit pentru completarea gustului final. Totuși, produsul finit poate conține maximum 10 g/dm³ de îndulcitori, exprimat în zahăr invertit.”.	puțin de 94,8 % vol., astfel încât distilatul are o aromă și un gust derivate din materiile prime utilizate. 2) Concentrația alcoolică este de minimum 38 % vol. 3) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 10 g/dm³ alcool anhidru. 4) Nu conține adaos de alcool etilic de origine agricolă rectificat, diluat sau nediluat. 5) Nu este aromatizat. 6) Poate conține adaos de caramel doar pentru ajustarea culorii. 7) Poate fi îndulcit pentru completarea gustului final. Totuși, produsul finit poate conține maximum 10 g/dm³ de îndulcitori, exprimat în zahăr invertit.
38. Rachiu din cereale 1) Rachiul din cereale este o băutură spirtoasă fabricată exclusiv din distilat de cereale, cu sau fără învechire ulterioară în contact cu lemnul. 2) Concentrația alcoolică este de minimum 35 % vol., cu excepția rachiului de cereale <i>Korn</i>. 3) Concentrația în masă a substanțelor volatile este de minimum 0,7 g/dm³ alcool anhidru. Condițiile de admisibilitate a compușilor ce fac parte din componența substanțelor volatile sunt indicate în anexa nr.3 și se aplică în funcție de materia primă utilizată pentru fabricarea categoriei respective de produs. 4) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 2 g/dm³ alcool anhidru.	1.28.16. Pct. 38 subpct. 1) va avea următorul cuprins: „1) Rachiul din cereale este o băutură spirtoasă fabricată exclusiv prin distilarea unui must fermentat din boabe întregi de cereale, prezentând caracteristici organoleptice derivate din materiile prime utilizate.”.	38. Rachiu din cereale 1) Rachiul din cereale este o băutură spirtoasă fabricată exclusiv prin distilarea unui must fermentat din boabe întregi de cereale, prezentând caracteristici organoleptice derivate din materiile prime utilizate. 2) Concentrația alcoolică este de minimum 35 % vol., cu excepția rachiului de cereale <i>Korn</i>. 3) Concentrația în masă a substanțelor volatile este de minimum 0,7 g/dm³ alcool anhidru. Condițiile de admisibilitate a compușilor ce fac parte din componența substanțelor volatile sunt indicate în anexa nr.3 și se aplică în funcție de materia primă utilizată pentru fabricarea categoriei respective de produs.

5) Nu conține adaos de alcool etilic de origine agricolă rectificat, diluat sau nediluat. 6) Nu este aromatizat. 7) Pentru completarea gustului se utilizează siropul de zahăr. Produsul finit poate conține maximum 10 g/dm³ de îndulcitor, exprimat în zahăr invertit. 8) Pentru adaptarea culorii poate fi utilizat doar caramelul de zahăr. 9) Pentru ca rachiul de cereale să fie comercializat sub denumirea legală de "brandy de cereale", acesta trebuie să fie obținut prin distilarea la mai puțin de 95 % vol. a unui must fermentat de boabe de cereale întregi, prezentând caracteristicile organoleptice specifice materiilor prime utilizate. 10) În denumirea legală "rachiul de cereale" sau "brandy de cereale", cuvântul "cereale" poate fi substituit cu numele cerealei utilizate în mod exclusiv pentru producerea băuturii spirtoase în cauză.		4) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 2 g/dm³ alcool anhidru. 5) Nu conține adaos de alcool etilic de origine agricolă rectificat, diluat sau nediluat. 6) Nu este aromatizat. 7) Pentru completarea gustului se utilizează siropul de zahăr. Produsul finit poate conține maximum 10 g/dm³ de îndulcitor, exprimat în zahăr invertit. 8) Pentru adaptarea culorii poate fi utilizat doar caramelul de zahăr. 9) Pentru ca rachiul de cereale să fie comercializat sub denumirea legală de "brandy de cereale", acesta trebuie să fie obținut prin distilarea la mai puțin de 95 % vol. a unui must fermentat de boabe de cereale întregi, prezentând caracteristicile organoleptice specifice materiilor prime utilizate. 10) În denumirea legală "rachiul de cereale" sau "brandy de cereale", cuvântul "cereale" poate fi substituit cu numele cerealei utilizate în mod exclusiv pentru producerea băuturii spirtoase în cauză.
39. Rachiul de cidru de mere, rachiul de cidru de pere și rachiul de cidru de mere și de pere 1) Rachiul de cidru de mere, rachiul de cidru de pere și rachiul de cidru de mere și de pere sunt băuturi spirtoase fabricate exclusiv prin distilarea la mai puțin de 86 % vol. a cidrului de mere sau a cidrului de pere, astfel încât distilatul are o aromă și un gust derivate din fructele respective.	1.28.17. La pct. 39:	39. Rachiul de cidru de mere, rachiul de cidru de pere și rachiul de cidru de mere și de pere 1) Rachiul de cidru de mere, rachiul de cidru de pere și rachiul de cidru de mere și de pere sunt băuturi spirtoase fabricate exclusiv prin distilarea la mai puțin de 86 % vol. a cidrului de mere sau a cidrului de pere, astfel încât distilatul are o aromă și un gust derivate din fructele respective.

2) Concentrația alcoolică este de minimum 37,5 % vol. 3) Pentru completarea gustului se utilizează siropul de zahăr. Produsul finit poate conține maximum 15 g/dm³ de îndulcitor, exprimat în zahăr invertit. 4) Concentrația în masă a substanțelor volatile este mai mare sau egală cu 2 g/dm³ alcool anhidru. Condițiile de admisibilitate a compușilor ce fac parte din componența substanțelor volatile sunt indicate în anexa nr.3 și se aplică în funcție de materia primă utilizată pentru fabricarea categoriei respective de produs. 5) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 10 g/dm³ alcool anhidru. 6) Pentru adaptarea culorii se utilizează doar caramelul de zahăr. 7) Nu conțin adaos de alcool etilic de origine agricolă rectificat, diluat sau nediluat. 8) Nu sunt aromatizate. 9) Denumirea legală este: a) "rachieu de cidru de mere" – pentru băuturile spirtoase produse exclusiv prin distilarea cidrului de mere; b) "rachieu de cidru de pere" – pentru băuturile spirtoase produse exclusiv prin distilarea cidrului de pere; c) "rachieu de cidru de mere" și "rachieu de cidru de pere" – pentru băuturile spirtoase produse exclusiv prin distilarea cidrului de mere și a cidrului de pere.	1.28.17.1. subpct. 8) se completează cu enunțul: „Aceasta nu exclude metodele tradiționale de producție.”; 1.28.17.2. subpct. 9) lit. c) textul „,rachieu de cidru de mere” și „rachieu de cidru de pere” ” se substituie cu textul „,rachieu de cidru de mere și de cidru de pere” ”.	2) Concentrația alcoolică este de minimum 37,5 % vol. 3) Pentru completarea gustului se utilizează siropul de zahăr. Produsul finit poate conține maximum 15 g/dm³ de îndulcitor, exprimat în zahăr invertit. 4) Concentrația în masă a substanțelor volatile este mai mare sau egală cu 2 g/dm³ alcool anhidru. Condițiile de admisibilitate a compușilor ce fac parte din componența substanțelor volatile sunt indicate în anexa nr.3 și se aplică în funcție de materia primă utilizată pentru fabricarea categoriei respective de produs. 5) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 10 g/dm³ alcool anhidru. 6) Pentru adaptarea culorii se utilizează doar caramelul de zahăr. 7) Nu conțin adaos de alcool etilic de origine agricolă rectificat, diluat sau nediluat. 8) Nu sunt aromatizate. Aceasta nu exclude metodele tradiționale de producție. 9) Denumirea legală este: a) "rachieu de cidru de mere" – pentru băuturile spirtoase produse exclusiv prin distilarea cidrului de mere; b) "rachieu de cidru de pere" – pentru băuturile spirtoase produse exclusiv prin distilarea cidrului de pere; c) "rachieu de cidru de mere și de cidru de pere" – pentru băuturile spirtoase produse exclusiv prin distilarea cidrului de mere și a cidrului de pere.
---	--	--

-	1.28.18. Se completează cu pct. 42¹ și 42² cu următorul cuprins: „42¹. Rachiu de pâine 1) Rachiu de pâine este o băutură spirtoasă fabricată exclusiv prin fermentarea alcoolică a pâinii proaspete și distilarea la mai puțin de 86 % vol., astfel încât distilatul rezultat are o aromă și un gust derivate din materiile prime utilizate. 2) Concentrația alcoolică este de minimum 38 % vol. 3) Pentru completarea gustului, se utilizează siropul de zahăr. Produsul finit poate conține maximum 20 g/dm³ de îndulcitor, exprimat în zahăr invertit. 4) Nu conține adaos de alcool etilic de origine agricolă rectificat, diluat sau nediluat. 5) Pentru adaptarea culorii se utilizează numai caramelul de zahăr. 6) Nu este aromatizat.	42¹. Rachiu de pâine 1) Rachiu de pâine este o băutură spirtoasă fabricată exclusiv prin fermentarea alcoolică a pâinii proaspete și distilarea la mai puțin de 86 % vol., astfel încât distilatul rezultat are o aromă și un gust derivate din materiile prime utilizate. 2) Concentrația alcoolică este de minimum 38 % vol. 3) Pentru completarea gustului, se utilizează siropul de zahăr. Produsul finit poate conține maximum 20 g/dm³ de îndulcitor, exprimat în zahăr invertit. 4) Nu conține adaos de alcool etilic de origine agricolă rectificat, diluat sau nediluat. 5) Pentru adaptarea culorii se utilizează numai caramelul de zahăr. 6) Nu este aromatizat.
-	42². Rachiu de sevă de mesteacăn, rachiu de sevă de arțar și rachiu de sevă de mesteacăn și arțar 1) Rachiu de sevă de mesteacăn, rachiu de sevă de arțar și rachiu de sevă de mesteacăn și arțar sunt băuturi spirtoase produse exclusiv prin distilarea directă a mustului obținut din fermentarea sevei proaspete de mesteacăn sau a sevei proaspete de arțar sau a ambelor la o presiune normală, până la un conținut de alcool mai mic de 88 % vol., astfel încât distilatul rezultat să aibă caracteristici organoleptice derivate din seva de mesteacăn sau din seva de arțar sau din ambele.	42². Rachiu de sevă de mesteacăn, rachiu de sevă de arțar și rachiu de sevă de mesteacăn și arțar 1) Rachiu de sevă de mesteacăn, rachiu de sevă de arțar și rachiu de sevă de mesteacăn și arțar sunt băuturi spirtoase produse exclusiv prin distilarea directă a mustului obținut din fermentarea sevei proaspete de mesteacăn sau a sevei proaspete de arțar sau a ambelor la o presiune normală, până la un conținut de alcool mai mic de 88 % vol., astfel încât distilatul rezultat să aibă caracteristici organoleptice derivate din seva

	2) Concentrația alcoolică este de minimum 38 % vol. 3) Pentru completarea gustului, se utilizează siropul de zahăr. Produsul finit poate conține maximum 20 g/dm³ de îndulcitor, exprimat în zahăr invertit. 4) Nu conțin adaos de alcool etilic de origine agricolă rectificat, diluat sau nediluat. 5) Pentru adaptarea culorii se utilizează numai caramelul de zahăr. 6) Nu sunt aromatizate.”.”.	de mestecăn sau din seva de arțar sau din ambele. 2) Concentrația alcoolică este de minimum 38 % vol. 3) Pentru completarea gustului, se utilizează siropul de zahăr. Produsul finit poate conține maximum 20 g/dm³ de îndulcitor, exprimat în zahăr invertit. 4) Nu conțin adaos de alcool etilic de origine agricolă rectificat, diluat sau nediluat. 5) Pentru adaptarea culorii se utilizează numai caramelul de zahăr. 6) Nu sunt aromatizate.
45. Rachiul de tescovină de struguri 1) Rachiul de tescovină de struguri este o băutură spirtoasă fabricată din distilat de tescovină de struguri cu sau fără învechire ulterioară în contact cu lemnul. 2) Concentrația alcoolică este de minimum 37,5 % vol. 3) Pentru completarea gustului se utilizează siropul de zahăr. Produsul finit poate conține maximum 20 g/dm³ de îndulcitor, exprimat în zahăr invertit. 4) Concentrația în masă a substanțelor volatile este egală sau mai mare de 1,4 g/dm³ alcool anhidru. Condițiile de admisibilitate a compușilor ce fac parte din componența substanțelor volatile sunt indicate în anexa nr.3 și se aplică în funcție de materia primă utilizată pentru fabricarea categoriei respective de produs. 5) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 10 g/dm³ alcool anhidru.	1.28.19. La pct. 45: 1.28.19.1. subpct. 1) va avea următorul cuprins: „1) Rachiul de tescovină de struguri este o băutură spirtoasă: a) fabricată exclusiv din tescovină de struguri fermentată și distilată fie direct, prin vapori de apă, fie după adăugarea de apă, fiecare distilare fiind efectuată la mai puțin de 86 % vol., iar prima distilare fiind efectuată în prezența tescovinelor ca atare, cu sau fără învechire ulterioară în contact cu lemnul; b) la tescovina de struguri se poate adăuga o cantitate de drojdie a cărei proporție nu depășește 25 kg de drojdie per 100 kg de tescovină de struguri utilizate; c) cantitatea de alcool obținută din drojdie nu depășește 35 % din cantitatea totală de alcool din produsul finit.”;	45. Rachiul de tescovină de struguri 1) Rachiul de tescovină de struguri este o băutură spirtoasă: a) fabricată exclusiv din tescovină de struguri fermentată și distilată fie direct, prin vapori de apă, fie după adăugarea de apă, fiecare distilare fiind efectuată la mai puțin de 86 % vol., iar prima distilare fiind efectuată în prezența tescovinelor ca atare, cu sau fără învechire ulterioară în contact cu lemnul; b) la tescovina de struguri se poate adăuga o cantitate de drojdie a cărei proporție nu depășește 25 kg de drojdie per 100 kg de tescovină de struguri utilizate; c) cantitatea de alcool obținută din drojdie nu depășește 35 % din cantitatea totală de alcool din produsul finit. 2) Concentrația alcoolică este de minimum 37,5 % vol. 3) Pentru completarea gustului se utilizează siropul de zahăr. Produsul finit poate conține

6) Poate conține doar adaos de caramel de zahăr în scopul adaptării culorii. 7) Nu conține adaos de alcool etilic de origine agricolă rectificat, diluat sau nediluat. 8) Nu este aromatizat.	1.28.19.2. subpct. 8) se completează cu enunțul: „Aceasta nu exclude metodele tradiționale de producție.”.	maximum 20 g/dm³ de îndulcitor, exprimat în zahăr invertit. 4) Concentrația în masă a substanțelor volatile este egală sau mai mare de 1,4 g/dm³ alcool anhidru. Condițiile de admisibilitate a compușilor ce fac parte din componența substanțelor volatile sunt indicate în anexa nr.3 și se aplică în funcție de materia primă utilizată pentru fabricarea categoriei respective de produs. 5) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 10 g/dm³ alcool anhidru. 6) Poate conține doar adaos de caramel de zahăr în scopul adaptării culorii. 7) Nu conține adaos de alcool etilic de origine agricolă rectificat, diluat sau nediluat. 8) Nu este aromatizat. Aceasta nu exclude metodele tradiționale de producție.
46. Rachieu de vin 1) Rachiul de vin este o băutură spirtoasă fabricată din distilat de vin, învechit sau fără învechire ulterioară în contact cu lemnul de stejar. 2) Concentrația alcoolică este de minimum 37,5 % vol. 3) Pentru completarea gustului se utilizează siropul de zahăr, concentrația în masă a zaharurilor este de maximum 20 g/dm³. 4) Concentrația în masă a substanțelor volatile este egală sau mai mare de 1,25 g/dm³ alcool anhidru. Condițiile de admisibilitate a compușilor ce fac parte din componența substanțelor	1.28.20. La pct. 46 subpct. 8) se completează cu enunțul: „Aceasta nu exclude metodele tradiționale de producție.”.	46. Rachieu de vin 1) Rachiul de vin este o băutură spirtoasă fabricată din distilat de vin, învechit sau fără învechire ulterioară în contact cu lemnul de stejar. 2) Concentrația alcoolică este de minimum 37,5 % vol. 3) Pentru completarea gustului se utilizează siropul de zahăr, concentrația în masă a zaharurilor este de maximum 20 g/dm³. 4) Concentrația în masă a substanțelor volatile este egală sau mai mare de 1,25 g/dm³ alcool anhidru. Condițiile de admisibilitate a compușilor ce fac parte din componența substanțelor

volatile sunt indicate în anexa nr.3 și se aplică în funcție de materia primă utilizată pentru fabricarea categoriei respective de produs. 5) Pentru adaptarea culorii se utilizează numai caramelul de zahăr. 6) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 2 g/dm³ alcool anhidru. 7) Nu conține adaos de alcool etilic de origine agricolă rectificat, diluat sau nediluat. 8) Nu este aromatizat. 9) În cazul în care rachiul de vin este învechit, acesta poate fi comercializat sub denumirea de "rachiul de vin învechit", cu condiția că termenul de învechire este de cel puțin 1 an sau, în cazul în care capacitatea butoaielor de stejar este de maximum 1000 dm³ cel puțin 6 luni.		volatile sunt indicate în anexa nr.3 și se aplică în funcție de materia primă utilizată pentru fabricarea categoriei respective de produs. 5) Pentru adaptarea culorii se utilizează numai caramelul de zahăr. 6) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 2 g/dm³ alcool anhidru. 7) Nu conține adaos de alcool etilic de origine agricolă rectificat, diluat sau nediluat. 8) Nu este aromatizat. Aceasta nu exclude metodele tradiționale de producție. 9) În cazul în care rachiul de vin este învechit, acesta poate fi comercializat sub denumirea de "rachiul de vin învechit", cu condiția că termenul de învechire este de cel puțin 1 an sau, în cazul în care capacitatea butoaielor de stejar este de maximum 1000 dm³ cel puțin 6 luni.
47. Rachiul de (urmat de numele fructului, al bachelor sau al fructului cu coajă lemnoasă) obținut prin macerare sau distilare 1) Rachiul de (urmat de numele fructului, al bachelor sau al fructului cu coajă lemnoasă), obținut prin macerare și distilare, este o băutură spirtoasă: a) produsă prin macerarea fructelor, a bachelor sau a fructelor cu coajă lemnoasă enumerate la lit. b), parțial fermentate sau nefermentate în alcool etilic de origine agricolă și/sau distilat, obținut din astfel de fructe, bace sau fructe cu coajă lemnoasă, urmată de distilarea la mai puțin de 86 % vol. Cantitatea de alcool etilic de origine agricolă rectificat și/sau	1.28.21. La pct. 47 subpct. 1) lit. a) cuvintele „alcool etilic de origine agricolă” se completează cu cuvântul „rectificat”.	47. Rachiul de (urmat de numele fructului, al bachelor sau al fructului cu coajă lemnoasă) obținut prin macerare sau distilare 1) Rachiul de (urmat de numele fructului, al bachelor sau al fructului cu coajă lemnoasă), obținut prin macerare și distilare, este o băutură spirtoasă: a) produsă prin macerarea fructelor, a bachelor sau a fructelor cu coajă lemnoasă enumerate la lit. b), parțial fermentate sau nefermentate în alcool etilic de origine agricolă rectificat și/sau distilat, obținut din astfel de fructe, bace sau fructe cu coajă lemnoasă, urmată de distilarea la mai puțin de 86 % vol. Cantitatea de alcool etilic de origine agricolă rectificat

distilat din acel fruct, bace sau fruct cu coajă lemnoasă, adăugată la 100 kg de fructe, bace sau fructe cu coajă lemnoasă la macerare, este de maximum 20 dm³; b) obținută din următoarele fructe sau bace: - aronia (<i>Aronia</i> Medik. nom cons.); - scoruș negru [<i>Aronia melanocarpa</i> (Michx.) Elliott]; - castane (<i>Castanea sativa</i> Mill.); - citrice (<i>Citrus</i> spp.); - alune (<i>Corylus avellana</i> L.); - vuietoare (<i>Empetrum nigrum</i> L.); - căpșuni (<i>Fragaria</i> spp.); - cătină albă (<i>Hippophae rhamnoides</i> L.); - ilex (<i>Ilex aquifolium</i> și <i>Ilex cassine</i> L.); - coarne (<i>Cornus mas</i>); - nuci (<i>Juglans regia</i> L.); - banane (<i>Musa</i> spp.); - mirt (<i>Myrtus communis</i> L.); - smochine indiene [<i>Opuntia ficus-indica</i> (L.) Mill.]; - fructul pasiunii (<i>Passiflora edulis</i> Sims); - mălin (<i>Prunus padus</i> L.); - porumbe (<i>Prunus spinosa</i> L.); - coacăze negre (<i>Ribes nigrum</i> L.); - coacăze albe (<i>Ribes niveum</i> Lindl.); - coacăze roșii (<i>Ribes rubrum</i> L.); - agrișe (<i>Ribes uva-crispa</i> L. syn. <i>Ribes grossularia</i>); - măceșe (<i>Rosa canina</i> L.); - fructe de <i>Rubus arcticus</i> (<i>Rubus arcticus</i> L.); - mure galbene (<i>Rubus chamaemorus</i> L.); - mure (<i>Rubus</i> sect. <i>Rubus</i>);		și/sau distilat din acel fruct, bace sau fruct cu coajă lemnoasă, adăugată la 100 kg de fructe, bace sau fructe cu coajă lemnoasă la macerare, este de maximum 20 dm³; b) obținută din următoarele fructe sau bace: - aronia (<i>Aronia</i> Medik. nom cons.); - scoruș negru [<i>Aronia melanocarpa</i> (Michx.) Elliott]; - castane (<i>Castanea sativa</i> Mill.); - citrice (<i>Citrus</i> spp.); - alune (<i>Corylus avellana</i> L.); - vuietoare (<i>Empetrum nigrum</i> L.); - căpșuni (<i>Fragaria</i> spp.); - cătină albă (<i>Hippophae rhamnoides</i> L.); - ilex (<i>Ilex aquifolium</i> și <i>Ilex cassine</i> L.); - coarne (<i>Cornus mas</i>); - nuci (<i>Juglans regia</i> L.); - banane (<i>Musa</i> spp.); - mirt (<i>Myrtus communis</i> L.); - smochine indiene [<i>Opuntia ficus-indica</i> (L.) Mill.]; - fructul pasiunii (<i>Passiflora edulis</i> Sims); - mălin (<i>Prunus padus</i> L.); - porumbe (<i>Prunus spinosa</i> L.); - coacăze negre (<i>Ribes nigrum</i> L.); - coacăze albe (<i>Ribes niveum</i> Lindl.); - coacăze roșii (<i>Ribes rubrum</i> L.); - agrișe (<i>Ribes uva-crispa</i> L. syn. <i>Ribes grossularia</i>); - măceșe (<i>Rosa canina</i> L.); - fructe de <i>Rubus arcticus</i> (<i>Rubus arcticus</i> L.); - mure galbene (<i>Rubus chamaemorus</i> L.); - mure (<i>Rubus</i> sect. <i>Rubus</i>);
---	--	--

- zmeură (<i>Rubus idaeus</i> L.); - boabe de soc (<i>Sambucus nigra</i> L.); - scorușe (<i>Sorbus aucuparia</i> L.); - soarbe (<i>Sorbus domestica</i> L.); - sorb torminal [<i>Sorbus torminalis</i> (L.) Crantz]; - fructe de <i>Spondias dulcis</i> (<i>Spondias dulcis</i> Parkinson); - fructe de <i>Spondias mombin</i> (<i>Spondias mombin</i> L.); - afine din specia <i>Vaccinium corymbosum</i> (<i>Vaccinium corymbosum</i> L.); - merișoare (<i>Vaccinium oxycoccos</i> L.); - afine (<i>Vaccinium myrtillus</i> L.); - afin roșu (<i>Vaccinium vitis-idaea</i> L.). 2) Concentrația alcoolică este de minimum 37,5 % vol. 3) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 2 g/dm³ alcool anhidru. 4) Nu este aromatizat. 5) Nu se colorează. 6) Prin derogare de la subpct. 5) caramelul poate fi utilizat pentru ajustarea culorii rachiului de (completat cu numele fructului, al bachelor sau al fructelor cu coajă lemnoasă), obținut prin macerare și distilare, care a fost învechit timp de cel puțin un an în contact cu lemnul. 7) Poate fi îndulcit pentru a completa gustul final. Totuși, produsul finit poate conține maximum 18 g/dm³ de îndulcitori, exprimat în zahăr invertit. 8) În ceea ce privește descrierea, prezentarea și etichetarea, mențiunea "obținut prin		- zmeură (<i>Rubus idaeus</i> L.); - boabe de soc (<i>Sambucus nigra</i> L.); - scorușe (<i>Sorbus aucuparia</i> L.); - soarbe (<i>Sorbus domestica</i> L.); - sorb torminal [<i>Sorbus torminalis</i> (L.) Crantz]; - fructe de <i>Spondias dulcis</i> (<i>Spondias dulcis</i> Parkinson); - fructe de <i>Spondias mombin</i> (<i>Spondias mombin</i> L.); - afine din specia <i>Vaccinium corymbosum</i> (<i>Vaccinium corymbosum</i> L.); - merișoare (<i>Vaccinium oxycoccos</i> L.); - afine (<i>Vaccinium myrtillus</i> L.); - afin roșu (<i>Vaccinium vitis-idaea</i> L.). 2) Concentrația alcoolică este de minimum 37,5 % vol. 3) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 2 g/dm³ alcool anhidru. 4) Nu este aromatizat. 5) Nu se colorează. 6) Prin derogare de la subpct. 5) caramelul poate fi utilizat pentru ajustarea culorii rachiului de (completat cu numele fructului, al bachelor sau al fructelor cu coajă lemnoasă), obținut prin macerare și distilare, care a fost învechit timp de cel puțin un an în contact cu lemnul. 7) Poate fi îndulcit pentru a completa gustul final. Totuși, produsul finit poate conține maximum 18 g/dm³ de îndulcitori, exprimat în zahăr invertit. 8) În ceea ce privește descrierea, prezentarea și etichetarea, mențiunea "obținut prin
--	--	--

macerare și distilare" figurează în descriere, prezentare sau etichetare cu același font, dimensiune și culoare și în același câmp vizual ca mențiunea "rachiu de (completat cu numele fructului, al bachelor sau al fructelor cu coajă lemnoasă)", iar pe sticle aceasta trebuie să figureze pe eticheta frontală.		macerare și distilare" figurează în descriere, prezentare sau etichetare cu același font, dimensiune și culoare și în același câmp vizual ca mențiunea "rachiu de (completat cu numele fructului, al bachelor sau al fructelor cu coajă lemnoasă)", iar pe sticle aceasta trebuie să figureze pe eticheta frontală.
48. Rom 1) Romul este o băutură spirtoasă, obținută exclusiv prin distilarea produsului obținut prin fermentarea alcoolică a melasei sau a siropului provenite din fabricarea zahărului din trestie de zahăr sau sucului de trestie-de-zahăr ca atare, distilat la mai puțin de 96 % vol., astfel încât produsul distilării să prezinte în mod clar caracteristicile organoleptice specifice romului. 2) Concentrația alcoolică este de minimum 37,5 % vol. 3) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 2 g/dm³ alcool anhidru. 4) Pentru adaptarea culorii poate fi utilizat doar caramelul de zahăr. 5) Poate fi îndulcit pentru a completa gustul final. Totuși, produsul finit nu poate conține mai mult de 20 g/dm³ de îndulcitori, exprimat în zahăr invertit. 6) Nu conține adaos de alcool etilic de origine agricolă rectificat, diluat sau nediluat. 7) Nu este aromatizat. 8) În cazul denumirii de origine sau al indicației geografice, denumirea legală de rom poate fi completată cu:	1.28.22. Pct. 48 subpct. 8) se completează cu enunțul: „Dispozițiile prezentului subpunct nu aduc atingere utilizării termenului „agricol”, <i>traditionnel</i> sau <i>tradicional</i> în legătură cu orice produs care nu intră sub incidența prezentei categorii, în conformitate cu criteriile sale specifice.”.	48. Rom 1) Romul este o băutură spirtoasă, obținută exclusiv prin distilarea produsului obținut prin fermentarea alcoolică a melasei sau a siropului provenite din fabricarea zahărului din trestie de zahăr sau sucului de trestie-de-zahăr ca atare, distilat la mai puțin de 96 % vol., astfel încât produsul distilării să prezinte în mod clar caracteristicile organoleptice specifice romului. 2) Concentrația alcoolică este de minimum 37,5 % vol. 3) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 2 g/dm³ alcool anhidru. 4) Pentru adaptarea culorii poate fi utilizat doar caramelul de zahăr. 5) Poate fi îndulcit pentru a completa gustul final. Totuși, produsul finit nu poate conține mai mult de 20 g/dm³ de îndulcitori, exprimat în zahăr invertit. 6) Nu conține adaos de alcool etilic de origine agricolă rectificat, diluat sau nediluat. 7) Nu este aromatizat. 8) În cazul denumirii de origine sau al indicației geografice, denumirea legală de rom poate fi completată cu:

a) termenul <i>traditionnel</i> sau <i>tradicional</i>, cu condiția ca romul în cauză să fi fost produs prin distilare la mai puțin de 90 % vol., după fermentarea alcoolică a materiilor prime producătoare de alcool care provin exclusiv din locul de producție avut în vedere; și să aibă un conținut de substanțe volatile mai mare sau egal cu 2,25 g/dm³ alcool anhidru; și să nu fie îndulcit; sau și b) termenul "agricol", cu condiția ca romul în cauză să respecte cerințele menționate la lit.a) și să fi fost produs exclusiv prin distilare în urma fermentării alcoolice a sucului de trestie de zahăr.		a) termenul <i>traditionnel</i> sau <i>tradicional</i>, cu condiția ca romul în cauză să fi fost produs prin distilare la mai puțin de 90 % vol., după fermentarea alcoolică a materiilor prime producătoare de alcool care provin exclusiv din locul de producție avut în vedere; și să aibă un conținut de substanțe volatile mai mare sau egal cu 2,25 g/dm³ alcool anhidru; și să nu fie îndulcit; sau și b) termenul "agricol", cu condiția ca romul în cauză să respecte cerințele menționate la lit.a) și să fi fost produs exclusiv prin distilare în urma fermentării alcoolice a sucului de trestie de zahăr. Dispozițiile prezentului subpunct nu aduc atingere utilizării termenului „agricol”, <i>traditionnel</i> sau <i>tradicional</i> în legătură cu orice produs care nu intră sub incidența prezentei categorii, în conformitate cu criteriile sale specifice.
-	1.28.23. Se completează cu pct. 48¹ cu următorul cuprins: „48¹. Rum-Verschnitt 1) <i>Rum-Verschnitt</i> este o băutură spirtoasă produsă în Germania și obținută dintr-un amestec de rom și alcool etilic de origine agricolă, astfel încât minimum 5 % din alcoolul conținut de produsul finit provine din rom. 2) Concentrația alcoolică este de minimum 37,5 % vol. 3) Termenul <i>Verschnitt</i> figurează în descriere, prezentare și etichetare cu caractere de tipul, de dimensiunea și de culoarea celor folosite pentru	48¹. Rum-Verschnitt 1) <i>Rum-Verschnitt</i> este o băutură spirtoasă produsă în Germania și obținută dintr-un amestec de rom și alcool etilic de origine agricolă, astfel încât minimum 5 % din alcoolul conținut de produsul finit provine din rom. 2) Concentrația alcoolică este de minimum 37,5 % vol. 3) Termenul <i>Verschnitt</i> figurează în descriere, prezentare și etichetare cu caractere de tipul, de dimensiunea și de culoarea celor

	cuvântul <i>Rum</i>, pe același rând cu acesta, iar pe sticle este menționat pe eticheta frontală. 4) Denumirea legală a acestui produs este „băutură spirtoasă”. 5) În cazul în care <i>Rum-Verschnitt</i> este introdus pe piață în afara Germaniei, compoziția sa alcoolică figurează pe etichetă.”.	folosite pentru cuvântul <i>Rum</i>, pe același rând cu acesta, iar pe sticle este menționat pe eticheta frontală. 4) Denumirea legală a acestui produs este „băutură spirtoasă”. 5) În cazul în care <i>Rum-Verschnitt</i> este introdus pe piață în afara Germaniei, compoziția sa alcoolică figurează pe etichetă.
-	1.28.24. Se completează cu pct. 50¹ cu următorul cuprins: „50¹. <i>Slivovice</i> 1) <i>Slivovice</i> este o băutură spirtoasă produsă în Republica Cehă și obținută prin adăugarea la distilatul de prune, înainte de distilarea finală, a alcoolului etilic de origine agricolă, astfel încât minimum 70 % din alcoolul conținut de produsul finit provine din distilatul de prune. 2) Denumirea legală a acestui produs este „băutură spirtoasă”. 3) Se poate adăuga denumirea <i>slivovice</i>, cu condiția ca aceasta să figureze în același câmp vizual pe eticheta frontală. 4) În cazul în care băutura spirtoasă <i>slivovice</i> este introdusă pe piață în afara Cehiei, compoziția sa alcoolică figurează pe etichetă. 5) Prezenta dispoziție nu aduce atingere utilizării denumirilor legale pentru rachiurile de fructe, prevăzute la pct. 41.”.	50¹. <i>Slivovice</i> 1) <i>Slivovice</i> este o băutură spirtoasă produsă în Republica Cehă și obținută prin adăugarea la distilatul de prune, înainte de distilarea finală, a alcoolului etilic de origine agricolă, astfel încât minimum 70 % din alcoolul conținut de produsul finit provine din distilatul de prune. 2) Denumirea legală a acestui produs este „băutură spirtoasă”. 3) Se poate adăuga denumirea <i>slivovice</i>, cu condiția ca aceasta să figureze în același câmp vizual pe eticheta frontală. 4) În cazul în care băutura spirtoasă <i>slivovice</i> este introdusă pe piață în afara Cehiei, compoziția sa alcoolică figurează pe etichetă. 5) Prezenta dispoziție nu aduce atingere utilizării denumirilor legale pentru rachiurile de fructe, prevăzute la pct. 41.
52. <i>Tequila</i> 1) <i>Tequila</i> este o băutură spirtoasă fabricată exclusiv din distilat obținut prin fermentarea alcoolică a plantei Agava, astfel încât	1.28.25. La pct. 52: 1.28.25.1. la subpct. 1), cuvântul „Agava” se completează cu textul „albastră (<i>Agave tequilana</i>)”;	52. <i>Tequila</i> 1) <i>Tequila</i> este o băutură spirtoasă fabricată exclusiv din distilat obținut prin fermentarea alcoolică a plantei Agava albastră (<i>Agave tequilana</i>), astfel încât distilatul să aibă o

distilatul să aibă o aromă și un gust specifice materiei prime utilizate. 2) Concentrația alcoolică este de minimum 37,5 % vol. 3) Concentrația în masă a substanțelor volatile este de minimum 0,7 g/dm³ alcool anhidru. 4) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 1 g/dm³ alcool anhidru. 5) Nu conține adaos de alcool etilic de origine agricolă rectificat, diluat sau nediluat. 6) Poate conține doar adaos de caramel de zahăr în scopul adaptării culorii. 7) Nu este aromatizat.	1.28.25.2. la subpct. 2) textul „37,5 % vol.” se substituie cu textul „35 % vol.”; 1.28.25.3. la subpct. 4) cuvintele „alcool anhidru” se exclud.	aromă și un gust specifice materiei prime utilizate. 2) Concentrația alcoolică este de minimum 35 % vol. 3) Concentrația în masă a substanțelor volatile este de minimum 0,7 g/dm³ alcool anhidru. 4) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 1 g/dm³. 5) Nu conține adaos de alcool etilic de origine agricolă rectificat, diluat sau nediluat. 6) Poate conține doar adaos de caramel de zahăr în scopul adaptării culorii. 7) Nu este aromatizat.
54. Väkevä glögi sau spritglögg 1) <i>Väkevä glögi</i> sau <i>spritglögg</i> este o băutură spirtoasă obținută prin aromatizarea vinului sau a produselor vitivinicole și a alcoolului etilic de origine agricolă cu aromă de cuișoare și/sau scorțișoară, printr-unul din următoarele procedee sau printr-o combinație a acestora: a) macerare sau distilare; b) distilarea alcoolului în prezența unor părți din plantele menționate; c) adăugarea de substanțe aromatizante naturale obținute din cuișoare sau din scorțișoară. 2) Concentrația alcoolică este de minimum 15 % vol. 3) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 1 g/dm³ alcool anhidru. 4) La producere pot fi utilizate și alte extracte vegetale aromatizate, arome naturale și/sau	1.28.26. La pct. 54: 1.28.26.1. la subpct. 1): 1.28.26.1.1. după cuvântul „agricolă” se completează cu cuvântul „rectificat”; 1.28.26.1.2. lit. b) se completează cu cuvântul „supra”. 1.28.26.2. subpct. 4) va avea următorul cuprins:	54. Väkevä glögi sau spritglögg 1) <i>Väkevä glögi</i> sau <i>spritglögg</i> este o băutură spirtoasă obținută prin aromatizarea vinului sau a produselor vitivinicole și a alcoolului etilic de origine agricolă rectificat cu aromă de cuișoare și/sau scorțișoară, printr-unul din următoarele procedee sau printr-o combinație a acestora: a) macerare sau distilare; b) distilarea alcoolului în prezența unor părți din plantele menționate supra; c) adăugarea de substanțe aromatizante naturale obținute din cuișoare sau din scorțișoară. 2) Concentrația alcoolică este de minimum 15 % vol. 3) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 1 g/dm³ alcool anhidru. 4) Poate fi aromatizată numai cu substanțe aromatizante, preparate aromatizante sau alte

substanțe aromatice naturale, și/sau substanțe aromatice identic naturale, dar aroma de cuișoare și scorțișoară trebuie să fie predominantă. 5) Conținutul de vin sau de produse vitivinicole trebuie să constituie maximum 50 % din produsul finit.	„4) Poate fi aromatizată numai cu substanțe aromatizante, preparate aromatizante sau alte arome, dar aroma de cuișoare și scorțișoară trebuie să fie predominantă.”.	arome, dar aroma de cuișoare și scorțișoară trebuie să fie predominantă . 5) Conținutul de vin sau de produse vitivinicole trebuie să constituie maximum 50 % din produsul finit.
55. Vodcă 1) Vodca este o băutură spirtoasă fabricată din alcool etilic de origine agricolă: a) obținută prin fermentare cu ajutorul drojdiei din: - cartofi sau cereale sau ambele; - alte materii prime agricole; b) rectificat prin diluare cu apă condiționată, tratarea soluției hidroalcoolice cu absorbantți speciali, inclusiv cu cărbune activ, cu sau fără adaos de ingrediente pentru atenuarea gustului. 2) Concentrația alcoolică este de minimum 37,5 % vol. 3) Concentrația în masă a substanțelor volatile (alcoolii superiori, aldehidele, esterii, acizii liberi) și a alcoolului metilic sunt cele prevăzute pentru alcoolul etilic de origine agricolă rectificat conform categorii utilizate în anexa nr.2. 4) Alcalinitatea – volumul de acid clorhidric cu concentrația $c(\text{HCL})=0,1 \text{ mol/dm}^3$, consumat la titrarea 100 cm^3 de vodcă, în funcție de alcoolul etilic de origine agricolă rectificat utilizat este de maximum 3 cm^3.	1.28.27. La pct. 55: 1.28.27.1. subpct. 3) va avea următorul cuprins: „3) Nivelurile maxime de reziduuri pentru alcoolul etilic de origine agricolă rectificat utilizat la producerea vodcii le respectă pe cele stabilite la pct. 5¹ din Regulament, cu excepția conținutului de metanol, care nu depășește $0,1 \text{ g/dm}^3$ alcool anhidru.”; 1.28.27.2. subpct. 4) se exclude;	55. Vodcă 1) Vodca este o băutură spirtoasă fabricată din alcool etilic de origine agricolă: a) obținută prin fermentare cu ajutorul drojdiei din: - cartofi sau cereale sau ambele; - alte materii prime agricole; b) rectificat prin diluare cu apă condiționată, tratarea soluției hidroalcoolice cu absorbantți speciali, inclusiv cu cărbune activ, cu sau fără adaos de ingrediente pentru atenuarea gustului. 2) Concentrația alcoolică este de minimum 37,5 % vol. 3) Nivelurile maxime de reziduuri pentru alcoolul etilic de origine agricolă rectificat utilizat la producerea vodcii le respectă pe cele stabilite la pct. 5¹ din Regulament, cu excepția conținutului de metanol, care nu depășește $0,1 \text{ g/dm}^3$ alcool anhidru.

5) Singurele arome care pot fi utilizate la fabricarea vodcii sunt compușii aromatici naturali prezenți în materia primă utilizată. Suplimentar, produsului i se pot conferi caracteristici organoleptice speciale, altele decât o aromă predominantă. 6) Poate fi îndulcită pentru a completa gustul final. Totuși, produsul finit poate conține maximum 8 g/dm³ îndulcitori, exprimat în zahăr invertit. 7) Nu se colorează. 8) Vodca îmbuteliată poate conține un element decorativ de origine vegetală. 9) Descrierea, prezentarea sau etichetarea vodcii care nu este produsă exclusiv din cartofi sau din cereale sau din ambele poartă în mod vizibil indicația "produsă din...", completată cu denumirea materiei prime utilizate la producerea alcoolului etilic de origine agricolă. Această indicație figurează în același câmp vizual cu denumirea legală. 10) Termenul "vodcă" poate fi înlocuit cu "vodka" și "votca".	1.28.27.3. la subpct. 9), cuvântul „agricolă” se completează cu cuvântul „rectificat”.	5) Singurele arome care pot fi utilizate la fabricarea vodcii sunt compușii aromatici naturali prezenți în materia primă utilizată. Suplimentar, produsului i se pot conferi caracteristici organoleptice speciale, altele decât o aromă predominantă. 6) Poate fi îndulcită pentru a completa gustul final. Totuși, produsul finit poate conține maximum 8 g/dm³ îndulcitori, exprimat în zahăr invertit. 7) Nu se colorează. 8) Vodca îmbuteliată poate conține un element decorativ de origine vegetală. 9) Descrierea, prezentarea sau etichetarea vodcii care nu este produsă exclusiv din cartofi sau din cereale sau din ambele poartă în mod vizibil indicația "produsă din...", completată cu denumirea materiei prime utilizate la producerea alcoolului etilic de origine agricolă rectificat. Această indicație figurează în același câmp vizual cu denumirea legală. 10) Termenul "vodcă" poate fi înlocuit cu "vodka" și "votca".
56. Vodcă aromatizată 1) Vodca aromatizată este vodca căreia i s-a conferit o aromă predominantă diferită de cea a materiilor prime utilizate. 2) Concentrația alcoolică este de minimum 37,5 % vol. 3) Concentrația în masă a alcoolului metilic sunt cele prevăzute pentru alcoolul etilic de origine agricolă rectificat utilizat, conform anexei nr.2.	1.28.28. La pct. 56: 1.28.28.1. la subpct. 3), textul „anexei nr. 2” se substituie cu textul „pct. 5¹”;	56. Vodcă aromatizată 1) Vodca aromatizată este vodca căreia i s-a conferit o aromă predominantă diferită de cea a materiilor prime utilizate. 2) Concentrația alcoolică este de minimum 37,5 % vol. 3) Concentrația în masă a alcoolului metilic sunt cele prevăzute pentru alcoolul etilic de origine agricolă rectificat utilizat, conform pct. 5¹.

4) Poate fi îndulcită, cupajată, maturată sau colorată. 5) Produsul finit poate conține maximum 100 g/dm³ de îndulcitor, exprimat în zahăr invertit. 6) Denumirea legală a vodcii aromatizate poate fi și denumirea de "votcă" sau "vodka", combinată cu denumirea eventualei arome predominante.	1.28.28.2. la subpct. 4), după textul „cupajată,” se completează cu textul „aromatizată,”; 1.28.28.3. la subpct. 5), înainte de cuvântul „produsul” se completează cu textul „Când vodca aromatizată este îndulcită,”.	4) Poate fi îndulcită, cupajată, aromatizată, maturată sau colorată. 5) Când vodca aromatizată este îndulcită, produsul finit poate conține maximum 100 g/dm³ de îndulcitor, exprimat în zahăr invertit. 6) Denumirea legală a vodcii aromatizate poate fi și denumirea de "votcă" sau "vodka", combinată cu denumirea eventualei arome predominante.
57. Whisky sau Whiskey 1) <i>Whisky</i> sau <i>Whiskey</i> este o băutură spirtoasă fabricată exclusiv: a) prin distilarea unui must de malț de cereale, cu sau fără boabe întregi de cereale nemălțificate, care a fost: - zaharificat prin diastaza malțului pe care îl conține, cu sau fără adaosul altor enzime naturale; - fermentat sub acțiunea drojdiei; b) prin una sau mai multe distilări la mai puțin de 94,8 % vol., astfel încât produsul distilării să aibă o aromă și un gust specifice materiilor prime utilizate; c) prin învechirea distilatului final timp de cel puțin 3 ani în butoaie de lemn cu o capacitate de maximum 700 dm³. Distilatul final, la care se poate adăuga doar apă și caramel de zahăr (în scopul adaptării culorii), păstrează culoarea, aroma și gustul specifice procesului de producție indicat la subpct. 1) lit.a), b) și c). 2) Concentrația alcoolică este de minimum 40 % vol.	1.28.29. La pct. 57 subpct. 6) după cuvântul „aditivi” se completează cu cuvântul „în”.	57. Whisky sau Whiskey 1) <i>Whisky</i> sau <i>Whiskey</i> este o băutură spirtoasă fabricată exclusiv: a) prin distilarea unui must de malț de cereale, cu sau fără boabe întregi de cereale nemălțificate, care a fost: - zaharificat prin diastaza malțului pe care îl conține, cu sau fără adaosul altor enzime naturale; - fermentat sub acțiunea drojdiei; b) prin una sau mai multe distilări la mai puțin de 94,8 % vol., astfel încât produsul distilării să aibă o aromă și un gust specifice materiilor prime utilizate; c) prin învechirea distilatului final timp de cel puțin 3 ani în butoaie de lemn cu o capacitate de maximum 700 dm³. Distilatul final, la care se poate adăuga doar apă și caramel de zahăr (în scopul adaptării culorii), păstrează culoarea, aroma și gustul specifice procesului de producție indicat la subpct. 1) lit.a), b) și c). 2) Concentrația alcoolică este de minimum 40 % vol.

3) Concentrația în masă a substanțelor volatile este egală sau mai mare de 0,7 g/dm³ alcool anhidru. Condițiile de admisibilitate a compușilor ce fac parte din componența substanțelor volatile sunt indicate în anexa nr.3 și se aplică în funcție de materia primă utilizată pentru fabricarea categoriei respective de produs. 4) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 2 g/dm³ alcool anhidru. 5) Nu conține adaos de alcool etilic de origine agricolă rectificat, diluat sau nediluat. 6) Nu este îndulcit, nici pentru completarea gustului, sau aromatizat și nu conține alți aditivi afară de caramelul de zahăr, utilizat drept colorant. 7) Denumirea legală de <i>whisky</i> sau <i>whiskey</i> poate fi completată cu termenul <i>single malt</i> numai dacă este distilat exclusiv din malț de orz la o singură distilerie.		3) Concentrația în masă a substanțelor volatile este egală sau mai mare de 0,7 g/dm³ alcool anhidru. Condițiile de admisibilitate a compușilor ce fac parte din componența substanțelor volatile sunt indicate în anexa nr.3 și se aplică în funcție de materia primă utilizată pentru fabricarea categoriei respective de produs. 4) Concentrația în masă a alcoolului metilic este de maximum 2 g/dm³ alcool anhidru. 5) Nu conține adaos de alcool etilic de origine agricolă rectificat, diluat sau nediluat. 6) Nu este îndulcit, nici pentru completarea gustului, sau aromatizat și nu conține alți aditivi în afară de caramelul de zahăr, utilizat drept colorant. 7) Denumirea legală de <i>whisky</i> sau <i>whiskey</i> poate fi completată cu termenul <i>single malt</i> numai dacă este distilat exclusiv din malț de orz la o singură distilerie.
Anexa nr.2 la Regulamentul privind definirea, descrierea, prezentarea și etichetarea băuturilor ce conțin alcool CERINȚE TEHNICE DE CALITATE pentru alcoolul etilic de origine agricolă rectificat¹	1.29. Anexa nr. 2 se abrogă.	-
Anexa nr.3 la Regulamentul privind definirea, descrierea, prezentarea și etichetarea băuturilor ce conțin alcool CERINȚE TEHNICE DE CALITATE	1.30. În anexa nr. 3 la pct. 2: 1.30.1. la rândul 3: 1.30.1.1. cuvintele „aldehide exprimate în aldehydă acetică” se substituie cu cuvântul „acetaldehide”;	Anexa nr.3 la Regulamentul privind definirea, descrierea, prezentarea și etichetarea băuturilor ce conțin alcool CERINȚE TEHNICE DE CALITATE

pentru distilatele de origine agricolă 1. Caracteristicile organoleptice: incolor, cu aromă și gust specifice materiilor prime din care au fost obținute, fără nuanțe străine în aromă și gust. 2. Caracteristicile fizico-chimice conform tabelului: ²	1.30.1.2. textul „esteri medii, exprimați în etilacetat” se substituie cu cuvântul „acetat de etil”; 1.30.2. după rândul 9 se completează cu un rând nou cu următorul cuprins: <table><tr><td>„Concentrația în masă a plumbului, mg/dm³, max.</td><td>0,3”</td></tr></table> 1.30.3. rândurile 10-14 se exclud.	„Concentrația în masă a plumbului, mg/dm ³ , max.	0,3”	pentru distilatele de origine agricolă 1. Caracteristicile organoleptice: incolor, cu aromă și gust specifice materiilor prime din care au fost obținute, fără nuanțe străine în aromă și gust. 2. Caracteristicile fizico-chimice conform tabelului: ³
„Concentrația în masă a plumbului, mg/dm ³ , max.	0,3”			
Anexa nr.6 la Regulamentul privind definirea, descrierea, prezentarea și etichetarea băuturilor ce conțin alcool⁴	1.31. În anexa nr. 6 textul „b) analize fizico-chimice” se substituie cu textul „b) indici fizico-chimici”.	Anexa nr.6 la Regulamentul privind definirea, descrierea, prezentarea și etichetarea băuturilor ce conțin alcool⁵		

1

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

Concentrația în masă a bazelor azotate volatile, exprimată în azot la 1 dm ³ alcool anhidru, mg, max.	1
--	---

2

Denumirea caracteristicii	Condiții de admisibilitate pentru:						
	distilat de vin	distilat de tescovină de struguri	distilat de cereale	distilat de cidru de mere/cidru de pere	distilat de fructe/ tescovină de fructe	distilat de drojdie de vin	distilat aromatic
Concentrația alcoolică, % vol., max.	86,0						60,0-80,0
Concentrația în masă a substanțelor volatile, g/dm ³ alcool anhidru, min., inclusiv: alcooli superiori; aldehide exprimate în aldehidă acetică; esteri medii, exprimați în etilacetat.	1,25 1,0-6,0 0,01-0,5 0,1-2,5	1,4 1,0-6,0 0,01-0,5 0,15-2,5	0,7 0,5-6,0 0,01-0,5 0,1-2,5	2,0 1,5-6,0 0,01-0,5 0,1-3,5	2,0 1,5-6,0 0,01-0,8 0,1-3,8	1,25 1,0-6,0 0,01-0,5 0,1-2,5	Conform materiei prime utilizate
Concentrația în masă a acizilor volatili, exprimată în acid acetic, g/dm ³ alcool anhidru	0,02-1,5						
Concentrația în masă a alcoolului metilic, g/dm ³ alcool anhidru, max.	2,0	10,0	2,0	10,0	10,0*/15,0	2,0	
Concentrația în masă a dioxidului de sulf total, mg/dm ³ , max.	45						
Concentrația în masă a acidului cianhidric, g/dm ³ alcool anhidru, max.	-				0,07**	-	
Concentrația în masă a fierului, mg/dm ³ , max.	1,5						
Concentrația în masă a cuprului, mg/dm ³ , max.	8,0						
Pentru distilatele învechite cel puțin 3 ani							-
Concentrația în masă a extractului sec total, g/dm ³ , min.	0,8						-
Concentrația în masă a substanțelor tanante, g/dm ³ , min.	0,1						-
Densitatea optică, λ=440nm, min.	0,1						-

Concentrația în masă a furfurolului g/dm ³ alcool anhidru, max.	5,0	-
*Concentrația în masă a alcoolului metilic pentru distilatele obținute din fructe de anumite specii, conform pct. 42, anexa nr.1 la Regulament.	-	-
** Concentrația în masă a acidului cianhidric se determină în distilatele obținute din fructe cu sâmburi sau din tescovină de fructe cu sâmburi.	-	-

[illegible]

Concentrația în masă a plumbului, mg/dm ³ , max.	0,3	
*Concentrația în masă a alcoolului metilic pentru distilatele obținute din fructe de anumite specii, conform pct. 42, anexa nr.1 la Regulament.	-	-
** Concentrația în masă a acidului cianhidric se determină în distilatele obținute din fructe cu sâmburi sau din tescovină de fructe cu sâmburi.	-	-

5

Cerere nr. din pentru efectuarea de analize și eliberare raport de analiză ¹	Denumirea laboratorului		
	Adresa		
	Certificat de atestare/acreditare nr.		
DECLARAȚIE DE CONFORMITATE nr. din	RAPORT DE ANALIZĂ		
Emitentul,	NR. data Pentru comercializarea de ²		
IDNP,	Proba de analiză (contraproba)		
adresa,	Nr. de înregistrare		
tel.,	Date despre produs:		
e-mail,	Cantitatea		
Declar pe propria răspundere că produsul, specificat mai jos, plasat pe piață pentru consum uman direct, este produs în conformitate cu actele normative din domeniul băuturilor ce conțin alcool. Proba prezentată este o probă medie și corespunde în totalitate caracteristicilor lotului pentru care s-a efectuat raportul de analiză. Sunt de acord cu accesul instituțiilor abilitate pentru verificarea datelor în evidențele unității.	Nr. lot		
	Data îmbutelierii		
	Categoria		
	Denumirea		
	a) caracteristici organoleptice:		
	Apreciere vizuală (culoare, aspect, limpiditate)		
	Apreciere olfactivă (aromă, buchet)		
	Miros Apreciere gustativă (gust, post-gust)		
	b) analize fizico-chimice	Valorile analitice	
		Obținute	Admisibile
Concentrația alcoolică, % vol.			

Denumirea produsului		Concentrația în masă a zaharurilor, g/dm ³		
Categorია		Concentrația în masă a alcoolului metilic, g/dm ³		
Nr. lotului		Concentrația în masă a extractului, g/dm ³		
Cantitatea		Concentrația în masă a substanțelor volatile, g/dm ³		
Data îmbutelierii				
Temperatura de păstrare recomandată				
Numele, prenumele și funcția persoanei împuternicite să semneze declarația în numele producătorului sau al reprezentantului său autorizat:		C) CONCLUZII: Produsul corespunde/nu corespunde din punctul de vedere al compoziției fizico-chimice și caracteristicilor organoleptice pentru a fi comercializat, la categoria de		
Semnătura	Data	Șef laborator Nume, prenume		
¹ se completează în două exemplare, dintre care unul se restituie solicitantului împreună cu raportul de analiză, altul rămâne la laboratorul ce a efectuat analizele.		Data		
		² Raportul de analiză se completează la toate rubricile în două exemplare, unul se înmânează solicitantului al doilea se păstrează la laboratorul ce a efectuat analizele.		

Cerere nr. din pentru efectuarea de analize și eliberare raport de analiză ¹		Denumirea laboratorului	
		Adresa	
		Certificat de atestare/acreditare nr.	
DECLARAȚIE DE CONFORMITATE		RAPORT DE ANALIZĂ	
nr. din		NR. data	
Emitentul,		Pentru comercializarea de ²	
IDNP,		Proba de analiză (contraproba)	

adresa,		Nr. de înregistrare		
tel.,		Date despre produs:		
e-mail,		Cantitatea		
Declar pe propria răspundere că produsul, specificat mai jos, plasat pe piață pentru consum uman direct, este produs în conformitate cu actele normative din domeniul băuturilor ce conțin alcool. Proba prezentată este o probă medie și corespunde în totalitate caracteristicilor lotului pentru care s-a efectuat raportul de analiză. Sunt de acord cu accesul instituțiilor abilitate pentru verificarea datelor în evidențele unității.		Nr. lot		
		Data îmbutelierii		
		Categoria		
		Denumirea		
		a) caracteristici organoleptice:		
Denumirea produsului Categoria Nr. lotului Cantitatea Data îmbutelierii Temperatura de păstrare recomandată		Aprecieri vizuală (culoare, aspect, limpiditate)		
		Aprecieri olfactivă (aromă, buchet)		
		Miros Aprecieri gustativă (gust, post-gust)		
		b) indici fizico-chimici	Valorile analitice	
			Obținute	Admisibile
		Concentrația alcoolică, % vol.		
		Concentrația în masă a zaharurilor, g/dm ³		
		Concentrația în masă a alcoolului metilic, g/dm ³		
		Concentrația în masă a extractului, g/dm ³		
		Concentrația în masă a substanțelor volatile, g/dm ³		
Numele, prenumele și funcția persoanei împuternicite să semneze declarația în numele producătorului sau al reprezentantului său autorizat:		C) CONCLUZII: Produsul corespunde/nu corespunde din punctul de vedere al compoziției fizico-chimice și caracteristicilor organoleptice pentru a fi comercializat, la categoria de		
Semnătura	Data	Șef laborator		
		Nume, prenume		
		Data		

¹se completează în două exemplare, dintre care unul se restituie solicitantului împreună cu raportul de analiză, altul rămâne la laboratorul ce a efectuat analizele.

²Raportul de analiză se completează la toate rubricile în două exemplare, unul se înmânează solicitantului al doilea se păstrează la laboratorul ce a efectuat analizele.