

**Ministerul Sănătății Publice - Ordin nr. 1160/2008 din 19 iunie 2008****Ordinul nr. 1160/2008 pentru aprobarea Normelor privind definirea, descrierea, prezentarea și etichetarea băuturilor tradiționale românești**

*În vigoare de la 01 august 2008*

*Publicat în Monitorul Oficial, Partea I nr. 496 din 02 iulie 2008. Formă aplicabilă la 10 august 2023.*

*Nr. 368/1.160/212*

*Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale  
Ministerul Sănătății Publice  
Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorilor*

*Văzând Referatul de aprobare nr. 117.036 din 21 mai 2008, întocmit de Direcția generală implementare politici agricole,*

*având în vedere prevederile art. 34 din Ordonanța de urgență a Guvernului nr. 97/2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, republicată,*

*în baza prevederilor art. 6 alin. (1) și ale art. 24 alin. (1) din Regulamentul Parlamentului European și al Consiliului (CE) nr. 110/2008 privind definirea, descrierea, prezentarea, etichetarea și protecția indicațiilor geografice ale băuturilor spirtoase și de abrogare a Regulamentului Consiliului (CEE) nr. 1.576/89,*

*în temeiul prevederilor Hotărârii Guvernului nr. 385/2007 privind organizarea și funcționarea Ministerului Agriculturii și Dezvoltării Rurale, ale art. 7 alin. (4) din Hotărârea Guvernului nr. 862/2006 privind organizarea și funcționarea Ministerului Sănătății Publice, cu modificările și completările ulterioare, și ale art. 5 alin. (4) din Hotărârea Guvernului nr. 748/2007 privind organizarea și funcționarea Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor, cu modificările ulterioare,*

*ministrul agriculturii și dezvoltării rurale, ministrul sănătății publice și președintele Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor emit următorul ordin:*

**Art. 1.** - Se aprobă Normele privind definirea, descrierea, prezentarea și etichetarea băuturilor tradiționale românești: țuică, horincă, turț, pălincă, vinars, rachiu de fructe, rachiu de tescovină și rachiu de drojdie de vin, prevăzute în anexa care face parte integrantă din prezentul ordin.

**Art. 2.** - **(1)** Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale, Ministerul Sănătății Publice și Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorilor, prin direcțiile pentru agricultură și dezvoltare rurală județene și a municipiului București, direcțiile de sănătate publică județene și a municipiului București și, respectiv, prin inspectoratele regionale pentru protecția consumatorilor, respectiv prin oficiile județene pentru protecția consumatorilor și al municipiului București, vor duce la îndeplinire prevederile prezentului ordin.

(2) Nerespectarea prevederilor prezentului ordin se sancționează potrivit Ordonanței Guvernului nr. 42/1995 privind producția de produse alimentare destinate comercializării, cu modificările și completările ulterioare, și actelor normative din domeniul protecției consumatorilor.

(3) Verificarea și controlul respectării prevederilor prezentului ordin privind producerea și comercializarea băuturilor tradiționale românești: țuică, horincă, turț, pălincă, vinars, rachiu de fructe, rachiu de tescovină și rachiu de drojdie de vin și a prevederilor Regulamentului Parlamentului European și al Consiliului (CE) nr. 110/2008 privind definirea, descrierea, prezentarea, etichetarea și protecția indicațiilor geografice ale băuturilor spirtoase și de abrogare a Regulamentului Consiliului (CEE) nr. 1.576/89, constatarea contravențiilor și aplicarea sancțiunilor prevăzute în Ordonanța Guvernului nr. 42/1995, cu modificările și completările ulterioare, se fac de către Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale, prin Inspekția tehnică și control în realizarea și promovarea produselor din industria alimentară.

(4) Verificarea și controlul pe piață al respectării prevederilor prezentului ordin privind etichetarea băuturilor tradiționale românești: țuică, horincă, turț, pălincă, vinars, rachiu de fructe, rachiu de tescovină și rachiu de drojdie de vin și a prevederilor Regulamentului Parlamentului European și al Consiliului (CE) nr. 110/2008 se fac de către Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorilor.

**Art. 3. - (1)** Prezentul ordin se publică în Monitorul Oficial al României, Partea I, și intră în vigoare la 30 de zile de la data publicării.

(2) Comercializarea băuturilor tradiționale românești: țuică, horincă, turț, pălincă, vinars, rachiu de fructe, rachiu de tescovină și rachiu de drojdie de vin, produse și etichetate înaintea intrării în vigoare a prezentului ordin, este permisă până la epuizarea stocului; la intrarea în vigoare a prezentului ordin se interzice utilizarea stocurilor de etichete care nu sunt conforme cu prevederile Regulamentului Parlamentului European și al Consiliului (CE) nr. 110/2008.

(3) La data intrării în vigoare a prezentului ordin, Ordinul ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor, al ministrului sănătății și familiei și al președintelui Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor nr. 268/441/117/2003 pentru aprobarea Normelor privind definirea, descrierea și prezentarea băuturilor spirtoase, publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 573 din 11 august 2003, cu modificările și completările ulterioare, se abrogă.

Ministrul agriculturii și  
dezvoltării rurale,  
Dacian Cioloș

Ministrul sănătății  
publice,  
Gheorghe Eugen  
Nicolăescu

Președintele Autorității  
Naționale pentru  
Protecția Consumatorilor,  
Dan Vlaicu

**ANEXĂ**

### NORME

privind definirea, descrierea, prezentarea și etichetarea băuturilor  
tradiționale românești

**Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale - MADR - Normă din 13 iunie 2008****Norma privind definirea, descrierea, prezentarea și etichetarea băuturilor tradiționale românești din 13.06.2008**

*În vigoare de la 01 august 2008*

*Publicat în Monitorul Oficial, Partea I nr. 496 din 02 iulie 2008. Formă aplicabilă la 10 august 2023.*

**CAPITOLUL I**

## Dispoziții generale

**Art. 1.** - (1) Fără a aduce atingere prevederilor Regulamentului Parlamentului European și al Consiliului (CE) nr. 110/2008 privind definirea, descrierea, prezentarea, etichetarea și protecția indicațiilor geografice ale băuturilor spirtoase și de abrogare a Regulamentului Consiliului (CEE) nr. 1.576/89, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene, seria L nr. 39 din 13 februarie 2008, prezentele norme definesc termenii utilizați privind definirea, descrierea, prezentarea și etichetarea băuturilor tradiționale românești: țuică, horincă, turț, pălincă, vinars, rachiu de fructe, rachiu de tescovină și rachiu de drojdie de vin și stabilesc autoritățile responsabile cu verificarea respectării prevederilor Regulamentului Parlamentului European și al Consiliului (CE) nr. 110/2008 și cu verificarea pe piață a etichetării acestora.

(2) Prevederile prezentelor norme se aplică băuturilor tradiționale românești: țuică, horincă, turț, pălincă, vinars, rachiu de fructe, rachiu de tescovină și rachiu de drojdie de vin, din producția internă.

(3) Operatorii economici care desfășoară o activitate în domeniul producției și comercializării băuturilor tradiționale românești: țuică, horincă, turț, pălincă, vinars, rachiu de fructe, rachiu de tescovină și rachiu de drojdie de vin au obligația de a respecta prevederile prezentelor norme.

**CAPITOLUL II**

## Definiții și cerințe tehnice

**Art. 2.** - În sensul prezentelor norme, definițiile și cerințele tehnice sunt următoarele:

1. concentrația alcoolică în volum - raportul dintre volumul de alcool în stare pură, la temperatura de +20°C, conținut în produs, și volumul total al acestui produs la aceeași temperatură; se exprimă în procente de volum (% vol.);

2. produse îndulcitoare - produsele care conferă gustul dulce, cum sunt: zahărul semialb, zahărul alb, zahărul alb extra, dextroza, fructoza, siropul de glucoză, zahărul lichid, zahărul lichid invertit, siropul de zahăr invertit, zahărul caramelizat, mustul de struguri concentrat rectificat, mustul de struguri concentrat, mustul de

struguri proaspeți, mierea de albine, siropul de roșcove, precum și orice alte zaharuri naturale care au un efect asemănător cu cel al produselor menționate anterior;

**3.** zahăr caramelizat - produsul obținut exclusiv prin tratamentul termic controlat al zaharozei fără adaos de baze, acizi minerali și aditivi chimici;

**4.** substanță aromatizantă - substanță chimic definită, cu proprietăți aromatizante, care se obține prin procese fizice corespunzătoare (inclusiv distilarea sau extracția cu solvenți) ori prin procese microbiologice sau enzimatică care pornesc de la materiale de origine vegetală ori animală, atât în stare brută, cât și după prelucrare pentru consum uman prin metode tradiționale de preparare a alimentelor (inclusiv uscarea, tofeierea și fermentarea);

**5.** preparat aromatizant - un produs diferit de substanța descrisă la pct. 4, concentrat sau nu, care se obține prin procese fizice corespunzătoare (inclusiv distilarea sau extracția cu solvenți admiși pentru industria alimentară) sau prin procese enzimatică ori microbiologice care pornesc de la materii de origine vegetală sau animală, atât în stare brută, cât și după prelucrarea pentru consumul uman prin metode tradiționale de preparare a alimentelor (inclusiv uscarea, tofeierea și fermentarea);

**6.** aromatizare - operațiunea care constă în adăugarea la prepararea băuturii spirtoase a uneia sau mai multor arome, așa cum au fost definite la pct. 4 și 5;

**7.** colorare - operațiunea care constă în adăugarea la prepararea băuturii spirtoase a unuia sau a mai multor coloranți;

**8.** marc de fructe - un produs obținut atât din fructe proaspete, cât și din fructe aflate în diferite stadii de maturare și fermentare, zdrobite ori întregi, cu sau fără sâmburi, care valorifică atât fructele, cât și borhoturile de fructe (resturi de fructe zdrobite), în special cele care nu pot fi folosite la fabricarea marcului de fructe materie primă pentru gemuri, dulcețuri etc.;

**9.** un grad decalitră (grad dal) - cantitatea de alcool etilic anhidru (100% vol.) conținut în 0,1 litri; 10% vol. reprezintă un grad dal la temperatura de +20°C; un litru de alcool etilic anhidru conține 10 grade dal;

**10.** grad german de duritate (°dH) este egal cu 10 miligrame de oxid de calciu la un litru de apă;

**11.** alcool etilic de origine agricolă - alcoolul etilic ale cărui caracteristici sunt cele enumerate în anexa nr. 1 pct. 1 la Regulamentul Parlamentului European și al Consiliului (CE) nr. 110/2008; în cazul în care se face referire la materia primă utilizată, alcoolul trebuie să fie obținut exclusiv din materia primă respectivă;

**12.** distilat de origine agricolă - lichidul alcoolic obținut prin distilarea, după fermentarea alcoolică, a unuia sau a mai multor produse agricole menționate în anexa I la [Tratatul](#) de instituire a Comunității Europene, care nu prezintă nici caracteristicile alcoolului etilic de origine agricolă, nici pe cele ale unei băuturi spirtoase, dar care păstrează aroma și gustul materiei (materiilor) prime utilizate; în cazul în care se face referire la materia primă utilizată, distilatul trebuie să fie obținut exclusiv din materia primă respectivă;

**13.** maturare și învechire - operațiunea care constă în a lăsa să se producă în mod natural, în recipiente potrivite, anumite reacții care imprimă băuturii caractere organoleptice calitative pe care nu le avea anterior;

**14.** conținut în substanțe volatile - cantitatea de substanțe volatile, altele decât alcoolul etilic și metilic conținut în băutura obținută exclusiv prin distilarea sau redistilarea materiilor prime folosite;

**15.** amestec - operațiunea care constă în combinarea a două sau mai multe băuturi spirtoase diferite în vederea obținerii unei băuturi noi;

**16.** adăugare de alcool - operațiunea care constă în adăugarea de alcool etilic de origine agricolă și/sau de distilate de origine agricolă la o băătură spirtoasă;

**17.** combinare (cupajare) - operațiunea care constă în punerea împreună a două sau mai multe băuturi din aceeași categorie, între care există numai diferențe minore de compoziție, datorate unuia sau mai multora dintre următorii factori:

- metodele de fabricare;
- aparatele de distilare folosite;
- durata de maturare sau învechire;
- zona geografică de producție.

Băuturile astfel obținute aparțin aceleiași categorii ca și băuturile inițiale, înainte de combinare;

**18.** loc de fabricație - localitatea sau regiunea unde are loc procesul de fabricare a produsului finit, care conferă băuturii caracterul și calitățile definitive esențiale.

### CAPITOLUL III

Definirea, descrierea și prezentarea băuturilor tradiționale românești

**Art. 3.** - În funcție de tehnologia de fabricație, de materiile prime și materialele folosite, de calitățile organoleptice și de proprietățile fizico-chimice, țuica, horinca, turțul, pălinca, vinarsul, rachiul de fructe, rachiul de tescovină și rachiul de drojdie de vin se definesc după cum urmează:

**1.** Țuica este o băătură alcoolică tradițională românească obținută exclusiv prin fermentarea alcoolică și distilarea prunelor (diverse soiuri), întregi sau zdrobite, ori a sucului obținut din prune, în prezența sau în lipsa sâmburilor:

**a)** fermentarea prunelor se realizează în căzi din lemn sau în cuve de fermentare ori în vase din inox, în funcție de zona în care s-au produs prunele, de soi, de tehnologia specifică aplicată;

**b)** distilarea se face în cazane din cupru cu ardere directă sau în instalații de distilare, la o concentrație alcoolică de maximum 86% vol., astfel încât produsul distilării să aibă o aromă și un gust provenind de la fruct sau fructe; redistilarea la aceeași tărie alcoolică este autorizată;

**c)** având un conținut în substanțe volatile mai mare sau egal cu 200 de grame la hectolitrul de alcool 100% vol.;

**d)** având un conținut în acid cianhidric, în cazul țuicii obținute din prune cu sâmburi, de maximum 7 grame la hectolitrul de alcool 100% vol.;

**e)** având un conținut maxim în alcool metilic de 1.200 de grame la hectolitrul de alcool 100% vol.;

**f)** în funcție de durata de învechire, denumirea produsului "țuică" poate fi înlocuită cu denumirile:

- "țuică bătrână" obținută din distilate învechite minimum 3 ani;
- "țuică extra" obținută din distilate învechite minimum 7 ani;

**g)** în zonele geografice Maramureș și Oaș, țuica poate fi denumită "horincă" sau "turț";

**h)** folosirea la fabricarea țuicii a produselor îndulcitoare, așa cum au fost definite în art. 2 pct. 2, nu este permisă;

**i)** folosirea la fabricarea țuicii a substanțelor aromatizante, preparatelor aromatizante, coloranților, alcoolului etilic de origine agricolă sau a distilatului de origine agricolă, așa cum au fost definite în art. 2 pct. 4, 5, 7, 11 și 12, nu este permisă;

**j)** combinarea (cupajarea), așa cum a fost definită în art. 2 pct. 17, este permisă;

**k)** concentrația alcoolică minimă este diferită în funcție de procesul tehnologic de obținere tradițional zonei, dar nu mai mică de 24% vol. la comercializare pentru consum;

**l)** depozitarea, păstrarea și învechirea produsului se realizează în vase din lemn, inox sau din sticlă.

**2.** Pălinca este o băutura alcoolică tradițională românească obținută exclusiv prin fermentarea alcoolică și distilarea unui fruct cărnos sau a unui amestec de fructe ori a unui marc de fructe, așa cum a fost definit în art. 2 pct. 8, sau a unui suc din acest fruct ori dintr-un amestec de fructe, în prezența sau în lipsa sâmburilor:

**a)** fermentarea fructelor se realizează în căzi din lemn sau în cuve de fermentare ori în vase din inox, în funcție de zona în care s-au produs fructele, de soiuri, de tehnologia specifică aplicată;

**b)** distilarea se face în cazane din cupru cu ardere directă sau în instalații de distilare, la o concentrație alcoolică de maximum 70% vol., astfel încât produsul distilării să aibă o aromă și un gust provenind de la fruct sau fructe; redistilarea la aceeași concentrație alcoolică este autorizată;

**c)** având un conținut în substanțe volatile mai mare sau egal cu 200 de grame la hectolitrul de alcool 100% vol.;

**d)** având un conținut în acid cianhidric, în cazul pălincii obținute din fructe cu sâmburi, de maximum 7 grame la hectolitrul de alcool 100% vol.;

**e)** având un conținut maxim în alcool metilic de 1.000 de grame la hectolitrul de alcool 100% vol.; în cazul următoarelor fructe: prune (*Prunus domestica* L.), corcodușe (*Prunus domestica* L. subsp. *Syriaca*-Borkh., Janch. Ex. Mansf.), prune brumării (*Prunus domestica* L.), mere (*Malus domestica* Borkh.), pere (*Pyrus communis* L.), cu excepția perelor Williams (*Pyrus communis* L. cv "Williams"), zmeură (*Rubus idaeus* L.), mure (*Rubus fruticosus* auct. aggr.), caise (*Prunus armeniaca* L.) și piersici [*Prunus persica* (L.) Batsch], conținutul de alcool metilic este de maximum 1.200 de grame la hectolitrul de alcool 100% vol.; în cazul următoarelor fructe: pere Williams (*Pyrus communis* L. cv "Williams"), coacăze roșii (*Ribes rubrum* L.), coacăze negre (*Ribes nigrum* L.), scorușe (*Sorbus aucuparia* L.), soc (*Sambucus nigra* L.), gutui (*Cydonia oblonga* Mill.) și boabe de ienupăr (*Juniperus communis* L. și/sau *Juniperus oxicedrus* L.), conținutul de alcool metilic este de maximum 1.350 de grame la hectolitrul de alcool 100% vol.;

**f)** folosirea la fabricarea pălincii a produselor îndulcitoare, așa cum au fost definite în art. 2 pct. 2, nu este permisă;

**g)** folosirea la fabricarea pălincii a zahărului caramelizat, așa cum a fost definit în art. 2 pct. 3, nu este permisă nici în scopul de a adapta culoarea, culoarea galbenă sau galben-aurie obținându-se prin învechire în butoaie de stejar;

**h)** folosirea la fabricarea pălincii a substanțelor aromatizante, preparatelor aromatizante, coloranților, alcoolului etilic de origine agricolă sau a distilatului de origine agricolă, așa cum au fost definite în art. 2 pct. 4, 5, 7, 11 și 12, nu este permisă;

**i)** combinarea (cupajarea), așa cum a fost definită în art. 2 pct. 17, este permisă;

**j)** concentrația alcoolică minimă este de 40% vol. la comercializarea pentru consum;

**k)** depozitarea, păstrarea și învechirea produsului se realizează în vase din lemn, inox sau din sticlă.

**3.** Vinarsul este o băutură alcoolică tradițională românească obținută exclusiv prin distilarea vinului sau a vinului alcoolizat la maximum 86% vol. sau prin redistilarea unui distilat de vin la maximum 86% vol.:

**a)** distilarea se face în instalații de distilare, la o concentrație alcoolică de maximum 86% vol., astfel încât produsul distilării să aibă o aromă și un gust specifice vinului respectiv;

**b)** având un conținut în substanțe volatile mai mare sau egal cu 125 de grame la hectolitrul de alcool 100% vol.;

**c)** având un conținut maxim în alcool metilic de 200 de grame la hectolitrul de alcool 100% vol.;

**d)** folosirea la fabricarea vinarsului a produselor îndulcitoare, așa cum au fost definite în art. 2 pct. 2, nu este permisă;

**e)** folosirea la fabricarea vinarsului a zahărului caramelizat, așa cum a fost definit în art. 2 pct. 3, este permisă numai în scopul de a adapta culoarea;

**f)** folosirea la fabricarea vinarsului a preparatelor aromatizante, așa cum au fost definite în art. 2 pct. 5, este permisă numai în scopul de a îmbunătăți calitățile de gust, culoare și miros; se pot folosi numai extracte naturale obținute din fructe și plante;

**g)** folosirea la fabricarea vinarsului a substanțelor aromatizante, coloranților, alcoolului etilic de origine agricolă sau a altor distilate de origine agricolă, așa cum au fost definite în art. 2 pct. 4, 7, 11 și 12, nu este permisă;

**h)** combinarea (cupajarea), așa cum a fost definită în art. 2 pct. 17, este permisă;

**i)** concentrația alcoolică minimă este de 37,5% vol. la comercializarea pentru consum;

**j)** în funcție de durata de învechire, este admisă indicarea pe etichetă a perioadei de învechire, după cum urmează:

- V "vinars", obținut din distilate învechite minimum un an;
- VS "vinars superior", obținut din distilate învechite minimum 3 ani;
- VSOP "Very Superior Old Pale", obținut din distilate învechite minimum 5 ani;
- XO "Extra Old", obținut din distilate învechite minimum 7 ani.

**4.** Rachiul de fructe este o băutură alcoolică tradițională românească obținută exclusiv prin fermentarea alcoolică și distilarea unui fruct cărnos sau a unui amestec de fructe ori a unui marc de fructe, așa cum a fost definit în art. 2 pct. 8, sau a unui suc din acest fruct ori dintr-un amestec de fructe, în prezența sau în lipsa sămburilor:

**a)** fermentarea fructelor se realizează în căzi din lemn sau în cuve de fermentare ori în vase din inox, în funcție de zona în care s-au produs fructele, de soiuri, de tehnologia specifică aplicată;

**b)** distilarea se face în cazane din cupru cu ardere directă sau în instalații de distilare, la o concentrație alcoolică de maximum 86% vol., astfel încât produsul distilării să aibă o aromă și un gust provenind de la fruct sau fructe; redistilarea la aceeași tărie alcoolică este autorizată;

**c)** având un conținut în substanțe volatile mai mare sau egal cu 200 de grame la hectolitrul de alcool 100% vol.;

**d)** având un conținut în acid cianhidric, în cazul rachiului obținut din fructe cu sămburi, de maximum 7 grame la hectolitrul de alcool 100% vol.;

**e)** având un conținut maxim în alcool metilic de 1.000 de grame la hectolitrul de alcool 100% vol.; în cazul următoarelor fructe: prune (*Prunus domestica* L.), corcodușe (*Prunus domestica* L. subsp. *Syriaca*-Borkh., Janch. Ex. Mansf.), prune brumării (*Prunus domestica* L.), mere (*Malus domestica* Borkh.), pere (*Pyrus communis* L.), cu excepția perelor Williams (*Pyrus communis* L. cv "Williams"), zmeură (*Rubus idaeus* L.), mure (*Rubus fruticosus* auct. aggr.), caise (*Prunus armeniaca* L.) și piersici [*Prunus persica* (L.) Batsch], conținutul de alcool metilic este de maximum 1.200 de grame la hectolitrul de alcool 100% vol.; în cazul următoarelor fructe: pere Williams (*Pyrus communis* L. cv "Williams"), coacăze roșii (*Ribes rubrum* L.), coacăze negre (*Ribes nigrum* L.), scorușe (*Sorbus aucuparia* L.), soc (*Sambucus nigra* L.), gutui (*Cydonia oblonga* Mill.) și boabe de ienupăr (*Juniperus communis* L. și/sau *Juniperus oxicedrus* L.), conținutul de alcool metilic este de maximum 1.350 de grame la hectolitrul de alcool 100% vol.;

**f)** folosirea la fabricarea rachiului a produselor îndulcitoare, așa cum au fost definite în art. 2 pct. 2, nu este permisă;

**g)** folosirea la fabricarea rachiului a substanțelor aromatizante, preparatelor aromatizante, coloranților, alcoolului etilic de origine agricolă sau a distilatului de origine agricolă, așa cum au fost definite în art. 2 pct. 4, 5, 7, 11 și 12, nu este permisă;

**h)** combinarea (cupajarea), așa cum a fost definită în art. 2 pct. 17, este permisă;

**i)** concentrația alcoolică minimă este de 37,5% vol. la comercializarea pentru consum;

**j)** termenul "Williams" este rezervat rachiului de pere, produs în exclusivitate din pere din soiul Williams;

**k)** când se obține dintr-un amestec de două sau mai multe varietăți de fructe în proporții stabilite (de exemplu, 70% mere și 30% pere), produsul se va numi "rachieu de fructe", completat cu numele fiecărei specii, în ordinea descrescătoare a cantităților de fructe folosite; când se obține dintr-un amestec de două sau mai multe varietăți de fructe în proporții variabile, se va numi "rachieu de fructe";

**l)** depozitarea, păstrarea și învechirea produsului se realizează în vase din lemn, inox sau din sticlă.

**5.** Rachieu de tescovină de struguri este băutura alcoolică tradițională românească obținută din tescovină de struguri fermentată și distilată, fie direct prin vapori de apă, fie după un adaos de apă, la care se poate adăuga drojdie de vin într-o proporție determinată:

**a)** fermentarea se realizează în căzi din lemn sau în cuve de fermentare ori în vase din inox, în funcție de tehnologia specifică aplicată;

**b)** distilarea tescovinei sau a lichidului fermentat extras din tescovină se efectuează în cazane din cupru cu ardere directă sau în instalații de distilare, la o

concentrație alcoolică de maximum 86% vol.; se permite redistilarea până la aceeași concentrație alcoolică;

**c)** cantitatea de drojdie de vin care poate fi adăugată tescovinei de struguri este de cel mult 25 kg drojdie la 100 kg tescovină de struguri utilizată; cantitatea de alcool obținută din drojdia de vin nu trebuie să depășească 35% din cantitatea totală de alcool din produsul finit;

**d)** având un conținut în substanțe volatile de minimum 140 de grame la hectolitrul de alcool 100% vol. și un conținut maxim în alcool metilic de 1.000 de grame la hectolitrul de alcool 100% vol.;

**e)** folosirea la fabricarea rachiului de tescovină a produselor îndulcitoare, a zahărului caramelizat, substanțelor aromatizante, preparatelor aromatizante și coloranților, așa cum au fost definite în art. 2 pct. 2, 3, 4, 5 și 7, nu este permisă;

**f)** folosirea la fabricarea rachiului de tescovină a alcoolului etilic de origine agricolă sau a distilatului de origine agricolă, așa cum au fost definite în art. 2 pct. 11 și 12, nu este permisă;

**g)** combinarea (cupajarea), așa cum a fost definită în art. 2 pct. 17, este permisă;

**h)** concentrația alcoolică minimă este de 37,5% vol. la comercializarea pentru consum;

**i)** depozitarea, păstrarea și învechirea produsului se realizează în vase din lemn, inox sau din sticlă.

**6.** Rachiul de drojdie este băutura alcoolică tradițională românească obținută prin distilarea drojdiei de vin până la o concentrație de maximum 86% vol.:

**a)** distilarea se efectuează în prezența drojdiei de vin în cazane din cupru cu ardere directă sau în instalații de distilare, la o concentrație alcoolică de maximum 86% vol.; se permite redistilarea până la aceeași concentrație alcoolică;

**b)** folosirea la fabricarea rachiului de drojdie a produselor îndulcitoare, a zahărului caramelizat, substanțelor aromatizante, preparatelor aromatizante și coloranților, așa cum au fost definite în art. 2 pct. 2, 3, 4, 5 și 7, nu este permisă;

**c)** folosirea la fabricarea rachiului de drojdie a alcoolului etilic de origine agricolă sau a distilatului de origine agricolă, așa cum au fost definite în art. 2 pct. 11 și 12, nu este permisă;

**d)** combinarea (cupajarea), așa cum a fost definită în art. 2 pct. 17, este permisă;

**e)** concentrația alcoolică minimă este de 38% vol. la comercializarea pentru consum;

**f)** depozitarea, păstrarea și învechirea produsului se realizează în vase din lemn, inox sau din sticlă.

**Art. 4.** - **(1)** La fabricarea băuturilor definite în prezentele norme, adăugarea apei, eventual a apei distilate sau demineralizate, este permisă fără modificarea naturii băuturii și cu respectarea reglementărilor în vigoare.

**(2)** Băuturile definite în prezentele norme se produc și se comercializează în baza specificației tehnice de produs care trebuie să cuprindă: caracteristicile organoleptice, fizico-chimice, condițiile de îmbuteliere, etichetare și comercializare.

**(3)** Etichetarea, prezentarea și publicitatea băuturilor prevăzute în prezentele norme vor respecta prevederile naționale și comunitare.

**(4)** Metodele de analiză pentru verificarea caracteristicilor organoleptice și fizico-chimice ale băuturilor definite în prezentele norme se fac în conformitate cu reglementările în vigoare.

**Art. 5.** - Producătorii, persoane fizice sau juridice, trebuie să țină un registru special care conține informațiile următoare:

**a)** tipul de materie primă sau produs de origine agricolă folosit la fabricarea băuturilor definite în prezentele norme, însoțit de buletinul de analiză;

**b)** zahărul caramelizat, preparatele aromatizante și extractele naturale obținute din fructe și plante și cantitățile utilizate pentru fabricarea vinarsului;

**c)** furnizorul materiei prime sau a produsului de origine agricolă folosit la fabricarea băuturilor definite în prezentele norme și documentele de evidență a circulației acestora;

**d)** denumirea sub care se comercializează băutura;

**e)** loturile de produs finit rezultate; fiecare lot de produs finit va fi însoțit de fișa tehnică, buletin de analiză, probă-martor.

**Art. 6.** - **(1)** Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale, prin Inspekția tehnică și control în realizarea și promovarea produselor din industria alimentară, este instituția responsabilă pentru verificarea respectării prevederilor prezentelor norme și a prevederilor Regulamentului Parlamentului European și al Consiliului (CE) nr. 110/2008.

**(2)** Verificarea calității loturilor de produse se face pe baza documentației tehnice a produsului, buletinului de analiză și a probei-martor.

## CAPITOLUL IV

### Etichetarea

**Art. 7.** - **(1)** Fără a aduce atingere prevederilor Hotărârii Guvernului nr. 106/2002 privind etichetarea alimentelor, cu modificările și completările ulterioare, etichetarea băuturilor definite în prezentele norme trebuie să respecte și mențiunile prevăzute la cap. II - Descrierea, prezentarea și etichetarea băuturilor spirtoase, art. 7-14 din Regulamentul Parlamentului European și al Consiliului (CE) nr. 110/2008.

**(2)** Etichetele băuturilor prevăzute în prezentele norme trebuie să cuprindă în mod obligatoriu, conform prevederilor Hotărârii Guvernului nr. 106/2002, cu modificările și completările ulterioare, și ale Directivei (CEE) 2000/13 privind etichetarea, prezentarea și publicitatea produselor alimentare, următoarele elemente:

**a)** denumirea sub care este vândut produsul;

**b)** lista cuprinzând ingredientele;

**c)** cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente care dau specificitate produsului;

**d)** volumul net;

**e)** concentrația alcoolică, ce se va înscrie cu cifre cu cel mult o zecimală urmată de simbolul "% vol." și care poate fi precedată de cuvântul "alcool" sau de abrevierea "alc.";

**f)** condiții de depozitare sau de folosire, atunci când acestea necesită indicații speciale;

**g)** denumirea sau denumirea comercială și adresa producătorului ori ale ambalatorului sau ale distribuitorului; în cazul produselor provenite din afara Uniunii Europene, respectiv din import, se înscriu numele și adresa importatorului sau ale distribuitorului înregistrat în România;

**h)** locul de origine sau de proveniență a produsului, dacă omiterea acestuia ar fi de natură să creeze confuzii în gândirea consumatorilor cu privire la originea sau proveniența reală a produsului;

**i)** o mențiune privind lotul, care să permită identificarea datei îmbutelierii.

**(3)** Elementele obligatorii de etichetare prevăzute la alin. (2) se înscriu cu caractere vizibile, lizibile, care să nu permită ștergerea, să nu fie acoperite de alte înscrisuri, imagini sau desene;

**(4)** Denumirile comerciale, precum și orice alt înscris, cuvânt, desen, literă, element figurativ, combinații de culoare sau orice altă combinație a acestor semne identice ori similare, utilizate pentru descrierea băuturilor definite în prezentele norme, nu pot conține cuvinte, părți de cuvinte, semne sau ilustrații care:

**a)** pot crea confuzii sau induce în eroare persoanele cărora le sunt adresate;

**b)** pot fi confundate de către persoanele cărora le sunt destinate cu descrierea completă sau parțială a unei produs a cărui descriere este stabilită prin dispoziții specifice.

**(5)** Denumirea sub care se vinde produsul, volumul net și concentrația alcoolică trebuie să fie înscrise în același câmp vizual.

**(6)** Pentru băuturile reglementate prin prezentul ordin, care se supun maturării și învechirii, în recipiente potrivite, înainte de îmbuteliere, este admisă înscrierea de elemente figurative sub formă de stea pe etichete sau pe ambalaj; numărul de stele corespunde anilor de maturare-învechire înainte de îmbuteliere, astfel: 3 stele - minimum 3 ani, 5 stele - minimum 5 ani și 7 stele - minimum 7 ani; utilizarea acestor elemente figurative, precum și a oricăror elemente figurative similare pentru alte băuturi spirtoase decât cele definite prin prezentele norme și prin Regulamentul Parlamentului European și al Consiliului (CE) nr. 110/2008 este interzisă.

**(7)** Perioada de maturare sau vechimea poate fi indicată în descrierea, prezentarea ori etichetarea unei băuturi reglementate prin prezentul ordin numai în cazul în care se referă la cea mai nouă componentă alcoolică și cu condiția ca băutura să fie maturată sau învechită sub control fiscal.

**Art. 8.** - Verificarea pe piață a etichetării băuturilor definite în prezentele norme și a celor definite în Regulamentul Parlamentului European și al Consiliului (CE) nr. 110/2008, constatarea contravențiilor și aplicarea sancțiunilor prevăzute în actele normative din domeniul protecției consumatorilor se fac de către Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorilor.

**Art. 9.** - Punerea în circulație a băuturilor prevăzute în prezentele norme se face în conformitate cu reglementările în vigoare privind preambalarea unor produse în funcție de masă sau volum, respectiv Hotărârea Guvernului nr. 530/2001 pentru aprobarea [Instrucțiunilor](#) de metrologie legală IML 8-01 "Preambalarea unor produse în funcție de masă sau volum", republicată, cu modificările ulterioare.