OFICIUL NAȚIONAL AL VIEI ȘI VINULUI

I.P. „OFICIUL NAȚIONAL AL VIEI ȘI VINULUI”

APROBAT:
Prin ordinul nr. 7 – A din 26.10.2026

Director al IP ONVV,
Ștefan Iamandi _____

„16” octombrie 2026

REGULAMENTUL

privind organizarea și desfășurarea

CONCURSULUI NAȚIONAL „VINUL MOLDOVEI”

CAPITOLUL I. DISPOZIȚII GENERALE

Art. 1. Organizarea Concursului

(1) Concursul Național „VINUL MOLDOVEI” (denumit în continuare „Concurs”) este dedicat vinurilor și vinurilor spumante produse din soiuri autohtone, soiuri noi de selecție moldovenească și soiuri europene sau internaționale, vinurilor de cupaj, vinurilor speciale, precum și băuturilor spirtoase de origine vitivinicolă.

(2) Concursul este organizat de I.P. „Oficiul Național al Viei și Vinului” (denumit în continuare „Organizator” sau „ONVV”), cu suportul Ministerului Agriculturii și Industriei Alimentare, în colaborare cu asociațiile de producători de produse vitivinicole cu indicație geografică protejată și cu alte asociații profesionale.

Art. 2. Cadrul de organizare

(1) Concursul este o competiție de nivel național, organizată în conformitate cu principiile și regulile Organizației Internaționale a Viei și Vinului (OIV), stabilite prin Rezoluția OIV-OENO 671A-2025 – Ghidul OIV (https://www.oiv.int/node/4087) pentru concursurile internaționale de vinuri, de băuturi spirtoase de origine vitivinicolă și de mistele (denumit în continuare „Ghidul OIV”), în măsura în care prezentul regulament nu prevede reguli mai stricte.

(2) Evaluarea calităților organoleptice se efectuează de un juriu format din experți internaționali și experți din Republica Moldova, profesioniști cu experiență în concursuri de vin și cu practică în degustarea profesională a produselor vitivinicole, în condițiile Capitolului V.

Art. 3. Scopul și obiectivele Concursului

(1) Scopul Concursului constă în:

a) aprecierea nivelului de calitate al vinurilor, al vinurilor spumante și al băuturilor spirtoase de origine vitivinicolă, produse din soiuri autohtone, soiuri noi de selecție moldovenească, soiuri europene și internaționale;

b) promovarea și poziționarea pe piețele locală și internațională a vinurilor și a băuturilor spirtoase de origine vitivinicolă sub brandul de țară „Vinul Moldovei. Uimitor de bun”.

(2) Obiectivele Concursului sunt: recunoașterea produselor de calitate; stimularea creșterii nivelului tehnic și calitativ al producătorilor; promovarea soiurilor autohtone și a indicațiilor geografice; informarea consumatorilor privind tipurile caracteristice de produse vitivinicole din Republica Moldova.

Art. 4. Definiții

În sensul prezentului regulament, termenii de mai jos au următoarele semnificații:

a) **Participant** – unitatea vinicolă din Republica Moldova care înscrie produse în Concurs;
b) **Probă** – un singur produs vitivinicol dintr-un singur lot, înregistrat în Concurs și prezentat în numărul de sticle prevăzut la art. 10;
c) **Formularul de înregistrare** – formularul online completat pentru fiecare probă, în condițiile art. 8;
d) **Juriu - g**rup de experți desemnați corespunzător să evalueze probele prezentate în concurs, conform metodologiei stabilite.
e) **Comisie de degustare** – grupul de jurați desemnat conform art. 19 alin. (2), care evaluează o serie de probe, condus de un președinte de comisie;
f) **Secretariat** – echipa Organizatorului desemnată corespunzător, responsabilă de recepția și înregistrarea probelor, de codificare, de colectarea fișelor de degustare și de calculul rezultatelor;
g) **Cod de înregistrare** și **cod de servire** – numere atribuite probei de către Organizator; codul de servire, folosit în sala de degustare, este întotdeauna diferit de codul de înregistrare;
h) **Comisia de contestații** – organul constituit în condițiile art. 31.

CAPITOLUL II. PARTICIPAREA ȘI PRODUSELE ADMISE

Art. 5. Participanții

(1) La Concurs pot participa unitățile vinicole din Republica Moldova, înregistrate în Registrul Vitivinicol și contribuabile la Fondul Viei și Vinului.

(2) Participarea în Concurs este gratuită.

Art. 6. Produsele admise

(1) La Concurs se admit:

a) *vinuri din soiuri autohtone, precum Fetească albă, Fetească regală, Rară neagră, Fetească neagră;*
b) vinuri din soiuri noi de selecție moldovenească, precum Viorica, Legenda, Alb de Onițcani, Riton și altele;
c) vinuri obținute prin asamblarea vinurilor din soiurile de la lit. a) și b) cu vinuri din soiuri europene;
d) vinuri albe, roșii și roze produse din soiuri internaționale, monosoi și de cupaj;
e) vinuri spumante, perlante și alte vinuri speciale;
f) băuturi spirtoase de origine vitivinicolă.

Notă: În cadrul Concursului se admit exclusiv produse vitivinicole fabricate în Republica Moldova, din materii prime provenite din Republica Moldova, în conformitate cu cerințele normative aplicabile categoriei de produs.

(2) Fiecare produs trebuie să aibă indicate țara de origine și locul de recoltare a strugurilor (pentru băuturile spirtoase – locul de producere), să fie destinat vânzării și să provină dintr-un lot omogen, în condițiile art. 10.

(3) Pentru produsele cu denumire de origine protejată (DOP) sau indicație geografică protejată (IGP), Organizatorul verifică utilizarea corectă a denumirii. Probele care nu respectă această cerință sunt respinse.

Art. 7. Categoriile

(1) Produsele sunt grupate în cinci grupe:

Grupa 1 – Vinuri efervescente (spumante, perlante, petiante etc.), albe, roze și roșii, inclusiv vinuri aromate.
Grupa 2 – Vinuri albe liniștite, inclusiv vinuri albe aromate și vinuri albe obținute prin macerare.
Grupa 3 – Vinuri roze și roșii liniștite.
Grupa 4 – Vinuri speciale (fortificate, din recoltă târzie, vinuri de gheață, aromatizate, dezalcoolizate, obținute sub un film de drojdii etc.).
Grupa 5 – Băuturi spirtoase de origine vitivinicolă.

(2) În cadrul grupelor, probele se împart în subcategorii, în funcție de criteriile din Anexa 1 (culoare, caracter aromatic al soiului, conținut de zahăr, metoda de obținere a vinurilor spumante, maturare în lemn).

(3) Încadrarea probelor se face de către Organizator, pe baza fișelor de înregistrare și a indicilor fizico-chimici. În caz de neconcordanță între categoria declarată și datele analitice, Organizatorul poate reîncadra proba, informând participantul.

CAPITOLUL III. ÎNREGISTRAREA ȘI PREDAREA PROBELOR

Art. 8. Formularul de înregistrare

(1) Fiecare probă se consideră înregistrată în Concurs după completarea integrală a formularului de înregistrare online. Linkul formularului /fișei se transmite participantului prin e-mail și se publică pe site-ul oficial al Concursului.

(2) **Formularul de înregistrare se completează o singură dată pentru fiecare probă prezentată în Concurs.**

(3) Formularul de înregistrare conține:
a) *denumirea entității economice, IDNO, adresa juridică, numele administratorului, persoana de contact (telefon, e-mail);*
b) denumirea comercială a produsului și denumirea exactă a acestuia, în conformitate cu legislația Republicii Moldova;
c) categoria de încadrare conform Anexei 1 și culoarea produsului;
d) mențiunea privind indicația geografică sau denumirea de origine (DOP / IGP / fără IG) și denumirea acesteia;
e) anul de recoltă (după caz);
f) soiul sau soiurile și proporțiile acestora (cu indicarea procentajului din produs);
g) informații privind maturarea și contactul cu lemnul (durata, tipul recipientului) și, pentru vinurile spumante, metoda de obținere;
h) volumul lotului corespunzător probei, în litri, și numărul de sticle disponibile pentru comercializare;
i) indicii fizico-chimici prevăzuți în Anexa 2;
j) date viticole (după caz): productivitatea strugurilor (t/ha), densitatea plantației (butuci/ha), altitudinea și expoziția plantației;
k) prețul de vânzare, MDL/sticlă;
l) declarațiile participantului și numele persoanei autorizate.

(4) Datele de la alin. (3) lit. j) și k) nu se transmit juraților. Organizatorul le poate utiliza în scopuri statistice, în formă agregată.

Art. 9. Termene și limite de înscriere

(1) Termenul-limită de înscriere a probelor este indicat în formularul de înregistrare. Înscrierile după acest termen nu se acceptă.

(2) Organizatorul confirmă înregistrarea fiecărei probe prin e-mail și îi atribuie codul de înregistrare.

Art. 10. Condiții pentru probe

(1) Fiecare probă este constituită din:
a) 3 sticle a câte 0,75 litri (în anumite cazuri se acceptă și sticle de 0,5 litri sau de 1 litru);
b) 2 sticle a câte 1,5 litri, în cazul formatului magnum;
c) 3 sticle a câte 0,5 litri, pentru băuturile spirtoase de origine vitivinicolă.
(2) Toate probele trebuie să fie destinate vânzării și să provină dintr-un lot omogen de minimum 1.000 de litri. În cazul micilor producători, când producția unui anumit produs este extrem de limitată (vinuri din struguri botritizați, vinuri de gheață, colecții de vinuri etc.), se poate admite un volum redus, dar nu mai mic de 100 de litri, cu justificarea producției reduse în formularul de înregistrare.

(3) Fiecare probă se prezintă cu eticheta comercială și ambalajul de prezentare, conform cadrului normativ aplicabil.

(4) Sticlele aceleiași probe trebuie să provină din același lot și se sigilează.

Art. 11. Documente însoțitoare

Fiecare probă se însoțește de:
Certificatul de calitate ori raport de încercări cu indicii prevăzuți în Anexa 2, eliberat de un laborator acreditat sau competent (atestat), conform legislației, ori declarația pe propria răspundere emisă de unitatea vinicolă, după caz, cu respectarea prevederilor pct. 189 – 192 din Regulamentul privind organizarea pieței vitivinicole, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 356/2015.

Art. 12. Predarea și recepția probelor

(1) Probele se predau la adresa și în perioada indicată în formularul de înregistrare, cu prezentarea documentelor prevăzute la art. 11. Documentele respective se transmit și în format electronic, la adresa de e-mail indicată de Organizator. Transportul probelor se efectuează pe cheltuiala participantului.

(2) Secretariatul verifică corespondența probei cu formularul de înregistrare, documentele, eticheta, integritatea sticlelor și utilizarea corectă a DOP și IGP. Probele neconforme se resping, iar participantul

este informat. Dacă termenul de predare nu a expirat, participantul poate remedia neconformitatea în termen de 2 zile lucrătoare.

(3) Probele acceptate în Concurs trec în proprietatea Organizatorului și nu se returnează.

(4) Organizatorul păstrează cel puțin 1 an de la data Concursului documentele de înregistrare, fișele de degustare și câte o sticlă din fiecare probă care a primit distincție.

Art. 13. Păstrarea probelor

Organizatorul garantează păstrarea probelor într-un spațiu sigur, în condiții optime de temperatură și umiditate, care asigură conservarea acestora.

CAPITOLUL IV. ORGANIZAREA DEGUSTĂRII

Art. 14. Clasificarea, ordinea de prezentare și anonimizarea probelor

(1) Verificarea, înregistrarea și clasificarea probelor se fac de către Organizator, pe baza fișelor de înregistrare și a indicilor fizico-chimici, conform Anexei 1.

(2) În cadrul unei categorii, probele se prezintă în ordinea descrescătoare a anului de recoltă și în ordinea crescătoare a conținutului de zahăr și de alcool, ținând cont, după caz, de maturarea în lemn. Ordinea categoriilor în ziua degustării este cea din Anexa 1: vinurile spumante albe, vinurile liniștite albe, vinurile albe cu macerare, vinurile roze, vinurile roșii, vinurile speciale, apoi băuturile spirtoase, care nu se degustă în aceeași serie cu vinurile.

(3) Anonimatul probelor se asigură după cum urmează:

a) sticlele se așază în ambalaj opac, care ascunde forma sticlei și semnele de identificare, pe toată durata degustării; dopurile originale se înlocuiesc cu un sistem de închidere anonim, când este necesar;

b) numărul de servire de pe ambalaj este diferit de codul de înregistrare; tabelul de corespondență este accesibil doar Secretariatului și Președintelui Juriului Concursului;

c) sticlele se deschid într-o încăpere separată, în afara vederii juraților și inaccesibilă acestora;

d) paharele se umplu în sala de degustare, în fața fiecărui jurat, după verificarea numărului de servire.

(4) În cazul în care prima sticlă prezintă un defect (dop, oxidare accidentală etc.), se deschide a doua sticlă a probei, cu respectarea prevederilor art. 23.

Art. 15. Condiții de degustare

(1) Sala de degustare trebuie să fie izolată fonic, luminoasă, bine aerisită, fără mirosuri străine, cu temperatura ambiantă menținută, pe cât posibil, între 20 și 24 °C. Accesul persoanelor care nu sunt implicate direct în organizarea degustării este interzis.

(2) În sală este interzis fumatul, inclusiv al țigărilor electronice. Se evită folosirea parfumurilor. Telefoanele mobile se opresc sau se mențin în modul silențios, dacă sunt utilizate cu aplicația Concursului.

(3) Fiecare jurat primește un număr permanent și o masă cu suprafață albă, cu numărul respectiv, având la dispoziție apă rece, pâine, șervețele și un recipient pentru lichidul neînghițit. Produsele se servesc în pahare de calitate, conforme cu ISO 3591:1977, adecvate categoriei.

(4) Se depun eforturi pentru ca produsele să fie degustate la următoarele temperaturi: vinuri albe și roze – 10/12 °C; vinuri roșii – 15/18 °C; vinuri spumante – 8/10 °C; vinuri dulci naturale, vinuri de gheață, licoroase și mistele – 10/14 °C; băuturi spirtoase – 12/16 °C. Produsele de același tip din aceeași sesiune se degustă la aceeași temperatură.

(5) Fiecare produs se degustă individual, nu în comparație cu altul. Înainte de prima sesiune se prezintă juraților o probă de încălzire, a cărei notare se discută în comisie.

Art. 16. Sesiuni și limite de degustare

(1) Un jurat degustă cel mult 45 de probe de vin pe zi, în trei sesiuni de câte aproximativ 15 probe, de preferință dimineața, fără a socoti probele de încălzire și de calibrare. În mod excepțional, această limită poate fi depășită, până la maximum 50 de probe pe zi, cu informarea prealabilă a participanților. Pentru

vinurile dulci naturale nefortificate, mistele, vinurile licoroase și vinurile sub văl de drojdii, repartizarea pe sesiuni se face conform Ghidului OIV.

(2) Un jurat degustă cel mult 30 de probe de băuturi spirtoase pe zi, în cinci sesiuni de câte aproximativ 6 probe. În mod excepțional, limita poate fi ridicată până la 35 de probe, cu informarea prealabilă a participanților.

(3) Între sesiuni se asigură o pauză de cel puțin 15 minute, într-o încăpere separată, cu băuturi și alimente care nu influențează evaluarea. Înainte de reintrarea în sala de degustare, juratul își spală mâinile.

Art. 17. Fișele electronice de degustare

(1) Degustarea se desfășoară în baza Sistemului Informațional Automatizat (aplicația software de degustare), SOFT de degustare. Fiecare jurat introduce electronic rezultatele evaluării, ceea ce asigură corectitudinea și prezentarea rezultatelor imediat după finalizarea degustării. Fișele pe hârtie se folosesc numai în caz de defecțiune a echipamentului.

(2) Fiecare jurat verifică și, după caz, completează informațiile din formularul probei, evaluează proba și confirmă evaluarea în aplicație. Până la confirmare, schimbul de opinii între jurați este interzis; după confirmare, jurații pot discuta.

(3) Președintele comisiei verifică introducerea corectă a datelor și semnează zilnic formularul centralizatoare cu media punctajelor. Juraților nu li se lasă copii ale fișelor.

(4) La sfârșitul fiecărei zile de degustare, Organizatorul pune la dispoziția juraților lista cu originea geografică și, dacă este posibil, soiurile probelor degustate.

CAPITOLUL V. JURIUL CONCURSULUI

Art. 18. Componența Juriului Concursului

(1) Juriul Concursului este format din experți internaționali și experți din Republica Moldova, cu competențe în degustarea produselor vitivinicole. Jurații sunt invitați de Organizator în funcție de competențele lor, nu în funcție de numărul de probe înscrise de entitatea pe care o reprezintă.

(2) Juriul se organizează în comisii de degustare de 5 sau 7 membri. Numărul comisiilor se stabilește de Organizator în funcție de numărul și natura probelor înscrise.

(3) Fiecare comisie de degustare respectă următoarele condiții:
a) are cel puțin 5 membri (recomandat 7);
b) experții din Republica Moldova nu depășesc jumătate din numărul membrilor;
c) majoritatea absolută a membrilor nu provine din aceeași țară;
d) include cel puțin un oenolog;
e) pentru băuturile spirtoase – include cel puțin o persoană cu cunoștințe și experiență în producerea sau degustarea acestora (de exemplu, distilator);
f) se recomandă ca majoritatea membrilor să fie oenologi sau persoane cu pregătire echivalentă în domeniul vinului ori al băuturilor spirtoase.

(4) Organizatorul păstrează informațiile care dovedesc calificarea fiecărui jurat.

Art. 19. Desemnarea juraților, președinților și a comisiei de degustare

(1) Jurații, Președintele Juriului Concursului „Vinul Moldovei” și secretarul acestuia sunt desemnați *intuitu personae (în considerarea persoanei)* prin Ordinul Directorului ONVV și nu pot fi înlocuiți sau revocați cu respectarea aceleiași proceduri. Se recomandă ca Președintele Juriului să fie oenolog sau o persoană cu pregătire echivalentă.

(2) Fiecare comisie de degustare și președintele acesteia este desemnată de Președintele Juriului împreună cu secretarul. Președintele comisiei asigură, în colaborare cu Organizatorul, buna funcționare a comisiei.

Art. 20. Disciplina juriului și instruirea juraților

(1) Membrii juriului lucrează în liniște și nu fac gesturi sau expresii faciale care exprimă impresiile personale în timpul degustării. Anonimatul probelor și confidențialitatea rezultatelor sunt asigurate pe tot parcursul Concursului.

(2) Comentariile din degustare pot fi făcute publice sau menționate numai dacă rezultă din degustarea efectuată în cadrul Concursului.

(3) Înainte de prima degustare, Organizatorul organizează pentru toți jurații o ședință de instruire privind utilizarea aplicației de degustare, a fișei de degustare și a descriptorilor, ilustrată prin unul sau două exemple practice, urmată de degustarea comună a uneia sau a două probe și de compararea rezultatelor.

CAPITOLUL VI. NOTAREA ȘI REZULTATELE

Art. 21. Scara de notare

(1) Evaluarea se face pe o scară de 100 de puncte, pe baza fișelor de degustare din Anexa 3 (vinuri liniștite, vinuri spumante și semispumante, băuturi spirtoase de origine vitivinicolă). Juratul acordă o valoare pentru fiecare descriptor și poate formula observații privind fiecare caracteristică organoleptică.

(2) Formularul indică numărul comisiei și numărul juratului. Definițiile descriptorilor se pun la dispoziția juraților în limbile pe care aceștia le înțeleg.

Art. 22. Calculul rezultatelor

(1) Secretariatul verifică completarea fișelor și totalul punctajului acordat de fiecare jurat.

(2) Punctajul probei este media notelor acordate de jurații comisiei, calculată cu două zecimale. Din calcul se exclud notele care se abat cu mai mult de 7 puncte de la media comisiei. Metoda de calcul se comunică juraților în cadrul instruirii.

(3) Proba marcată „eliminată” pentru defect major de cel puțin doi jurați nu poate primi nicio distincție.

Art. 23. Condițiile de deschidere a celei de-a doua sticle a probei

(1) În cazul în care prima sticlă a unei probe prezintă un defect care poate afecta evaluarea vinului, inclusiv defect de dop, oxidare accidentală sau alte defecte similare, Președintele comisiei poate solicita deschiderea celei de-a doua sticle a probei.

(2) Solicitarea de deschidere a celei de-a doua sticle se face de către Președintele comisiei, cu susținerea majorității simple a membrilor comisiei (50% + 1).

(3) Decizia privind deschiderea celei de-a doua sticle aparține Președintelui Juriului Concursului.

CAPITOLUL VII. DISTINCȚII

Art. 24. Distincțiile

(1) Probele se premiază după cum urmează:

Distincția	Punctaj
MAREA MEDALIE DE AUR	Minim 93,0 puncte
MEDALIE DE AUR	89,0 – 92,99 puncte
MEDALIE DE ARGINT	85,0 – 88,99 puncte

(2) Numărul total de medalii nu poate depăși 30% din numărul probelor prezentate juriului (admise în Concurs). Dacă acest procent este depășit, probele cu cel mai mic punctaj sunt eliminate din clasamentul distincțiilor.

Plafonul de 30% se aplică la nivelul fiecărei grupe de categorii; opțiunea aleasă se comunică participanților înainte de începerea înscrierilor.

(3) Probele care nu au obținut o distincție nu primesc diplome sau certificate de participare.

Art. 25. Diplome, medalii și autocolante

(1) Distincțiile se atestă prin diplomă, care indică denumirea exactă a probei premiate și identificarea producătorului. Distincțiile sub formă de medalii indică anul Concursului.

(2) La solicitarea participantului, Organizatorul oferă gratuit autocolante cu medalia obținută, pentru amplasarea pe sticlă, în baza certificatului de calitate pentru volumul declarat în formularul de înregistrare. Numărul autocolantelor este limitat strict la cantitatea declarată la înregistrare.

(3) Distincția se referă exclusiv la lotul înscris în Concurs. Participantul nu o poate folosi pentru alt lot sau pentru alt produs.

(4) Organizatorul retrage distincția dacă se demonstrează că eticheta nu este conformă cu legislația țării de origine, că distincția este utilizată în mod abuziv sau că datele din formularul de înregistrare sunt false.

CAPITOLUL VIII. ANUNȚAREA REZULTATELOR ȘI PROTECȚIA DATELOR

Art. 26. Confidențialitate și anunțarea rezultatelor

(1) Rezultatele Concursului sunt confidențiale până la anunțarea oficială.

(2) Data anunțării rezultatelor și înmânarea diplomelor se stabilesc de Organizator. Lista oficială a rezultatelor se publică pe site-ul oficial al Concursului.

(3) Organizatorul își rezervă dreptul de a menționa în presa tipărită, la radio, TV, pe internet, în cataloage de prezentare și pe site-ul Concursului „Vinul Moldovei” rezultatele Concursului, denumirea produsului, numele producătorului și distincția obținută, pentru produsele distinse.

Art. 27. Protecția datelor cu caracter personal

(1) Datele cu caracter personal ale persoanelor de contact, ale persoanelor autorizate și ale juraților se prelucrează de Organizator exclusiv pentru organizarea și desfășurarea Concursului, în conformitate cu legislația națională privind protecția datelor cu caracter personal și cu principiile Regulamentului (UE) 2016/679 (GDPR), la care face trimitere Ghidul OIV.

(2) La înregistrare, participantul își exprimă acordul privind prelucrarea datelor și publicarea rezultatelor în condițiile art. 26 alin. (3) din Regulament. Persoanele vizate își pot exercita drepturile prin solicitare scrisă către Organizator: office@wineofmoldova.com; str. Sf. Țării 59, Chișinău.

CAPITOLUL IX. OBLIGAȚII ȘI RĂSPUNDERE

Art. 28. Obligațiile Organizatorului

Reprezentanții desemnați ai Organizatorului răspund pentru desfășurarea Concursului și au obligația:

a) să asigure anonimatul probelor și confidențialitatea rezultatelor până la încheierea Concursului;
b) să verifice ordinea de prezentare a probelor;
c) să controleze deschiderea sticlelor, temperatura, identitatea și anonimatul probelor;
d) să testeze, înainte de constituirea comisiilor, organizarea degustării, sistemul informatic de notare și funcționarea Secretariatului;
e) să supravegheze Secretariatul responsabil de fișele de degustare și de calcule;
f) să organizeze sesiunea de instruire pentru toți jurații, în condițiile art. 20 alin. (3);

g) să permită o a doua degustare atunci când este necesar, în condițiile art. 14 alin. (4) și art. 23;
h) să păstreze documentele și probele în condițiile art. 12 alin. (4) și art. 13.

Art. 29. Obligațiile participantului

(1) Participantul poartă răspundere pentru toate informațiile și datele din formularul de înregistrare și din documentele însoțitoare.

(2) Participantul asigură conformitatea probelor cu datele declarate, cu eticheta comercială și cu legislația, respectă termenele și condițiile de predare și utilizează distincțiile în condițiile art. 25.

Art. 30. Verificarea informațiilor

Organizatorul poate verifica validitatea informațiilor din formularul de înregistrare, în special conformitatea informațiilor declarate cu proba de control rămasă la dispoziția sa, inclusiv prin analize de laborator. Datele false sau neconformitatea constatată atrag descalificarea probei sau retragerea distincției, în condițiile art. 25 alin. (4).

CAPITOLUL X. CONTESTAȚII ȘI LITIGII

Art. 31. Contestații și soluționarea litigiilor

(1) Plângerile și reclamațiile privind modul de organizare, desfășurare, executare și premiere se adresează în scris Organizatorului, în termen de 10 zile calendaristice de la anunțarea rezultatelor.

(2) Contestațiile se examinează de Comisia de contestații, constituită din 5 membri prin ordinul Directorului ONVV, din care nu fac parte membri ai comisiei de degustare vizate. Răspunsul se comunică în termen de 15 zile calendaristice.

(3) Aprecierea organoleptică a juriului nu poate fi contestată pe fond; pot fi contestate încălcările procedurale și erorile materiale de calcul.

(4) Litigiile se soluționează pe cale amiabilă. Dacă acest lucru nu este posibil, soluționarea lor revine instanțelor judecătorești competente.

CAPITOLUL XI. DISPOZIȚII FINALE

Art. 32. Cazuri speciale

(1) Organizatorul poate amâna sau anula Concursul în caz de forță majoră ori dacă numărul probelor înscrise este insuficient, informând participanții prin e-mail și pe site-ul oficial al Concursului.

(2) Dacă la o categorie sunt înscrise mai puțin de 10 probe, categoria se comasează cu una apropiată, în condițiile art. 7 alin. (2).

Art. 33. Intrare în vigoare

Prezentul regulament intră în vigoare la data aprobării prin ordinul Directorului ONVV. Anexele 1–3 fac parte integrantă din regulament.

ANEXA 1. CATEGORIILE ȘI SUBCATEGORIILE DE PRODUSE

Codurile sunt cele din Anexa I la Ghidul OIV.
Ordinea grupelor corespunde ordinii de degustare (art. 14 alin. (2)).
Subcategoriile se pot diviza sau comasa în condițiile art. 7 alin. (2).

Grupa	Subcategorii și coduri	Criterii de subîmpărțire
Grupa 3 – Vinuri efervescente	Vinuri semispumante/perlante (0,5–2,5 bar origine: exclusiv fermentare), ex frizante, petillant albe și blanc de noirs sSW, roze sSRo, roșii sSR, Vinuri spumante (peste 2,5 bar) exclusiv din fermentare: albe și blanc de noirs (SW), roze (SRo), roșii (SR) metoda: tradițională (tr) sau charmat (ta) SW-1tr metoda traditionala SW-1ta metoda charmat Vinuri semispumante/perlante (0,5–2,5 bar origine: exclusivpartial sau total CO2 exogen) Albe, blanc de noir PW, Roze - PRo, Roșii - PR)	Semispumante (0,5–2,5 bar): sSW-1 / sSRo-1 / sSR-1 – până la 4 g/L; sSW-2 / sSRo-2 / sSR-2 – peste 4 g/L; Spumante (peste 2,5 bar): SW-1/ SRo-1/ SR-1 – până la 12 g/L (toleranță +3); SW-2/ SRo-2 /SR-2 – 12,1–32; (toleranță +3) SW-3/ SRo-3 /SR-3 – 32,1–50; SW-4/ SRo-4 /SR-4 – peste 50 g/L; Semispumante (0,5–2,5 bar): CO2 exogen PW-1 / PRo-1 / PR-1 – până la 4 g/L; PW-2 / PRo-2 / PR-2 – peste 4 g/L;
Grupa 1 – Vinuri albe liniștite	Albe din soiuri nearomatice (W) Albe din soiuri aromatice (WAr) Albe cu macerare, orange (O)	W-1 / WAr-1 /O-1 sec, până la 4 g/L zahăr; W-2 / WAr-2 /O-2 demisec, 4,1–12; W-3 / WAr-3 /O-3 demidulce, 12,1–45; W-4 / WAr-4 /O-4 dulce, peste 45 g/L Se ține cont de maturarea în lemn prag de aplicat la subcategorii
Grupa 2 – Vinuri roze și roșii liniștite	Roze (Ro) Roșii (R)	Ro-1 / R-1 – sec, până la 4 g/L zahăr; Ro-2 / R-2 – demisec, 4,1–12; Ro-3 / R-3 – demidulce, 12,1–45; Ro-4 / R-4 – dulce, peste 45 g/L Se ține cont de maturarea în lemn

Grupa	Subcategorii și coduri	Criterii de subîmpărțire
Grupa 4 – Vinuri speciale	Vinuri dulci naturale nefortificate – *vin de gheață, din struguri botritizați, din struguri passerillați* (NS) Mistele (Mi) Vinuri licoroase: LL: 15–18% vol; LH: 18–22% vol) Vinuri sub văl de drojdii: cont alc max 15% vol YL, cont de alc peste 15% vol YH Vinuri dezalcoolizate: conținut redus de alcool modificat prin dealcoolizare D, Băuturi cu conținut redus de alcool, modificate prin dealcoolizare, BEV1, BEV2 băutură obținută prin dealcoolizarea vinului Vinuri aromatizate [categorie națională, fără echivalent în Anexa I OIV]	NS-1 – soiuri nearomatice; NS-2 – soiuri aromatice LL-1/ LH-1 – până la 6 g/L; LL-2/ LH-2 – 6,1–40; LL-3/ LH-3 – 40,1–80; LL-4/ LH-4 – peste 80 g/L YL-1/ YH-1– până la 4 g/L; YL-2/ YH-2 – 4,1–20; YL-3/ YH-3 – peste 20 g/L D-1 cu cel puțin 8,5% alc BEV1-8.5 - alc mai mic de 8,5 % BEV1-4.0 - alc mai mic de 4,0 % BEV2 - Alcool < 0,5 % vol.
Grupa 5 – Băuturi spirtoase de origine vitivinicolă	Distilate de vin (SB-1), inclusiv divin Brandy / Weinbrand (SB-2) Distilate de struguri (SB-3) Distilate de stafide (SB-4) Distilate de tescovină (SB-5) Distilate de drojdie de vin (SB-6) Alte băuturi spirtoase pe bază de vin sau de distilat de vin – vodcă, balsam, lichior [categorie națională, în afara Anexei I OIV]	După tipul băuturii și, după caz, după vârsta și maturarea în lemn

ANEXA 2. INDICII FIZICO-CHIMICI ȘI CERTIFICATUL DE ANALIZĂ

Proba se însoțește de Certificatul de calitate ori raport de încercări cu indicii prevăzuți în Anexa 2, eliberat de un laborator acreditat sau competent (atestat), conform legislației, ori declarația pe propria răspundere emisă de unitatea vinicolă, după caz, cu respectarea prevederilor pct. 189 – 192 din Regulamentul privind organizarea pieței vitivinicole, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 356/2015, care include cel puțin:

Produs	Indici obligatorii
Vinuri	alcool dobândit, % vol la 20 °C; zaharuri (glucoză + fructoză), g/L; aciditate totală g/L; aciditate volatilă g/L; dioxid de sulf total, mg/L; dioxid de sulf liber, mg/L.
Vinuri spumante și semispumante	în plus: presiunea în sticlă, bar la 20 °C (peste 2,5 bar la spumante; 0,5–2,5 bar la semispumante; 3 bar la sticlele de sub 0,25 L).
Băuturi spirtoase de origine vitivinicolă	alcool, % vol la 20 °C; zaharuri, g/L; substanțe volatile, g/hL alcool 100% vol; metanol, g/hL alcool 100% vol.

Metodele de analiză sunt cele din Compendiul de metode internaționale de analiză a vinurilor și mustului și, pentru băuturile spirtoase, din Compendiul de metode de analiză a băuturilor spirtoase de origine vitivinicolă ale OIV.

ANEXA 3. FORMULARUL DE DEGUSTARE – PUNCTAJ MAXIM PE DESCRIPTORI

Fișele corespund modelului OIV-UIOE din Ghidul OIV (Anexele 3.1–3.3). Definițiile descriptorilor se pun la dispoziția juraților conform art. 21 alin. (2).

Aspect / descriptor	Vinuri liniștite	Vinuri spumante și semispumante	Băuturi spirtoase
ASPECT VIZUAL			
Limpiditate	5	5	5
Culoare și nuanțe (la spirtoase: culoare și vâscozitate)	5	5	5
Efervescență (aspect vizual)	–	5	–
MIROS			
Puritate	10	10	10
Intensitate olfactivă	10	10	10
Complexitate olfactivă	10	10	10
GUST			
Efervescență (în gură)	–	5	–
Puritate	10	10	10
Intensitatea aromelor	10	10	10
Structură și complexitate	10	–	10
Complexitate și persistență (spumante)	–	10	–
Persistență	10	–	10
IMPRESIE GENERALĂ			
Echilibru și armonie	10	10	10
Apreciere generală	10	10	10
TOTAL	**100**	**100**	**100**

Valorile admise: limpiditate – 5, 3 sau 1;
culoare și efervescență – de la 5 la 1;
descriptorii de 10 puncte – de la 10 la 6.
Formularul include rubrica „defect”, semnătura sau confirmarea electronică a juratului și semnătura președintelui comisiei.