

PERFEȚIONAREA CLASIFICĂRII IERARHICE A VINURILOR DE STRUGURI ÎN CONTEXTUL LEGISLAȚIEI NAȚIONALE MODIFICATE

Dr., conf. univ., Tudor MALECA

*Universitatea cooperatist-comercială din Moldova,
Republica Moldova, mun. Chișinău, bd. Gagarin, 8,
Tel. +373 22 27 02 03, www.uccm.md*

Abstract

Needs of consumers and demand of buyers for wines can be most satisfied only in case of constant coordinating (reduction in compliance) structures of the trade range with structure of demand of the buyers, developed on the basis of accurate classification, which is currently missing. The purpose of the conducted researches is systematization and updating of hierarchical classification of grape wines in the context of changes in national legislative and normative and technical acts in the field of grape wines.

Research is carried out using the methods: comparative analysis, correlation analysis, analogy, induction and deduction, expertise, practical experience etc. Definitions and content hierarchical classification levels of grape wines are proposed orienting ourselves to the legislative and normative-technical acts in force in the Republic of Moldova. As a result of the conducted researches has been developed and presented in this work, including schematically, hierarchical classification of grape wines which includes 10 levels (in the descending order: class, subclass, section, category, subcategory, group, subgroup, type, subtype, variety).

Key words: *grape wines; hierarchical classification of grape wines; still wines (line): natural, special, current consumption, quality; wines are saturated by carbon dioxide: sparkling (champagne), shiruchy, scintillating, pearls, classic, original.*

JEL CLASSIFICATION: Q12

Multiplele modificări operate în ultimii ani în Legea viei și vinului nr. 57-XVI din 10 martie 2006 [1], în deosebi prin legea nr. 262 din 16 noiembrie 2012 [2], noua redacție a Reglementării tehnice „Organizarea pieței vitivinicole”, aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 356 din 11 iunie 2015 [3], și noile redacții ale standardelor SM 117:2007 [8.1.], SM 154:2007 [8.2.] și noul standard SM 278:2010 [8.3.], au dezordonat complet clasificarea ierarhică a vinurilor de struguri. Nivelele de clasificare și interconexiunea lor sunt excluse totalmente, unii termeni (de exemplu: categorie, tip), cu care de obicei sunt notate nivelele de clasificare a produselor, fenomenelor etc., sunt utilizați cu diferit conținut și sens etc. [1;3]. Așa, în articolul 13 din Legea viei și vinului [1] și în punctele 33 și 34 din Reglementarea tehnică „Organizarea pieței vitivinicole” [3] termenul „categorie” este utilizat pentru a distinge linia de produse vitivinicole, („Legea viei și vinului, art. 13: (1) Categoriile de produse vitivinicole sunt: a) vinurile; b) produsele obținute pe bază de must; c) produsele obținute pe bază de vin;d) produsele secundare vinicole;

e) produsele obținute prin valorificarea produselor secundare vinicole; f) produse vitivinicole aromatizate”) [1] , iar în punctele 35 și 38 [subpunctele 1), 2) litera b), 6) litera d)] din Reglementarea tehnică în cauză, în anexa 4 “Cerințe specifice pentru categoriile de vinuri” la Reglementarea tehnică menționată termenul „categorie” este utilizat pentru a distinge vinurile [3].

Clasificarea vinurilor, modificată în ultimii ani și prezentată în legislația [1;2] și documentele normativ-tehnice [3; 8.1-8.3] în vigoare, este bazată pe metoda fațetelor fără a evidenția și nominaliza nivelele de clasificare, fără a stabili careva legături reciproce între fațete. Această clasificare este fragmentată și simplistă, este și mai nereușită și incompletă ca cea precedentă [5, p.10-11; 8.6], nu are o structură consecutivă și clară ca clasificarea ierarhică propusă anterior [6] și practic nu poate fi utilizată în managementul sortimentului, în analiza și la calcularea coeficienților anvergurii, lungimii, lățimii, profunzimii etc. ai sortimentului comercial [7, p.123-128] al vinurilor.

Scopul prezentei lucrări este sistematizarea și elaborarea clasificării ierarhice actualizate a vinurilor de struguri, ținând cont de actele normative în vigoare [1-3; 8.1-8.3], precum și de conceptele clasificării vinurilor de struguri, noțiunile și terminii utilizați în actele normative anterioare [8.6;8.7] și în literatura de specialitate [4-6].

Investigația este efectuată utilizând metodele: analiza comparativă, analiza corelativă, analogia, inducția și deducția, expertiza, experiența practică etc. Definițiile și conținutul nivelelor de clasificare ierarhică, precum și completarea nomenclatorului nivelelor de clasificare a vinurilor de struguri sunt propuse orientându-ne la actele legislative și normativ-tehnice în vigoare în Republica Moldova.

În baza investigațiilor teoretice și practice în domeniile materiei prime, tehnologiei, compoziției și proprietăților de consum ale vinurilor de struguri, experienței de predare și însușire de către studenți a clasificării vinurilor de struguri, practicii de comercializare și promovare a vinurilor de struguri în rândul consumatorilor și utilizând metoda clasificării ierarhice, noțiunile și terminii utilizați în actele normative în vigoare [1-3; 8.1-8.4] și anterioare [8.6;8.7], în literatura de specialitate [4-6], a fost elaborată și propunem următoarea clasificare ierarhică actualizată didactico-merceologică a vinurilor de struguri (fig. 1).

Principiile de bază ale clasificării didactico-merceologice propuse sunt: consecutivitatea ierarhică a nivelurilor de clasificare, claritatea, reflectarea adecvată a particularităților materiei prime și tehnologice, a compoziției și proprietăților consumiste ale vinurilor de struguri.

Pentru a exclude confuziile stabilim, că vinurile sunt o sublinie de produse vitivinicole, clasificarea cărora are mai multe nivele. Fiecare nivel de clasificare este numit printr-un termen unic, caracteristic sistemului de clasificare ierarhică, care are semnele specifice de clasificare și este determinat, evidențiat în baza a unui-două criterii specifice. Clasificarea propusă pentru sublinia de produse vitivinicole – vinurile [1;3], include zece nivele ierarhice, și anume (în descendență):

I – **clasă** – caracterizează prezența în vin a dioxidului de carbon, care este criteriul de distingere a vinurilor în clase. În funcție de prezența CO₂ în vinuri, ele se împart în două clase:

1) *liniștite (line)* – fără surplus de CO₂;

2) *efervescente* – conțin surplus de CO₂, ce creează în butelii o presiune de cel puțin 0,5 bar la temperatura de 20°C [3];

II – **subclasă** – caracterizează componența sortimentală de soiuri de struguri a materiei prime, În funcție de componența sortimentală de soiuri de struguri, vinurile se divizează în trei subclase:

1) *de soi* – obținute prin prelucrarea strugurilor de un soi ampelografic sau cu adaos a cel mult 15% de struguri de alte soiuri ampelografice, de aceeași specie botanică și culoare a boabelor;

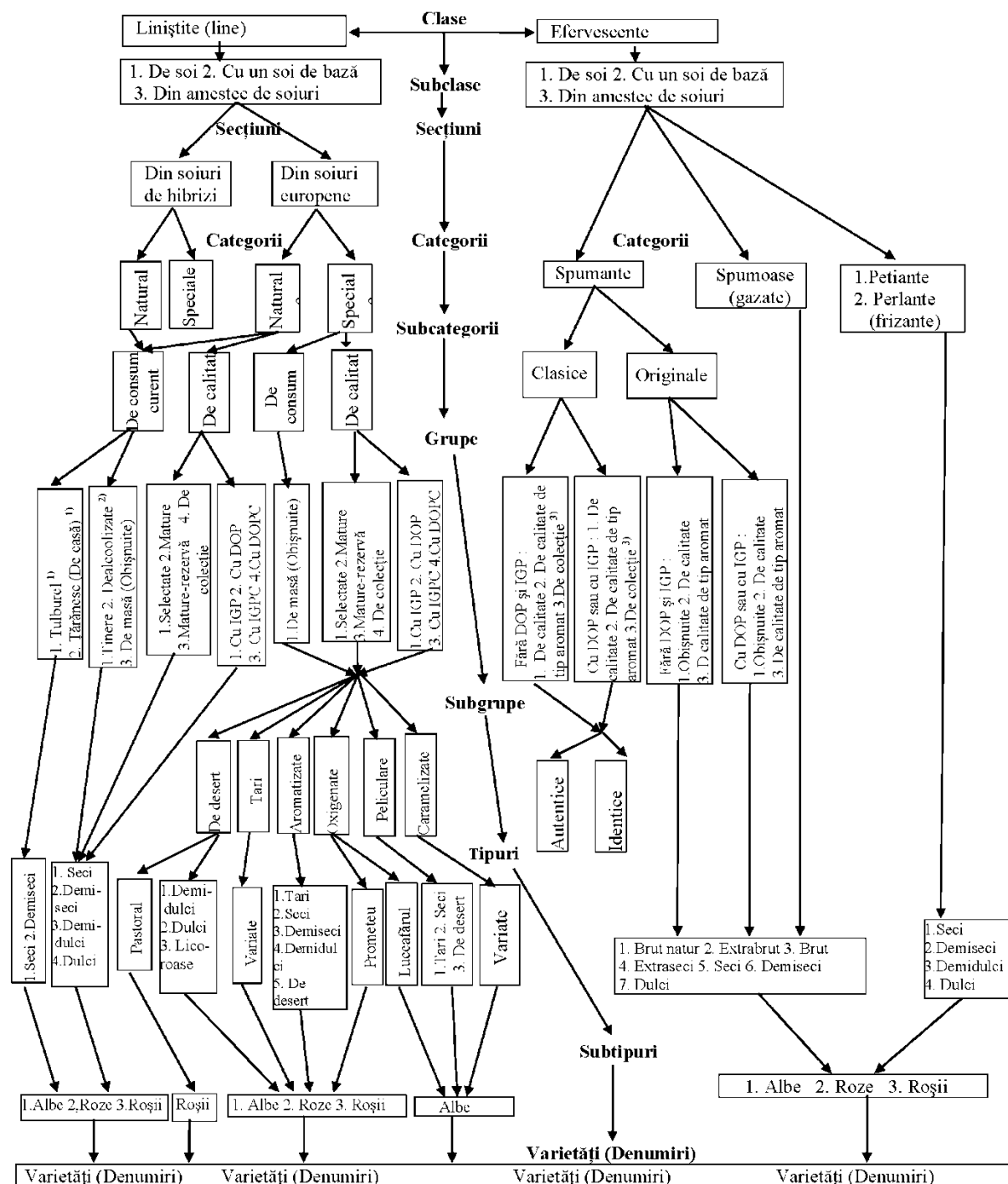
2) *cu un soi de bază* – obținute prin sepajul strugurilor la recoltare sau prelucrare ori la cupajarea vinurilor materie primă cu ponderea soiului de bază de cel puțin 51% și alte, unul sau două, soiuri corespunzătoare soiului de bază după specia botanică [1*];

3) *din amestec de soiuri* – obținute dintr-un sortiment de soiuri de struguri de aceeași specie botanică culeși separat sau laolaltă ori prin cupajarea vinurilor materie primă dintr-un sortiment de soiuri în proporții stabilite pentru fiecare denumire de vin [1*];

III – **secție** indică proveniența soiurilor de struguri, din care sunt obținute vinurile și care pot fi:

a) *din soiuri europene* – sunt obținute din struguri de soiuri de proveniență europeană;

b) *din soiuri de hibridi* – sunt obținute din struguri de soiuri de hibridi simpli (direct producători) [1*], care au la baza provenienței soiurile de struguri americane. Subclasele vinurilor efervescente calitate și de calitate de colecție nu se disting în secțiuni;



- 1) sunt fabricate doar naturale; 2) sunt fabricate doar din vinuri naturale; 3) pot fi de calitate sau de calitate de tip aromat; 4) – numai albe de calitate și de calitate de colecție.

Fig. 1. Clasificarea ierarhică a vinurilor de struguri (în redacție actualizată, elaborată de autor)

IV – **categorii** – caracterizează gradul de naturalitate și proveniența alcoolului etilic sau a dioxidului de carbon, ce se conțin în vinuri. În funcție de proveniența alcoolului etilic, vinurile liniștite din soiuri de struguri europene și din soiuri de struguri de hibrizi se disting în 2 categorii:

1) *naturale* – sunt integral naturale și obținute doar pe calea fermentației alcoolice, conțin alcool etilic de proveniență exclusiv endogenă (naturală);

2) *speciale* – sunt obținute din struguri, mustuală, must sau vinuri brute prin îmbinarea fermentației alcoolice și alcoolizării suplimentare cu aplicarea unor procedee tehnologice speciale autorizate, care le atribuie proprietăți consumiste specifice.

Vinurile efervescente sunt divizate în funcție de originea dioxidului de carbon în 4 categorii:

1) *spumante* – sunt autosaturate cu dioxid de carbon exclusiv de origine endogenă, obținut prin fermentația alcoolică secundară a vinurilor brute la sticlă, în rezervoare sau în sisteme de rezervoare, cu o presiune în sticlele cu produse finite de cel puțin 3,5 bari la temperatura de 20°C [8.2];

2) *petiante* - sunt autosaturate cu dioxid de carbon de origine endogenă, obținut prin fermentația malo-lactică sau fermentația alcoolică a zahărului remanent, cu o presiune în sticlele cu produse finite cuprinsă între 0,5 și 2,5 bari la temperatura de 20°C [8.3];

3) *perlante (frizante)* - sunt saturate cu dioxid de carbon de origine, total sau parțial, exogenă, cu o presiune în sticlele cu produse finite cuprinsă între 1,0 și 2,5 bari la temperatura de 20°C [8.3];

4) *spumoase (gazate)* – sunt saturate cu dioxid de carbon de origine exclusiv exogenă gazificat sau lichefiat prin impregnarea lui în vinurile deja tratate definitiv în butelii, rezervoare ermetice, cu o presiune în sticlele cu produse finite de cel puțin 2,0 bari la temperatura de 20°C [8.3];

V – **subcategorie** – caracterizează gradul de calitate a vinului. În dependență de acest criteriu vinurile liniștite (line) naturale și speciale din struguri de soiuri europene se disting în 2 subcategorii:

1) *de consum curent* – sunt obținute prin tehnologia generală și comercializate fără maturare;

2) *de calitate* – sunt obținute din struguri cu însușiri calitative superioare prin tehnologii cu operațiuni tehnologice specifice cu maturare, au proprietăți calitative înalte [1;3]. Vinurile obținute din soiuri de struguri hibridi sunt fabricate doar de subcategoria – *de consum curent*.

La rândul său, vinurile efervescente spumante, în funcție de metoda saturării cu CO₂ și specificul tehnologiei fabricării, se disting în 2 subcategorii, și anume:

1) *clasice* - obținute prin fermentarea alcoolică primară sau secundară în butelii (sticle) închise ermetic respectiv a mustului de struguri proaspăt sau a vinurilor materie primă pentru vinuri spumante, cu învechire ulterioară la sticlă de cel puțin 9 luni [8.2];

2) *originale* – obținute prin fermentarea alcoolică primară sau secundară în rezervoare sau sisteme de rezervoare ermetice respectiv a mustului de struguri proaspăt sau a vinurilor materie primă pentru vinuri spumante [8.2].

Vinurile efervescente petiante, perlante (frizante) și spumoase nu se disting în subcategorii;

VI – **grupă** – caracterizează durata maturării, care sporește calitatea vinului, iar în cazuri aparte caracterizează și apartenența geografică sau originea lui.

În dependență de durata maturării vinurile liniștite (line) de consum curent naturale de struguri de soiuri de hibridi se disting în 3 grupe:

a) *turburel*; b) *țărănesc (de casă)* și c) *dealcoolizate*, iar cele de struguri de soiuri europene – în 5 grupe: 1) *turburel*; 2) *țărănesc (de casă)*; 3) *tinere*; 4) *dealcoolizate* și 5) *de masă (obișnuite)*, pe când vinurile de consum curent speciale de struguri de soiuri de hibridi se disting în 2 grupe:

a) *tinere* și b) *de masă (obișnuite)*, iar cele de struguri de soiuri europene sunt prezentate de o grupă: a) *de masă (obișnuite)*.

Vinul *turburel* este vin în curs de desăvârșire a fermentației alcoolice, neseplat de drojdie, pus în consum în anul de recoltă a strugurilor; vinul *țărănesc (de casă)* este vin obținut din soiuri de struguri autorizate, fabricat de persoane fizice în condiții rustice pentru consum familial (personal) și comercializat doar în rețeaua locală; vinuri *tinere* sunt vinuri comercializate în anul de recoltă a strugurilor; vinuri *dealcoolizate* sunt obținute din vinuri naturale prin eliminarea alcoolului etilic prin procedee autorizate; vinuri *de masă (obișnuite)* sunt vinuri puse în consum în anul ce urmează anului de recoltă a strugurilor [1* ;3].

În dependență de durata maturării, proveniența geografică și arealul vinificației sau originea strugurilor din care sunt obținute, vinurile liniștite (line) de calitate de struguri de soiuri europene atât de categoria naturale, cât și de categoria speciale se disting în următoarele grupe:

1) *selectate*; 2) *mature*; 3) *mature-rezervă*; 4) *de colecție*; 5) *selectate cu IGP* (indicație geografică protejată); 6) *mature cu IGP*; 7) *mature-rezervă cu IGP*; 8) *cu IGP de colecție*; 9) *selectate cu DOP* (cu denumire de origine protejată); 10) *mature cu DOP*; 11) *mature-rezervă cu DOP*; 12) *cu DOP de colecție*.

Selectate sunt vinurile de calitate cu o concentrație alcoolică naturală de cel puțin 12,0% în volume, puse în consum în anul ce urmează anului de recoltă a strugurilor; *mature* sunt vinurile de calitate maturate în recipiente tehnologice înainte de îmbuteliere până la obținerea nuanțelor de maturare bine pronunțate, dar nu mai puțin de 6 luni, în cazul vinurilor albe, și nu mai puțin de 12 luni, în cazul vinurilor roze și roșii, iar vinurile *mature-rezervă* – nu mai puțin de 1 an, în cazul vinurilor albe, și nu mai puțin de 1,5 ani, în cazul vinurilor roze și roșii; *de colecție* sunt vinurile mature suplimentar învechite în sticle cel puțin 2 ani, în cazul vinurilor albe, și cel puțin 2,5 ani, în cazul vinurilor roze și roșii, sau sunt vinuri *mature-rezervă* suplimentar învechite în sticle cel puțin 1,5 ani, în cazul vinurilor albe, și cel puțin 2 ani, în cazul vinurilor roze și roșii [1*].

Vinurile *cu indicație geografică protejată (cu IGP)* sunt vinuri de calitate obținute din struguri de soiuri autorizate cultivate într-o regiune, într-un centru sau plai vitivinicol delimitat, al cărui nume posedă reputație sau alte caracteristici și servește la desemnarea vinului concret, care este fabricat și ambalat în cadrul acestui areal vitivinicol delimitat; vinurile *cu denumire de origine protejată (cu DOP)* sunt vinuri de calitate obținute din struguri de soiuri autorizate, recoltați în dintr-o regiune (dintr-un plai sau centru) delimitată ale arealului vitivinicol autohton, care posedă calități gustative excepționale distinctive locului de proveniență [1*;3].

Se disting în grupe și vinurile efervescente spumante. Așa, în funcție de specificul soiurilor și arealul cultivării strugurilor, din care sunt obținute vinurile, de calitatea și durata maturării, vinurile efervescente spumante clasice se disting în următoarele grupe:

1) *de calitate*; 2) *de calitate de tip aromat*; 3) *de colecție*; 4) *de calitate cu IGP* (indicație geografică protejată) sau *cu DOP* (denumire de origine protejată); 5) *de calitate de tip aromat cu IGP* sau *cu DOP*; 6) *de colecție cu IGP* sau *cu DOP*, iar vinurile spumante originale se împart în următoarele grupe: 1) *obișnuite*; 2) *de calitate*; 3) *de calitate de tip aromat*; 4) *obișnuite cu IGP* sau *cu DOP*; 5) *de calitate cu IGP* sau *cu DOP*; 6) *de calitate de tip aromat cu IGP* sau *cu DOP* [3].

Vinurile efervescente petiante, perlante (frizante) și spumoase nu se disting în grupe.

Spumante de calitate sunt vinuri obținute prin fermentarea alcoolică primară sau secundară respectiv a mustului de struguri proaspăt sau a vinurilor materie primă pentru vinuri spumante, conțin dioxid de carbon, care, conservat la temperatura de 20°C în recipiente închise, prezintă o suprapresiune de cel puțin 3,5 bari, au concentrația alcoolică dobândită, de cel puțin 10,0% în volume; *spumante de calitate de tip aromat* sunt vinurile obținute numai prin utilizarea exclusivă a mustului de struguri proaspăt sau a mustului de struguri parțial fermentat, care provin din anumite soiuri aromatice de struguri de vinificație (din soiurile din grupele Muscat și Traminer și din soiurile: Feteasca regală, Floricica, Viorica, Legenda) [3;8.5], conțin dioxid de carbon, care, conservat la temperatura de 20°C în recipiente închise, prezintă o suprapresiune de cel puțin 3 bari, au concentrația alcoolică dobândită de cel puțin 6 % în volume, iar concentrația alcoolică totală – de cel puțin 10% în volume; *spumante de colecție* sunt doar vinurile clasice de calitate sau de calitate de tip aromat, care au termenul de învechire în butelii (sticle) de la data tirajului nu mai puțin de 2,5 ani; *spumante obișnuite* sunt doar vinurile originale obținute prin fermentarea alcoolică primară sau secundară respectiv a mustului de struguri proaspăt sau a vinurilor materie primă pentru vinuri spumante, conțin dioxid de carbon, care, conservat la temperatura de 20°C în recipiente închise, prezintă o suprapresiune de cel puțin 3 bari, au concentrație alcoolică dobândită de cel puțin 9,5 % în volume. Atribuirea vinurilor spumante a IGP sau a DOP este efectuată în aceleași condiții și cu respectarea aceluiași cerințe ca și vinurilor line (liniștite) [1*;3;8.5].

Vinurilor efervescente petiante, perlante (frizante) și spumoase nu le se atribuie IGP sau DOP;

VII – **subgrupa** – caracterizează specificul alcoolizării și tratării tehnologice a vinurilor, specificul și condițiile desfășurării procedurilor tehnologice autorizate. Așa, în funcție de momentul

alcoolizării și de specificul tehnologiei tratării vinurilor brute vinurile liniștite speciale din soiuri europene de struguri se disting în 6 subgrupe [8.6]:

1) *de desert* – vinuri obținute cu adaos de alcool etilic rectificat de origine viticolă la etapa timpurie a fermentației musului de struguri, cu concentrația în masă a zaharurilor, exprimată în grame de zahăr reducător de la 12 g/dm³ până la peste 200 g/dm³ și cu concentrația alcoolică totală de 12,0-20,0% în volume, inclusiv concentrația alcoolică naturală fiind de cel puțin 1,2% în volume;

2) *tari* – vinuri obținute cu adaos de alcool etilic rectificat de struguri (de origine viticolă) la etapa târzie a fermentației mustului de struguri, cu concentrația alcoolică totală de 17,0-22,0% în volume, inclusiv concentrația alcoolică naturală de cel puțin 3% în volume;

3) *aromatizate* – vinuri preparate prin cupajarea vinurilor naturale brute, vinurilor naturale tratate și musturilor alcoolizate de struguri (miste), cu alcool etilic rectificat de origine viticolă, macerat pe substraturi vegetale aromatice (plante admise de legislația în vigoare, inclusiv plante de pelin), sau aromatizate cu ajutorul substanțelor aromatice, extraselor din plante și produselor autorizate, la care pot fi adăugați mustul de struguri proaspăt sau parțial fermentat, zaharoză sau componente ce conțin zaharoză, alte vinuri speciale, coloranți autorizați etc., au o concentrație alcoolică dobândită

de 14,5–22,0% volume și o concentrație alcoolică totală de cel puțin 17,5% în volume;

4) *oxigenate* – vinuri obținute cu adaos de alcool etilic rectificat de struguri la etapa târzie a fermentației mustului de struguri, cu utilizarea tratării termice cu acces de oxigen prin aerare sau oxigenare cu oxigen gazos, cu concentrația alcoolică totală de 17,0-22,0% în volume, inclusiv concentrația alcoolică naturală de cel puțin 3% în volume;

5) *peliculare* – vinuri obținute prin maturarea biologică aerobă (jeresare) a vinurilor brute seci albe, alcoolizate în prealabil cu alcool etilic rectificat de origine viticolă până la concentrația alcoolică totală de 14-16% în volume, în prezența unor sușe de levuri (drojdii) speciale, care se dezvoltă la suprafață sub formă de peliculă sau în volumul vinurilor și contribuie la acumularea în vinuri a aldehidelor, au concentrația alcoolică totală 14 - 20% în volume;

6) *caramelizate* – vinuri obținute prin cupajarea vinurilor albe alcoolizate, inclusiv cu alcool obținut prin distilarea vinului brut din struguri stafidiți, la etapa târzie a fermentației mustului de struguri, cu must de struguri alb concentrat, cupajul fiind apoi caramelizat (tratată termic la temperatura de 45-50°C timp de 6 luni și, ca urmare, conține substanțe caramelizate și melanoidine) [5], au o concentrație alcoolică totală de 18,0-20,0% în volume, inclusiv concentrația alcoolică naturală de cel puțin 3% în volume.

Vinurile liniștite (line) din struguri de soiuri de hibrizi, naturale din struguri de soiuri europene și vinurile efervescente originale, petiante, perlante (frizante) și spumoase nu se divizează în subgrupe, iar vinurile efervescente spumante clasice, în funcție de autenticitate pot fi de subgrupele:

a) *autentice* - sunt obținute din soiurile clasice (inițiale) de struguri pentru vinurile spumante (Chardonnay și grupul Pinot) și soiurile tradiționale de struguri cu însușiri echivalente celor inițiale (Aligote, Reisling de Rhin, Sauvignon, Feteasca albă, Cabernet Sauvignon) [5, p.165];

b) *identice* (alternative) – sunt obținute din alte soiuri (amestec de soiuri) autorizate de struguri;

VIII – **tip** – caracterizează conținutul zaharului în vinuri sau particularitățile tratării termice, oxigenării etc. Deosebim următoarele tipuri de vinuri liniștite (line):

- vinurile naturale și speciale din struguri de soiuri de hibrizi și naturale din struguri de soiuri europene sunt fabricate de tipurile [1* ;3]:

1) *seci* – obținute prin fermentația alcoolică completă a mustului de struguri, au concentrația în masă a zaharurilor, exprimată în zahăr reducător de cel mult 4 g/dm³ sau de cel mult 9 g/dm³, cu condiția ca aciditatea totală, exprimată în acid tartric să nu fie cu mai mult de 2 g/dm³ sub concentrația în masă a zahărului rezidual; 2) *demiseci* – obținute prin fermentația alcoolică parțială a mustului de struguri ori prin cupajarea vinului cu must sau prin alte procedee tehnologice

autorizate, au concentrația în masă a zaharurilor mai mare decât a vinurilor seci, dar de cel mult 12 g/dm^3 sau este de cel mult 18 g/dm^3 , cu condiția ca aciditatea totală, exprimată în acid tartric să nu fie cu mai mult de 10 g/dm^3 sub concentrația în masă a zahărului rezidual;

3) *demidulci* – obținute ca și vinurile demiseci, au concentrația în masă a zaharurilor, mai mare decât valoarea maximă stabilită pentru vinurile demiseci, dar este de cel mult 45 g/dm^3 ; 4) *dulci* – obținute ca și vinurile demidulci, cu concentrația în masă a zaharurilor de cel puțin 45 g/dm^3 ;

- vinurile speciale de desert sunt fabricate de tipurile: 1) *Pastoral* [5] – este obținut din vinuri brute din struguri cu culoarea bine pronunțată întunecată (Cabernet Sauvignon, Saperavi, Bastardo de Magaraci), îmbogățite cu componente extractive prin aplicarea încălzirii până la $60-75^\circ\text{C}$ și alcoolizării boștinei, are concentrația în masă a zaharurilor, exprimată în zahăr reducător, de cel puțin 200 g/dm^3 , o densitate sporită; 2) *demidulci* [1*;3] – au concentrația în masă a zaharurilor de la 12 g/dm^3 până la 45 g/dm^3 ; 3) *dulci* [1*;3] – au concentrația în masă a zaharurilor de cel puțin 45 g/dm^3 ; 4) *licoroase* [1*;3] – sunt obținute din must de struguri parțial fermentat, din vin brut cu adăugarea alcoolului etilic rectificat de struguri, inclusiv a distilatului de vin sau de vin din struguri stafidiți, iar dacă este cazul, cu adăugarea mustului de struguri concentrat parțial fermentat ori proaspăt; au concentrația alcoolică naturală inițială de cel puțin 1,2% în volume, dobândită – de 15,0 - 22,0% în volume, totală – de cel puțin 17,5% în volume, iar concentrația în masă a zaharurilor – de cel puțin 200 g/dm^3 ;

- vinurile speciale din subgrupele tari și caramelizate sunt fabricate cu variate concentrații în masă a zaharurilor, exprimată în grame de zahăr reducător, care, conform SM 117:2007 [8.1], variază de la 15 g/dm^3 până la 120 g/dm^3 ;

- vinurile speciale aromatizate în funcție de concentrația în masă a zaharurilor, exprimată în zahăr reducător, sunt fabricate de tipurile [1*;3;8.1]: 1) *tari* – au concentrația zaharurilor de la $30,0 \text{ g/dm}^3$ până la 130 g/dm^3 ; 2) *seci* – au concentrația zaharurilor de $30-50 \text{ g/dm}^3$; 3) *demiseci* – au concentrația zaharurilor de $50,1-90,1 \text{ g/dm}^3$; 4) *demidulci* – au concentrația zaharurilor de $90,1-130 \text{ g/dm}^3$; 5) *de desert* – au concentrația zaharurilor de minimum 135 g/dm^3 ;

- vinurile speciale oxigenate (tratate termic cu acces de oxigen) sunt fabricate de 2 tipuri:

1) *tratate termic cu acces de oxigen în doze mici (Prometeu)* – sunt vinuri obținute prin portweinizarea (tratarea termică timp de 50 zile la temperatura de $45-60^\circ\text{C}$, cu acces de oxigen în doze mici, și asimilarea a $45-60 \text{ mg/dm}^3$ de oxigen) vinurilor brute, care în prealabil sunt alcoolizate și respectiv pregătite [5]; au concentrația alcoolică totală de 17-20% în volume și concentrația în masă a zaharurilor, exprimată în grame de zahăr reducător, de $30-120 \text{ g/dm}^3$ [8.6];

2) *tratate termic cu acces de oxigen în doze excesive (Luceafărul)* – sunt vinuri obținute prin maderizarea (tratarea termică timp de 45-60 zile la temperatura de $60-65^\circ\text{C}$, cu acces de oxigen în doze excesive, și asimilarea a $350-500 \text{ mg/dm}^3$ de oxigen) vinurilor brute, care în prealabil sunt alcoolizate și respectiv pregătite [5]; au concentrația alcoolică totală de 18-20% în volume și concentrația în masă a zaharurilor, exprimată în grame de zahăr reducător, de $15-60 \text{ g/dm}^3$ [8.6];

- vinurile speciale peliculare sunt fabricate de tipurile [1*;3;12.1]: 1) *tari* – au concentrația în masă a zaharurilor de $8-50 \text{ g/dm}^3$ și concentrația alcoolică totală de 17-20% în volume [8.6];

2) *seci* – au concentrația în masă a zaharurilor de cel mult 3 g/dm^3 și concentrația alcoolică totală de 14-16% în volume [8.6]; 3) *de desert* – au concentrația în masă a zaharurilor de $90-200 \text{ g/dm}^3$ și concentrația alcoolică totală de 17-19% în volume [8.6].

- vinurile efervescente spumante și spumoase, în funcție de concentrația în masă a zaharurilor, exprimată în grame de zahăr reducător, se disting în următoarele tipuri [3, anexa 1, pct.38 alin.2a, p.11; pct.148 alin.4a, p.46-47]: 1) *brut natur* – au concentrația zaharurilor de cel mult 3 g/dm^3 . Această mențiune poate fi utilizată numai pentru vinurile la care nu s-a adăugat zahăr după fermentarea secundară; 2) *extrabrut* – au concentrația în masă a zaharurilor cuprinsă între 0 și 6 g/dm^3 ; 3) *brut* – au concentrația zaharurilor de cel mult 12 g/dm^3 ; 4) *extraseci* – au concentrația zaharurilor de $12-17 \text{ g/dm}^3$; 5) *seci* – au concentrația zaharurilor de $17-32 \text{ g/dm}^3$; 6) *demiseci* – au concentrația zaharurilor de $32-50 \text{ g/dm}^3$; 7) *dulci* – concentrația zaharurilor de cel puțin 50 g/dm^3 ;

- vinurile efervescente petiante și perlante (frizante) în funcție de concentrația în masă a zaharurilor pot fi de următoarele tipuri [3, anexa 1, pct. 38 alin.2b, p.11; pct.148 alin.4b, p. 47] :

1) *seci* – conțin cel mult 4 g/dm³ sau cel mult 9 g/dm³ de zaharuri, cu condiția ca aciditatea totală, exprimată în acid tartric, să nu fie mai mult de 2 g/dm³ sub concentrația în masă a zahărului rezidual; 2) *demiseci* – au concentrația zaharurilor mai mare decât a vinurilor seci, dar este de cel mult 12 g/dm³ sau de cel mult 18 g/dm³, cu condiția ca aciditatea totală, exprimată în acid tartric, să nu fie mai mult de 10 g/dm³ sub concentrația în masă a zahărului rezidual; 3) *demidulci* – cu concentrația aharurilor mai mare decât în vinurile demiseci, dar este de cel mult 45 g/dm³; 4) *dulci* – concentrația zaharurilor este de cel puțin 45 g/dm³;

IX – subtip – caracterizează culoarea vinului. Vinurile liniștite (line), cu excepția vinurilor de subgrupele peliculare și caramelizate, de tipurile Pastoral și Luceafărul, precum și vinurile efervescente, cu excepția vinurilor spumante de subgrupa autentice, pot fi de următoarele subtipuri:

1) *albe* – sunt obținute din soiuri de struguri cu boabele albe sau negre, dacă suc bobitei este incolor; 2) *roșii* – sunt obținute din soiuri de struguri cu boabele negre, care pot avea și suc colorat; 3) *roze* – sunt obținute din soiurile de struguri cu boabele (sucul) roze sau prin cupajarea vinurilor brute albe și roșii ori prin amestecul soiurilor de struguri ce au culoarea bobitei (cojii, sucului) diferită. Vinurile line de subgrupele *peliculare* și *caramelizate* și de tipul *Luceafărul*, precum și vinurile efervescente *spumante clasice* de subgrupa *autentice* sunt fabricate *doar albe*, iar vinul de tipul *Pastoral* se produce *exclusiv roșu*;

X – varietate (denumire) – caracterizează specificul ansamblului de particularități (proiectul, materia primă, specificul tehnologiei fabricării, componentele chimice principale, nuanțele proprietăților de consum: culoarea, aroma-buchetul, gustul etc.) ale fiecărui vin. Vinurile de soi poartă denumirea soiului de struguri din care au fost fabricate (Aligote, Chardonnay, Sauvignon, Cabernet-Sauvignon, Merlot, Saperavi etc.), iar vinurile din amestec de struguri (de cupaj, de sepaj) au denumirea convențională (Onești, Codru, Negru de Purcari, Romanești, Joc, Trifești etc.).

Varietatea este nivelul cel mai de jos sau unitatea de bază a clasificării ierarhice propuse.

CONCLUZII: este propusă clasificarea ierarhică a vinurilor de struguri perfecționată și actualizată în contextul legislației naționale modificate. Clasificarea propusă este consecutivă și memorizabilă, poate fi utilizată atât în scopuri didactice, cât și în practica economică în sferile producerii și circulației, precum și în efectuarea managementului sortimentului comercial de vinuri.

BIBLIOGRAFIE

1. Legea Republicii Moldova nr. 57-XVI din 10.03.2006 „Legea viei și vinului”, cu modificările ulterioare. - Monitorul oficial al R.M. nr. 75-78 din 19.05.2006.- art. 314.
2. Legea Republicii Moldova nr. 262 din 16.11.2012 “Pentru modificarea și completarea unor acte legislative”, art. III. – Monitorul oficial al R.M. nr. 6-9 din 11.01.2013. - art. 30.
3. Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 356 din 11 iunie 2015 „ Cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Organizarea pieței vitivinicole”. - Monitorul oficial al R.M. nr. 150-159 din 19.06.2015.-art. 399.
4. Calmăș V., Fedorciucova S., Handrabura A. Merceologia produselor gustative și de cofetărie /Note de curs. – Chișinău: ASEM, 2012.- 331 p.
5. Cozub Gh., Rusu E. Producerea vinurilor în Moldova. – Chișinău: Litera, 1996.- 192 p. ISBN 9975-90400-9.
6. Maleca T. Perfecționarea clasificării ierarhice a vinurilor de struguri//Realizări și tendințe în implementarea mecanismelor economiei concurențiale: Simp. științ. intern., 22-23 aprilie 1999, Ghișinău: Materiale și sinteze: Vol.1 /MOLDCOOP, UCCM, Univ. „George Bacovia”, România. – Gh.: UCCM, 2000.- P. 3-9. ISBN 978-9975-4128-0-3.
7. Maleca T. Caracteristici ale sortimentului comercial: nominalizări, definiții, indici și modul determinării lor// Analele științifice ale Universității Cooperatist - Comerciale din Moldova, Moldcoop.- Chișinău: UCCM,2012, vol.X.-P.122-129. ISBN 978-9975-4316-2-0.
8. Standarde:
- 8.1. SM 117:2007 Vinuri de struguri și vinuri materie primă de struguri tratate. Condiții tehnice generale. - Ch.: Moldova-Standard, 2007.- 25 p.

- 8.2. SM 154:2007 Vinuri de struguri speciale efervescente spumante. Condiții tehnice. - Gh.: Moldova-Standard, 2007.- 24 p.
- 8.3. SM 278:2010 Vinuri de struguri speciale efervescente spumoase, perlante, petiante. Condiții tehnice generale. - Ch.: INSM, 2010.- 33 p.
- 8.4. SM 71:1994 Vinuri de struguri și produse vinicole. Terminologie. - Ch.: Departamentul Moldovastandard, 1996.-33 p.
- 8.5. SM 84:2015 Struguri proaspeți destinați prelucrării industriale. Specialități. – Ch.: TNS, 2016.- 33 p.
- 8.6. SM 117:1996 Vinuri de struguri și vinuri materie primă de struguri tratate. Condiții tehnice generale. - Ch.: Departamentul Moldovastandard, 1996.- 40 p.
- 8.7. ГОСТ 7208-93 Вина виноградные и виноматериалы виноградные обработанные. Общие технические условия.- Минск: Межгосударственный совет по стандартизации, метрологии и сертификации; ИПК Издательство стандартов, 2000.- 8 с.