

ACTUALIZAREA CLASIFICĂRII IERARHICE A VINURILOR DE STRUGURI ÎN CONTEXTUL CERINTELOR MANAGEMENTULUI SORTIMENTULUI COMERCIAL

Tudor MALECA, Conf. univ., Dr.
Universitatea Cooperatist-Comercială din Moldova
E-mail: tmaleca@uccm.md

JEL classification: M10, M30

Abstract

To fully satisfy the needs of consumers and the demand of buyers for wine, it is necessary to ensure a permanent concordance between the structure of commercial assortment of wines and buyers' demand structure. This concordance can only be achieved within the complex system of management of commercial assortment of consumer goods, including wines, which supposes a practicable hierarchical classification of consumer goods, including grape wine. The multiple changes made in the last years in the legislative and normative-technical regulations in force in the Republic of Moldova, have disordered the classification of grape wines. Investigations are directed towards systematizing and updating the hierarchical classification of grape wines in the context of modifications in national normative-technical legislation and regulations in the field of grape wines. As a result of investigations carried out it was developed and is presented, including schematically, in the given work hierarchical classification of grape wines, which includes 10 levels (in descent: class, subclass, section, category, subcategory, group, subgroup, type, subtype, variety).

***Keywords:** grape wines; hierarchical classification of grape wines; still wines (line): natural, special, current consumption, quality; effervescent wines: sparkling (champagne), semi-sparkling, "petillant" wine, pearl wines, classic, original; wine classification levels: class, subclass, section, category, subcategory, group, subgroup, type, subtype, variety*

1. Introducere

Nivelul satisfacerii necesităților consumatorilor și cererii cumpărătorilor depinde, în fond, de sortimentul comercial și calitatea mărfurilor de consum oferite de rețeaua comerțului en-detail. Structura sortimentului comercial de mărfuri de consum și structura cererii cumpărătorilor de mărfuri de consum trebuie să fie permanent concordante reciproc.

Asigurarea concordanței permanente pe piața de consum a ofertei de mărfuri de consum și cererii cumpărătorilor poate fi realizată doar în cadrul sistemului complex de management a sortimentului comercial de mărfuri de consum. Este stabilit că managementul sortimentului comercial de mărfuri de consum se efectuează la nivel de grupe, subgrupe, tipuri, subtipuri și varietăți de mărfuri [11 p. 123-128], ceea ce presupune dispunerea de o clasificare clară ierarhică a liniilor de mărfuri.

Printre produsele frecvent solicitate de cumpărători în rețeaua de comerț en-detail sunt și vinurile de struguri, sortimentul comercial al cărora este foarte complicat.

2. Gradul de investigare a problemei la momentul actual, scopul cercetării

Multiplele modificări operate în ultimii ani în Legea viei și vinului nr. 57-XVI din 10 martie 2006 [1], în deosebi prin legile nr. 280-XVI din 14 decembrie 2007 și nr. 262 din 16 noiembrie 2012 [2; 3], noua redacție a Reglementării tehnice „Organizarea pieței vitivinicole”, aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 356 din 11 iunie 2015 [4], și noile redacții ale standardelor SM 117:2007 [12.1.], SM 118:2007 [12.2.] și SM 154:2007 [12.3.], aprobate prin hotărârea organismului național de standardizare (Moldova-Standard) nr. 2131 din 21.06.2007, precum și noul standard SM 278:2010 [12.4.], aprobat prin hotărârea Institutului Național de Standardizare din Republica Moldova (INSM) nr. 352 din 18.05.2010, au dezordonat complet clasificarea 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. Așa, în articolul 13 din Legea viei și vinului [1] și în punctele 33 și 34 din Reglementarea tehnică „Organizarea pieței vitivinicole” [4] termenul „categorie” este utilizat pentru a distinge linia de produse vitivinicole, (art. 13 „Legea viei și vinului”, articolul 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; 4],

iar în punctele 35 și 38 [subpunctele 1); 2) litera b); 6) litera d)] din Reglementarea tehnică în cauză [4], în anexa 4 “Cerințe specifice pentru categoriile de vinuri” la Reglementarea tehnică menționată [4] termenul „categorie” este utilizat pentru a distinge vinurile.

Clasificarea vinurilor, modificată în ultimii ani și prezentată în legislația și documentele normativ-tehnice [4; 12.1-12.4] 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 [9, p. 10-11; 12.7-12.8], nu are o structură consecutivă și clară ca clasificarea ierarhică propusă anterior [10] și practic nu poate fi utilizată în managementul sortimentului, în analiza și la calcularea coeficienților anvergurii, lungimii, lățimii, profunzimii etc. [11, p. 123-128] ai sortimentului comercial al vinurilor.

Scopul investigației date este de a sistematiza și actualiza clasificarea ierarhică a vinurilor de struguri în contextul noilor modificări în actele legislative și normativ-tehnice în vigoare în Republica Moldova în domeniul vinificației [1-4; 12.1-12.5], ținând cont și de conceptele clasificării vinurilor de struguri, noțiunile și terminii utilizați în actele normative actuale și anterioare [5-7; 12.7-12.9], precum și în literatura de specialitate [8-11].

3. Metode și materiale aplicate

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 [1-4; 12.1-12.5].

4. Rezultate și discuții

Ținând cont de faptul că în actele normative în vigoare [1; 4] termenul „categorie” este utilizat diferit, pentru a exclude confuziile stabilim, că vinurile sunt o sublinie de produse vitivinicole, dar nu categorii, iar clasificarea lor are mai multe nivele.

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 [1-4; 12.1-12.5] și anterioare [5-7; 12.7-12.9], în literatura de specialitate [8-11], 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.

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. Nivelele de clasificare sunt în interconexiune reciprocă.

Clasificarea generală, propusă pentru sublinia „vinuri” din linia de produse vitivinicole include zece nivele ierarhice, și anume (în descendență):

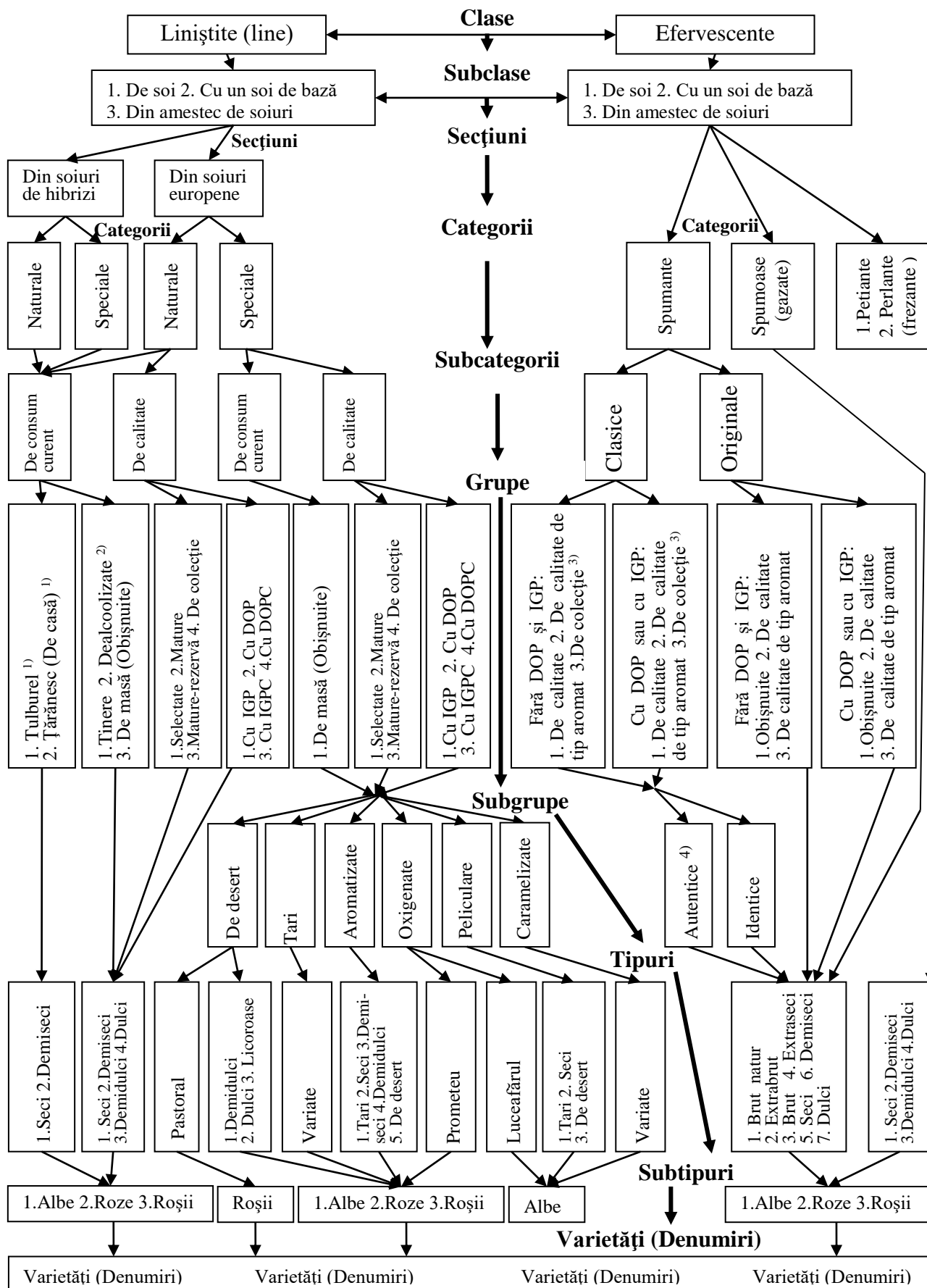
I – **clasă** – caracterizează prezența în vin a dioxidului de carbon, care este criteriul de distingere a vinurilor în clase. În funcție de prezența CO₂ în vinuri, ele se împart în două clase:

- 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;

II – **subclasă** – caracterizează componența sortimentală de soiuri de struguri a materiei prime, care este criteriul divizării claselor de vin în subclase. 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, care să corespundă soiului respectiv după specia botanică și culoarea 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*];

* - în redacția inițială



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

Figura 1. Clasificarea ierarhică a vinurilor de struguri (în redacție actualizată)

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

IV – **categorie** – caracterizează gradul de naturalitate și proveniența alcoolului etilic sau a dioxidului de carbon, ce se conțin în vinuri, care sunt semne de divizare în categorii a secțiilor (subclaselor) de vinuri. În funcție de proveniența alcoolului etilic, vinurile liniștite (line) 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,

iar vinurile efervescente sunt divizate în funcție de originea dioxidului de carbon în 4 categorii, și anume:

- 1) *spumante* – sunt autosaturate cu dioxid de carbon exclusiv de origine endogenă, obținut prin fermentația alcoolică secundară a vinurilor brute, în care în prealabil este introdusă licoarea de tiraj (soluție de zahar), la sticlă, în rezervoare sau în sisteme de rezervoare, care dezvoltă în sticlele în care sunt îmbuteliate ca produse finite o presiune de cel puțin 3,0 bari la temperatura de 20°C, cu concentrația alcoolică dobândită de cel puțin 6% în volum și concentrația alcoolică totală de cel puțin 9,5% în volum;
- 2) *petiante* - sunt autosaturate cu dioxid de carbon de origine endogenă, obținut prin fermentația malo-lactică sau fermentația alcoolică a zahărului remanent, care dezvoltă în sticlele în care sunt îmbuteliate ca produse finite o presiune cuprinsă între 1,0 și 2,5 bari la temperatura de 20°C, cu concentrație alcoolică dobândită de cel puțin 7% în volume și concentrație alcoolică totală de cel puțin 9% în volume;
- 3) *perlante (frizante)* - sunt saturate cu dioxid de carbon de origine, total sau parțial, exogenă care dezvoltă în sticlele în care sunt îmbuteliate ca produse finite o presiune cuprinsă între 1,0 și 2,5 bari la temperatura de 20°C, cu concentrația alcoolică dobândită de cel puțin 7% în volume și concentrația alcoolică totală de cel puțin 9% în volume;
- 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, care dezvoltă în sticlele în care sunt îmbuteliate ca produs finit o presiune de cel puțin 3,0 bari la temperatura de 20°C, cu concentrația alcoolică totală de cel puțin 9% în volume;

V – **subcategorie** – caracterizează gradul de calitate a vinului, care este criteriu de divizare a categoriilor vinurilor în subcategorii.

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 dintr-un soi sau mai multe soiuri europene de struguri prin vinificarea conform tehnologiei generale și comercializate fără maturare;
- 2) *de calitate* – sunt obținute dintr-un soi sau mai multe soiuri europene de struguri cu însușiri calitative superioare prin vinificare conform tehnologiilor cu operațiuni tehnologice

specifice cu maturare și proprietăți calitative înalte, cu o concentrație alcoolică totală de cel puțin 10,0% în volume, în cazul vinurilor albe, și de 10,5% în volume, în cazul vinurilor roz și roșii, iar 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, în care în prealabil sunt introduse licoarea de tiraj (soluție de zahar) și cultura de levuri (drojdii) selecționate, cu învechire ulterioară la sticlă de cel puțin 9 luni;
- 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, în care în prealabil sunt introduse licoarea de tiraj (soluție de zahar) și cultura de levuri (drojdii) selecționate.

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. Aceste semne (durata maturării, apartenența geografică, originea) sunt criteriile de divizare a subcategoriilor de vinuri în grupe.

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 de consum curent în curs de desăvârșire a fermentației alcoolice, ne separat de drojdie, pus în consum în anul de recoltă a strugurilor;

- vinul *țărănesc (de casă)* este vin de consum curent 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 de consum curent îmbuteliate și comercializate în anul de recoltă a strugurilor;

- vinuri *dealcoolizate* sunt vinuri de consum curent obținute din vinuri naturale prin eliminarea alcoolului etilic prin procedee autorizate;

- vinuri *de masă (obișnuite)* sunt vinuri de consum curent cu o concentrație alcoolică totală de cel puțin 9% în volume, puse în consum în anul ce urmează anului de recoltă a strugurilor.

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) sau *cu IGR* (cu indicație geografică recunoscută); 6) *mature cu IGP* sau *cu IGR*; 7) *mature-rezervă cu IGP* sau *cu IGR*; 8) *cu IGP* sau *IGR de colecție*; 9) *selectate cu DOP* (cu denumire de origine protejată) sau *cu DOC* (cu denumire de origine controlată); 10) *mature cu DOP* sau *cu DOC*; 11) *mature-rezervă cu DOP* sau *cu DOC*; 12) *cu DOP* sau *cu DOC 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;

- *mature-rezervă* sunt vinurile de calitate maturate în recipiente tehnologice înainte de îmbuteliere până la obținerea nuanțelor de maturare bine pronunțate, dar 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.

- Vinurile *cu indicație geografică protejată (cu IGP)* sau *cu indicație geografică recunoscută (cu IGR)* 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 ce pot fi atribuite acestei indicații geografice 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)* sau *cu denumire de origine controlată (cu DOC)* sunt vinuri de calitate obținute din struguri de soiuri autorizate, recoltați în dintr-o regiune (dint-un plai sau centru) delimitată ale arealului vitivinicol autohton, care posedă calități gustative excepționale distinctive locului de proveniență, având o concentrație alcoolică naturală de cel puțin 10,0% sau respectiv 11,0 în volume, în cazul vinurilor naturale albe și roz, și de 10,5% sau respectiv 11,5% în volume, în cazul vinurilor naturale roșii, iar cele *selectate cu DOP* sau *cu DOC* vor avea o concentrație alcoolică naturală de cel puțin 12,0% în volume.

Se disting în grupe și vinurile efervescente spumante atât de subcategoria clasice, cât și de subcategoria originale.

Așa, în funcție de specificul soiurilor și arealul cultivării strugurilor, din care sunt obținute vinurile, de calitate 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*.

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

- *Spumante de calitate* sunt vinuri efervescente clasice sau originale, obținute prin fermentarea alcoolică primară sau secundară, respectiv în sticle (butelii) sau în rezervoare a mustului de struguri proaspăt sau a vinurilor materie primă pentru vinuri spumante cu concentrația alcoolică totală de cel puțin 9 % în volume, care, la deschiderea recipientului, degajă dioxid de carbon provenit exclusiv din fermentare, care, conservat la o temperatură de 20°C în recipiente închise, prezintă o suprapresiune de cel puțin 3,5 bari, și au o concentrație alcoolică dobândită, inclusiv alcoolul conținut în licoarea de expediție eventual adăugată, de cel puțin 10,0% în volume;

- *spumante de calitate de tip aromat* sunt vinurile efervescente clasice sau originale, obținute numai prin utilizarea exclusivă a mustului de struguri proaspăt sau a mustului de struguri parțial fermentat, care provin din anumite soiuri de struguri de vinificație (din soiurile din grupele Muscat și Traminer de specia *Vitis vinifera* și din soiurile: Feteasca regală, Floricica, Viorica, Legenda) [4; 12.6], care, la deschiderea recipientului, degajă dioxid de carbon provenit exclusiv din fermentare, care, conservat la o temperatură de 20°C în recipiente închise, prezintă o suprapresiune de cel puțin 3 bari, și au o concentrație alcoolică dobândită de cel puțin 6 % în volume, iar concentrația alcoolică totală trebuie să fie de cel puțin 10% în volume;

- *spumante de colecție* sunt vinurile efervescente 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 în rezervoare sau sisteme de rezervoare ermetice respectiv a mustului de struguri proaspăt sau a vinurilor materie primă pentru vinuri spumante cu concentrația alcoolică totală de cel puțin 8,5% în volume, care, la deschiderea recipientului, degajă dioxid de carbon provenit exclusiv din fermentare, care, conservat la o temperatură de 20°C în recipiente închise, prezintă o suprapresiune de cel puțin 3 bari și au o concentrație alcoolică dobândită, inclusiv alcoolul conținut în licoarea de expediție eventual adăugată, de cel puțin 9,5 % în volume.

Atribuirea vinurilor spumante a IGP (IGR) sau a DOP (DOR) este efectuată cu respectarea aceluiași cerințe și în aceleași condiții ca și vinurilor line (liniștite).

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

VII – **subgrupa** – caracterizează specificul tratării tehnologice și alcoolizării vinurilor, specificul și condițiile desfășurării procedurilor tehnologice autorizate care sunt semne (criterii) de divizare a grupelor de vinuri în subgrupe. Se disting în subgrupe doar vinurile liniștite (line) speciale din soiuri europene de struguri. Așa, în funcție de modul și momentul alcoolizării și de specificul tehnologiei tratării vinurilor brute prin procedee tehnologice autorizate vinurile speciale se disting în 6 subgrupe:

- 1) *de desert* – vinuri speciale obținute cu adaos de alcool etilic rectificat de struguri (de origine viticolă) la etapa timpurie a fermentației mustului de struguri, cu utilizarea de componente speciali și de procedee tehnologice autorizate, 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 speciale obținute cu adaos de alcool etilic rectificat de struguri (de origine viticolă) la etapa târzie a fermentației mustului de struguri, cu utilizarea de componente speciali și de procedee tehnologice autorizate, cu concentrația alcoolică totală de 17,0-22,0% în volume, inclusiv concentrația alcoolică naturală de cel puțin 3% în volume;

- 3) *aromatizate* – vinuri speciale preparate prin cupajarea vinurilor naturale brute, vinurilor naturale tratate și musturilor de struguri proaspeți oprite din fermentație prin adaosul de alcool (miste) (ponderea vinurilor brute, tratate și musturilor - mistele trebuie să reprezinte cel puțin 75% din volumul total), cu alcool etilic rectificat de struguri (de origine viticolă), macerat pe substraturi vegetale aromatice (plante admise de legislația în vigoare, inclusiv plante de pelin), sau aromatizate cu ajutorul substanțelor aromatice, extrase din plante admise de legislația în vigoare, și produselor autorizate, în modul stabilit, la care pot fi adăugați mustul de struguri proaspăt sau parțial fermentat, zaharoză sau alți componenți ce conțin zaharoză, distilat de vin, alte vinuri speciale, coloranți autorizați, în modul stabilit etc., au o concentrație alcoolică dobândită de la 14,5% în volume până la 22,0% în volume și o concentrație alcoolică totală de cel puțin 17,5% în volume;
- 4) *oxigenate* – vinuri speciale obținute cu adaos de alcool etilic rectificat de struguri (de origine viticolă) la etapa târzie a fermentației mustului de struguri, cu utilizarea de componenți speciali și de procedee tehnologice autorizate, inclusiv tratarea termică 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 speciale obținute prin maturarea biologică aerobă (xeresare sau 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 aldehydelor, după ce vinurile obținute sunt tratate cu utilizarea de componenți speciali, inclusiv de cupaj, și de procedee tehnologice autorizate, au concentrația alcoolică totală de la 14% în volume până la 20% în volume;
- 6) *caramelizate* – vinuri speciale obținute prin cupajarea vinurilor albe alcoolizate, prin adaos de alcool etilic rectificat de struguri (de origine vitivinicolă), inclusiv alcool obținut prin distilarea vinului brut din struguri stafidiți, la etapa târzie a fermentației mustului de struguri, cu must de struguri alb concentrat caramelizat (tratată termic la temperatura de 45-50°C timp de 6 luni și, ca urmare, conține substanțe caramelizate și melanoidine) [9], au culoarea chilimbarie închisă, buchetul lor posedă nuanțe de rășină și rom, iar gustul – de nuci prăjite și de coajă de pâine de seară; 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 spumante 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* (champagne sau șampane) - sunt obținute din soiurile clasice (inițiale) de struguri pentru vinurile spumante (Chardonnay și grupul Pinot) și soiurile tradiționale de struguri pentru vinurile spumante cu însușiri echivalente celor inițiale (Aligote, Reising de Rhin, Sauvignon, Feteasca albă, Cabernet Sauvignon) [9, p. 165; 12.8];
- b) *identice* (alternative) – sunt obținute din alte soiuri (amestec de soiuri) autorizate de struguri;

VIII – **tip** – caracterizează conținutul zaharului în vinuri, particularitățile tratării termice, oxigenării etc., care sunt criteriile de divizare a vinurilor de struguri în tipuri. 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*; 4]:

- 1) *seci* – obținute prin fermentația alcoolică completă a mustului de struguri, au concentrația în masă a zaharurilor, exprimată în grame de zahăr reducător de cel mult 4 g/dm^3 sau de cel mult 9 g/dm^3 , cu condiția ca aciditatea totală, exprimată în grame de acid tartric să nu fie cu mai mult de 2 g/dm^3 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 must concentrat, ori prin utilizarea altor procedee tehnologice autorizate, au concentrația în masă a zaharurilor, exprimată în grame de zahăr reducător pe decimetru cub, care depășește valoarea maximă stabilită pentru vinurile seci, dar este de cel mult 12 g/dm^3 sau este de cel mult 18 g/dm^3 , cu condiția ca aciditatea totală, exprimată în grame de 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, exprimată în grame de zahăr reducător pe decimetru cub, care este 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, dar au concentrația în masă a zaharurilor, exprimată în grame de zahăr reducător, de cel puțin 45 g/dm^3 ;

- vinurile speciale de desert sunt fabricate de tipurile:

- 1) *Pastoral* [9] – este obținut din vinuri brute din struguri cu culoarea bine pronunțată întunecată (Cabernet Sauvignon, Saperavi, Bastardo de Magaraci), îmbogățite cu componente fenolice și extractive prin aplicarea încălzirii până la $60-75^\circ\text{C}$ și alcoolizării boștinei, are concentrația în masă a zaharurilor, exprimată în grame de zahăr reducător, de cel puțin 200 g/dm^3 , o densitate sporită, gust plin, armonios și catifelat, cu nuanțe de ciocolată și prune uscate, aromă specifică;
- 2) *demidulci* [1*; 4] – au concentrația în masă a zaharurilor, exprimată în grame de zahăr reducător, de la 12 g/dm^3 până la 45 g/dm^3 ;
- 3) *dulci* [1*; 4] – au concentrația în masă a zaharurilor, exprimată în grame de zahăr reducător, de cel puțin 45 g/dm^3 ;
- 4) *licoroase* [1*; 4] – sunt obținute din must de struguri parțial fermentat, din vin brut sau din must de struguri parțial fermentat în amestec cu vin brut cu adăugarea a alcoolului etilic de origine vitivinicolă rectificat, inclusiv a alcoolului obținut prin distilarea vinurilor din struguri stafidiți, a distilatului de vin sau de vin din struguri stafidiți, iar dacă este cazul, cu adăugarea a mustului de struguri concentrat, a amestecului din alcool etilic de origine vitivinicolă rectificat, inclusiv din vin din struguri stafidiți, și distilat de vin, inclusiv din vin din struguri stafidiți, cu must de struguri parțial fermentat și cu must de struguri proaspăt; au o concentrație alcoolică naturală inițială de cel puțin 1,2% în volume, o concentrație alcoolică dobândită de la 15,0% în volume până la 22,0% în volume și o concentrație alcoolică totală de cel puțin 17,5% în volume, iar concentrația în masă a zaharurilor, exprimată în grame de zahăr reducător, – 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 [12.1], variază de la 15 g/dm³ până la 120 g/dm³;

- vinurile speciale aromatizate sunt fabricate de tipurile [1* ; 4; 12.1]:

- 1) *tari* – au concentrația în masă a zaharurilor, exprimată în grame de zahăr reducător, de la 30,0 g/dm³ până la 130 g/dm³ [12.1];
- 2) *seci* – au concentrația în masă a zaharurilor, exprimată în grame de zahăr reducător, de 30-50 g/dm³[12.1];
- 3) *demisecci* – au concentrația în masă a zaharurilor, exprimată în grame de zahăr reducător, de 50,1-90,1 g/dm³[12.1];
- 4) *demidulci* – au concentrația în masă a zaharurilor, exprimată în grame de zahăr reducător, de 90,1-130 g/dm³[12.1];
- 5) *de desert* – au concentrația în masă a zaharurilor, exprimată în grame de zahăr reducător, de minimum 135 g/dm³ [12.1];

- vinurile speciale oxigenate (tratate termic cu acces de oxigen în doze mici sau în doze excesive) sunt fabricate de 2 tipuri [9; 12.7]:

- 1) *tratate termic cu acces de oxigen în doze mici (Prometeu)* [9] – sunt vinuri obținute prin portweinizarea (tratarea termică timp de 50 zile la temperatura de 45-60°C, cu acces de oxigen în doze mici, și asimilarea a 45-60 mg/dm³ de oxigen) vinurilor brute, care în prealabil sunt alcoolizate prin adăugarea alcoolului etilic rectificat de struguri (de origine viticolă) și respectiv pregătite [9], cu utilizarea de componente speciali și de procedee tehnologice autorizate; au concentrația alcoolică totală de 17-20% în volume și concentrația în masă a zaharurilor, exprimată în grame de zahăr reducător, de 30-120 g/dm³ [12.7];
- 2) *tratate termic cu acces de oxigen în doze excesive (Luceafărul)* [9]– sunt vinuri obținute prin maderizarea (tratarea termică timp de 45-60 zile la temperatura de 60-65°C, cu acces de oxigen în doze excesive, și asimilarea a 350-500 mg/dm³ de oxigen) vinurilor brute, care în prealabil sunt alcoolizate prin adăugarea alcoolului etilic rectificat de struguri (de origine viticolă) și respectiv pregătite [9], cu utilizarea de componente speciali și de procedee tehnologice autorizate; au concentrația alcoolică totală de 18-20% în volume și concentrația în masă a zaharurilor, exprimată în grame de zahăr reducător, de 15-60 g/dm³ [12.7];

- vinurile speciale peliculare sunt fabricate de tipurile [1* ; 4;12.1]:

- 1) *tari* – au concentrația în masă a zaharurilor, exprimată în grame de zahăr reducător, de 8-50 g/dm³ și concentrația alcoolică totală de 17-20% în volume [12.1];
- 2) *seci* - au concentrația în masă a zaharurilor, exprimată în grame de zahăr reducător, de cel mult 3 g/dm³ și concentrația alcoolică totală de 14-16% în volume [12.1];
- 3) *de desert* – au concentrația în masă a zaharurilor, exprimată în grame de zahăr reducător, de 90-200 g/dm³ și concentrația alcoolică totală de 17-19% în volume [12.1];

- vinurile efervescente spumante și spumoase, în funcție de concentrația în masă a zaharurilor, exprimată în grame de zahăr reducător pe decimetru cub, se disting în următoarele tipuri [4, anexa 1, pct. 38 alin. 2a, p. 10; pct. 148 alin. 4a, p. 41-42] :

- 1) *brut natur* – au concentrația în masă a zaharurilor, exprimată în grame de zahăr reducător, de cel mult 3 g/dm³. 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, exprimată în grame de zahăr reducător, cuprinsă între 0 și 6 g/dm³;
- 3) *brut* – au concentrația în masă a zaharurilor, exprimată în grame de zahăr reducător, de cel mult 12 g/dm³;
- 4) *extraseci* – au concentrația în masă a zaharurilor, exprimată în grame de zahăr reducător, cuprinsă între 12 și 17 g/dm³;
- 5) *seci* – au concentrația în masă a zaharurilor, exprimată în grame de zahăr reducător, cuprinsă între 17 și 32 g/dm³;
- 6) *demiseci* – au concentrația în masă a zaharurilor, exprimată în grame de zahăr reducător, cuprinsă între 32 și 50 g/dm³;
- 7) *dulci* – concentrația în masă a zaharurilor, exprimată în grame de zahăr reducător, de cel puțin 50 g/dm³;

- vinurile efervescente petiante și perlante (frizante) pot fi de urătoarele tipuri [4] cu concentrația în masă a zaharurilor, exprimată în grame de zahăr reducător pe decimetru cub, după cum urmează [4, anexa 1, pct. 38 alin. 2b, p. 10; pct. 148 alin. 4b, p. 42]:

- 1) *seci* – de cel mult 4 g/dm³ sau de cel mult 9 g/dm³, cu condiția ca aciditatea totală, exprimată în grame de acid tartric pe decimetru cub, să nu fie mai mult de 2 g/dm³ sub concentrația în masă a zahărului rezidual;
- 2) *demiseci* – cu concentrația în masă a zaharurilor ce depășește valoarea maximă stabilită pentru sec, dar este de cel mult 12 g/dm³ sau de cel mult 18 g/dm³, cu condiția ca aciditatea totală, exprimată în grame de acid tartric pe decimetru cub, să nu fie mai mult de 10 g/dm³ sub concentrația în masă a zahărului rezidual;
- 3) *demidulci* – cu concentrația în masă a zaharurilor mai mare decât valoarea maximă stabilită pentru demisec, dar este de cel mult 45 g/dm³;
- 4) *dulci* – concentrația în masă a zaharurilor este de cel puțin 45 g/dm³;

IX – **subtip** – caracterizează culoarea vinului, care este criteriu de distingere a vinurilor în subtipuri. 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 sucul bobitei este incolor (prin tehnologia pentru vinuri albe);
- 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 boabe (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* pot fi 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 (denumirea) este nivelul cel mai de jos sau unitatea de bază a clasificării ierarhice propuse.

5. Concluzii

În încheiere constatăm că este elaborată și propusă de către autor clasificarea ierarhică a vinurilor de struguri perfecționată și actualizată în contextul legislației naționale în vigoare și cerințelor managementului sortimentului comercial. Această clasificare a vinurilor de struguri este consecutivă și memorizabilă, poate fi utilizată atât în scopuri didactice ca clasificare merceologo-didactică, cât și în practica economică în sferile producerii și circulației, precum și în efectuarea managementului sortimentului comercial de vinuri.

REFERINȚE

1. Legea Republicii Moldova nr. 57-XVI din 10.03.2006 „Legea viei și vinului”, cu modificările ulterioare. Monitorul oficial al Republicii Moldova nr. 75-78 din 19.05.2006. - art. 314.
2. Legea Republicii Moldova nr. 280-XVI din 14.12.2007 „Pentru modificarea și completarea unor acte legislative”, art. LXIV. Monitorul oficial al Republicii Moldova nr. 94-96 din 30.05.2008. - art. 349.
3. Legea Republicii Moldova nr. 262 din 16.11.2012 „Pentru modificarea și completarea unor acte legislative”, art. III. Monitorul oficial al Republicii Moldova nr. 6-9 din 11.01.2013. - art. 30.
4. Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 356 din 11 iunie 2015 „Cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Organizarea pieței vitivinicole”. Monitorul oficial al Republicii Moldova nr. 150-159 din 19.06.2015. - art. 399.
5. Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 356 din 11.05.2009 „Pentru aprobarea Reglementării tehnice „Sistemul de organizare a pieței vitivinicole și trasabilitatea produselor”. Monitorul oficial al Republicii Moldova nr. 92-93 din 15.05.2009. - art. 408.
6. Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 22 din 10.01.2002 „Despre aprobarea Codului privind activitatea practică a vinificatorului”. Monitorul oficial al Republicii Moldova nr. 11-12 din 17.01.2002. - art. 88.
7. Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 242 din 19 aprilie 1995 „Despre Normele tehnice privind pepinieritul viticol, viticultura și vinificația”. Monitorul oficial al Republicii Moldova nr. 27 din 18.05.1995. - art. 212.
8. CALMĂȘ, V., FEDORCIUCOVA, S., HANDRABURA, A. Merceologia produselor gustative și de cofetărie. Note de curs. – Chișinău: ASEM, 2012. 331 p.
9. COZUB, Gh., RUSU, E. Producerea vinurilor în Moldova. – Chișinău: Litera, 1996.- 192 p. ISBN 9975-90400-9.
10. MALECA, T. Perfecționarea clasificării ierarhice a vinurilor de struguri/Realizări și tendințe în implementarea mecanismelor economiei concurențiale: Simp. științ. internațional, 22-23 aprilie 1999, Chișinău: Materiale și sinteze: Vol. 1/MOLDCOOP, UCCM, Univ. „George Bacovia”, România. – Ch.: UCCM, 2000. pp. 3-9. ISBN 978-9975-4128-0-3.
11. 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. pp. 122-129. ISBN 978-9975-4316-2-0.
12. Standarde:
 - 12.1. SM 117:2007 Vinuri de struguri și vinuri materie primă de struguri tratate. Condiții tehnice generale. - Ch.: Moldova-Standard, 2007. 25 p.
 - 12.2. SM 118:2007 Vinuri de struguri. Ambalare, etichetare și marcă. - Ch.: Moldova-Standard, 2007. 14 p.
 - 12.3. SM 154:2007 Vinuri de struguri speciale efervescente spumante. Condiții tehnice. - Ch.: Moldova-Standard, 2007. 24 p.
 - 12.4. SM 278:2010 Vinuri de struguri speciale efervescente spumoase, perlante, petiante. Condiții tehnice generale. - Ch.: INSM, 2010. 33 p.
 - 12.5. SM 71:1994 Vinuri de struguri și produse vinicole. Terminologie. - Ch.: Departamentul Moldovastandard, 1996. 33 p.
 - 12.6. SM 84:2015 Struguri proaspeți destinați prelucrării industriale. Specialități. – Ch.: TNS, 2016. 33 p.

- 12.7. SM 117:1996 Vinuri de struguri și vinuri materie primă de struguri tratate. Condiții tehnice generale. - Ch.: Departamentul Moldovastandard, 1996. 40 p.
- 12.8. SM 154:1997 Vinuri de struguri speciale efervescente spumante. Condiții tehnice. - Ch.: Departamentul Moldovastandard, 1997. 28 p.
- 12.9. 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.

Rezumat

Pentru a satisface la maximum necesitățile consumatorilor și cererea cumpărătorilor la vinuri, este necesar de a asigura o concordanță permanentă între structura sortimentului comercial al vinurilor și structura cererii cumpărătorilor. Această concordanță poate fi realizată doar în cadrul sistemului complex de management a sortimentului comercial de mărfuri de consum, inclusiv a vinurilor, care presupune o clasificare ierarhică practicabilă a mărfurilor de consum, inclusiv a vinurilor de struguri. Multiplele modificări, efectuate în ultimii ani în actele legislative și normativ-tehnice în vigoare în Republica Moldova, au dezordonat clasificarea vinurilor de struguri.

Investigațiile efectuate sunt direcționate spre a sistematiza și actualiza clasificarea ierarhică a vinurilor de struguri în contextul modificărilor în legislația și actele normativ-tehnice naționale în domeniu vinurilor de struguri. În rezultatul investigațiilor efectuate a fost elaborată și este prezentată, inclusiv schematic, în lucrarea dată clasificarea ierarhică a vinurilor de struguri, care include 10 nivele (în descendență: clasa, subclasa, secțiunea, categoria, subcategoria, grupa, subgrupa, tipul, subtipul, varietatea).

Cuvinte-cheie: vinuri de struguri; clasificarea ierarhică a vinurilor de struguri; vinuri liniștite (line): naturale, speciale, de consum curent, de calitate; vinuri efervescente: spumante, spumoase, petiante, perlante, clasice, originale; nivele de clasificare a vinurilor: clasă, subclasă, secție, categorie, subcategorie, grupă, subgrupă, tip, subtip, varietate

Аннотация

Чтобы максимально удовлетворить потребности потребителей и спрос покупателей на вина, необходимо обеспечить постоянную корреляцию между структурой торгового ассортимента вин и структурой спроса покупателей. Такая корреляция может быть достигнута только в рамках комплексной системы управления торговым ассортиментом потребительских товаров, в том числе ассортиментом вин, что предполагает наличие практической иерархической классификации потребительских товаров, включая виноградных вин. Многочисленные изменения, сделанные в последние годы в законодательных и нормативно-технических актах, действующих в Республике Молдова, запутали классификацию виноградных вин.

Выполненные исследования направлены на систематизацию и актуализацию иерархической классификации виноградных вин в контексте изменений в национальном законодательстве и нормативно-технических актах в области виноградных вин. В результате выполненных исследований была разработана и представлена, в том числе схематично в данной работе, иерархическая классификация виноградных вин, которая включает 10 уровней (в нисходящем порядке: класс, подкласс, секция, категория, подкатегория, группа, подгруппа, тип, подтип, разновидность).

Ключевые слова: виноградные вина; иерархическая классификация виноградных вин; тихие вина: натуральные, специальные, ординарные (текущего потребления), качественные; вина насыщенные двуокисью углерода: игристые (шампанские), шипучие (газированные), искрящиеся, жемчужные, классические, оригинальные; уровни классификации вин: класс, подкласс, секция, категория, подкатегория, группа, подгруппа, тип, подтип, разновидность

The publication is fulfilled within the research Project „Domestic trade and consumer cooperatives development in the context of economic integration of the Republic of Moldova in the European Community” (code 15.817.06.28A).

Received 13.09.2017

Accepted 02.12.2017

Published 20.12.2017