



# MONITORUL OFICIAL

## AL

### ROMÂNIEI

Anul 171 (XV) — Nr. 573

PARTEA I  
LEGI, DECRETE, HOTĂRÂRI ȘI ALTE ACTE

Luni, 11 august 2003

#### SUMAR

<u>Nr.</u>	<u>Pagina</u>	<u>Nr.</u>	<u>Pagina</u>
ACTE ALE ORGANELOR DE SPECIALITATE ALE ADMINISTRAȚIEI PUBLICE CENTRALE			
232/313/130. — Ordin al ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor, al ministrului sănătății și familiei și al președintelui Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor pentru aprobarea normelor cu privire la definirea, descrierea și prezentarea oțetului și a acidului acetic de calitate alimentară.....	2-4	2.625. — Ordin al ministrului culturii și cultelor privind clasarea Cavoului Arizan situat în cimitirul municipiului Roșiori de Vede, str. Stelian Popescu, județul Teleorman.....	13-14
268/441/117. — Ordin al ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor, al ministrului sănătății și familiei și al președintelui Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor pentru aprobarea Normelor privind definirea, descrierea și prezentarea băuturilor spirtoase.....	4-13	2.626. — Ordin al ministrului culturii și cultelor privind clasarea imobilului — Casa memorială Emil Cioran, situat în comuna Rășinari, str. Protopop Emil Cioran nr. 1.092, județul Sibiu.....	14
2.624. — Ordin al ministrului culturii și cultelor privind declararea imobilului situat în orașul Găești, Str. Liniștei nr. 6, județul Dâmbovița.....	13	2.627. — Ordin al ministrului culturii și cultelor privind clasarea Grupului statuar Mihai Viteazul, amplasat în municipiul Sfântu Gheorghe, județul Covasna.....	14
		2.628. — Ordin al ministrului culturii și cultelor privind clasarea imobilului „Palatul Marincu” din municipiul Calafat, Str. 22 Decembrie nr. 6, județul Dolj.....	15
		2.629. — Ordin al ministrului culturii și cultelor privind clasarea parcului Coloanei fără Sfârșit din municipiul Târgu Jiu, județul Gorj.....	15
		2.630. — Ordin al ministrului culturii și cultelor privind clasarea unor părți din imobilul situat în municipiul Ploiești, Aleea Gladiolilor nr. 2, județul Prahova....	15-16

# ACTE ALE ORGANELOR DE SPECIALITATE ALE ADMINISTRAȚIEI PUBLICE CENTRALE

MINISTERUL AGRICULTURII,  
ALIMENTAȚIEI ȘI PĂDURILOR  
Nr. 232 din 26 martie 2003

MINISTERUL SĂNĂȚĂII  
ȘI FAMILIEI  
Nr. 313 din 7 aprilie 2003

AUTORITATEA NAȚIONALĂ PENTRU  
PROTECȚIA CONSUMATORILOR  
Nr. 130 din 11 iulie 2003

## ORDIN

### pentru aprobarea normelor cu privire la definirea, descrierea și prezentarea oțetului și a acidului acetic de calitate alimentară

Având în vedere prevederile art. 34 din Ordonanța de urgență a Guvernului nr. 97/2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, aprobată cu modificări prin Legea nr. 57/2002,

în temeiul Hotărârii Guvernului nr. 362/2002 privind organizarea și funcționarea Ministerului Agriculturii, Alimentației și Pădurilor<sup>1)</sup>, cu modificările și completările ulterioare, al Hotărârii Guvernului nr. 22/2001 privind organizarea și funcționarea Ministerului Sănătății și Familiei<sup>2)</sup>, cu modificările și completările ulterioare, și al Hotărârii Guvernului nr. 166/2001 privind organizarea și funcționarea Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor<sup>3)</sup>, cu modificările ulterioare,

văzând Referatul de aprobare nr. 125.156/18 din 18 martie 2003, întocmit de Direcția generală de implementare, reglementare și de management al resurselor biotehnologice,

**ministrul agriculturii, alimentației și pădurilor, ministrul sănătății și familiei și președintele Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor** emit următorul ordin:

Art. 1. — Se aprobă Norma cu privire la definirea, descrierea și prezentarea oțetului și Norma cu privire la definirea, descrierea și prezentarea acidului acetic de calitate alimentară, prevăzute în anexele nr. 1 și 2 care fac parte integrantă din prezentul ordin.

Art. 2. — Ministerul Agriculturii, Alimentației și Pădurilor, Ministerul Sănătății și Familiei și Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorilor, prin direcțiile generale pentru

agricultură și industrie alimentară județene și a municipiului București\*), prin direcțiile de sănătate publică județene și a municipiului București și, respectiv, prin oficiile județene pentru protecția consumatorilor, vor duce la îndeplinire prevederile prezentului ordin.

Art. 3. — Prezentul ordin va fi publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, și va intra în vigoare în termen de 6 luni de la data publicării.

Ministrul agriculturii, alimentației  
și pădurilor,  
**Ilie Sârbu**

Ministrul sănătății  
și familiei,  
**Daniela Bartos**

Președintele Autorității Naționale  
pentru Protecția Consumatorilor,  
**Rovana Plumb,**  
secretar de stat

<sup>1)</sup> Hotărârea Guvernului nr. 362/2002 a fost abrogată prin Hotărârea Guvernului nr. 739/2003 privind organizarea și funcționarea Ministerului Agriculturii, Pădurilor, Apelor și Mediului, publicată în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 495 din 9 iulie 2003.

<sup>2)</sup> Hotărârea Guvernului nr. 22/2001 a fost abrogată prin Hotărârea Guvernului nr. 743/2003 privind organizarea și funcționarea Ministerului Sănătății, publicată în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 490 din 8 iulie 2003.

<sup>3)</sup> Hotărârea Guvernului nr. 166/2001 a fost abrogată prin Hotărârea Guvernului nr. 755/2003 privind organizarea și funcționarea Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor, publicată în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 490 din 8 iulie 2003.

\*) Conform Hotărârii Guvernului nr. 739/2003, direcțiile generale pentru agricultură și industrie alimentară au devenit direcții pentru agricultură și dezvoltare rurală.

*ANEXA Nr. 1*

## NORMĂ

### cu privire la definirea, descrierea și prezentarea oțetului

#### CAPITOLUL I Dispoziții generale

Art. 1. — Prezenta normă stabilește condițiile privind definirea, descrierea și prezentarea oțetului destinat comercializării pentru consum uman.

Art. 2. — Fabricarea și comercializarea produsului menționat la art. 1 se fac cu respectarea prevederilor prezentei norme.

#### CAPITOLUL II Definiții și descriere

Art. 3. — În sensul prezentei norme, termenii folosiți se definesc după cum urmează:

a) *oțetul* este produsul obținut exclusiv prin procedeul biologic al dublei fermentări, alcoolică și acetică, a lichidelor sau a altor substanțe de origine agricolă;

b) *oțetul din vin* este produsul obținut prin fermentarea acetică a vinului sau a amestecului fermentabil, în care vinul intervine în proporție de minimum 70% în volume;

c) *oțetul din fructe și oțetul din fructe de pădure (fructe mici)* sunt sortimente de oțet obținute din fructe, respectiv fructe de pădure (fructe mici), prin procedeul biologic al fermentației alcoolice și acetice;

d) *oțetul din vin de fructe și oțetul din vin de fructe de pădure (fructe mici)* sunt oțeturile obținute din vin de fructe, respectiv din vin de fructe de pădure (fructe mici), prin procedeul biologic al fermentației acetice;

e) *oțetul din cidru* este oțetul obținut din cidru prin procedeul biologic al fermentației acetice;

f) *oțetul din alcool* este oțetul obținut din alcool etilic rafinat, de fermentație, prin procedeul biologic al fermentației acetice;

g) *oțetul din cereale* este oțetul obținut fără distilare intermediară, prin procedeul definit la lit. a), din cereale al căror amidon a fost zaharificat prin alt procedeu decât cel cu diastazele din malț;

h) *oțetul din malț* este oțetul obținut fără distilare intermediară, din malț, cu sau fără adăugare de cereale al căror amidon a fost zaharificat numai de către diastazele din malț, conform lit. a);

i) *oțetul din malț distilat* este oțetul obținut prin distilarea sub presiune redusă a oțetului din malț, conform lit. h). Acest oțet nu conține decât constituenții volatili ai oțetului din care este obținut;

j) *oțetul condimentat și oțetul aromatizat* sunt sortimentele de oțet obținute conform lit. b)—i), cărora li s-au adăugat plante pentru condimentare, arome și alte ingrediente conform art. 4 alin. (2);

k) alte tipuri de oțet, de exemplu: oțet obținut din zer, oțet obținut din bere, oțet obținut din miere.

Art. 4. — (1) Oțetul poate fi fabricat din una dintre următoarele materii prime (ingrediente):

a) vin, conform reglementărilor în vigoare;

b) fructe sau fructe de pădure (fructe mici), vin din fructe, vin din fructe de pădure (fructe mici), cidru;

c) alcool etilic rafinat, conform SR nr. 14-1998 sau conform Normelor cu privire la definirea, descrierea și prezentarea băuturilor spirtoase, aprobate prin Ordinul ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor, al ministrului sănătății și familiei și al președintelui Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor nr. 268/441/117/2003;

d) cereale, malț, zer și alte produse de origine agricolă care conțin amidon, zaharuri sau amidon și zaharuri.

(2) Alte ingrediente care pot fi utilizate la fabricarea oțetului:

a) zahăr, conform reglementărilor în vigoare;

b) sare, conform reglementărilor în vigoare;

c) miere, conform reglementărilor în vigoare;

d) sucuri de fructe, conform reglementărilor în vigoare;

e) aditivi alimentari, conform reglementărilor în vigoare;

f) arome: aromatizanți naturali și substanțe aromatizante naturale admise de reglementările în vigoare;

g) auxiliari tehnologici:

— substanțe organice: preparate din malț, hidrolizat de amidon, glucoză;

— substanțe anorganice: fosfați și săruri de amoniu;

— agenți pentru limpezire, purificare și filtrare: cei prevăzuți în reglementările în vigoare pentru vin.

(3) Substanțe interzise a fi folosite la fabricarea oțetului:

a) arome artificiale și arome identice naturale, așa cum sunt definite în reglementările în vigoare;

b) arome sau uleiuri eterice artificiale ori naturale de struguri;

c) reziduuri de distilare, reziduuri de fermentare și produsele derivate;

d) extracte din marcuri de toate felurile;

e) acizi de toate tipurile, cu excepția celor naturali conținuți în materiile prime utilizate sau în substanțele a căror adăugare este autorizată.

Art. 5. — Utilizarea coloranților, aromatizanților sau a altor aditivi autorizați la prepararea oțetului se face cu respectarea reglementărilor în vigoare.

Art. 6. — Pentru diluarea sau dizolvarea coloranților, aromatizanților sau a altor aditivi autorizați folosiți la prepararea oțetului se folosește alcool etilic rafinat.

Art. 7. — Oțetul trebuie să îndeplinească următoarele condiții:

a) aciditatea totală a oțetului din vin trebuie să fie de minimum 60 g/1.000 ml, exprimată în acid acetic pur;

b) aciditatea totală a celorlalte sortimente de oțet trebuie să fie de minimum 50 g/1.000 ml, exprimată în acid acetic pur;

c) conținutul în alcool rezidual trebuie să aibă următoarele valori:

— maximum 1,5% v/v pentru oțetul din vin; v/v — fracție volumică;

— maximum 3% v/v pentru oțetul de specialități obținut din oțeturile din vin;

— maximum 0,5% v/v pentru alte tipuri de oțet;

d) caracteristicile organoleptice și fizico-chimice ale oțeturilor trebuie să corespundă specificațiilor tehnice ale producătorilor, de respectarea cărora aceștia rămân răspunzători;

e) nivelul de admisibilitate pentru contaminanți trebuie să fie în conformitate cu reglementările în vigoare.

### CAPITOLUL III

#### Marcare, etichetare

Art. 8. — (1) Etichetarea, prezentarea și publicitatea sortimentelor de oțet se fac cu respectarea reglementărilor în vigoare.

(2) Elemente suplimentare de etichetare:

a) denumirea „Oțet” nu poate fi utilizată decât pentru produsele obținute din materii prime de origine agricolă conform prevederilor art. 3;

b) denumirea „Oțet” nu poate fi utilizată pentru amestecuri de oțet și acid acetic de calitate alimentară;

c) oțetul obținut dintr-o singură materie primă se denumește „oțet de X”, unde „X” reprezintă numele materiei prime utilizate;

d) oțetul obținut din mai multe materii prime se denumește „Oțet de X și Y”, unde „X” și „Y” reprezintă lista completă a materiilor prime utilizate, în ordinea descrescătoare a cantității lor, determinate în momentul introducerii în fabricație;

e) în cazul în care la obținerea oțetului se utilizează unul sau mai multe dintre ingredientele menționate la art. 4 alin. (2), acestea vor fi incluse în denumirea sub care se vinde produsul;

f) sortimentele de oțet cu una sau mai multe arome naturale menționate la art. 4 alin. (2) lit. f) vor avea în denumire mențiunea „aromatizate cu ...”, care se va completa cu numele acestor arome;

g) denumirea „Oțet” poate fi utilizată împreună cu o indicație de origine (cherry, vinegar, aceto di vino Chianti), dacă materia primă utilizată provine din regiunea menționată sau dacă produsul însuși a fost fabricat în regiunea menționată ori a fost obținut conform unui procedeu particular;

h) concentrația acetică a oțetului, corespunzătoare acidității sale totale exprimate în grame la 1.000 ml, trebuie trecută pe etichetă cu mențiunea „... grame/litru (g/l)”.

(3) Oțetul nu trebuie etichetat sau prezentat în așa fel încât consumatorul să fie indus în eroare asupra originii lui, în special atunci când este adăugat drept colorant caramelul (neautorizat pentru oțetul din vin).

(4) Sortimentele de oțet destinate comercializării nu sunt descrise prin asociere cu cuvinte cum ar fi „plăcut“, „tip“, „util“, „fabricat“ sau cu alte indicații similare.

ANEXA Nr. 2

## N O R M A

### cu privire la definirea, descrierea și prezentarea acidului acetic de calitate alimentară

#### CAPITOLUL I

##### Dispoziții generale

Art. 1. — (1) Prezenta normă stabilește definirea, descrierea și prezentarea produsului acid acetic de calitate alimentară.

(2) În sensul prezentei norme, *acidul acetic de calitate alimentară* este produsul fabricat din materii prime de origine neagricolă.

(3) Fabricarea și comercializarea produsului menționat la alin. (2) se fac cu respectarea prevederilor prezentei norme.

#### CAPITOLUL II

##### Descriere

Art. 2. — (1) Acidul acetic glacial (99,8%) luat ca bază la fabricarea produsului acid acetic de calitate alimentară trebuie să îndeplinească următoarele condiții:

- a) masă moleculară relativă: 60,05;
- b) concentrație: cel puțin 99,8%;
- c) proprietăți organoleptice: lichid limpede, incolor, cu miros caracteristic, înțepător;
- d) indice de culoare: cu limita nu mai mare de 5 Hazen (unități de culoare);
- e) punct de fierbere: aproximativ 118°C la presiunea de 760 mm coloană de Hg;
- f) greutate specifică: de la 1,048 până la 1,051;
- g) identificarea acetatului se face într-o soluție 1/3;
- h) punct de solidificare: minimum 16,3°C;
- i) reziduu nevolatil: maximum 50 mg/kg;
- j) acid formic: maximum 500 mg/kg;
- k) substanțe ușor oxidabile: metodă și specificație conform Farmacopeii Europene (1);
- l) zinc: maximum 1 mg/kg;
- m) cupru: maximum 1 mg/kg;
- n) arsen: maximum 1 mg/kg;
- o) plumb: maximum 1 mg/kg;
- p) mercur: maximum 1 mg/kg;

r) metale grele: maximum 5 mg/kg, metodă în conformitate cu Farmacopeea Europeană (2).

(2) Pentru soluțiile apoase valorile trebuie să fie în conformitate cu conținutul lor în acid acetic.

#### CAPITOLUL III

##### Marcare, etichetare

Art. 3. — (1) Etichetarea, prezentarea și publicitatea acidului acetic de calitate alimentară se fac cu respectarea reglementărilor în vigoare.

(2) Elemente suplimentare de etichetare:

a) denumirea „Acid acetic alimentar concentrat“ se va da produselor acid acetic de calitate alimentară cu o concentrație în acid mai mare de 250 g/1.000 ml, respectiv 250 g/l; se va menționa modul de utilizare prin înscrierea proporției de diluție;

b) denumirea „Acid acetic alimentar“ se va da produselor acid acetic de calitate alimentară cu o concentrație în acid cuprinsă între 150 g/l și 250 g/l; se va menționa modul de utilizare prin înscrierea proporției de diluție;

c) denumirea „Acid acetic alimentar diluat“ se va da produselor acid acetic de calitate alimentară cu o concentrație în acid sub 150 g/l; se va menționa modul de utilizare prin înscrierea diluției;

d) conținutul total de acid acetic al produselor, exprimat ca aciditate totală, în g/1.000 ml, trebuie indicat pe etichetă cu mențiunea „... grame/litru(g/l)“;

e) produsele care au un conținut de acid acetic mai mare de 11 g/1.000 ml trebuie marcate cu indicația următoare: „Atenție! A nu se consuma nediluat“;

f) produsele cu un conținut de acid acetic mai mare de 250 g/l trebuie marcate printr-un simbol de pericol;

g) condiții speciale de ambalare: acestea trebuie să fie în conformitate cu regulamentul de transport internațional pentru produse cu un conținut de acid acetic mai mare de 250 g/1.000 ml.

MINISTERUL AGRICULTURII,  
ALIMENTAȚIEI ȘI PĂDURILOR  
Nr. 268 din 10 aprilie 2003

MINISTERUL SĂNĂTĂȚII  
ȘI FAMILIEI  
Nr. 441 din 12 mai 2003

AUTORITATEA NAȚIONALĂ PENTRU  
PROTECȚIA CONSUMATORILOR  
Nr. 117 din 24 iunie 2003

## O R D I N

### pentru aprobarea Normelor privind definirea, descrierea și prezentarea băuturilor spirtoase

Văzând Referatul de aprobare nr. 125.354 din 26 martie 2003, întocmit de Direcția generală de implementare și reglementare a resurselor biotehnologice,

având în vedere prevederile art. 34 din Ordonanța de urgență a Guvernului nr. 97/2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, aprobată cu modificări prin Legea nr. 57/2002,

în temeiul Hotărârii Guvernului nr. 362/2002 privind organizarea și funcționarea Ministerului Agriculturii, Alimentației și Pădurilor, cu modificările și completările ulterioare, al Hotărârii Guvernului nr. 22/2001 privind organizarea și funcționarea Ministerului Sănătății și Familiei, cu modificările și completările ulterioare, și al Hotărârii Guvernului nr. 166/2001 privind organizarea și funcționarea Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor, cu modificările ulterioare,

**ministrul agriculturii, alimentației și pădurilor, ministrul sănătății și familiei și președintele Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor** emit următorul ordin:

Art. 1. — Se aprobă Normele privind definirea, descrierea și prezentarea băuturilor spirtoase, prevăzute în anexa care face parte integrantă din prezentul ordin.

Art. 2. — Ministerul Agriculturii, Alimentației și Pădurilor, Ministerul Sănătății și Familiei și Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorilor, prin direcțiile generale pentru agricultură și industrie alimentară județene și a municipiului București, prin direcțiile de sănătate publică județene și a municipiului București, și, respectiv, oficiile județene pentru protecția consumatorilor vor duce la îndeplinire prevederile prezentului ordin.

p. Ministrul agriculturii, alimentației  
și pădurilor,  
**Petre Daea**,  
secretar de stat

Ministrul sănătății  
și familiei,  
**Daniela Bartoș**

Președintele Autorității Naționale  
pentru Protecția Consumatorilor,  
**Rovana Plumb**,  
secretar de stat

Art. 3. — Prezentul ordin abrogă Ordinul ministrului agriculturii și alimentației și al ministrului sănătății nr. 17/240/2000 pentru aprobarea Normelor cu privire la natura, conținutul, originea, fabricarea, ambalarea, etichetarea, marcarea și calitatea băuturilor alcoolice destinate comercializării, publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 350 din 27 iulie 2000.

Art. 4. — Prezentul ordin va fi publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, și va intra în vigoare la data de 31 ianuarie 2004.

*ANEXĂ*

## N O R M E

### privind definirea, descrierea și prezentarea băuturilor spirtoase

#### CAPITOLUL I

##### Dispoziții generale

Art. 1. — Prezentele norme stabilesc reguli generale cu privire la definirea, descrierea și prezentarea băuturilor spirtoase destinate comercializării. Acestea se aplică atât băuturilor din producția internă, cât și celor provenite din import.

Art. 2. — (1) Prin *băutură spirtoasă* se înțelege lichidul alcoolic destinat consumului uman, având proprietăți organoleptice particulare și o concentrație alcoolică de minimum 15% vol. la 20°C, cu excepția lichiorului pe bază de ou, denumit avocat, advocat sau advokat, a cărui concentrație alcoolică este de minimum 14% vol.

Băuturile spirtoase se obțin prin:

a) distilarea produselor naturale fermentate, cu sau fără adaos de arome;

b) distilarea unui macerat de substanțe vegetale, cu sau fără adaos de arome, zaharuri sau alte produse îndulcitoare;

c) adăugarea aromelor, a zahărului sau a altor produse îndulcitoare menționate la art. 4 alin. (2) și/sau a altor produse agricole la un alcool de origine agricolă și/sau un distilat de origine agricolă și/sau un rachiu, așa cum sunt definite în prezentele norme;

d) amestecul unei băuturi spirtoase cu:

— una sau mai multe alte băuturi spirtoase;

— alcool etilic de origine agricolă, distilat de origine agricolă sau rachiu;

— una sau mai multe băuturi alcoolice;

— una sau mai multe băuturi.

(2) Nu sunt considerate băuturi spirtoase băuturile care au următoarele coduri: NC 2203 00, 2204, 2205, 2206 00 și 2207.

Art. 3. — Agenții economici care desfășoară o activitate în domeniul producției și comercializării de băuturi spirtoase au obligația de a respecta prevederile prezentelor norme.

#### CAPITOLUL II

##### Definiții

Art. 4. — În sensul prezentelor norme, termenii folosiți se definesc după cum urmează:

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

2. *produse îndulcitoare* — produsele care conferă gustul dulce, cum sunt: zahărul semialb, zahărul alb, zahărul alb extra, dextroza, fructoza, siropul de glucoză, zahărul lichid, zahărul lichid invertit, siropul de zahăr invertit, zahărul caramelizat, mustul de struguri concentrat rectificat, mustul de struguri concentrat, mustul de struguri proaspeți, mierea de albine, siropul de roșcove, precum și alte substanțe glucidice naturale care au un efect analog cu acestea;

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

4. *substanță aromatizantă* — substanța chimic definită, cu proprietăți aromatizante, care se obține prin:

a) procese fizice corespunzătoare (inclusiv distilarea sau extracția cu solvenți) ori prin procese microbiologice sau enzimatice care pornesc de la materiale de origine vegetală ori animală, atât în stare brută, cât și după prelucrare pentru consum uman prin metode tradiționale de preparare a alimentelor (inclusiv uscarea, tofeierea și fermentarea);

b) sinteză chimică sau izolare prin procedee chimice și este identică din punct de vedere chimic cu o substanță prezentă în mod natural în materialul de origine vegetală sau animală descris la lit. a);

c) sinteză chimică, dar nu este identică cu o substanță prezentă în mod natural în materialul de origine vegetală sau animală descris la lit. a);

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

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

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

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

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

10. *alcool etilic de origine agricolă* — alcoolul etilic ale cărui caracteristici sunt cele enumerate în anexa nr. 1 la prezentele norme, obținut prin distilare, după fermentarea alcoolică a produselor agricole menționate în anexa nr. 2 la prezentele norme, cu excepția băuturilor spirtoase definite la art. 2. În cazul în care se face referire la materia primă utilizată, alcoolul trebuie să fie obținut exclusiv din materia primă respectivă; sunt permise fabricarea, utilizarea și comercializarea alcoolului etilic de origine agricolă tip B, cu parametri organoleptici și fizico-chimici conform SR 14/98, până la data de 31 decembrie 2004;

11. *distilat de origine agricolă* — lichidul alcoolic obținut prin distilarea, după fermentarea alcoolică a produselor agricole menționate în anexa nr. 2 și care nu prezintă caracteristicile alcoolului etilic de origine agricolă și nici ale altei băuturi spirtoase, care a conservat aroma și gustul provenind de la materiile prime utilizate. Când se face referire la materia primă utilizată, distilatul trebuie obținut exclusiv pornindu-se de la această materie primă;

12. *maturare sau învechire* — operațiunea care constă în a lăsa să se producă în mod natural, în recipiente potrivite, anumite reacții care imprimă băuturii spirtoase

caractere organoleptice calitative pe care băutura nu le avea anterior;

13. *categorie de băuturi spirtoase* — totalitatea băuturilor spirtoase care corespund aceluiași definiții;

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

15. *amestec* — operațiunea care constă în a pune împreună două sau mai multe băuturi diferite în vederea obținerii unei noi băuturi;

16. *adăugare de alcool* — operațiunea care constă în adăugarea alcoolului etilic de origine agricolă la o băutură spirtoasă;

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

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

Băuturile spirtoase astfel obținute aparțin aceleiași categorii ca și băuturile spirtoase inițiale, înainte de asamblare.

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

### CAPITOLUL III

#### Definirea, descrierea și prezentarea băuturilor spirtoase

Art. 5. — În funcție de tehnologia de fabricație, de materiile prime și materialele folosite, de calitățile organoleptice și de proprietățile fizico-chimice, băuturile spirtoase se definesc după cum urmează:

1. *Romul* este băutura spirtoasă:

a) obținută exclusiv prin fermentarea alcoolică și distilarea fie a melaselor sau siropurilor provenite de la fabricarea zahărului din trestie de zahăr, fie a sucului de trestie de zahăr distilat la maximum 96% vol., astfel încât produsul obținut prin distilare să prezinte în mod clar caracteristicile organoleptice specifice romului;

b) rachiul obținut exclusiv prin fermentarea alcoolică și distilarea sucului de trestie de zahăr, care prezintă caracteristicile aromatice specifice romului și care are un conținut în substanțe volatile de minimum 225 grame la hl alcool 100% vol. Acest rachiu poate fi comercializat cu mențiunea „agricol” ca o completare la denumirea de rom, însoțită de o denumire geografică, alta decât cele menționate în anexa nr. 3 la prezentele norme;

c) concentrația alcoolică este de minimum 37,5% vol. la comercializarea pentru consum.

2. *Whisky sau whiskey* este băutura spirtoasă:

a) obținută prin fermentarea și distilarea unui must de cereale; zaharificarea este efectuată de diastaza malțului, cu sau fără adaos de alte enzime naturale, iar fermentarea se realizează sub acțiunea drojdiilor;

b) distilarea se face până la o concentrație alcoolică de maximum 94,8% vol., astfel încât produsul obținut în urma

distilării să aibă o aromă și un gust specific materiiilor prime utilizate; învechirea produsului obținut în urma distilării se realizează în butoaie de lemn cu o capacitate de maximum 700 litri pe o perioadă de minimum 3 ani;

c) concentrația alcoolică este de minimum 40% vol. la comercializarea pentru consum.

3. *Băutura spirtoasă din cereale* este băutura spirtoasă:

a) obținută fie prin distilarea unui must fermentat de cereale, prezentând caracteristicile organoleptice ale materiilor prime utilizate;

b) obținută fie prin distilarea exclusivă a mustului fermentat din boabe întregi de grâu, orz, ovăz, seacă sau din hrișcă împreună cu toate părțile componente ale acestora;

c) obținută fie prin redistilarea unui distilat obținut conform lit. b);

d) concentrația alcoolică este de minimum 35% vol. la comercializarea pentru consum;

e) băutura spirtoasă se poate numi „rachieu de cereale“, dacă a fost obținută prin distilarea la maximum 95% vol. a unui must fermentat din cereale și care prezintă caracteristicile organoleptice specifice materiilor prime folosite;

f) denumirea „băutură spirtoasă din cereale“ poate fi înlocuită cu denumirea de „Korn“ sau „Kornbrand“, în cazul băuturii produse în Germania și în regiunile Comunității în care limba germană este una dintre limbile oficiale, cu condiția ca producerea acestei băuturi să fie tradițională în regiunile respective și ca băutura spirtoasă din cereale să fie obținută fără nici un aditiv.

4. *Rachieu de vin* este băutura spirtoasă:

a) obținută exclusiv prin distilarea vinului sau a vinului alcoolizat la maximum 86% vol. sau prin redistilarea unui distilat de vin la maximum 86% vol.;

b) având un conținut în substanțe volatile de cel puțin 125 grame la hl alcool 100% vol.;

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

d) concentrația minimă a produsului este de 37,5% vol. la comercializarea pentru consum;

e) această băutură poate fi valorificată și ca materie primă pentru realizarea produsului „brandy“ sau a altor băuturi spirtoase; în acest caz, concentrația alcoolică se va situa în limitele 37,5—86,0% vol.;

f) băutura obținută prin distilarea vinului la maximum 86% vol. se poate vinde sub denumirea de „vinars“ dacă a fost maturată în contact cu lemnul timp de cel puțin un an. La producerea vinarsului se pot folosi extracte naturale obținute din fructe și plante, cu condiția ca pe contraetichetă să apară și denumirea fructelor sau plantelor din care s-a obținut extractul; este admisă indicarea pe etichetă a perioadei de învechire, după cum urmează:

— V „vinars vechi“, obținut din distilate învechite minimum 1 an;

— VS „vinars superior“, obținut din distilate învechite minimum 3 ani;

— VSOP „Very Superior Old Pale“, obținut din distilate învechite minimum 5 ani;

— XO „Extra Old“, obținut din distilate învechite minimum 7 ani.

Concentrația alcoolică minimă a vinarsului este de 36% vol. la comercializarea pentru consum.

5. *Brandy sau Weinbrand* este băutura spirtoasă:

a) obținută dintr-un distilat de vin cu o concentrație alcoolică de maximum 86% vol. ori dintr-un rachiu de vin combinat (cupajat) sau nu cu un distilat de vin a cărui concentrație este de maximum 94,8% vol., cu condiția ca cel de-al doilea distilat să nu depășească limita maximă de 50% din totalul gradelor alcoolice ale produsului finit;

b) având un conținut în substanțe volatile de minimum 125 grame la hl alcool 100% vol., provenite exclusiv de la distilarea sau redistilarea materiilor prime utilizate;

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

d) învechită în recipiente din stejar timp de cel puțin un an sau timp de cel puțin 6 luni, în cazul în care capacitatea butoaielor de stejar este mai mică de 1.000 l; învechirea se poate aplica atât la materia primă, cât și la produsul finit;

e) concentrația alcoolică minimă este de 36% vol. la comercializarea pentru consum.

6. *Rachieu de tescovină sau marc* este băutura spirtoasă:

a) obținută din tescovină de struguri fermentată și distilată, fie direct prin vapori de apă, fie după adăugarea de apă, la care au putut fi adăugate drojdii într-o proporție determinată, distilarea fiind efectuată în prezența tescovinei, până la o concentrație de maximum 86% vol. Se permite redistilarea până la aceeași concentrație alcoolică;

b) cantitatea de drojdii care poate fi adăugată tescovinei de struguri în vederea fabricării de rachiu de tescovină de struguri este de cel mult 25 kg drojdii la 100 kg tescovină de struguri utilizată. Cantitatea de alcool obținută din drojdii nu trebuie să depășească 35% din cantitatea totală de alcool din produsul finit;

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

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

e) denumirea „marc“ sau „rachieu de tescovină“ poate fi înlocuită cu denumirea „grappa“, dar numai pentru băutura spirtoasă produsă în Italia.

7. *Rachieu de drojdie* este băutura spirtoasă:

a) obținută prin distilarea drojdiei de vin până la o concentrație de maximum 86% vol.; băutura obținută din drojdia de vin care a fost distilată și redistilată la maximum 86% vol. cu ajutorul unor instalații speciale care permit separarea fracțiilor „frunte“ și „coadă“ și învechită în vase de lemn minimum 3 luni se poate comercializa sub denumirea de „spumă de drojdie“;

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

8. *Rachieul de marc de fructe* este băutura spirtoasă:

a) obținută exclusiv prin fermentarea și distilarea la maximum 86% vol. a marcului de fructe, cu excepția strugurilor; redistilarea la aceeași tărie alcoolică este autorizată;

b) conținutul minim în substanțe volatile este de 200 grame la hl alcool 100% vol.;

c) conținutul maxim în alcool metilic este de 1.200 grame la hl alcool 100% vol.;

d) conținutul maxim în acid cianhidric este de 10 grame la hl alcool 100% vol., în cazul rachiurilor de marc de fructe cu sămburi;

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

f) denumirea sub care se vinde acest produs este „rachiu de marc de...”, urmată de numele fructului respectiv; dacă se utilizează mai multe marcuri de fructe diferite, denumirea sub care se vinde este „rachiu de marc de fructe”.

9. *Rachiu de stafide* este băutura spirtoasă:

a) obținută prin distilarea produsului obținut prin fermentarea alcoolică a extractului de stafide din soiurile de viță de vie „Negru de Corint” sau „Muscat de Malaga”;

b) distilarea se face la o concentrație alcoolică de maximum 94,5% vol., astfel încât distilatul să aibă o aromă și un gust specifice materiei prime utilizate;

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

10. *Rachiul de fructe* este băutura spirtoasă:

a) obținută exclusiv prin fermentația alcoolică și distilarea unui fruct cărnos sau a unui must din acest fruct, în prezența ori în lipsa sămburilor;

b) distilarea se face la o concentrație alcoolică de maximum 86% vol., astfel încât produsul distilării să aibă aroma și gustul specifice fructului respectiv;

c) având un conținut de substanțe volatile de minimum 200 grame la hl alcool 100% vol.;

d) având un conținut de maximum 1.000 grame alcool metilic la hl alcool 100% vol. În cazul următoarelor fructe: prune (*Prunus domestica* L.), corcodușe (*Prunus domestica* L. var. *syriaca*), mere (*Malus domestica* Borkh.), pere (*Pyrus communis* L) conținutul de alcool metilic este de maximum 1.200 grame la hl alcool 100% vol. pentru rachiurile obținute de producătorii particulari de fructe în distilerii, a căror producție totală anuală nu depășește 500 hl alcool 100% vol. pe an; această prevedere nu se aplică în cazul rachiurilor obținute din perele din soiul Williams;

e) în cazul rachiurilor de fructe cu sămburi, conținutul în acid cianhidric nu trebuie să depășească 10 grame la hl alcool 100% vol.;

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

g) se admit derogări de la prevederile lit. c), d) și e) pentru produsele tradiționale ale căror fabricare și vânzare constituie o sursă de venit substanțială pentru anumiți producători de fructe, emise de Ministerul Agriculturii, Alimentației și Pădurilor;

h) denumirea sub care se vinde acest produs este „rachiu de ...”, urmată de numele fructului, cum ar fi: rachiu de cireșe (sau kirsch), rachiu de prune (șliboviță, turț, horincă etc.), de corcodușe, de piersici, de mere, de caise, de smochine, de citrice, de struguri sau de orice alte fructe;

i) în anumite zone geografice rachiul de fructe poate purta denumirea de palincă, cu condiția ca la obținerea acestuia să se respecte procesul tehnologic tradițional zonei;

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

k) când două sau mai multe varietăți de fructe sunt macerate și distilate împreună, produsul se va numi „rachiu de fructe”, completat cu numele fiecărei specii, în ordinea descrescătoare a cantităților de fructe folosite;

l) denumirea „rachiu de...”, urmată de numele fructului, poate fi înlocuită cu numele fructului numai în cazul în care se utilizează următoarele fructe: corcodușe (*Prunus domestica* L. var. *syriaca*), prune (*Prunus domestica* L.), prune brumării (*Prunus domestica* L.), mere Golden delicios; în situația în care există riscul ca una dintre aceste denumiri să nu fie ușor înțeleasă de consumatorul final, pe etichetă trebuie să apară cuvântul „rachiu”, eventual însoțit de o explicație;

m) băuturile spirtoase pot purta, de asemenea, denumirea „rachiu de...”, urmată de numele fructului, dacă pe etichetă apare mențiunea suplimentară „obținut prin macerare și distilare”; proporția minimă care se utilizează este de 100 kg de fructe la 20 litri de alcool 100% vol., pentru zmeură, mure, afine, căpșuni, coacăze, porumbe, scorușe, soc, măceșe, coacăze negre parțial fermentate sau nefermentate în alcool etilic de origine agricolă, în rachiuri sau în distilat, așa cum sunt prezentate în prezentele norme, urmată de distilare;

n) băuturile spirtoase obținute prin macerarea fructelor întregi nefermentate, cele indicate la lit. m) în alcool etilic de origine agricolă, urmată de distilare, pot fi denumite „geist”, acest nume fiind asociat numelui fructului, și pot suporta învechire;

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

11. *Țuica* este băutura spirtoasă:

a) obținută prin fermentarea alcoolică și distilarea prunelor (diverse soiuri), întregi sau zdrobite ori a sucului obținut din prune, în prezența sau în lipsa sămburilor;

b) distilarea se face la o concentrație alcoolică de maximum 86% vol., astfel încât produsul distilării să aibă o aromă și un gust provenind de la fruct;

c) având un conținut de minimum 200 grame în substanțe volatile, de maximum 1.000 grame de alcool metilic și de maximum 10 grame acid cianhidric la hl alcool 100% vol.;

d) în funcție de zona în care s-au produs prunele, de soi, de tehnologia aplicată, de durata de învechire și concentrația alcoolică, denumirea produsului „țuică” va fi acompaniată de diverse denumiri prin care se vor diferenția calitățile de țuică. În anumite zone geografice țuica poate fi denumită „horincă” sau „turț”;

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

12. *Rachiu de cidru (de mere sau de pere)* este băutura spirtoasă:

a) obținută prin distilarea exclusivă a cidrului (de mere sau de pere);

b) distilarea se face la o concentrație alcoolică de maximum 86% vol., astfel încât produsul distilării să aibă o aromă și un gust provenind de la fruct;



c) având un conținut în substanțe volatile de minimum 200 grame și un conținut în alcool metilic de maximum 1.000 grame la hl alcool 100% vol.;

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

13. *Rachiu de gețiană* este băutura spirtoasă:

a) obținută pe baza unui distilat de gețiană, el însuși obținut prin fermentarea rădăcinilor de gețiană, cu sau fără adaos de alcool etilic de origine agricolă;

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

14. *Băutura spirtoasă din fructe* este băutura:

a) obținută prin macerarea unui fruct în alcool etilic de origine agricolă și/sau într-un distilat de origine agricolă și/sau într-un rachiu într-o proporție determinată. Cantitatea de fructe utilizată este de cel puțin 5 kg pentru 20 litri de alcool 100% vol. utilizat;

b) aromatizarea acestei băuturi spirtoase poate fi completată cu substanțe aromatizante, altele decât cele provenind de la fructul folosit;

c) gustul caracteristic și culoarea băuturii spirtoase trebuie să provină în mod exclusiv de la fructul folosit;

d) băutura astfel definită poartă denumirea „băătură spirtoasă din...”, urmată de numele fructului;

e) concentrația alcoolică minimă este de 25% vol. la comercializarea pentru consum;

f) nu pot fi denumite „Pacharan” decât băuturile „din fructe” produse în Spania și obținute prin macerarea porumbelor (*Prunus spinosa*) într-o proporție minimă de 250 grame fructe la litrul de alcool 100% vol.

15. *Băutura spirtoasă de ienupăr* denumită și *gin* este băutura spirtoasă:

a) obținută prin aromatizarea cu boabe de ienupăr a alcoolului etilic de origine agricolă și/sau a unui rachiu de cereale și/sau a unui distilat de cereale; alte substanțe aromatizante naturale și/sau identic naturale și/sau preparate aromatizante și/sau plante ori părți de plante aromatice pot fi utilizate în completare, însă caracteristicile organoleptice ale ienupărului trebuie să fie perceptibile, chiar dacă sunt mai atenuate;

b) băutura astfel obținută poate fi denumită „Wacholder”, „ginebra” sau „genebra”;

c) alcoolul și/sau rachiul de cereale și/sau distilatul de cereale utilizate pentru băuturile spirtoase denumite „généivres”, „jenever”, „genever” sau „péket” trebuie să aibă caracteristicile organoleptice corespunzătoare respectivelor produse, respectiv un conținut maxim de alcool metilic de 5 grame la hl alcool 100% vol. și un conținut maxim de aldehide exprimat în acetaldehide de 0,2 grame la hl alcool 100% vol.; pentru produsele menționate mai sus gustul de ienupăr poate să nu mai fie perceptibil;

d) băutura poate fi numită „gin” dacă este obținută prin aromatizarea unui alcool etilic de origine agricolă având caracteristici organoleptice adecvate cu substanțe aromatizante naturale și/sau identic naturale și/sau preparate aromatizante, astfel încât gustul ienupărului să fie predominant;

e) concentrația alcoolică este de minimum 37,5% vol. la comercializarea pentru consum.

16. *Gin distilat* este băutura spirtoasă:

a) obținută prin redistilarea alcoolului etilic de origine agricolă având caracteristici organoleptice specifice și concentrația alcoolică inițială de minimum 96% vol., în alambicuri tradiționale pentru gin, în prezența boabelor de ienupăr și a altor produse vegetale naturale, gustul de ienupăr rămânând predominant; poate fi atribuită denumirea „gin distilat” și amestecului dintre rezultatul redistilării cu un alcool etilic de origine agricolă, având aceeași compoziție, puritate și concentrație alcoolică;

b) pentru aromatizarea „ginului distilat” se pot utiliza în mod complementar substanțe aromatizante naturale și/sau identic naturale și/sau preparate aromatizante; „London Gin” este un tip de gin distilat;

c) concentrația alcoolică este de minimum 37,5% vol. la comercializarea pentru consum;

d) produsul obținut prin adăugarea de esențe sau arome în alcool etilic de origine agricolă nu poate fi numit „gin distilat”.

17. *Băutura spirtoasă cu chimion* este băutura spirtoasă:

a) obținută prin aromatizarea unui alcool etilic de origine agricolă cu chimion (*Carum carvi*);

b) complementar se pot utiliza substanțe aromatizante naturale și/sau identic naturale și/sau preparate aromatizante, dar gustul de chimion trebuie să fie preponderent;

c) băutura spirtoasă definită la lit. a) și b) poate fi numită și „akvavit” ori „aquavit” dacă aromatizarea a fost efectuată cu un distilat de plante sau de ierburi aromatizante;

d) pentru aromatizare mai pot fi folosite în completare și alte substanțe aromatizante, dar aroma acestor băuturi se va datora în mare parte distilatelor din semințe de chimion și/sau din semințe de mărar, utilizarea de uleiuri esențiale fiind interzisă;

e) substanțele amare nu pot domina în mod sensibil gustul;

f) extractul sec este de maximum 1,5 grame la 100 mililitri alcool etilic 100% vol.;

g) concentrația alcoolică este de minimum 30% vol. la comercializarea pentru consum.

18. *Băutura spirtoasă cu anason* este băutura spirtoasă:

a) obținută prin aromatizarea unui alcool etilic de origine agricolă cu extracte naturale de anason în formă de stea (*Illicium verum*), de anason verde (*Pimpinella anisum*), fenicul (*Foeniculum vulgare*) sau de orice altă plantă care are același component aromatizant principal, prin unul dintre următoarele procedee:

— macerare și/sau distilare;

— redistilarea alcoolului în prezența semințelor sau a altor părți de plante prezentate anterior;

— adaos de extracte naturale distilate din plante de anason;

— folosirea combinată a celor 3 metode precedente;

b) la aromatizare se pot folosi complementar și alte extracte naturale sau semințe ale plantelor aromatice, dar gustul de anason trebuie să fie preponderent;

c) concentrația alcoolică este de minimum 15% vol. la comercializarea pentru consum;

d) pentru ca băutura spirtoasă de anason să fie numită „pastic“ ea trebuie să conțină și extracte naturale din „lemn dulce“ (*Glycyrrhiza glabra*), ceea ce implică prezența de substanțe colorante numite calcone, precum și a acidului glicirizic al cărui conținut minim și maxim trebuie să fie de 0,05, respectiv 0,5 grame la litru; pastisul are un conținut de zahăr de maximum 100 grame la litru și un conținut de anethol de minimum și maximum 1,5, respectiv 2,0 grame la litru;

e) concentrația alcoolică a pastisului este de minimum 40% vol. la comercializarea pentru consum;

f) pentru ca băutura spirtoasă de anason să fie denumită „ouzo“ ea trebuie:

— să fie produsă exclusiv în Grecia;

— să fie obținută prin combinarea (cupajarea) alcoolurilor aromatizate prin distilare sau macerare cu ajutorul fructelor de anason și eventual de fenicul, din masticul provenit de la un arbust indigen din insula Chios (*Pistacia lentiscus Chia* sau *latifolia*) și al altor semințe, plante și fructe aromatice; alcoolul aromatizat prin distilare trebuie să reprezinte cel puțin 20% din concentrația alcoolică a produsului „ouzo“;

— concentrația alcoolică minimă a produsului „ouzo“ este de 37,5% vol. la comercializarea pentru consum;

— produsul „ouzo“ trebuie să fie incolor și să aibă un conținut în zahăr de maximum 50 grame la litru;

— distilatul trebuie să fie obținut într-un alambic tradițional discontinuu din cupru cu o capacitate de maximum 1.000 litri și să aibă o concentrație alcoolică de minimum 55% vol. și de maximum 80% vol.;

g) pentru ca băutura spirtoasă de anason să fie numită „anis“, aroma sa caracteristică trebuie să provină exclusiv de la anason verde (*Pimpinella anisum*) și/sau de la anason în formă de stea (*Illicium verum*) și/sau fenicul (*Foeniculum vulgare*);

— denumirea „anis distilat“ poate fi utilizată dacă băutura conține alcool distilat în prezența unor asemenea semințe, într-o proporție minimă de 20% din concentrația alcoolică a produsului;

— concentrația alcoolică minimă este de 35% vol. la comercializarea pentru consum.

19. *Bitterul* sau *băutura spirtoasă cu gust amar* este băutura spirtoasă cu gust amar predominant:

a) obținută prin aromatizarea alcoolului etilic de origine agricolă cu substanțe aromatizante naturale și/sau identice naturale și/sau preparate aromatizante;

b) băutura spirtoasă astfel obținută poate fi vândută sub denumirea „amer“, „amaro“ sau „bitter“, asociată sau nu cu un alt termen;

c) concentrația alcoolică minimă este de 15% vol. la comercializarea pentru consum;

d) prezentele norme nu împiedică posibilitatea de a utiliza denumirea „amer“, „amaro“ sau „bitter“ pentru produsele care nu sunt menționate în prezentele norme.

20. *Votca* este băutura spirtoasă:

a) obținută dintr-un alcool etilic de origine agricolă, fie prin rectificare, fie prin filtrare prin cărbune activ urmată eventual de o distilare simplă, sau printr-un tratament echivalent, având ca efect atenuarea selectivă a caracteristicilor

organoleptice inerente ale materiilor prime folosite; aromatizarea poate conferi produsului caracteristici organoleptice particulare, în special un gust catifelat;

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

21. *Lichiorul* este băutura spirtoasă:

a) obținută prin aromatizarea alcoolului etilic de origine agricolă sau a unui distilat de origine agricolă ori a uneia sau mai multor băuturi spirtoase ori a unui amestec din produsele menționate, îndulcitate, la care se adaugă eventual produse de origine agricolă, cum ar fi: smântână, lapte sau alte produse lactate, fructe, vin sau vin aromatizat;

b) cu un conținut de zahăr de minimum 100 grame la litru, exprimat în zahăr invertit;

c) conținutul minim de zahăr de 100 grame la litru se reduce pentru următoarele lichioruri:

— 80 grame la litru pentru lichior de gențiană, obținut exclusiv din gențiană ca substanță aromatizată unică;

— 70 grame la litru pentru lichiorurile de cireșe, unde alcoolul etilic este constituit exclusiv din rachie de cireșe;

d) denumirea „cremă de...“, urmată de numele fructului sau al materiei prime folosite, cu excepția produselor lactate, este destinată lichiorurilor cu un conținut de zahăr de minimum 250 grame la litru, exprimat în zahăr invertit;

e) denumirea „cremă de coacăze negre“ este rezervată lichiorurilor de coacăze negre cu un conținut de zahăr de minimum 400 grame la litru, exprimat în zahăr invertit;

f) concentrația alcoolică minimă este de 15% vol. la comercializarea pentru consum.

22. *Lichiorul pe bază de ou* este băutura spirtoasă:

a) obținută din alcool etilic de origine agricolă;

b) aromatizată sau nu;

c) având ca ingrediente gălbenuș și albuș de ou de găină și zahăr sau miere de albine;

d) conținutul în zahăr și/sau miere de albine este de minimum 150 grame la litru de produs finit;

e) conținutul de gălbenuș de ou este de minimum 140 grame la litru de produs finit;

f) concentrația alcoolică minimă este de 14% vol. la comercializarea pentru consum;

g) această băutură spirtoasă se numește „lichior pe bază de ou“ sau „advocaat“, „avocat“ sau „Advokat“ și se asociază unui nume comercial.

23. *Lichiorul de ou* este băutura spirtoasă:

a) obținută din alcool etilic de origine agricolă, având ca ingrediente albuș și gălbenuș de ou de găină, zahăr și/sau miere de albine;

b) aromatizată sau nu;

c) cu un conținut minim de zahăr sau miere în echivalent zahăr de 150 grame la litru de produs finit;

d) conținutul minim de gălbenuș de ou este de 70 grame la litru de produs finit;

e) denumirea „lichior de ou“ se poate asocia unui nume comercial;

f) concentrația alcoolică minimă este de 15% vol. la comercializarea pentru consum.

Art. 6. — (1) Băuturile spirtoase, pentru a putea fi vândute în vederea consumului sub una dintre denumirile

prevăzute la art. 5, trebuie să corespundă definițiilor și cerințelor categoriei de care aparțin.

(2) Băuturile spirtoase care nu corespund prevederilor reținute pentru produsele definite la art. 5 nu pot primi denumirile care le sunt rezervate la acest articol. Ele trebuie denumite „băuturi spirtoase“.

Art. 7. — (1) Adăugarea de alte substanțe decât cele autorizate de legislația comunitară sau, în lipsa acesteia, de legislația națională face ca băutura spirtoasă în cauză să piardă dreptul la denumirea rezervată.

(2) Aditivii alimentari autorizați și modalitățile de utilizare a acestora la prepararea băuturilor definite la art. 5 și la art. 6 alin. (2) trebuie să corespundă reglementărilor în vigoare.

(3) Auxiliarii tehnologici autorizați și modalitățile de utilizare a acestora la prepararea băuturilor definite la art. 5 și la art. 6 alin. (2) trebuie să corespundă reglementărilor în vigoare.

(4) Colorarea băuturilor spirtoase se face cu respectarea reglementărilor în vigoare.

(5) Pentru producerea băuturilor spirtoase definite la art. 5, cu excepția celor definite la pct. 15, 16, 17 și 19, pot fi utilizate numai substanțele și preparatele aromatizante naturale.

(6) Totuși, substanțele aromatizante identice cu cele naturale, definite conform reglementărilor în vigoare, sunt autorizate în obținerea de lichioruri, cu excepția celor menționate mai jos:

a) lichioruri (sau creme) de fructe:

- ananas;
- coacăze negre;
- cireșe;
- zmeură;
- mure;
- afine;
- citrice;

b) lichioruri de plante:

- mentă;
- gențiană;
- anason;
- genepi (grupă de plante medicinale).

(7) Pentru elaborarea băuturilor spirtoase, la corectarea concentrației alcoolice volumetrică, adaosul de apă, eventual distilată sau demineralizată, este autorizat cu condiția ca acest adaos să nu modifice natura produsului.

(8) La prepararea băuturilor spirtoase se folosește alcool etilic de origine agricolă, având caracteristicile organoleptice și fizico-chimice în conformitate cu anexa nr. 1 la prezentele norme și cu SR 14/98; indicarea pe etichetă a materiei prime din care s-a fabricat alcoolul etilic de origine agricolă se face cu respectarea reglementărilor în vigoare.

(9) Pentru diluarea sau dizolvarea coloranților, aromelor sau a altor aditivi autorizați folosiți la prepararea băuturilor spirtoase se folosește numai alcool etilic de origine agricolă.

(10) Caracteristicile organoleptice și fizico-chimice ale băuturilor spirtoase trebuie să corespundă prevederilor specificațiilor tehnice sau standardelor de firmă, de respectarea cărora producătorul rămâne direct răspunzător.

(11) Metodele de analiză pentru verificarea caracteristicilor organoleptice și fizico-chimice ale băuturilor spirtoase se fac în conformitate cu reglementările în vigoare.

Art. 8. — (1) Etichetarea băuturilor spirtoase se face cu respectarea reglementărilor în vigoare, respectiv Hotărârea Guvernului nr. 106/2002 privind etichetarea alimentelor.

(2) Când pe eticheta unui produs se menționează durata de învechire, trebuie avut în vedere ca aceasta să nu fie mai mare decât a celui mai tânăr constituent alcoolic al produsului și cu condiția ca învechirea să se facă sub control fiscal.

(3) Pentru băuturile spirtoase care sunt supuse învechirii se poate indica pe etichetă durata acesteia, după cum urmează:

- VS „very special“, pentru o perioadă de învechire de minimum 1 an;
- VSOP „Very Superior Old Pale“, pentru o perioadă de învechire de minimum 3 ani;
- EXTRA, pentru o perioadă de învechire de minimum 5 ani;
- XO „Extra Old“, pentru o perioadă de învechire de minimum 7 ani.

Art. 9. — (1) Băuturile spirtoase comercializate în vederea consumului uman nu pot fi descrise prin asociere sau cuvinte cum ar fi: „gen“, „tip“, „fel“, „stil“, „marcă“, „gust“ sau alte indicații similare.

(2) Utilizarea de termeni precum „rum“, „rhum“, „ron“, „votka“, „ginley“, „tequila“ sau derivate din denumirile prevăzute la art. 5 pentru alte băuturi spirtoase decât cele definite la articolul menționat este interzisă.

(3) De asemenea, pentru produsele menționate la alin. (2) se interzice utilizarea de termeni precum „produs original“, „metodă originală“, „rețetă tradițională“, „produs tradițional“ sau orice altă expresie similară.

(4) În cazul utilizării de arome la fabricarea băuturilor spirtoase, care nu corespund prevederilor reținute pentru produsele definite la art. 5, denumirea sub care se vinde produsul este „băutură spirtoasă cu aromă de...“; denumirea sub care se vinde produsul se scrie grupat cu caractere de același tip și aceeași mărime de minimum 3 mm.

Art. 10. — (1) Băuturile spirtoase menționate mai jos:

- rom;
- whisky sau whiskey;
- băutură spirtoasă din cereale/rachiu de cereale;
- rachiu de vin și brandy; vinars;
- rachiu de tescovină; rachiu de drojdie; spumă de drojdie;
- rachiu de fructe, inclusiv țuica cu toate sortimentele ei, cu excepția produselor definite la art. 5 pct. 10 lit. m);
- rachiu de stafide;
- rachiu de cidru (de mere sau de pere),

la care se adaugă alcool etilic de origine agricolă, nu pot purta în prezentarea lor, sub orice formă ar fi, termenul generic rezervat băuturilor enumerate mai sus.

(2) Dacă una dintre băuturile spirtoase enumerate la alin. (1) este amestecată cu:

- a) una sau mai multe băuturi spirtoase definite sau nedefinite conform art. 5 și art. 6 alin. (2); și/sau
- b) unul sau mai multe distilate de origine agricolă,

denumirea sub care se vinde produsul de „băutură spirtoasă” trebuie să apară în mod obligatoriu pe etichetă, în mod vizibil și clar citibil.

(3) Prevederile alin. (2) nu se aplică pentru denumirea și prezentarea produselor obținute dintr-un astfel de amestec dacă acest amestec corespunde uneia dintre definițiile prevăzute la art. 5.

(4) În etichetarea și prezentarea produselor rezultate din amestecul menționat mai sus se poate face referire la unul sau altul dintre termenii generici menționați la art. 5 și în afara denumirii comerciale, însă în același câmp vizual, enumerându-se toate componentele alcoolice, cu proporția lor în amestec, precedată de sintagma „spirtoase obținute dintr-un amestec” și cu respectarea reglementărilor în vigoare; partea fiecărui component alcoolic este egală cu volumul de alcool pur pe care îl reprezintă în volumul total de alcool pur al amestecului; el se exprimă în „% vol.” și în ordine descrescătoare.

(5) a) O denumire generică poate intra în componența unei denumiri compuse pentru prezentarea unei băuturi spirtoase, cu condiția ca alcoolul acestei băuturi să provină exclusiv de la băutura spirtoasă menționată în denumirea

compusă; denumirile compuse pot fi utilizate la prepararea următoarelor lichioruri:

- prune brandy;
- portocale brandy;
- caise brandy;
- coacăze brandy;

b) în etichetarea și prezentarea lichiorurilor menționate mai sus denumirile compuse trebuie să figureze pe aceeași linie, cu caractere, dimensiuni și culori identice, iar denumirea „lichior” trebuie să fie în imediata apropiere și scrisă cu caractere de dimensiunile celor de la denumirea compusă;

c) în etichetarea acestor lichioruri, dacă alcoolul nu provine de la băuturile spirtoase indicate, trebuie făcută o referire privitoare la natura alcoolului utilizat în același câmp vizual; această referire este exprimată fie prin menționarea naturii alcoolului agricol utilizat, fie prin mențiunea „alcool agricol”, precedată de fiecare dată de formula „fabricat pornindu-se de la...” sau „elaborat cu ajutorul...” sau „pe bază de...”.

Art. 11. — În afara produselor menționate la art. 5 pct. 8, 10, 12 și 14 se interzice inscripționarea pe etichetă de fructe și/sau porțiuni vegetale, cafea, ciocolată.

*ANEXA Nr. 1  
la norme*

#### CARACTERISTICILE alcoolului etilic de origine agricolă

1. Caracteristici organoleptice:	nu se detectează gust străin de materia primă utilizată
2. Tăria alcoolică, minimum:	96,0% vol.
3. Valori maxime:	
a) aciditate totală, exprimată în grame acid acetic la hl alcool 100% vol.:	1,5
b) esteri, exprimați în grame acetat de etil la hl alcool 100% vol.:	1,3
c) aldehide, exprimate în grame acetaldehidă la hl alcool 100% vol.:	0,5
d) alcooluri superioare, exprimate în grame de 2-metil 1-propanolol la hl alcool 100% vol.:	0,5
e) metanol, exprimat în grame la hl alcool 100% vol.:	50,0
f) extract sec, exprimat în grame la hl alcool 100% vol.:	1,5
g) baze azotate volatile, exprimate în grame la hl alcool 100% vol.:	0,1
h) furfurool:	nedetectabil

*ANEXA Nr. 2  
la norme*

#### LISTA

#### produselor agricole utilizate la fabricarea alcoolului etilic de origine agricolă și a distilatelor de origine agricolă (anexa II la tratat)

- |  |   |
|--|---|
| 1. Cereale:  | 1.5. hrișcă, mei, alte cereale.                             |
| 1.1. grâu și meslin (amestec de grâu cu seară în proporție de 2 la 1); | 2. Melasă, decolorată sau nu:                               |
| 1.2. porumb;   | 2.1. sirop de melasă;                                       |
| 1.3. orez;   | 2.2. sucurile de fructe conținând zahăr în orice proporție; |
| 1.4. boabe de sorg;  | 2.3. melasă din trestie de zahăr.                           |

## 3. Fructe:

- 3.1. curmale, smochine, ananas, avocado, guane, mango și mangustan, proaspete sau uscate;  
 3.2. citrice, proaspete sau uscate: portocale, mandarine, clementine, grepfruit, lămâi;  
 3.3. struguri, proaspeți sau uscați (de Corint, Sultana);  
 3.4. pepeni;  
 3.5. mere, pere și gutui, proaspete;  
 3.6. caise, cireșe, vișine, piersici (inclusiv piersici fără puf și nectarine), prune și porumbe;

## 3.7. alte fructe proaspete:

- a) căpșuni, fragi, zmeură, duche, mure și hibrizi ale acestora;  
 b) coacăze negre, albe sau roșii și acrișe;  
 c) merișor, afine și alte fructe din specia Vaccinium;  
 d) kiwi;  
 e) altele: tamarine, fructe de cajon, fructele pasiunii, carambola.

*ANEXA Nr. 3**la norme*

**DENUMIRI GEOGRAFICE**  
**prevăzute la art. 5 pct. 1 lit. b)**

Băutura spirtoasă	Denumirea geografică
Rom	Rom de Martinique Rom de Guadeloupe Rom de Reunion (Aceste denumiri pot fi completate cu mențiunea „tradițional“.) Rom de Guyane Rom de Malaga Rom de Granada Rom de Madeira

MINISTERUL CULTURII ȘI CULTELOR

**ORDIN****privind declararea imobilului situat în orașul Găești, Str. Liniștei nr. 6, județul Dâmbovița**

În temeiul prevederilor art. 12 alin. (3) și ale art. 18 alin. (2) din Legea nr. 422/2001 privind protejarea monumentelor istorice,

în baza art. 11 alin. (5) din Hotărârea Guvernului nr. 28/2001 privind organizarea și funcționarea Ministerului Culturii și Cultelor, cu modificările și completările ulterioare, având în vedere Dosarul de declarare nr. 72.843 din 30 septembrie 2002, precum și Avizul Comisiei Naționale a Monumentelor Istorice nr. 14 din 10 februarie 2003,

**ministrul culturii și cultelor** emite următorul ordin:

Art. 1. — Imobilul situat în orașul Găești, Str. Liniștei nr. 6, județul Dâmbovița, și având până la data prezentului ordin regimul juridic de monument istoric, la poziția 16 B 0328 în lista monumentelor istorice a județului Dâmbovița, se declasează.

Art. 2. — Direcția Județeană pentru Cultură, Culte și Patrimoniul Cultural Național Dâmbovița va îndeplini procedurile de comunicare în termen de cel mult 30 de zile de la data emiterii prezentului ordin.

Ministrul culturii și cultelor,  
**Răzvan Theodorescu**

București, 7 aprilie 2003.  
 Nr. 2.624.

MINISTERUL CULTURII ȘI CULTELOR

**ORDIN****privind clasarea Cavoului Arizan situat în cimitirul municipiului Roșiori de Vede, str. Stelian Popescu, județul Teleorman**

În temeiul prevederilor art. 12 alin. (1) pct. 2 lit. a) din Legea nr. 422/2001 privind protejarea monumentelor istorice, în baza art. 11 alin. (5) din Hotărârea Guvernului nr. 28/2001 privind organizarea și funcționarea Ministerului Culturii și Cultelor, cu modificările și completările ulterioare,

având în vedere Dosarul de clasare nr. 73.351 din 6 decembrie 2002, precum și Avizul Comisiei Naționale a Monumentelor Istorice nr. 44 din 10 februarie 2003,

**ministrul culturii și cultelor** emite următorul ordin:

Art. 1. — Cavoul Arizan, situat în cimitirul municipiului Roșiori de Vede, str. Stelian Popescu, județul Teleorman, se clasează în grupa B.

Art. 2. — Direcția Județeană pentru Cultură, Culte și Patrimoniul Cultural Național Teleorman va îndeplini procedurile de comunicare în termen de cel mult 30 de zile de la data emiterii prezentului ordin.

Ministrul culturii și cultelor,  
**Răzvan Theodorescu**

București, 7 aprilie 2003.  
Nr. 2.625.

MINISTERUL CULTURII ȘI CULTELOR

### ORDIN

#### **privind clasarea imobilului — Casa memorială Emil Cioran, situat în comuna Rășinari, str. Protopop Emil Cioran nr. 1.092, județul Sibiu**

În temeiul prevederilor art. 12 alin. (1) pct. 2 lit. a) din Legea nr. 422/2001 privind protejarea monumentelor istorice, în baza art. 11 alin. (5) din Hotărârea Guvernului nr. 28/2001 privind organizarea și funcționarea Ministerului Culturii și Cultelor, cu modificările și completările ulterioare, având în vedere Dosarul de clasare nr. 817 din 17 mai 2001, precum și Avizul Comisiei Naționale a Monumentelor Istorice nr. 28 din 11 decembrie 2001,

**ministrul culturii și cultelor** emite următorul ordin:

Art. 1. — Imobilul—Casa memorială Emil Cioran, situat în comuna Rășinari, str. Protopop Emil Cioran nr. 1.092, județul Sibiu, se clasează în grupa B.

Art. 2. — Direcția Județeană pentru Cultură, Culte și Patrimoniul Cultural Național Sibiu va îndeplini procedurile de comunicare în termen de cel mult 30 de zile de la data emiterii prezentului ordin.

Ministrul culturii și cultelor,  
**Răzvan Theodorescu**

București, 7 aprilie 2003.  
Nr. 2.626.

MINISTERUL CULTURII ȘI CULTELOR

### ORDIN

#### **privind clasarea Grupului Statuar Mihai Viteazul, amplasat în municipiul Sfântu Gheorghe, județul Covasna**

În temeiul prevederilor art. 12 alin. (1) pct. 2 lit. a) din Legea nr. 422/2001 privind protejarea monumentelor istorice, în baza art. 11 alin. (5) din Hotărârea Guvernului nr. 28/2001 privind organizarea și funcționarea Ministerului Culturii și Cultelor, cu modificările și completările ulterioare, având în vedere Dosarul de clasare nr. 72.316 din 25 iulie 2002, precum și Avizul Comisiei Naționale a Monumentelor Istorice nr. 42 din 28 noiembrie 2002,

**ministrul culturii și cultelor** emite următorul ordin:

Art. 1. — Grupul Statuar Mihai Viteazul, amplasat în municipiul Sfântu Gheorghe, județul Covasna, se clasează în grupa B.

Art. 2. — Direcția Județeană pentru Cultură, Culte și Patrimoniul Cultural Național Covasna va îndeplini procedurile de comunicare în termen de cel mult 30 de zile de la data emiterii prezentului ordin.

Ministrul culturii și cultelor,  
**Răzvan Theodorescu**

București, 7 aprilie 2003.  
Nr. 2.627.

MINISTERUL CULTURII ȘI CULTELOR

**ORDIN**  
**privind clasarea imobilului „Palatul Marincu“ din municipiul Calafat,**  
**Str. 22 Decembrie nr. 6, județul Dolj**

În temeiul prevederilor art. 12 alin. (1) pct. 2 lit. a) din Legea nr. 422/2001 privind protejarea monumentelor istorice, în baza art. 11 alin. (5) din Hotărârea Guvernului nr. 28/2001 privind organizarea și funcționarea Ministerului Culturii și Cultelor, cu modificările și completările ulterioare, având în vedere Dosarul de clasare nr. 72.633 din 5 septembrie 2002, precum și Avizul Comisiei Naționale a Monumentelor Istorice nr. 38 din 25 noiembrie 2002,

**ministrul culturii și cultelor** emite următorul ordin:

Art. 1. — Imobilul „Palatul Marincu“, situat în municipiul Calafat, Str. 22 Decembrie nr. 6, județul Dolj, se clasează în grupa B.

Art. 2. — Direcția Județeană pentru Cultură, Culte și Patrimoniul Cultural Național Dolj va îndeplini procedurile de comunicare în termen de cel mult 30 de zile de la data emiterii prezentului ordin.

Ministrul culturii și cultelor,  
**Răzvan Theodorescu**

București, 7 aprilie 2003.  
Nr. 2.628.

MINISTERUL CULTURII ȘI CULTELOR

**ORDIN**  
**privind clasarea parcului Coloanei fără Sfârșit din municipiul Târgu Jiu, județul Gorj**

În temeiul prevederilor art. 12 alin. (1) pct. 2 lit. a) din Legea nr. 422/2001 privind protejarea monumentelor istorice, în baza art. 11 alin. (5) din Hotărârea Guvernului nr. 28/2001 privind organizarea și funcționarea Ministerului Culturii și Cultelor, cu modificările și completările ulterioare, având în vedere Dosarul de clasare nr. 73.185 din 18 noiembrie 2002, precum și Avizul Comisiei Naționale a Monumentelor Istorice nr. 25 din 28 noiembrie 2002,

**ministrul culturii și cultelor** emite următorul ordin:

Art. 1. — Parcul Coloanei fără Sfârșit, delimitat de Str. Craiovei, str. Tudor Vladimirescu și calea București din municipiul Târgu Jiu, județul Gorj, se clasează în grupa B.

Art. 2. — Direcția Județeană pentru Cultură, Culte și Patrimoniul Cultural Național Gorj va îndeplini procedurile de comunicare în termen de cel mult 30 de zile de la data emiterii prezentului ordin.

Ministrul culturii și cultelor,  
**Răzvan Theodorescu**

București, 7 aprilie 2003.  
Nr. 2.629.

MINISTERUL CULTURII ȘI CULTELOR

**ORDIN**  
**privind clasarea unor părți din imobilul situat în municipiul Ploiești,**  
**Aleea Gladiolelor nr. 2, județul Prahova**

În temeiul prevederilor art. 12 alin. (1) pct. 2 lit. a) din Legea nr. 422/2001 privind protejarea monumentelor istorice,

în baza art. 11 alin. (5) din Hotărârea Guvernului nr. 28/2001 privind organizarea și funcționarea Ministerului Culturii și Cultelor, cu modificările și completările ulterioare,

având în vedere Dosarul de clasare nr. 73.026 din 18 noiembrie 2002, precum și Avizul Comisiei Naționale a Monumentelor Istorice nr. 22 din 10 februarie 2003,

**ministrul culturii și cultelor** emite următorul ordin:

Art. 1. — Imobilul situat în municipiul Ploiești, Aleea Gladiolelor nr. 2, județul Prahova, se clasează în grupa B după cum urmează: beciul, gârliciul de acces și scara spre etaj.

Art. 2. — Direcția Județeană pentru Cultură, Culte și Patrimoniul Cultural Național Prahova va îndeplini procedurile de comunicare în termen de cel mult 30 de zile de la data emiterii prezentului ordin.

Ministrul culturii și cultelor,  
**Răzvan Theodorescu**

București, 7 aprilie 2003.  
Nr. 2.630.

---

**EDITOR: PARLAMENTUL ROMÂNIEI — CAMERA DEPUTAȚILOR**

Regia Autonomă „Monitorul Oficial”, str. Izvor nr. 2–4, Palatul Parlamentului, sectorul 5, București,  
cont nr. 2511.1–12.1/ROL Banca Comercială Română — S.A. — Sucursala „Unirea” București  
și nr. 5069427282 Direcția de Trezorerie și Contabilitate Publică a Municipiului București  
(alocat numai persoanelor juridice bugetare).

Adresa pentru publicitate: Centrul pentru relații cu publicul, București, șos. Panduri nr. 1,  
bloc P33, parter, sectorul 5, tel. 411.58.33 și 411.97.54, tel./fax 410.77.36.

Tiparul : Regia Autonomă „Monitorul Oficial”, tel. 490.65.52, 335.01.11/2178 și 402.21.78,  
E-mail: marketing@ramo.ro, Internet: www.monitoruloficial.ro