

LEGISLAȚIA ȘI MERCEOLOGIA BĂUTURILOR: HORTICULTURĂ ANUL II, SEMESTRUL AL III- LEA – MASTER TCCB

Nr. credite transferabile: 8

Statutul disciplinei:

Disciplină de domeniu (Obligatorie)

Titular disciplină:

Asist. univ. dr. TUDOSE-SANDU-VILLE Ștefan

Obiectivele disciplinei (curs și aplicații):

Cursul de „Legislația și merceologia băuturilor” urmărește să pună la dispoziția masteranzilor informații la zi legate de contextul legislativ românesc, european și extracomunitar a băuturilor nealcoolice și alcoolice, privitor la producerea, distribuția și comercializarea acestora și se vizează prezentarea noțiunilor privitoare la merceologia materiilor prime, a semifabricatelor și a produselor finite din industria băuturilor, în ceea ce privește controlul calității, etichetarea și depozitarea acestora. De asemenea, se urmărește înțelegerea și interpretarea legislației în vigoare privitoare la înființarea unui antrepozit fiscal pentru produsele accizabile.

Conținutul disciplinei

CURS (Capitole / subcapitole)
1. Legislația română și europeană a băuturilor nealcoolice și alcoolice. Definiții, generalități, istoric. Legea „purității germane”
2. Cadrul legislativ român și european actual pentru producerea, distribuția și comercializarea băuturilor nealcoolice și alcoolice
3. Legea viei și vinului. Legea nr. 164 din 24 iunie 2015 a viei și vinului în sistemul organizării comune a pieței vitivinicole – Încadrare, înțelegere și interpretare.
4. Antrepozitul fiscal. Produse accizabile.
5. Încadrarea fluxului tehnologic de obținere a băuturilor alcoolice în proiectul de antrepozit fiscal.
6. Sisteme de managementul calității băuturilor. HACCP. Coduri de bune practici în industria alimentară.
7. Identificarea punctelor critice de control în sistemul HACCP de managementul a siguranței produselor alimentare. Măsuri corective, de prevenire și de combatere a factorilor de risc în industria băuturilor.

8. Garanția calității băuturilor nealcoolice și alcoolice. Practici tehnologice permise și nepermise.
9. Metode fizice, chimice, biologice și senzoriale de depistare a tentativelor de falsificare a băuturilor.
10. Merceologia băuturilor nealcoolice și alcoolice. Generalități
11. Sortimentele românești și internaționale de băuturi nealcoolice și alcoolice.
12. Norme de ambalare, etichetare, depozitare, distribuție și comercializare a băuturilor. Ambalaje și etichete utilizate în industria băuturilor
Lucrări practice
1. Corpuri de control din România care constată și sancționează abaterile legislative în vigoare referitoare la băuturile nealcoolice și alcoolice (O.P.C., D.S.V., Garda de Mediu, Direcția Agricolă, Autoritatea Națională a Vămirilor)
2. Metode fizice, chimice și senzoriale de depistare a tentativelor de falsificare a băuturilor
3. Conceperea, redactarea și implementarea unui proiect de antrepozit fiscal.
4. Implementarea sistemului HACCP de managementul siguranței în industria băuturilor. Identificarea punctelor critice de control. Măsuri de prevenire, corecție și combatere a riscurilor.
5. Ambalaje și etichete utilizate pentru comercializarea băuturilor nealcoolice și alcoolice.
6. Comportamentul consumatorului și evaluarea preferințelor acestuia.

Bibliografie

1. Bertrand, A.- Les eaux de vie traditionnelles d'origine viticole., Lavoisier.TEC/DOC, Paris, 1991
2. Brezuleanu S., 2009 – „Management în agricultură”, Editura Tehnopress, Iași
3. Cotea, V.D., Zanoagă, V.C., Cotea, V.V. - Tratat de Oenochimie, vol. I, vol. II, Editura Academiei Române, București, 2009.
4. Dumitrescu, H. și col. - Controlul fizico-chimic al alimentelor. Editura Medicală, București, 1997
5. Tudose-Sandu-Ville Ș, 2019 – Note de curs
6. *** Legea nr. 164 din 24 iunie 2015 a viei și vinului în sistemul organizării comune a pieței vitivinicole, Monitorul Oficial nr. 472.
7. ***OIV – International Code of Oenological Practices, OIV - 18, rue D'Aguesseau - 75008 Paris, 2016.
8. ***OIV – Compendium of International Methods of Analysis – OIV, 18, rue D'Aguesseau - 75008 Paris, 2016.

9. ***OIV – International Oenological Codex – OIV, 18, rue D’Aguesseau - 75008 Paris, 2016.

Evaluare finală

Forme de evaluare	Modalități de evaluare	Procent din nota finală
Curs	Examen	50%
	prezența curs	10%
Lucrari practice	Test	40%

Persoana de contact

Asist. univ. dr. TUDOSE-SANDU-VILLE Ștefan
Facultatea de Horticultură - USAMV Iași
Aleea Mihail Sadoveanu nr. 3, Iași, 700490, România
telefon: 0232407440, fax: 0040 232 219175
E-mail: tsv@uaiasi.ro