

# RAPORT DE AUTOEVALUARE

perioada 2006-2008

în vederea obținerii atestării capacității de a desfășura  
activități de cercetare-dezvoltare

## 1. Datele de autentificare ale unității de cercetare-dezvoltare

1.1. Denumirea: ADAR S.R.L. (ASOCIAȚIA DEGUSTĂTORILOR  
AUTORIZAȚI DIN ROMÂNIA)

1.2. Statutul juridic: SRL

1.3. Actul de înființare: Adunarea generală a Asociației Degustătorilor  
Autorizați din România nr. 2394/04.07.2000; Registru comerț  
J40/6637/18.06.2000, cod fiscal R13204541

1.4. Numărul de înregistrare în Registrul potențialilor contractori: 2119

1.5. Director general/Director: Prof. Dr. Dan BOBOC

1.6. Adresa: Bd. Mărăști nr. 59, Sector 1, 011464, București, Pavilionul de  
Viticultură și Vinificație din incinta USAMV București

1.7. Telefon, fax, pagina web, e-mail: Tel/fax 021-318.0297,  
<http://www.netsun.ro/adar/index.htm>, E-mail: [adar\\_romania@yahoo.com](mailto:adar_romania@yahoo.com)

## 2. Domeniul de specialitate

2.1. Conform clasificării UNESCO: 33 ȘTIINȚE TEHNOLOGICE - 3309  
Tehnologii alimentare; 31. ȘTIINȚE AGRICOLE - 3107 Horticultura;

2.2. Conform clasificării CAEN: 7310

## 3. Starea unității de cercetare-dezvoltare

- **Misiunea unității de cercetare-dezvoltare, direcțiile de cercetare, dezvoltare, inovare:**

ADAR este singura instituție autorizată și recunoscută în România de către MAPDR, prin Ordinul 43/09.01.2004, pentru activitatea de analiză senzorială a produselor viti-vinicole și a băuturilor alcoolice din România, în relațiile cu autoritățile publice, centrale și locale. ADAR este organism certificat pentru expertiza produselor viti-vinicole și alcoolice și încheie acorduri la nivel național și pe zone de producție privind funcționarea pieței vinului și a produselor pe bază de vin.

*Direcții de cercetare, dezvoltare, inovare:*

ADAR realizează activități de cercetare-dezvoltare în domeniul viti-vinicol, în principal în dezvoltarea și aplicarea metodologiilor de analiză senzorială, evaluare și analize fizico-chimice pentru vinuri și băuturi pe bază de must și vin, calorimetrie aplicată în microbiologie, studii de marketing, studii economice și legislative în domeniul viti-vinicol, tehnologii și materiale moderne de vinificație (activatori de fermentație, enzime, drojdii selecționate și drojdii active uscate), microbiologie vinicolă, precum și tehnologii viticole, inclusiv în domeniul viticulturii ecologice.

ADAR SRL a fost implicată în activități de cercetare-dezvoltare contractuală începând cu anul 2001, când a participat în proiectul:

1. “Sistem managerial pentru controlul și gestionarea națională a vinurilor și produselor vitivinicole cu denumire de origine și SMPvDO, armonizat cu reglementările internaționale”, PROIECT nr. 3190/107/2001 – AGRAL, desfășurat de ADAR și I.C.D.V.V. Valea Călugărească în perioada 01.10.2000 – 01.10.2004.

Ulterior ADAR a mai participat și participă la realizarea următoarelor teme și proiecte de cercetare:

2. Contract 2521/ iulie 2003 finanțat de UMP/MAPAM-Sprijinirea Serviciilor din Agricultură și Banca Mondială, *“Promovarea activă a criteriilor de calitate în domeniul producției, controlului și marketingului produselor horti-viticole în scopul recâștigării pieței interne și creșterii competitivității acestora la export”*.

3. Proiect AGRAL 6451/264/2004, contract 264 din data 15.08.2004, Contract al A.S.E., 2004-2006, *“Marketingul pe filiera vinului în România”*.

4. Proiect AGRAL, Contract: 273/01.09.2004 al S.C. COMPANIA DE CERCETARI APLICATIVE SI INVESTITII S.A., *“Producerea unei tulpini de drojdie selecționată uscată activă care să pună în valoare caracteristicile senzoriale specifice ale vinurilor românești”*.

5. Contract CEEX nr. 73/01.10.2005, AMCSIT (Agenția Managerială de Cercetare Științifică, Inovare și Transfer Tehnologic – POLITEHNICA din București) *“Stabilirea de metodologii de analiză senzorială aplicabile diverselor direcții de cercetare și producție din industria alimentară”* (SENSOFOOD).

6. Contract 1921 / mai 2005 finanțat de UMP/MAPAM-Sprijinirea Serviciilor din Agricultura și Banca Mondială: *„Activități de pregătire profesională a fermierilor vitivinicoli în domeniul tehnicilor de analiză senzorială în vederea creșterii calității și competitivității vinurilor destinate comercializării”*.

7. Contract CEEX 30/10.10.2005, CNMP (Centrul Național de Management Proiecte), Coordonator USAMVB, subcontract 40/28.09.2005 *„Tehnologie inovativă non-termică de stabilizare microbiologică și biochimică a vinurilor și sucurilor din fructe”*.

8. Contract PNCDI II nr. 51012 /14.09.2007, Direcția de cercetare D5, CNMP (Centrul Național de Management Proiecte): *“Stabilirea tipicității și autenticității vinurilor varietale prin metode fizico-chimice moderne (nas-electronic) și analiză senzorială în scopul îmbunătățirii ofertei de vinuri românești la nivel intern și internațional”* (SOIVIN).

9. Contract PNCDI II nr. 51069 /14.09.2007, Direcția de cercetare D5, CNMP (Centrul Național de Management Proiecte), *„Elaborarea și implementarea tehnologiilor viticole diferențiate pe soiuri și areal pentru producerea strugurilor de vin de înaltă calitate”* (TVDVIC).

10. Contract PNCDI II nr. 51065 /14.09.2007, Direcția de cercetare D5, CNMP (Centrul Național de Management Proiecte): *„Studiu ecologic și molecular asupra diversității microorganismelor din areale viti-vinicole consacrate în contextul programelor europene de gestionare a bioresurselor naturale”* (DIVINMOL).

- **Modul de valorificare a rezultatelor de cercetare, dezvoltare, inovare și gradul de recunoaștere a acestora**

Rezultatele cercetărilor întreprinse de ADAR sunt valorificate prin diseminare la producătorii vitivinicoli, în cooperare cu Organizația Interprofesională Viti-Vinicolă (ONIV), prin publicare în reviste din fluxul principal de publicații sau comunicare la conferințe internaționale din domeniul viti-vinicol (Congresele anuale ale O.I.V., ESNA etc.), precum și prin prezentare la conferințe naționale, brevetare și omologare.

Metodologiile de evaluare a vinurilor prin analiză senzorială sunt aplicate în cadrul organizării și jurizării concursului internațional de vinuri al Patronatului Național al Viei și Vinului, precum și în concursurile naționale de vinuri “Vinvest”-Timișoara, “Vinuri autohtone”-București și “Bachus”-Focșani.

O parte din rezultatele legate de analiza senzorială sunt aplicate și la ședințele de antrenament ale degustătorilor autorizați, precum și pentru selecția celor mai buni degustători pentru participarea în juriile concursurilor naționale de vinuri.

ADAR, prin intermediul sedințelor desfășurate trimestrial și al permanentei consultanțe în teritoriu facilitează accesul specialiștilor, membri și non-membri ai ADAR, la cunoștințele cele mai recente privind noile tehnologii în vinificație sau noile tipuri de vin, materiale

oenologice moderne, drojdii selecționate, procedee de stabilizare, tendințele internaționale și rezoluții recente ale OIV, precum și cerințele pieței interne și internaționale. ADAR asigură răspândirea cunoștințelor despre vinuri prin organizarea de cursuri de inițiere în degustare sau publicare de materiale informative.

Metodologiile, tehnologiile și procedurile dezvoltate în cadrul proiectelor de cercetare sunt transferate prin intermediul consultanței realizate de către membrii ADAR la producătorii de vinuri care doresc să-și modernizeze afacerea, fie din punct de vedere tehnologic, fie economic.

- **Situația financiară - datorii la bugetul de stat: NU ARE DATORII**

Se anexează:

- bilanțul contabil la data de 31.12.2007

- bilanța de verificare contabilă la 01.03.2008

#### **4. Îndeplinirea criteriilor primare de performanță.**

4.1. Lucrări științifice/tehnice publicate în reviste de specialitate cotate ISI: 1

4.1.1. Număr de lucrări științifice  $1 \times 30 = 30$

4.1.2. Punctaj cumulativ ISI  $0.261 \times 5 = 1.305$

4.1.3. Număr de citări în reviste de specialitate cotate ISI  $0 \times 5 = 0$

*(Lista lucrărilor și citărilor, grupate pe ani, se atașează ca anexa nr. 4.1)*

**Total punctaj cap. 4.1: 31**

4.2. Brevete de invenție: 1

4.2.1. Număr de brevete  $1 \times 30 = 30$

4.2.2. Număr de citări de brevete în sistemul ISI  $0 \times 5 = 0$

*(Lista brevetelor și citărilor, grupate pe ani, se atașează ca anexa nr. 4.2)*

**Total punctaj cap. 4.2: 30**

4.3. Produse și tehnologii rezultate din activități de cercetare, bazate pe brevete, omologări sau inovații proprii. Studii prospective și tehnologice și servicii rezultate din activitatea de cercetare-dezvoltare, comandate de beneficiar (Se indică contractul și firma care utilizează produsul, serviciul și tehnologia): 14

4.3.1. Număr de produse, tehnologii, studii, servicii  $14 \times 20 = 280$

*(Lista produselor, serviciilor și tehnologiilor, grupate pe ani, se atașează ca anexa nr. 4.3):*

**Total punctaj cap. 4.3: 280**

**Total punctaj cap. 4: 341,3**

#### **5. Îndeplinirea criteriilor secundare de performanță.**

5.1. Lucrări științifice (tehnice) publicate în reviste de specialitate fără cotație ISI

5.1.1. Număr de lucrări  $48 \times 5 = 240$

*(Lista lucrărilor grupate pe ani se atașează ca anexa nr. 5.1)*

**Total punctaj cap. 5.1: 240**

5.2. Lucrări științifice prezentate la conferințe internaționale cu comitet de program

5.2.1. Număr de comunicări prezentate  $17 \times 5 = 85$

*(Lista comunicărilor grupate pe ani se atașează ca anexa nr. 5.2)*

**Total punctaj cap. 5.2: 85**

5.3. Modele fizice, modele experimentale, modele funcționale, prototipuri, normative, proceduri, metodologii, reglementări și planuri tehnice noi sau perfecționate, realizate în cadrul programelor naționale sau comandate de beneficiar

5.3.1. Număr de modele, normative, proceduri etc. (Standarde ASSRO):  $14 \times 5 = 70$   
(Lista modelelor, normativelor etc., grupate pe ani, se atașează ca anexa nr. 5.3)

**Total punctaj cap. 5.3: 70**

**Total punctaj cap. 5: 395**

## 6. Prestigiul profesional.

6.1. Membri (incluzând statutul de recenzor) în colectivele de redacție ale unor reviste (cotate ISI sau incluse în baze de date internaționale) sau în colective editoriale ale unor edituri internaționale recunoscute Număr de prezențe în perioada pentru care se face evaluarea:  $0 \times 20$   
Nr. crt. Nume Titlul revistei/editurii = 0

6.2. Membri în colectivele de redacție ale revistelor recunoscute național  
Număr de prezențe:  $4 \times 10 = 40$

Nr. crt.	Nume	Titlul revistei	Titlul editurii
1.	Ioan Nămoșanu – referent științific	Lucrări Științifice Seria B Horticultură	ISSN 1222-5312 Invel Multimedia - categoria B în clasificarea CNCSIS
2.	Viorel Stoian, Aurel Popa, Lucia Pârnu – membri în Colegiul Științific	Wine and Spirit Club www.vinclub.ro	ISSN 1842-5690
3.	Grigorică Liviu – consultant științific	Vinul.ro (www.vinul.ro)	ISSN 1844-3915 SC Cezar Connaissance SRL
4.	Ioan Nămoșanu – referent științific	Agricultorul român	ISSN 1454-3958 Editura Ceres

6.3. Premii internaționale obținute printr-un proces de selecție  
Număr de premii:  $0 \times 20 = 0$  (Nr. crt. Nume Premiul Anul)

6.4. Premii naționale ale Academiei Române și ale Președintelui României  
Număr de premii:  $2 \times 20 = 40$

Nume	Premiul	Anul
Ioan Nămoșanu	Ordinul "Meritul pentru Invățământ" în grad de "mare Ofițer" (poziția 55 în listă)	DECRET Nr. 1097 din 10.12. 2004 privind conferirea Ordinului și Medaliei meritul pentru invatamant; EMITENT: <i>Presedintele Romaniei</i> ; Publicat in: MONITORUL OFICIAL NR. 1181 din 13 decembrie 2004
Ioan Nămoșanu	Ordinul și Medalia "Meritul Agricol" în grad de "Ofițer"	DECRET nr. 386/5 aprilie 2007; EMITENT: <i>Presedintele Romaniei</i> și Ministerul Agriculturii, nr. 92579

6.5. Conducători de doctorat, membri ai unității de cercetare  
Număr de conducători de doctorat:  $2 \times 10 = 20$

Nr. crt.	Nume
1.	Viorel Gheorghe STOIAN – membru titular ASAS
2.	Ioan Constantin NĂMOLOȘANU – membru asociat ASAS

Număr de doctori în știință, membri ai unității de cercetare

Număr de doctori în știință: 6 x 10 = 60

Nr. crt.	Nume
1.	Viorel Gheorghe STOIAN
2.	Ioan Constantin NĂMOLOȘANU
3.	Dan BOBOC
4.	Arina Oana ANTOCE
5.	Mihaela Georgeta BUCUR
6.	Elena HEROIU

**Total punctaj cap. 6: 160**

**Total punctaj cap. 4+5+6: 341,3+395+160=896.3**

**7. Venituri realizate prin contracte de cercetare în domeniul pentru care se face evaluarea (în perioada pentru care se face evaluarea):**

7.1. Numărul și valoarea contractelor de cercetare internaționale finanțate din fonduri publice: 0

7.2. Numărul și valoarea contractelor de cercetare internaționale finanțate din fonduri private: 0

7.3. Numărul și valoarea contractelor de cercetare naționale finanțate din fonduri publice: 6 contracte; **480.250 RON**

Nr. Crt.	Tip de Program	Valoare 2006	Valoare 2007	Valoare 2008
		RON		
1.	PND AGRAL nr. 264/2004	47.500		
2.	PND AGRAL-INDAL nr. 273/2004	40.000		
3.	CEEX 30/2005 –TESSVIN	90.000	90.000	15.000
4.	CEEX 73/2005-Sensofood	15.000	15.000	
5.	PNCDI 51069/2007 TVDVIC		20.000	47.750
6.	PNCDI 51012/2007 SOIVIN			100.000
	<b>TOTAL</b>	<b>192.500</b>	<b>125.000</b>	<b>162.750</b>
	<b>TOTAL 2006-2008</b>	<b>480.250</b>		

7.4. Numărul și valoarea contractelor de cercetare naționale finanțate din fonduri private: 0

7.5. Alte surse:

7 bis. Venituri realizate din activități economice (servicii): **211.725 RON**

Nr. Crt.	Activitate	Valoare 2006	Valoare 2007	Valoare 2008
		RON		
	<b>Servicii</b>			
1.	Cursuri analiză senzorială	131.600	37.625	17.500
2.	Jurizare concursuri de vinuri	10.000	10.000	5.000
	<b>TOTAL</b>	<b>141.600</b>	<b>47.625</b>	<b>22.500</b>
	<b>TOTAL 2006-2008</b>	<b>211.725</b>		

## 8. Resursa umană de cercetare (situația va fi prezentată pe ani)

8.1. Total personal de cercetare care realizează venituri din activitatea de cercetare-dezvoltare/din care doctori în știință:

Nr. Crt.	Personal cercetare	2006	2007	2008
8.1.1.	Cercetători științifici gradul 1 (profesori)	2	3	4
	<i>din care, doctori în știință:</i>	2	3	4
8.1.2.	Cercetători științifici gradul 2 (conferențieri)	2	1	0
	<i>din care, doctori în știință:</i>	2	1	0
8.1.3.	Cercetători științifici gradul 3 (lectori)	1	2	2
	<i>din care, doctori în știință:</i>	0	1	1
8.1.4.	Cercetători științifici	2	1	4
	<i>din care, doctori în știință:</i>	0	0	1
8.1.5.	Asistenți de cercetare	0	0	0
8.1.6.	Total personal auxiliar de cercetare angajat	3	3	2
	<b>TOTAL PERSONAL angajat cu contract de muncă în activități de cercetare</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>12</b>

8.2. Date privind perfecționarea resursei umane

8.2.1. Număr de doctoranzi și masteranzi care lucrează în unitatea de cercetare-dezvoltare la data completării formularului: 1

8.2.2. Număr de teze de doctorat realizate în unitatea de cercetare-dezvoltare în perioada pentru care se face evaluarea: 0

## 9. Infrastructura de cercetare-dezvoltare

- Laboratoare de cercetare-dezvoltare: Laborator de analiză senzorială realizat în cooperare cu Universitatea de Științe Agronomice și Medicină Veterinară București
- Lista echipamentelor performante achiziționate în ultimii zece ani:

Nr. crt.	Echipamentul	Anul fabricației	Valoarea	Sursa de finanțare a investiției
	Trusa de analiză a aromelor din vin – set Germania	2005	450 Euro	Surse proprii
	Microsoft Windows server SBS standard	2006	2023 RON	Proiect cercetare 273/2004
	Microsoft Office SB Win 32 Engl	2006	1785 RON	Proiect cercetare 273/2004
	Server Intel Pentium 4	2006	5117 RON	Proiect cercetare 273/2004
	Mașină de spălat pahare și sticlărie laborator	2006	500 RON	Proiect cercetare 273/2004
	Notebook Toshiba Pro M70-220	2006	4500 RON	Proiect cercetare 264/2004
	2 buc. Notebook Satelite Pro L20-184	2006	6887.72 RON	Proiect CEEX 73/2005
	Switch Qubs 8x10/100 TX	2006	351.05 RON	Proiect CEEX 73/2005

	5 buc. Notebook Toshiba Pro L20-184	2006	18564 RON	Proiect cercetare 273/2004
	Rețea de 7 laptopuri (realizare rețea intranet și internet)	2006	2142 RON	Proiecte cercetare 264 și 273/2004
	Software pentru analiză senzorială Fizz	2006	10.000 Euro	Parteneriat proiect BM 2521
	Monodistilator 4l/h cu tanc stocare de 8 l pentru producere a apei dublu-distilate	2006	8000 RON	Proiect cercetare 273/2004
	Trusa de analiza a defectelor din vin Le Nez du Vin	2007	250 Euro	Surse proprii
	Trusa de analiza a aromelor din vin Le Nez du Vin	2007	500 Euro	Surse proprii
	Refractometru digital	2007	3500 RON	Proiect CEEX 73/2005
	Tablă electronică	2007	10.500 RON	Proiect CEEX 30/2005
	Trusă evaluarea culorii	2007	3000 RON	Surse proprii
	Work Centre M118 - Copiator	2007	7279.23 RON	Proiect CEEX 30/2005

Director,

Prof. Dr. Dan BOBOC

## Anexa 4.1 – Lucrări ISI

1. **Dan Boboc**, Viorel-Puiu Paun, Victor Manole, Nicolae Istudor, „*Must Fermentation Modulation Concerning the Controlled Modification of the Wine Sensorial and Nutritive Performances (Modularea fermentatiei mustului cu privire la modificarea controlata a performantelor nutritive si senzoriale ale vinului)*”, ianuarie 2007, Revista de Chimie din România, pp. 20-25, ISSN 0034-7752, **articol ISI, factor de impact 0.261** (Cod CNCISIS 471-categoria A).

## Anexa 4.2 – Brevete de invenție

1. **Arina Oana Antoce**, Ioan Constantin Nămoșanu, 2007, “*Metodologie de realizare a unui profil senzorial pentru definirea și evaluarea tipicității vinurilor*”, propunere OSIM Nr. A/00138, 4.04.2007. (Publicat în Buletinul Oficial de proprietate industrială BOPI nr 6/2007).

## Anexa 4.3 – Produse, servicii și tehnologii

Nr. crt.	Serviciul	Contract	Firma care utilizează produsul	An
1.	Selectia si testarea unor metode de analiza senzoriala corespunzatoare directiei de comercializare a produsului alimentar.	CEEX 73/2005	USAMVB, SCDVV Pietroasa, producători, distribuitori și comercianți de vin	2008
2.	Metodologie de evaluare a vinurilor în cadrul concursurilor specializate	CEEX 73/2005	Patronatul Național al Viei si Vinului	2008, 2007, 2006
3.	Metodologie de evaluare a bolilor și defectelor vinurilor; Selectia si testarea unor metode de depistare a bolilor și defectelor prin analiza senzoriala	CEEX 73/2005	USAMV București, SCDVV Pietroasa	2007
4.	Tehnologie de stabilizare microbiologică și biochimică a vinului prin aplicarea PEF	CEEX 30/2005	USAMV București	2007
5.	Realizarea de cursuri de perfecționare în domeniul analizei senzoriale	CEEX 73/2005	USAMVB, producători de vin	2006
6.	Metodă de evaluare prin calorimetrie a stabilității microbiologice a vinului tratat cu PEF	CEEX 30/2005	USAMV București	2006
7.	Demonstrare Model Experimental pentru tehnologie de aplicare a tehnicii PEF la stabilizarea microbiologică a vinului	CEEX 30/2005	USAMV București, ICDVV Valea Călugărească	2006



8.	Studiul: Implementarea reglementărilor Comunitare privind Organizarea Comună de Piață a vinului din România, Legislația și cadrul instituțional de aplicare al aquis-ului	PND AGRAL nr. 264/2004	Academia de Studii Economice București	2006
9.	Studiul: Grupurile de producători pe filiera vinului. Asociații de producători, vinificație și crame, cooperative de marketing	PND AGRAL nr. 264/2004	Academia de Studii Economice București	2006
10.	Studii de stabilitate a drojdiilor uscate active de vin, în diverse condiții de depozitare	PND AGRAL-INDAL nr. 273/2004	SC. Institutul de Cercetări Alimentare SA	2006
11.	Consultanță și asistență tehnică la beneficiar privind aplicarea drojdiilor uscate active de vin	PND AGRAL-INDAL nr. 273/2004	Crame mici și mijlocii, județele Vrancea și Buzău	2006
12.	Studiul, analiza și caracterizarea vinurilor obținute utilizând drojdia uscată activă obținută	PND AGRAL-INDAL nr. 273/2004	SC. Institutul de Cercetări Alimentare SA	2006
13.	Tehnologie de fabricare a vinurilor albe cu ajutorul drojdiilor uscate active; prezentarea și demonstrarea funcționalității și utilității tehnologiei	PND AGRAL-INDAL nr. 273/2004	Crame mici și mijlocii, județele Vrancea și Buzău	2006
14.	Studiul pieței externe a vinurilor. Rolul organismelor profesionale și interprofesionale pe filiera vinului și a produselor viti-vinicole	PND AGRAL nr. 264/2004	Academia de Studii Economice București	2005

## Anexa 5.1. Lucrări de specialitate fără cotație ISI

### *Lucrări publicate în reviste din țară recunoscute de către CNCSIS-categoria B*

1. A. Indreas, F. Rădoi-Matei, **Elena Heroiu**, 2008, „*Agro-biological and phenolic potential for area extension of Romanian grapevine varieties for high quality red wines*”, Seria B Horticultură, p. 487-491, CD-ROM with ISSN 1222-5312 (Cod CNCSIS 846-categoria B).
2. **Georgeta Mihaela Bucur**, 2008, „*The multicriterial climatic groups from Romanian viticultural level*”, Seria B Horticultură, p. 446-450, CD-ROM with ISSN 1222-5312 (Cod CNCSIS 846-categoria B).
3. L. Dejeu, Diana Mereanu, **Georgeta Mihaela Bucur**, C. Gutue, 2008, „*The implications of globalisation on Romanian viticultural*”, Seria B Horticultură, p. 457-463, CD-ROM with ISSN 1222-5312 (Cod CNCSIS 846-categoria B).
4. **L. Grigorică** și I. Nămoșanu, 2008, „*The influence of the winemaking technology on the aging capacity of Grasă variety wines from the Dealu Mare Vineyard – Pietroasa Wine Center*”, Seria B Horticultură, p. 477-481, CD-ROM with ISSN 1222-5312 (Cod CNCSIS 846-categoria B).
5. **Arina Oana Antoce**, Ioan Nămoșanu, Emanuela Peltea, 2008, „*Grape sensory parameters to be monitored in order to obtain typical Merlot wines – assessment of grape maturation in 2007*”, *Lucrări Științifice Vol. LI USAMVB*, Seria B Horticultură, p. 423-429, CD-ROM with ISSN 1222-5312 (Cod CNCSIS 846-categoria B).
6. **Arina Oana Antoce**, Ioan Nămoșanu, Emanuela Peltea, 2008, „*Particularities of Pinot noir grapes maturation in 2007 determined by sensory analysis*”, *Lucrări Științifice Vol. LI USAMVB*, Seria B Horticultură, p. 430-436, CD-ROM with ISSN 1222-5312 (Cod CNCSIS 846-categoria B).
7. Silvia Cazacu, Ioan Voiculescu, Lidia Ficiu, Ioan Nămoșanu și **Arina Oana Antoce**, 2008, „*Studies regarding the elaboration of some instruments for the evaluation of the suitability viticultural areas for ecological viticulture*”, *Lucrări Științifice Vol. LI USAMVB*, Seria B Horticultură, p. 451-456, CD-ROM with ISSN 1222-5312 (Cod CNCSIS 846-categoria B).
8. Emanuela Peltea, **Arina Oana Antoce**, Ioan Nămoșanu, Constanța Mihai, 2008, „*Results regarding Feteasca Alba wines analysis using an electronic nose instrument*”, *Lucrări Științifice Vol. LI USAMVB*, Seria B Horticultură, p. 506-510, CD-ROM with ISSN 1222-5312 (Cod CNCSIS 846-categoria B).
9. **Antoce Oana-Arina**, 2007, „*Oenologie; Chimie și analiză senzorială*”, Editura Universitaria Craiova (cod CNCSIS 130), 808 pagini, **ISBN 978-973-742-879-0**.
10. Lița (Mihai) Constanța, **Antoce Oana Arina**, Nămoșanu I, Gheorghe (Peltea) Emanuela, 2007, „*Calorimetric studies regarding development of some yeast selected in the presence of the pollutant CuSO<sub>4</sub>*”, *Lucrări Științifice Anul L, Vol 1 (50)*, Seria Horticultură, Editura “Ion Ionescu de la Brad”, Iași, 2007, ISSN 1454-7376. (Cod CNCSIS 422-categoria B).
11. **Arina Oana Antoce**, 2007, „*Ripeness evaluation of the grapes for red wines by sensory analysis*”, *Lucrări Științifice Vol. L USAMVB*, Seria B Horticultură, p. 429-434, CD-ROM with ISSN 1222-5312 (Cod CNCSIS 846-categoria B).
12. **Arina Oana Antoce**, 2007, „*Sensory evaluation of ripeness of Dornfelder and Regent grape varieties under the climatic conditions of south Romania*”, *Lucrări Științifice Vol. L USAMVB*, Seria B Horticultură, p. 435-439, CD-ROM with ISSN 1222-5312 (Cod CNCSIS 846-categ. B).
13. Tudorache A., Brândușe E., Fotescu L., Nămoșanu I, Popa M., **Arina Oana Antoce**, Cramariuc R., Tudorache D.E., 2007, „*Fundamental aspects concerning the application of the pulsatory electric field (PEF) technology in wine stabilization*”, *Lucrări Științifice Vol. L USAMVB*, Seria B Horticultură, p. 461-468, CD-ROM with ISSN ISSN 1222-5312 (Cod CNCSIS 846-categ. B).
14. Lița (Mihai) Constanța, Nămoșanu Ioan, **Antoce Oana Arina**, 2006 „*The study regarding the influence of some strains of selected yeast on the alcoholic fermentation*” („*Studiul influenței unor tulpini de drojdii selecționate asupra fermentației alcoolice*”), *Lucrări științifice Anul XLIX Vol 1*

- (49), Seria Horticultură, Ed. „Ion Ionescu de la Brad”, p. 745-751, ISSN 1454-7376. (Cod CNCISIS 422-categoria B).
15. **Liviu Gabriel Grigorică**, Ioan Nămoșanu, **Arina Oana Antoce**, Flavius Bâdea, Marius Gâțoi, 2006, *The influence of the winemaking technology on the sensorial characteristics of the variety Tămâioasă românească from the Dealu Mare vineyard – Pietroasa wine center* (“Influența tehnologiei de vinificare asupra caracteristicilor senzoriale ale soiului Tămâioasă românească din podgoria Dealu Mare – centrul viticol Pietroasa), *Lucrări științifice Anul XLIX Vol 1 (49)*, Seria Horticultură, Ed. „Ion Ionescu de la Brad”, p. 739-744, ISSN 1454-7376. (Cod CNCISIS 422-categoria B).
  16. **Antoce Arina Oana**, Nămoșanu I., **Grigorică L.**, Lița Constanța, Bâdea F., 2006, *Studies regarding the perception of the wine quality by Romanian consumers* („Cercetări privind percepția calității vinurilor la consumatorii români”), *Lucrări științifice Anul XLIX Vol 1 (49)*, Seria Horticultură, Ed. „Ion Ionescu de la Brad”, p. 425-430, ISSN 1454-7376. (Cod CNCISIS 422-categoria B).
  17. Fl. Dumitru, **Arina Oana Antoce**, V Oancea, Aurelia Podosu-Cristescu and Ileana Stoian, 2006, *“The Behaviour of the FN 7-20 Od. Clone in the Vineyard of Odobești under the Conditions of the Year 2005. Growth Processes and Metabolism”*, *Lucrări Științifice XLIX USAMVB*, Seria B Horticultură, p. 411-416, CD-ROM with ISSN 1222-5312 (Cod CNCISIS 846-categoria B).
  18. **Arina Oana Antoce**, Florentin Dumitru, Vasile Oancea, Aurelia Podosu-Cristescu and Ileana Stoian, 2006, *“Study of the Fertility of Fetească Neagră 7-20 Od. Clone in the Vineyard of Odobești under the Conditions of the Year 2005”*, *Lucrări Științifice XLIX USAMVB*, Seria B Horticultură, CD-ROM with ISSN 1222-5312 (Cod CNCISIS 846-categoria B).
  19. **Arina Oana Antoce**, Fl. Dumitru, V. Oancea, Aurelia Podosu-Cristescu and Ileana Stoian, 2006, *“Evaluation of the Fertility Coefficients of Fetească Neagră 7-20 Od. Clone in the Viticultural Center of Odobești under the Conditions of the Year 2005”*, *Lucrări Științifice XLIX USAMVB*, Seria B Horticultură, p. 417-422, CD-ROM with ISSN 1222-5312 (Cod CNCISIS 846-categoria B).
  20. **Arina Oana Antoce**, 2006, *“Results of the Sensory Analysis of Some Feteasca Neagră wines Performed by Tasters from Abroad”*, *Lucrări Științifice XLIX USAMVB*, Seria B Horticultură, p. 405-410, CD-ROM with ISSN 1222-5312 (Cod CNCISIS 846-categoria B).
  21. Mihai (Liță) Constanța, **Antoce Oana Arina**, Nămoșanu I., Begea Mihaela, 2005, *“Studies regarding the fermentation process of the Fetească regală must caused by some indigenous yeast strains”* (“Studii privind procesul de fermentare a mustului de Fetească Regală în prezența unor tulpini de drojzii indigene”), *Lucrări Științifice XLVIII Vol 1 (48)*, Seria Horticultură, p.371-376, CD-ROM cu ISSN 1454-7376. (Cod CNCISIS 422-categoria B).
  22. **Antoce Arina Oana**, 2005, *„Analysis of the potential economic advantages associated with the use of enzymes, selected yeasts and fermentation activators in winemaking”*, *Lucrări Științifice XLVIII USAMVB*, Serie Horticultură, pag. 298-303, CD with ISSN 1222-5312 (Cod CNCISIS 846-categoria B).

#### **Publicații și manifestări științifice naționale recunoscute**

23. **Viorel Stoian**, 2006, *Marea Carte a Degustării Vinurilor*, Editura Altprint București, 330 pagini, **ISBN (10) 973-7639-01-4**.
24. **Arina Oana Antoce**, Ioan Nămoșanu, 2008, *“Argumente pentru viticultura ecologică”*, Workshop ICDVV Valea Călugărească, 17 aprilie 2008, în cadrul proiectului 67/2006 ECOVIT.
25. **Arina Oana Antoce**, Ioan Nămoșanu, Silvia Cazacu, Marian Ion, 2007, *“Stabilirea unui indice de favorabilitate ecologică pentru evaluarea terenurilor din centrul viticol Valea Călugărească destinate practicării viticulturii ecologice”*, Simpozionul “Realizări în cercetarea științifică din biotehnologie obținute prin Programul CEEEX = Modulul 1, Biotech”, 30 mai –1 iunie 2007, Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară “Ion Ionescu de la Brad”, Iași.

26. **Arina Oana Antocea**, Ioan Nămoșanu, 2007, “*Caracterizarea vinurilor din soiul românesc Fetească neagră*”, Sesiunea 40 de ani de cercetare viti-vinicolă la ICDVV Valea Călugărească, 10 octombrie 2007.
27. Aurelia Tudorache, Radu Cramariuc, Elena Brândușe, Ioan Nămoșanu, Mona Popa, **Arina Antocea**, Laura Fotescu, Diana Elena Tudorache, 2007, “*Efectele tratamentului în câmp electric pulsatoriu asupra naturaleții și prospețimii vinurilor*”, Sesiunea 40 de ani de cercetare viti-vinicolă la ICDVV Valea Călugărească, 10 octombrie 2007.
28. **Arina Oana Antocea**, 2007, “*Methodology for the characterization of varietal wines by sensory analysis*”, Conferința Excellence Research as a way to E.R.A., Brașov, October 24-26, 2007, p. 731-736, **I.S.S.N. 1843-5904**.
29. **Dan Boboc**, 2006, „*Rolul impresiilor regionale în promovarea vinului*”, Volumul conferinței internaționale Dezvoltarea complexă a spațiului rural, București, iunie, pp 197-200, 2006, **ISBN 973-594-830-3, 978-973-594-830-3**.
30. **Arina Oana Antocea**, 2006, *Evaluarea generală a calității vinurilor în cadrul concursurilor de vinuri: obiectivitate și subiectivitate*, Conferința “Cercetarea de excelență – premiză favorabilă pentru dezvoltarea spațiului românesc de cercetare, AMCSIT-Politehnica, Brașov 2006, Vol. I, L2-1, pag. 1-6, Ed. Printech, **ISBN (10) 973-718-552-8; ISBN (10) 973-718-553-6**.
31. **Dan Boboc**, 2006, „*Abordări metodologice privind riscul datorat condițiilor de mediu în plantațiile viticole din România*”, Volumul conferinței internaționale Dezvoltarea complexă a spațiului rural, București, iunie 2006, pp 201-207, 2006, **ISBN 973-594-830-3, 978-973-594-830-3**.
32. **Dan Boboc**, Istudor Nicolae, Stoian Mirela, 2006, „*Mixul de marketing pe filiera vinului*”, Volumul simpozionului internațional Integrarea în Uniunea Europeană – impactul asupra sectorului vitivinicol românesc, București, suport CD, **ISBN 973-594-813-3, 978-973-594-813-9**.
33. **Dan Boboc**, 2006, „*Issues regarding wine quality in European Union*”, Volumul sesiunii internaționale de comunicări științifice „Impactul Economico-social al integrării asupra economiilor țărilor europene”, Universitatea din Pitești, mai 2006, pp. 325-329, **ISBN (10)973-690-565-9, (13)978-973-690-565-0**.
34. **Dan Boboc**, 2006, „*Impactul viticulturii asupra mediului și asupra relațiilor socio-economice din mediul rural*”, Volumul Evaluarea și gestionarea riscurilor ecologice, ASE, București 2006, pp. **140-142, ISBN (10)973-594-873-7, (13)978-973-594-873-3**.
35. Lița Constanța, **Arina Oana Antocea**, Grigorică Liviu Gabriel, Nămoșanu Ioan, 2006, „*Influența unor tulpini de drojdii selecționate asupra caracteristicilor senzoriale ale vinurilor din soiul Fetească neagră*”, Conferința “Cercetarea de excelență – premiză favorabilă pentru dezvoltarea spațiului românesc de cercetare, AMCSIT-Politehnica, Brașov 2006, Vol. I, L2-12, pag. 1-5, Ed. Printech, **ISBN (10) 973-718-552-8; ISBN (10) 973-718-553-6**.
36. **Dan Boboc**, Raluca Andreea Ion, Victor Manole, 2006, „*Extra European union trade with agricultural and food products*”, simpozionul internațional „Agricultura durabilă – agricultura viitorului”, 23-24 nov. 2006, Craiova, suport CD, **ISSN 1582-9391**.
37. **Dan Boboc**, Raluca Andreea Ion, 2006, „*Scenarios regarding the evolution of vineyard areas structure in period 2006-2015*”, simpozionul internațional „Agricultura durabilă – agricultura viitorului”, 23-24 nov. 2006, Craiova, suport CD, **ISSN 1582-9391**.

#### *Articole / studii publicate în reviste de specialitate de circulație națională*

38. **Antocea Oana Arina** și Ioan Nămoșanu, 2007, “*Oenologie; Defectele și bolile vinului – recunoaștere și metode de stabilizare*”, U.S.A.M.V. București, Atelierul de Multiplicat Cursuri, 50 pag., Comanda 912007.
39. **Dan Boboc**, 2006, *Managementul calitatii produselor agroalimentare*, Editura Academia de Studii Economice, București, 194 pg., **ISBN 973-594-721-8**.

40. Florentin Dumitru, Aurelia Podosu-Cristescu, Vasile Oancea, **Arina Oana Antoce**, Ileana Stoian, Vasile Bratu, Ioana Bosoi, Marioara Bosoi, Lăcrămioara Miron, 2006, "*Particularități de cultură ale soiului Fetească neagră Clon 70D în Podgoria Odobești*", 39 pag., Editura Andrew, Focșani, 2006, **ISBN 973-87985-5-8, 978-973-87985-5-7**.
41. Ioan Nămoșanu, **Arina Antoce**, 2006, "*Calitate și performanță în producerea vinurilor – necesitatea de adaptare a micilor producători la economia de piață*", prezentare la conferința « Bani Noștri » din 15.11.2006 la Hotel Crowne Plaza, București.
42. **Boboc Dan**, 2006, "*Studii privind tehnicile moderne de promovare a vinurilor*„, Volumul Sesiunii de Comunicări Științifice a Facultății Economie Agroalimentară și a Mediului, ASE, Economia Agroalimentară și a Mediului – Reformă și integrare europeană, București, mai 2005, Editura Academia de Studii Economice București, 2006, pp 181-184, **ISBN – 973-594-773-0**.
43. Istudor Nicolae, Manole Victor, **Boboc Dan**, Ion Raluca Andreea, 2006, "*Îmbunătățirea calitatii produselor agroalimentare-condiție pentru integrarea agriculturii românești în Uniunea Europeană*", Amfiteatru economic nr. 20, iunie 2006, ISBN.
44. **Dan Boboc**, 2006, "*Rolul structurii sortimentale în cultura vitei de vie*", Tribuna economica nr. 19, mai 2006, pp 27,30, **ISSN 1018-0451**.
45. **Dan Boboc**, 2006, "*Rolul vinurilor cu denumire de origine în promovarea vinului*", Tribuna economica nr. 20, mai 2006, pp 29-30, **ISSN 1018-0451**.
46. **Dan Boboc**, 2006, "*Tendințe de consum și gama sortimentală a vinurilor*", Tribuna economica nr. 48, noiembrie 2006, pp 67-68, **ISSN 1018-0451**.
47. **Dan Boboc**, 2006, "*Sectorul viticol și implicațiile economice ale integrării în UE*", Tribuna economica nr. 49, decembrie 2006, pp 83-84, **ISSN 1018-0451**.
48. **Dan Boboc**, 2006, "*Elemente pentru politica de marketing a vinului*", Tribuna economica nr. 50, decembrie 2006, **ISSN 1018-0451**.

## Anexa 5.2. Lucrări științifice prezentate la conferințe internaționale

### Articole / studii publicate în volumele unor conferințe științifice internaționale recunoscute

1. **Arina Oana Antoce**, I. Namolosanu, A. Tudorache, 2008, “*Sensory and composition profile of dornfelder and regent wines obtained in Romania*”, XXXIth World Congress of Vine and Wine (OIV), June 15-21, 2008, Verona, Italy (*Congress Proceedings*, DVD-ROM, lucrare publicată – 8 pages).
2. Aurelia Tudorache, **Arina Oana Antoce**, Ioan Nămoșanu, 2008, “*Influence of some winemaking techniques on the varietal identity of Feteasca neagra wine*” XXXIth World Congress of Vine and Wine (OIV), June 15-21, 2008, Verona, Italy (*Congress Proceedings*, DVD-ROM, lucrare publicată – 8 pages).
3. Dejeu L. Patric M., Mereanu D., **Bucur M.G.**, Gutue C, 2008, “*Globalisation and Romanian Viticulture: Opportunities and restrictions*” XXXIth World Congress of Vine and Wine (OIV), June 15-21, 2008, Verona, Italy (*Congress Proceedings*, DVD-ROM, lucrare publicată – 8 pages).
4. Dejeu L. Patric M., Mereanu D., **Bucur M. G.**, Gutue C, 2008, “*Impact of Climate change on grapevine culture durability*” XXXIth World Congress of Vine and Wine (OIV), June 15-21, 2008, Verona, Italy (*Congress Proceedings*, DVD-ROM, lucrare publicată – 8 pages).
5. Ioan Nămoșanu, **Arina Oana Antoce**, Silvia Cazacu, Ioan Voiculescu, 2008, “*Behaviour of Cabernet Sauvignon variety undergoing conversion towards ecological viticulture under the conditions of the viticultural center Valea Călugărească*” - XXXIth World Congress of Vine and Wine (OIV), June 15-21, 2008, Verona, Italy (*Congress Proceedings*, DVD-ROM, lucrare publicată – 8 pages).
6. **Arina Oana Antoce**, Ioan Nămoșanu, Emanuela Peltea, Pascal Boilot, 2008, “*Discrimination of wines made from hybrid and Vitis vinifera varieties by use of an electronic nose*”, ESNA (European Society for New Methods in Agricultural Research) XXXVIII Annual Meeting, Krakow, Polonia, 25 august – 1 septembrie, lucrare acceptată pentru Proceedings și CD-ROM with ISBN (10) 973-7921-81-X; ISBN (13) 978-973-7921-81-9.
7. **Arina Oana Antoce**, Peltea Emanuela, Ioan Nămoșanu, 2008, “*Estimation of the ripeness of Feteasca neagra grapes by sensory analysis*”, ESNA (European Society for New Methods in Agricultural Research) XXXVIII Annual Meeting, Krakow, Polonia, 25 august – 1 septembrie, lucrare acceptată pentru Proceedings și CD-ROM with ISBN (10) 973-7921-81-X; ISBN (13) 978-973-7921-81-9.
8. **Arina Oana Antoce**, Ioan Nămoșanu, Silvia Cazacu, Maria Ivașcu, Elena Dumitru, 2007: “*Evaluation of the productive potential for ecological production of three Romanian vine-growing centres*”, XXXth World Congress of Vine and Wine (OIV), June 10-16, 2007, Budapest, Hungary (*Congress Proceedings*, DVD-ROM, 1.2. Viticulture technology within the integrating world of wine – 6 pages).
9. **Arina Oana Antoce**, Ioan Nămoșanu, 2007, “*Particularities of wines of the Romanian variety Feteasca neagra*”, XXXth World Congress of Vine and Wine (OIV), June 10-16, 2007, Budapest, Hungary (*Congress Proceedings*, DVD-ROM, 2.1. Oenology, 2/06 – 6 pages).
10. Lița Constanța, Nămoșanu Ioan, **Antoce Arina**, 2007, “*Studiul comparativ al influenței drojdiilor selecționate asupra complexului aromatic din soiul Tămâioasă Românească*”, Universitatea Agrară de Stat din Moldova, *Lucrări științifice*, Vol 15 (2), Chișinău, pag 206-212, ISBN 978-9975-946-11-7; 978-9975-946-37-7.
11. **Arina Oana Antoce** și Ioan Nămoșanu 2007, “*Particularități metodologice privind aplicarea analizei senzoriale la caracterizarea vinurilor varietale*”, Universitatea Agrară de Stat din Moldova, *Lucrări științifice*, Vol 15 (2), Chișinău, pag. 219-223, ISBN 978-9975-946-11-7; 978-9975-946-37-7.
12. **Dan Boboc**, Victor Manole, Raluca Andreea Ion, Mirela Stoian, 2006, „*The wine chain in Romania*”, Simpozionul „Balkans & Black Sea Region „-Universitatea de Stat din Arizona, SUA, noiembrie 2006, pagina internet <http://agb.poly.edu/balkans>.

13. **Antoce Oana Arina**, Nămoșanu I., 2006, „*An evaluation of the colour properties of some Romanian old collection wines*”, ESNA (European Society for New Methods in Agricultural Research) XXXVI Annual Meeting, Iasi, Romania, 10-14 September, Proceedings p. 37-44, CD-ROM with ISBN (10) 973-7921-81-X; ISBN (13) 978-973-7921-81-9.
14. **Antoce Oana Arina**, 2006, „*Risk assessment and control measures for the ochratoxin A level in wines, as part of a HACCP system*”, ESNA (European Society for New Methods in Agricultural Research) XXXVI Annual Meeting, Iasi, Romania, 10-14 September, Proceedings p. 17-26, CD-ROM with ISBN (10) 973-7921-81-X; ISBN (13) 978-973-7921-81-9.
15. **Dan Boboc**, Victor Manole, Nicolae Istudor, Raluca Andreea Ion, 2006, „*Marketing strategies used by large distribution in wine selling*”, simpozionul „Multifunctional agriculture and rural development – development of local communities” Institutul de Economie Agrară Belgrad, 7-8 dec 2006, pp. 161-170, YU ISSN 0352-3462.
16. **Antoce Oana Arina**, 2006, „*Sensory analysis in wine competitions: objectivity, variability and suitability for the evaluation of overall wine quality*”, ESNA (European Society for New Methods in Agricultural Research) XXXVI Annual Meeting, Iasi, Romania, 10-14 September, Proceedings p. 9-16, CD-ROM with ISBN (10) 973-7921-81-X; ISBN (13) 978-973-7921-81-9.
17. **Antoce Oana Arina**, Nămoșanu I., Tudorache A., Popa M. and Cramariuc R. 2006, „*Preliminary results on the changes in colour and anthocyan content of wines of Fetească neagră variety obtained using treatments with pulsatory electric field (PEF)*”, ESNA (European Society for New Methods in Agricultural Research) XXXVI Annual Meeting, Iasi, Romania, 10-14 September, Proceedings p. 27-36, CD-ROM with ISBN (10) 973-7921-81-X; ISBN (13) 978-973-7921-81-9.

### Anexa 5.3 Modele, normative, proceduri

Participare la refacerea standardelor ASRO din domeniul vinului, 2008, ca membri ai Comitetului tehnic CT 95 Produse agroalimentare și metode de analiză (Din Totalul celor 53 de standarde de Vin care urmează a fi refacute au fost realizate până la data depunerii autoevaluării 14 standarde):

- SR 6182-45, Vin, Partea 45: Determinarea taninurilor;
- SR 6182-18, Vin, Partea 18: Determinarea zahărului reducător
- SR 6182-2, Vin, Partea 2: Determinarea acidității volatile;
- SR 6182-13, Vin, Partea 13: Determinarea dioxid de sulf;
- SR 6182-44, Vin, Partea 44: Determinarea proteinelor;
- SR 6182-21, Vin, Partea 21: Determinarea acidului lactic;
- SR 6182-34, Vin, Partea 34: Determinarea acidului tartric;
- SR 6182-25, Vin, Partea 25: Determinarea substanței uscate solubile; Metoda refractometrică;
- SR 6182-3, Vin, Partea 3: Determinarea cenușii;
- SR 6182-18, Vin, Partea 18: Determinarea zahărului reducător;
- SR 6182-17, Vin, Partea 17: Determinarea zaharozei;
- SR 6182-10, Vin, Partea 10: Determinarea fierului;
- SR 6182-47, Vin, Partea 47: Determinarea acetatului de etil;
- SR 6182-1, Vin, Partea 1: Determinarea acidității totale.