

**REGISTRUL DE EVIDENȚĂ
A REZULTATELOR ACTIVITĂȚILOR DE CERCETARE-DEZVOLTARE
ANUL 2019**

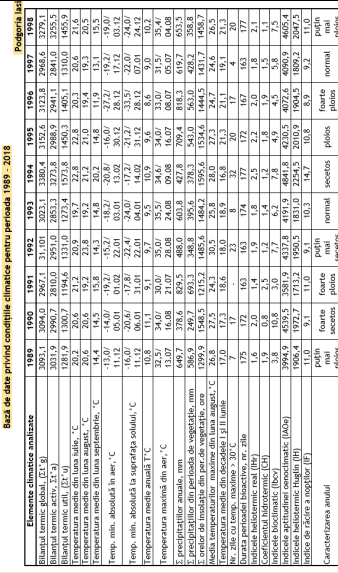
**Director,
Dr. ing. Doina DAMIAN**

**Director adjunct economic,
Ec. Monica Felicia HOHOTĂ**

STAȚIUNEA DE CERCETARE DEZVOLTARE PENTRU VITICULTURĂ ȘI VINIFICAȚIE IAȘI¹

FISA DE EVIDENȚA Nr. 1/2019
a rezultatelor activitatilor de cercetare-dezvoltare

TABEL NR. 1²

DENUMIREA PROIECTULUI:		Cercetări privind încadrarea în arealele viticole a soiurilor de viță de vie pentru struguri de masă și vin în contextul schimbărilor climatice		CATEGORIA DE PROIECT: Plan sectorial ADER 2019 - 2022	
CONTRACT DE FINANȚARE		NR.: 7.3.3/02.10.2019	DURATA CONTRACT	37 LUNI	ACRONIM PROGRAM ADER 2020
VALOAREA PROIECTULUI (INCLUDE SI ALTE SURSE)		850000 LEI		VALOAREA CONTRACTULUI DE FINANȚARE [BUGET DE STAT] 850000 LEI	
REZULTATELE CERCETARII APARTIN		1. Stațiunii de Cercetare Dezvoltare pentru Viticultură și Vinificație Iași ³		CONFORM ART. 49 DIN CONTRACTUL NR. 7.3.3/02.10.2019	
1) DENUMIRE REZULTAT ⁴		Bază de date climatice (temperaturi minime, maxime, medii, precipitații, fenomene climatice extreme, etc) pentru o perioada de minim 30 ani, actualizata pentru arealul viticol Copou Iași			
2) CATEGORIA REZULTATULUI (conform art. 74, nr. O.G. 57/2002)		Rezultat final	Rezultate ⁵⁾ intermediare	CARACTERISTICI ALE REZULTATULUI FINAL	
2.1. documentatii, studii, lucrari		✓		Pentru a studia impactul schimbărilor climatice globale asupra ecosistemului viticole al podgoriei Iași s-a realizat analiza datelor înregistrate pe o perioadă de 30 de ani (1989 – 2018), astfel, încât să se poată stabili tendința/periodicitatea elementelor climatice și influența acestora asupra comportării viței de vie. Baza de date realizată cuprinde următorii factori: regimul termic (valori medii, maxime, minime), regimul pluviometric (anual și din perioada de vegetație), insolația reală, durata perioadei bioactive și indicatori climatici cu caracter sintetic. Temperatura medie anuală din perioada 1989 – 2018 a prezentat o tendință evidentă de creștere, de la 8,6°C în anul 1996 pînă la 11,5°C în anul 2015, cu o amplitudine de 2,9°C. În intervalul	
2.2. planuri, scheme					
2.3. tehnologii					
2.4. procedee, metode					
2.5. produse informatice					
2.6. rețete, formule					
2.7. obiecte fizice/produse					
2.8. brevet inventie/alte asemenea					
3) STADIUL DE DEZVOLTARE		3.1. solutie/model conceptual		Temperatură medie anuală din perioada 1989 – 2018 a prezentat o tendință evidentă de creștere, de la 8,6°C în anul 1996 pînă la 11,5°C în anul 2015, cu o amplitudine de 2,9°C. În intervalul	
		3.2. model experimental/functional			
		3.3. prototip			
		3.4. instalatie pilot sau echivalent			
		3.5. altele	✓		
4) DOMENIUL DE CERCETARE		4.1. tehnologiile societatiilor informatinale		Baza de date privind condițiile climatice pentru perioada 1989 - 2018 	

	4.2. energie		<p>analizat s-a remarcat o alternanță a perioadelor, una mai rece între 1989 – 2006 și una mai caldă între 2007 – 2018. Evoluția precipitațiilor prezintă abateri față de medie cu sens și valori diferite, remarcându-se o tendință de scădere a acestora la sfârștul intervalului analizat. Astfel, din cei 30 de ani luați în studiu, doar 6 au fost normali, cei mai mulți (13) au fost de la secetoși până la extrem de secetoși.</p> <p>Baza de date climatice va fi folosită la optimizarea zonării soiurilor de viță de vie în perspectiva extinderii suprafețelor viticole și a replantării celor deja existente.</p>
	4.3. mediu		
	4.4. sanatate		
	4.5. agricultura, securitatea si siguranta alimentara	✓	
	4.6. biotehnologii		
	4.7. materiale, procese si produse inovative		
	4.8. spatii si securitate		
	4.9. cercetari socio-economice si umaniste		
5) DOMENII DE APLICABILITATE ⁸	72; 19		
6) CARACTERUL INOVATIV	6.1. produs nou		<p>✓ Studiul condițiilor ecoclimatice ce caracterizează ecosistemul viticol al podgoriei Iași</p>
	6.2. produs modernizat		
	6.3. tehnologie noua		
	6.4. tehnologie modernizata		
	6.5. serviciu nou		
	6.6. serviciu modernizat		
	6.7. altele: studiu	✓	

	INFORMATII PRIVIND PROPRIETATEA INTELLECTUALA	
	documentatie tehnico-economica	X
	cerere inregistrare brevet de inventie	
	brevet de inventie inregistrate (national, european, international)	nr. data
	cerere inregistrare modele si desene industriale protejate	nr. data
	modele si desene industriale protejate inregistrate (national, european, international)	nr. data
	cerere inregistrare marca inregistrata	nr. data
	marci inregistrate (national, european, international)	nr. data
	cerere inregistrare copyright	nr. data
	inregistrare copyright (national, european, international)	nr. data
	cerere inregistrare: retete, geografice, specii vegetale si animale, etc.	nr. data
	inregistrare: retete, indicatii geografice, specii vegetale si animale, etc. (national, european, international)	nr. data

7) ¹¹ VALORIFICAREA REZULTATELOR CERCETARII								
8) DENUMIREA REZULTATULUI DE CERCETARE				Bază de date climatice (temperaturi minime, maxime, medii, precipitații, fenomene climatice extreme, etc) pentru o perioada de minim 30 ani, actualizata pentru arealul viticol Copou Iași ¹²				
Nr. crt.	VALOAREA DE LA CARE INCEPE NEGOCIAREA	PROCES-VERBAL ¹³ NR./DATA	MOD DE VALORIFICARE ¹⁴	ACTUL ¹⁵ PRIN CARE S-A REALIZAT VALORIFICAREA	VALOAREA NEGOCIATA ¹⁶	BENEFICIAR ¹⁷	IMPACT ¹⁸	PERSOANE AUTORIZATE ¹⁹
0	1	2	3	4	5	6	7	8
	-	-	Utilizare in productia proprie	-	-	SCDVV Iași	-	Director de proiect

Director de proiect,
Dr. ing. Doina Damian

¹)denumirea persoanei juridice executante (persoana juridica executanta este considerata persoana juridica care a obtinut rezultatele cercetarii, in mod direct si nemijlocit, conform art. 74 alin. (3) din O.G. nr. 57/2002);

²)se completeaza o singura data, la 30 de zile de la data aprobarii raportului de activitate al proiectului de cercetare-dezvoltare;

³)se completeaza denumirea partenerilor la proiectul de cercetare-dezvoltare care au contribuit la obtinerea rezultatului;

⁴)se trece denumirea rezultatului cercetarii (nu se trece denumirea proiectului);

⁵)se trec rezultatele cercetarii din etapele intermediare ale proiectului de cercetare-dezvoltare care pot fi utilizate si valorificate independent de includerea in rezultatul final;

⁶)se prezinta structura, datele tehnice, parametrii de functionare specifici rezultatului final;

⁷)se insereaza poza rezultatului/produsului final;

⁸)conform CAEN;

⁹)justificare (se explica, in maximum 100 caractere, in ce consta noutatea);

¹⁰)se completeaza in termen de 10 zile de la data finalizarii activitatilor de valorificare a rezultatului cercetarii;

¹¹)se actualizeaza pentru fiecare actiune de valorificare a rezultatului cercetarii;

¹²)se va trece denumirea rezultatului final sau, dupa caz, a rezultatului (lor) intermediare(e);

¹³)se vor trece numarul si data la care a fost incheiat procesul verbal al comisiei constituite la nivelul persoanei juridice executante care a stabilit valoarea de la care incepe negocierea si se precizeaza codul procedurii specifice, aprobata la nivelul organului cu atributii de conducere (ex. consiliul de administratie), in baza careia se realizeaza valorificarea rezultatelor obtinute in urma activitatilor de cercetare-dezvoltare, cu respectarea reglementarilor legale in vigoare;

¹⁴)vanzare produs/tehnologie; furnizare servicii; inchiriere, concesiune, preluare in productia proprie, transmitere cu titlu gratuit; transfer drepturi de proprietate intelectuala;

¹⁵)se va trece nr. si data semnarii actului (ex. contract) prin care s-a realizat valorificarea rezultatului cercetarii;

¹⁶)valoarea rezultatelor cercetarii este stabilita la pretul negociat intre parti;

¹⁷)se completeaza denumirea beneficiarului care preia rezultatul cercetarii (date de contact operator economic, adresa, oras, judet, telefon, fax, e-mail, website)

¹⁸)se vor completa efectele (economice, sociale, de mediu) obtinute la beneficiar asociate aplicarii rezultatelor cercetarii, anual, pentru o perioada de 5 ani;

¹⁹)numele si semnatura persoanei autorizate sa completeze fisa de evidenta si al persoanei din cadrul compartimentului financiar-contabil responsabil cu verificarea datelor.

FISA DE EVIDENTA Nr. 2/2019
a rezultatelor activitatilor de cercetare-dezvoltare

TABEL NR. 1²

DENUMIREA PROIECTULUI:	Cercetări privind încadrarea în arealele viticole a soiurilor de viță de vie pentru struguri de masă și vin în contextul schimbărilor climatice		CATEGORIA DE PROIECT: Plan sectorial ADER 2019 - 2022	
CONTRACT DE FINANTARE	NR.: 7.3.3/02.10.2019	DURATA CONTRACT	37 LUNI	ACRONIM PROGRAM ADER 2020
VALOAREA PROIECTULUI (INCLUDE SI ALTE SURSE)	850000 LEI	VALOAREA CONTRACTULUI DE FINANTARE [BUGET DE STAT]	850000 LEI	
REZULTATELE CERCETARII APARTIN	1. Stațiunii de Cercetare Dezvoltare pentru Viticultură și Vinificație Iași ³	CONFORM ART. 49 DIN CONTRACTUL NR. 7.3.3/02.10.2019		
1) DENUMIRE REZULTAT ⁴	Studiu climatic anual (2019)			
2) CATEGORIA REZULTATULUI (conform art. 74, nr. O.G. 57/2002)	Rezultat final	Rezultate ⁵) intermediare	CARACTERISTICI ALE REZULTATULUI FINAL	
2.1. documentatii, studii, lucrari	✓		Analiza valorilor elementelor climatice înregistrate în podgoria Iași, evidențiază faptul că iarna anului 2019, a fost mai caldă decât în mod normal, cu excepția lunii ianuarie când a fost ceva mai rece (-2,9°C față de -2,2°C). Temperaturile minime absolute înregistrate au fost în limite normale, nu s-au înregistrat temperaturi sub pragul de îngheț al mugurilor la vița de vie. Primăvara a debutat cu temperaturi mai mari decât normal, temperatura medie din luna martie a fost de 7,1°C față de o normală de 3,9°C, în aer și de 8,5°C față de 3,8°C la suprafața solului. În celelalte două luni de primăvară (aprilie și mai) temperaturile medii din aer au fost apropiate de valorile normale, fiind înregistrate amplitudini mari între temperaturile minime și cele maxime. În lunile de vară valorile temperaturilor medii înregistrate atât în aer cât și la suprafața solului au fost mai mari decât cele normale. Temperatura maximă absolută a aerului s-a înregistrat în luna iulie și a fost de 35,1°C (02.07.2019), iar la suprafața solului a fost de 63,8°C în aceeași dată. Suma	
2.2. planuri, scheme				
2.3. tehnologii				
2.4. procedee, metode				
2.5. produse informatice				
2.6. rețete, formule				
2.7. obiecte fizice/produse				
2.8. brevet inventie/altele asemenea				
3) STADIUL DE DEZVOLTARE	3.1. solutie/model conceptual			
	3.2. model experimental/functional			
	3.3. prototip			
	3.4. instalatie pilot sau echivalent			
	3.5. altele	✓		
4) DOMENIUL DE CERCETARE	4.1. tehnologiile societatii informationale			
	4.2. energie			

	4.3. mediu		precipitațiilor din perioada de vegetație (aprilie – septembrie), a fost de 323,4 mm comparativ cu normala de 398,1 mm în centrul viticol Copou Iași, un deficit de 74,7 mm. Valorile umidității relative ale aerului au fost cuprinse între 55 și 86 %, mai scăzute în lunile martie, aprilie,iulie, august și septembrie și mai ridicate în luna ianuarie. Insoalația, apreciată prin numărul de ore de strălucire a soarelui, a variat de la o lună la alta față de normal, în lunile din perioada de vegetație a avut o valoare de 1482,3 ore, față de 1448,2 ore valoare normală. Bilanțul termic global a fost de 3361,1°C, față de 3168,4°C valoare multianuală, bilanțul termic activ de 3229,5°C, față de 3048,9°C, iar bilanțul termic util, de 1579,5°C, față de 1386,0°C.	
	4.4. sanatare			
	4.5. agricultura, securitatea si siguranta alimentara	✓		
	4.6. biotehnologii			
	4.7. materiale, procese si produse inovative			
	4.8. spatii si securitate			
	4.9. cercetari socio-economice si umaniste			
5) DOMENII DE APLICABILITATE ⁸	72; 19			
6) CARACTERUL INOVATIV	6.1. produs nou		✓ Monitorizarea factorilor climatici anuali cu impact major asupra plantațiilor viticole	
	6.2. produs modernizat			
	6.3. tehnologie noua			
	6.4. tehnologie modernizata			
	6.5. serviciu nou			
	6.6. serviciu modernizat			
	6.7. altele: studiu	✓		

	INFORMATII PRIVIND PROPRIETATEA INTELLECTUALA		
	documentatie tehnico-economica		X
	cerere inregistrare brevet de inventie		
	brevet de inventie inregistrate (national, european, international)		nr. data
	cerere inregistrare modele si desene industriale protejate		nr. data
	modele si desene industriale protejate inregistrate (national, european, international)		nr. data
	cerere inregistrare marca inregistrata		nr. data
	marci inregistrate (national, european, international)		nr. data
	cerere inregistrare copyright		nr. data
	inregistrare copyright (national, european, international)		nr. data
	cerere inregistrare: retete, geografice, specii vegetale si animale, etc.		nr. data
	inregistrare: retete, indicatii geografice, specii vegetale si animale, etc. (national, european, international)		nr. data

7) ¹¹ VALORIFICAREA REZULTATELOR CERCETARII								
8) DENUMIREA REZULTATULUI DE CERCETARE				Studiu climatic anual (2019) ¹²				
Nr. crt.	VALOAREA DE LA CARE INCEPE NEGOCIAREA	PROCES-VERBAL ¹³ NR./DATA	MOD DE VALORIFICARE ¹⁴	ACTUL ¹⁵ PRIN CARE S-A REALIZAT VALORIFICAREA	VALOAREA NEGOCIATA ¹⁶	BENEFICIAR ¹⁷	IMPACT ¹⁸	PERSOANE AUTORIZATE ¹⁹
0	1	2	3	4	5	6	7	8
	-	-	Utilizare in productia proprie	-	-	SCDVV Iași	-	Director de proiect

Director de proiect,
Dr. ing. Doina Damian

¹)denumirea persoanei juridice executante (persoana juridica executanta este considerata persoana juridica care a obtinut rezultatele cercetarii, in mod direct si nemijlocit, conform art. 74 alin. (3) din O.G. nr. 57/2002);

²)se completeaza o singura data, la 30 de zile de la data aprobarii raportului de activitate al proiectului de cercetare-dezvoltare;

³)se completeaza denumirea partenerilor la proiectul de cercetare-dezvoltare care au contribuit la obtinerea rezultatului;

⁴)se trece denumirea rezultatului cercetarii (nu se trece denumirea proiectului);

⁵)se trec rezultatele cercetarii din etapele intermediare ale proiectului de cercetare-dezvoltare care pot fi utilizate si valorificate independent de includerea in rezultatul final;

⁶)se prezinta structura, datele tehnice, parametrii de functionare specifici rezultatului final;

⁷)se insereaza poza rezultatului/produsului final;

⁸)conform CAEN;

⁹)justificare (se explica, in maximum 100 caractere, in ce consta noutatea);

¹⁰)se completeaza in termen de 10 zile de la data finalizarii activitatilor de valorificare a rezultatului cercetarii;

¹¹)se actualizeaza pentru fiecare actiune de valorificare a rezultatului cercetarii;

¹²)se va trece denumirea rezultatului final sau, dupa caz, a rezultatului (lor) intermediare(e);

¹³)se vor trece numarul si data la care a fost incheiat procesul verbal al comisiei constituite la nivelul persoanei juridice executante care a stabilit valoarea de la care incepe negocierea si se precizeaza codul procedurii specifice, aprobata la nivelul organului cu atributii de conducere (ex. consiliul de administratie), in baza careia se realizeaza valorificarea rezultatelor obtinute in urma activitatilor de cercetare-dezvoltare, cu respectarea reglementarilor legale in vigoare;

¹⁴)vanzare produs/tehnologie; furnizare servicii; inchiriere, concesiune, preluare in productia proprie, transmitere cu titlu gratuit; transfer drepturi de proprietate intelectuala;

¹⁵)se va trece nr. si data semnarii actului (ex. contract) prin care s-a realizat valorificarea rezultatului cercetarii;

¹⁶)valoarea rezultatelor cercetarii este stabilita la pretul negociat intre parti;

¹⁷)se completeaza denumirea beneficiarului care preia rezultatul cercetarii (date de contact operator economic, adresa, oras, judet, telefon, fax, e-mail, website)

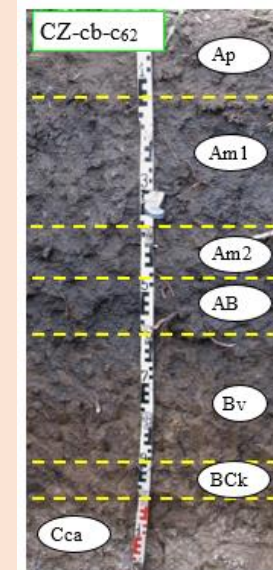
¹⁸)se vor completa efectele (economice, sociale, de mediu) obtinute la beneficiar asociate aplicarii rezultatelor cercetarii, anual, pentru o perioada de 5 ani;

¹⁹)numele si semnatura persoanei autorizate sa completeze fisa de evidenta si al persoanei din cadrul compartimentului financiar-contabil responsabil cu verificarea datelor.

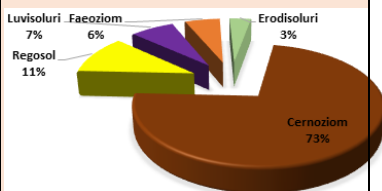
FISA DE EVIDENTA Nr. 3/2019
a rezultatelor activitatilor de cercetare-dezvoltare

TABEL NR. 1²

DENUMIREA PROIECTULUI:		Cercetări privind încadrarea în arealele viticole a soiurilor de viță de vie pentru struguri de masă și vin în contextul schimbărilor climatice		CATEGORIA DE PROIECT: Plan sectorial ADER 2019 - 2022	
CONTRACT DE FINANTARE		NR.: 7.3.3/02.10.2019	DURATA CONTRACT	37 LUNI	ACRONIM PROGRAM ADER 2020
VALOAREA PROIECTULUI (INCLUDE SI ALTE SURSE)		850000 LEI		VALOAREA CONTRACTULUI DE FINANTARE [BUGET DE STAT]	850000 LEI
REZULTATELE CERCETARII APARTIN		1. Stațiunii de Cercetare Dezvoltare pentru Viticultură și Vinificație Iași ³		CONFORM ART. 49 DIN CONTRACTUL NR. 7.3.3/02.10.2019	
1) DENUMIRE REZULTAT ⁴		Studiu pedologic al solurilor caracteristice din podgoria Iași - centrul viticol Copou			
2) CATEGORIA REZULTATULUI (conform art. 74, nr. O.G. 57/2002)		Rezultat final	Rezultate ⁵) intermediare	CARACTERISTICI ALE REZULTATULUI FINAL	
2.1. documentatii, studii, lucrari		✓		<p>Pe terenurile aflate în administrația SCDVV Iași, solurile predominante sunt cele din clasa cernisolurilor (cernoziom - 73% și faeoziom - 6%), respectiv subtipurile cernoziom cambic și argic ale căror caracteristici fizico-chimico și biologice, sunt apropiate de cele ale cernoziomurilor tipice, de care se deosebesc printr-o levigare mai adâncă a carbonaților, o reacție slab acidă-neutră (pH = 6,4 - 7), un grad ceva mai scăzut de saturație în baze (V= 80 – 90 %) și în componente nutritive. Alte soluri întâlnite pe terenurile cu relief accidentat sunt regosolurile (11%) și erodisolul (3%). În apropierea zonelor împădurite se întâlnesc soluri din clasa luvisolurilor (7%). În centrul viticol Copou Iași solul predominant este cernoziom cambic slab, moderat sau puternic acoperit antropic. Solul este constituit dintr-un orizont de acumulare a humusului cu grosimea mare (67 cm) urmat de orizonturile B cambic și de cel de acumulare a carbonatului de calciu. Rezerva de humus și de elemente nutritive este mare. Starea de dezvoltare a butucilor de viță de vie este bună și relativ</p>	
2.2. planuri, scheme					
2.3. tehnologii					
2.4. procedee, metode					
2.5. produse informatice					
2.6. rețete, formule					
2.7. obiecte fizice/produse					
2.8. brevet invenție/altele asemenea					
3) STADIUL DE DEZVOLTARE		3.1. soluție/model conceptual			
		3.2. model experimental/funcțional			
		3.3. prototip			
		3.4. instalație pilot sau echivalent			
		3.5. altele	✓		
4) DOMENIUL DE CERCETARE		4.1. tehnologiile societății informaționale			
		4.2. energie			



Profil de sol

	4.3. mediu		uniformă. Conținutul maxim de carbonat de calciu se înregistrează în orizontul C de acumulare a carbonaților alcalino –pământoși, prezența CaCO ₃ imprima solului o reacție slab spre moderat alcalina. Structura solului - tipul morfologic de structură este granulară în cazul sistemului de întreținere ogor lucrat și poliedric subangulară mijlocie la înierbarea de durată Textura - solul cernoziom cambic se încadrează în clasa texturală luto-argiloasă. Frațiunea granulometrică dominantă este reprezentată de "nisip fin" și are valori cuprinse între 37,5 – 40,8 %, amplitudinea de variație fiind de 2,7 pe secțiunea 0-85 cm. Conținutul fracțiunii granulometrice de argilă coloidală (0,002 mm) variază între 33,3% și 38,2%	 <p>Tipurile de sol din centrul viticol Copou Iași, podgoria Iași⁷</p>
	4.4. sanatare			
	4.5. agricultura, securitatea si siguranta alimentara	✓		
	4.6. biotehnologii			
	4.7. materiale, procese si produse inovative			
	4.8. spatii si securitate			
	4.9. cercetari socio-economice si umaniste			
5) DOMENII DE APLICABILITATE ⁸	72; 19			
6) CARACTERUL INOVATIV	6.1. produs nou		✓ Analiza și identificarea tipurilor de sol reprezentative pentru arealele viticol al podgoriei Iași	
	6.2. produs modernizat			
	6.3. tehnologie noua			
	6.4. tehnologie modernizata			
	6.5. serviciu nou			
	6.6. serviciu modernizat			
	6.7. altele: studiu	✓		

	INFORMATII PRIVIND PROPRIETATEA INTELECTUALA	
	documentatie tehnico-economica	X
	cerere inregistrare brevet de inventie	
	brevet de inventie inregistrate (national, european, international)	nr. data
	cerere inregistrare modele si desene industriale protejate	nr. data
	modele si desene industriale protejate inregistrate (national, european, international)	nr. data
	cerere inregistrare marca inregistrata	nr. data
	marci inregistrate (national, european, international)	nr. data
	cerere inregistrare copyright	nr. data
	inregistrare copyright (national, european, international)	nr. data
	cerere inregistrare: retete, geografice, specii vegetale si animale, etc.	nr. data
	inregistrare: retete, indicatii geografice, specii vegetale si animale, etc. (national, european, international)	nr. data

7) ¹¹ VALORIFICAREA REZULTATELOR CERCETARII								
8) DENUMIREA REZULTATULUI DE CERCETARE				Studiu pedologic al solurilor caracteristice din podgoria Iași - centrul viticol Copou				
Nr. crt.	VALOAREA DE LA CARE INCEPE NEGOCIAREA	PROCES-VERBAL ¹³ NR./DATA	MOD DE VALORIFICARE ¹⁴	ACTUL ¹⁵ PRIN CARE S-A REALIZAT VALORIFICAREA	VALOAREA NEGOCIATA ¹⁶	BENEFICIAR ¹⁷	IMPACT ¹⁸	PERSOANE AUTORIZATE ¹⁹
0	1	2	3	4	5	6	7	8
	-	-	Utilizare in productia proprie	-	-	SCDVV Iași	-	Director de proiect

Director de proiect,
Dr. ing. Doina Damian

¹)denumirea persoanei juridice executante (persoana juridica executanta este considerata persoana juridica care a obtinut rezultatele cercetarii, in mod direct si nemijlocit, conform art. 74 alin. (3) din O.G. nr. 57/2002);

²)se completeaza o singura data, la 30 de zile de la data aprobarii raportului de activitate al proiectului de cercetare-dezvoltare;

³)se completeaza denumirea partenerilor la proiectul de cercetare-dezvoltare care au contribuit la obtinerea rezultatului;

⁴)se trece denumirea rezultatului cercetarii (nu se trece denumirea proiectului);

⁵)se trec rezultatele cercetarii din etapele intermediare ale proiectului de cercetare-dezvoltare care pot fi utilizate si valorificate independent de includerea in rezultatul final;

⁶)se prezinta structura, datele tehnice, parametrii de functionare specifici rezultatului final;

⁷)se insereaza poza rezultatului/produsului final;

⁸)conform CAEN;

⁹)justificare (se explica, in maximum 100 caractere, in ce consta noutatea);

¹⁰)se completeaza in termen de 10 zile de la data finalizarii activitatilor de valorificare a rezultatului cercetarii;

¹¹)se actualizeaza pentru fiecare actiune de valorificare a rezultatului cercetarii;

¹²)se va trece denumirea rezultatului final sau, dupa caz, a rezultatului (lor) intermediare(e);

¹³)se vor trece numarul si data la care a fost incheiat procesul verbal al comisiei constituite la nivelul persoanei juridice executante care a stabilit valoarea de la care incepe negocierea si se precizeaza codul procedurii specifice, aprobata la nivelul organului cu atributii de conducere (ex. consiliul de administratie), in baza careia se realizeaza valorificarea rezultatelor obtinute in urma activitatilor de cercetare-dezvoltare, cu respectarea reglementarilor legale in vigoare;

¹⁴)vanzare produs/tehnologie; furnizare servicii; inchiriere, concesiune, preluare in productia proprie, transmitere cu titlu gratuit; transfer drepturi de proprietate intelectuala;

¹⁵)se va trece nr. si data semnarii actului (ex. contract) prin care s-a realizat valorificarea rezultatului cercetarii;

¹⁶)valoarea rezultatelor cercetarii este stabilita la pretul negociat intre parti;

¹⁷)se completeaza denumirea beneficiarului care preia rezultatul cercetarii (date de contact operator economic, adresa, oras, judet, telefon, fax, e-mail, website)

¹⁸)se vor completa efectele (economice, sociale, de mediu) obtinute la beneficiar asociate aplicarii rezultatelor cercetarii, anual, pentru o perioada de 5 ani;

¹⁹)numele si semnatura persoanei autorizate sa completeze fisa de evidenta si al persoanei din cadrul compartimentului financiar-contabil responsabil cu verificarea datelor.

FISA DE EVIDENTA Nr. 4/2019
a rezultatelor activitatilor de cercetare-dezvoltare

TABEL NR. 1²

DENUMIREA PROIECTULUI:		Cercetări privind încadrarea în arealele viticole a soiurilor de viță de vie pentru struguri de masă și vin în contextul schimbărilor climatice		CATEGORIA DE PROIECT: Plan sectorial ADER 2019 - 2022																																	
CONTRACT DE FINANTARE		NR.: 7.3.3/02.10.2019	DURATA CONTRACT	37 LUNI	ACRONIM PROGRAM																																
VALOAREA PROIECTULUI (INCLUDE SI ALTE SURSE)		850000 LEI	VALOAREA CONTRACTULUI DE FINANTARE [BUGET DE STAT]		850000 LEI																																
REZULTATELE CERCETARII APARTIN		1. Stațiunii de Cercetare Dezvoltare pentru Viticultură și Vinificație Iași ³		CONFORM ART. 49 DIN CONTRACTUL NR. 7.3.3/02.10.2019																																	
1) DENUMIRE REZULTAT ⁴		Documentație științifică privind factorii climatici, orografici și edafici restrictivi pentru cultura viței de vie																																			
2) CATEGORIA REZULTATULUI (conform art. 74, nr. O.G. 57/2002)		Rezultat final	Rezultate ⁵⁾ intermediare	CARACTERISTICI ALE REZULTATULUI FINAL																																	
2.1. documentatii, studii, lucrari		✓		<p>Factorii ecologici restrictivi pentru cultura viței de vie sunt: temperatura medie anuală, temperatura medie din luna iulie, bilanțul termic util, insolația reală, suma precipitațiilor din perioada de vegetație, durata perioadei bioactive, indicile heliotermic real, coeficientul hidrotermic, indicile bioclimatic viticol și indicile aptitudinii oenoclimatic. Criteriile ecologice ce sunt folosite la zonarea soiurilor de viță de vie rezultă din relațiile viței de vie cu factorii mediului înconjurător. La stabilirea factorilor restrictivi pentru cultura viței de vie se va ține cont de faptul că restricțiile pot fi: restricțiile parțiale, cu influențe mici asupra producției de struguri, de slabă calitate și variabile cantitativ de la un an la altul; restricțiile totale ce indică lipsa de favorabilitate pentru cultura viței de vie.</p> <p>Factorii ecoclimatici analizați au încadrat toate podgoria Iași în clasa de favorabilitate I pentru factorul termic (temperatura medie anuală, temperatura medie</p>																																	
2.2. planuri, scheme																																					
2.3. tehnologii																																					
2.4. procedee, metode																																					
2.5. produse informatice																																					
2.6. rețete, formule																																					
2.7. obiecte fizice/produse																																					
2.8. brevet invenție/alte asemenea																																					
3) STADIUL DE DEZVOLTARE		3.1. soluție/model conceptual		<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Factori ecoclimatici</th> <th colspan="2">Podgoria Iași</th> </tr> <tr> <th>Media</th> <th>Clasă favorabilitate</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Temperatura medie anuală T°C</td> <td align="center">10,2</td> <td align="center">I</td> </tr> <tr> <td>Temperatura medie din luna iulie, °C</td> <td align="center">21,9</td> <td align="center">I</td> </tr> <tr> <td>Bilanțul termic util, (Σt°u)</td> <td align="center">1466,1</td> <td align="center">I</td> </tr> <tr> <td>Σ orelor de insolație din per.de vegetație, ore</td> <td align="center">1472,4</td> <td align="center">II</td> </tr> <tr> <td>Σ precipitațiilor din perioada de vegetație, mm</td> <td align="center">394,5</td> <td align="center">I</td> </tr> <tr> <td>Durata perioadei bioactive, nr. zile</td> <td align="center">173,7</td> <td align="center">III</td> </tr> <tr> <td>Indicele heliotermic real (IHR)</td> <td align="center">2,2</td> <td align="center">II</td> </tr> <tr> <td>Indicele bioclimatic (Ibcv)</td> <td align="center">7,6</td> <td align="center">II</td> </tr> <tr> <td>Indicele aptitudinii oenoclimatic (IAOe)</td> <td align="center">4477,9</td> <td align="center">II</td> </tr> </tbody> </table>		Factori ecoclimatici	Podgoria Iași		Media	Clasă favorabilitate	Temperatura medie anuală T°C	10,2	I	Temperatura medie din luna iulie, °C	21,9	I	Bilanțul termic util, (Σt°u)	1466,1	I	Σ orelor de insolație din per.de vegetație, ore	1472,4	II	Σ precipitațiilor din perioada de vegetație, mm	394,5	I	Durata perioadei bioactive, nr. zile	173,7	III	Indicele heliotermic real (IHR)	2,2	II	Indicele bioclimatic (Ibcv)	7,6	II	Indicele aptitudinii oenoclimatic (IAOe)	4477,9	II
Factori ecoclimatici	Podgoria Iași																																				
	Media	Clasă favorabilitate																																			
Temperatura medie anuală T°C	10,2	I																																			
Temperatura medie din luna iulie, °C	21,9	I																																			
Bilanțul termic util, (Σt°u)	1466,1	I																																			
Σ orelor de insolație din per.de vegetație, ore	1472,4	II																																			
Σ precipitațiilor din perioada de vegetație, mm	394,5	I																																			
Durata perioadei bioactive, nr. zile	173,7	III																																			
Indicele heliotermic real (IHR)	2,2	II																																			
Indicele bioclimatic (Ibcv)	7,6	II																																			
Indicele aptitudinii oenoclimatic (IAOe)	4477,9	II																																			
		3.2. model experimental/functional																																			
		3.3. prototip																																			
		3.4. instalație pilot sau echivalent																																			
		3.5. altele	✓																																		
4) DOMENIUL DE CERCETARE		4.1. tehnologiile societății informaționale																																			
		4.2. energie																																			

	4.3. mediu		din luna iulie, bilanțul termic util), ceea ce ne arată o abundență a acestor resurse, având posibilitatea de a se obține vinuri albe și roșii de calitate. De asemenea, precipitațiile din perioada de vegetație au încadrat arealul studiat în clasa I de favorabilitate, care permit desfășurarea normală a proceselor fiziologice. După suma orelor de insolație reală podgoria Iași a fost încadrată în clasa II de favorabilitate. În ceea ce privește durata perioadei bioactive, valorile medii ale acesteia încadrează podgoria în clasa de favorabilitate III. Valorile indicatorilor climatici sintetici analizați au încadrat podgoria în clasa de favorabilitate II.	
	4.4. sanatate			
	4.5. agricultura, securitatea si siguranta alimentara	✓		
	4.6. biotehnologii			
	4.7. materiale, procese si produse inovative			
	4.8. spatii si securitate			
	4.9. cercetari socio-economice si umaniste			
5) DOMENII DE APLICABILITATE ⁸	72; 19			
6) CARACTERUL INOVATIV	6.1. produs nou			
	6.2. produs modernizat			
	6.3. tehnologie noua			
	6.4. tehnologie modernizata			
	6.5. serviciu nou			
	6.6. serviciu modernizat			
	6.7. altele: studiu	✓		

	INFORMATII PRIVIND PROPRIETATEA INTELECTUALA		
	documentatie tehnico-economica		X
	cerere inregistrare brevet de inventie		
	brevet de inventie inregistrate (national, european, international)		nr. data
	cerere inregistrare modele si desene industriale protejate		nr. data
	modele si desene industriale protejate inregistrate (national, european, international)		nr. data
	cerere inregistrare marca inregistrata		nr. data
	marci inregistrate (national, european, international)		nr. data
	cerere inregistrare copyright		nr. data
	inregistrare copyright (national, european, international)		nr. data
	cerere inregistrare: retete, geografice, specii vegetale si animale, etc.		nr. data
	inregistrare: retete, indicatii geografice, specii vegetale si animale, etc. (national, european, international)		nr. data

7) ¹¹ VALORIFICAREA REZULTATELOR CERCETARII								
8) DENUMIREA REZULTATULUI DE CERCETARE				Documentație științifică privind factorii climatici, orografici și edafici restrictivi pentru cultura viței de vie ¹²				
Nr. crt.	VALOAREA DE LA CARE INCEPE NEGOCIAREA	PROCES-VERBAL ¹³ NR./DATA	MOD DE VALORIFICARE ¹⁴	ACTUL ¹⁵ PRIN CARE S-A REALIZAT VALORIFICAREA	VALOAREA NEGOCIATA ¹⁶	BENEFICIAR ¹⁷	IMPACT ¹⁸	PERSOANE AUTORIZATE ¹⁹
0	1	2	3	4	5	6	7	8
	-	-	Utilizare in productia proprie	-	-	SCDVV Iași	-	Director de proiect

Director de proiect,
Dr. ing. Doina Damian

¹)denumirea persoanei juridice executante (persoana juridica executanta este considerata persoana juridica care a obtinut rezultatele cercetarii, in mod direct si nemijlocit, conform art. 74 alin. (3) din O.G. nr. 57/2002);

²)se completeaza o singura data, la 30 de zile de la data aprobarii raportului de activitate al proiectului de cercetare-dezvoltare;

³)se completeaza denumirea partenerilor la proiectul de cercetare-dezvoltare care au contribuit la obtinerea rezultatului;

⁴)se trece denumirea rezultatului cercetarii (nu se trece denumirea proiectului);

⁵)se trec rezultatele cercetarii din etapele intermediare ale proiectului de cercetare-dezvoltare care pot fi utilizate si valorificate independent de includerea in rezultatul final;

⁶)se prezinta structura, datele tehnice, parametrii de functionare specifici rezultatului final;

⁷)se insereaza poza rezultatului/produsului final;

⁸)conform CAEN;

⁹)justificare (se explica, in maximum 100 caractere, in ce consta noutatea);

¹⁰)se completeaza in termen de 10 zile de la data finalizarii activitatilor de valorificare a rezultatului cercetarii;

¹¹)se actualizeaza pentru fiecare actiune de valorificare a rezultatului cercetarii;

¹²)se va trece denumirea rezultatului final sau, dupa caz, a rezultatului (lor) intermediare(e);

¹³)se vor trece numarul si data la care a fost incheiat procesul verbal al comisiei constituite la nivelul persoanei juridice executante care a stabilit valoarea de la care incepe negocierea si se precizeaza codul procedurii specifice, aprobata la nivelul organului cu atributii de conducere (ex. consiliul de administratie), in baza careia se realizeaza valorificarea rezultatelor obtinute in urma activitatilor de cercetare-dezvoltare, cu respectarea reglementarilor legale in vigoare;

¹⁴)vanzare produs/tehnologie; furnizare servicii; inchiriere, concesiune, preluare in productia proprie, transmitere cu titlu gratuit; transfer drepturi de proprietate intelectuala;

¹⁵)se va trece nr. si data semnarii actului (ex. contract) prin care s-a realizat valorificarea rezultatului cercetarii;

¹⁶)valoarea rezultatelor cercetarii este stabilita la pretul negociat intre parti;

¹⁷)se completeaza denumirea beneficiarului care preia rezultatul cercetarii (date de contact operator economic, adresa, oras, judet, telefon, fax, e-mail, website)

¹⁸)se vor completa efectele (economice, sociale, de mediu) obtinute la beneficiar asociate aplicarii rezultatelor cercetarii, anual, pentru o perioada de 5 ani;

¹⁹)numele si semnatura persoanei autorizate sa completeze fisa de evidenta si al persoanei din cadrul compartimentului financiar-contabil responsabil cu verificarea datelor.

FISA DE EVIDENTA Nr. 5/2019
a rezultatelor activitatilor de cercetare-dezvoltare

TABEL NR. 1²

DENUMIREA PROIECTULUI:		Selecția, conservarea și valorificarea biodiversității lezurilor din microbiota viticolă zonală		CATEGORIA DE PROIECT: Plan sectorial ADER 2019 - 2022																																					
CONTRACT DE FINANTARE	NR.: 7.1.2/30.09.2019	DURATA CONTRACT	37 LUNI	ACRONIM PROGRAM	ADER 2020																																				
VALOAREA PROIECTULUI (INCLUDE SI ALTE SURSE)	120000 LEI	VALOAREA SUBCONTRACTULUI DE FINANTARE [BUGET DE STAT]	120000 LEI																																						
REZULTATELE CERCETARII APARTIN	1. Stațiunii de Cercetare Dezvoltare pentru Viticultură și Vinificație Iași ³		CONFORM ART. 49 DIN SUBCONTRACTUL NR. 7.1.2/30.09.2019																																						
1) DENUMIRE REZULTAT ⁴		Baza de date privind selecția drojdiilor valoroase de vinificație la nivel național																																							
2) CATEGORIA REZULTATULUI (conform art. 74, nr. O.G. 57/2002)		Rezultat final	Rezultate ⁵⁾ intermediare	CARACTERISTICI ALE REZULTATULUI FINAL																																					
2.1. documentatii, studii, lucrari			✓	<p>În România primele cercetări asupra lezurilor sunt orientate mai ales spre implicarea acestora în procesul de vinificație. În 1915, Marcel Nițescu abordează în teza de doctorat studiul și selecția a 11 sușe de levuri întâlnite pe struguri și în vinurile obținute în zone viticole de renume din România: Cotnari, Iași, Odobești, Drăgășani și Pietroasa. Odată cu înființarea laboratorului de Microbiologia vinului din cadrul Institutului de Cercetări Horti - Viticole București (1957), activitatea în acest domeniu a fost mai intensă. Studiile și cercetările efectuate în acest laborator au vizat în special aspectul folosirii sușelor selecționate în diferite podgorii din țară și influența acestora asupra calității vinurilor. Asemenea studii complexe s-au efectuat asupra microflorei indigene în podgoriile: Iași (centrul viticol Copou), podgoria</p>																																					
2.2. planuri, scheme																																									
2.3. tehnologii																																									
2.4. procedee, metode																																									
2.5. produse informatice																																									
2.6. rețete, formule																																									
2.7. obiecte fizice/produse																																									
2.8. brevet invenție/alte asemenea																																									
3) STADIUL DE DEZVOLTARE		3.1. soluție/model conceptual		<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="6">Baza de date privind studiile legate de selecția drojdiilor valoroase de vinificație la nivel național</th> </tr> <tr> <th>Nr. crt.</th> <th>Titlu lucrări științifice</th> <th>Autori</th> <th>Anul apariției</th> <th>Publicația</th> <th>Tematica/Sursa prezentare</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Contribuția la studiul și clasificarea drojdiilor de vin din microflora viticolă a podgoriei Iași</td> <td>Sanda Vile C., Gogan</td> <td>1974</td> <td>Teza de doctorat, ISAMV Iași</td> <td>În cadrul cercetării privind microflora în podgoria viticolă Iași, au fost izolate și identificate 544 culturi pure de drojdiile provenite de pe struguri, moare, în fermentație, în vinuri și în produse derivate. Au fost identificate și caracterizate 15 specii de drojdiile, din care 13 specii sunt noi pentru România. Studiul prezintă rezultatele obținute prin experimentarea unor sușe de drojdiile selecționate, în vederea stabilirii condițiilor optime de fermentare și a caracteristicilor fizico-chimice ale vinurilor care își mențin calitățile caracteristice în mod natural fără adăuguri de proteză sau phospomanen ce conțin enzime și vitamine. Sunt prezentate și rezultatele cercetărilor efectuate în cadrul proiectului SOR 21 cu noi produse și sușe de drojdiile, care au determinat reducerea abajului de fermentare din regiunile de la 0,25% la 2-3%, în funcție de caracteristicile și de condițiile de fermentare uniformă a zaharurilor, fiind recomandată pentru diferența vinurilor albă roșu.</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Conducerea fermentației alcoolice a drojdiilor de vin din microflora viticolă cu caracter neaportant</td> <td>Sanda Vile C., Popescu C.</td> <td>1980</td> <td>Cercetări Agromedice în Moldova, vol. 1, Iași, PIR 89-92.</td> <td></td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Reducerea nitrogenului în scăriștile musturilor prin folosirea drojdiilor indigene din gema schizosacharomyces</td> <td>Sanda Vile C., Popescu C.</td> <td>1982</td> <td>Cercetări Agromedice în Moldova, vol. 3, Iași, PIR 115-122.</td> <td></td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Influența condițiilor de fermentare asupra caracteristicilor fizico-chimice ale vinurilor produse de drojdiile indigene din gema schizosacharomyces</td> <td>Sanda Vile C., Popescu C., Gogan</td> <td>1987</td> <td>30 de ani în știința viticolă și vinificației în România (1957-1987), SCDFV Iași</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Baza de date privind studiile legate de selecția drojdiilor valoroase de vinificație la nivel național						Nr. crt.	Titlu lucrări științifice	Autori	Anul apariției	Publicația	Tematica/Sursa prezentare	1	Contribuția la studiul și clasificarea drojdiilor de vin din microflora viticolă a podgoriei Iași	Sanda Vile C., Gogan	1974	Teza de doctorat, ISAMV Iași	În cadrul cercetării privind microflora în podgoria viticolă Iași, au fost izolate și identificate 544 culturi pure de drojdiile provenite de pe struguri, moare, în fermentație, în vinuri și în produse derivate. Au fost identificate și caracterizate 15 specii de drojdiile, din care 13 specii sunt noi pentru România. Studiul prezintă rezultatele obținute prin experimentarea unor sușe de drojdiile selecționate, în vederea stabilirii condițiilor optime de fermentare și a caracteristicilor fizico-chimice ale vinurilor care își mențin calitățile caracteristice în mod natural fără adăuguri de proteză sau phospomanen ce conțin enzime și vitamine. Sunt prezentate și rezultatele cercetărilor efectuate în cadrul proiectului SOR 21 cu noi produse și sușe de drojdiile, care au determinat reducerea abajului de fermentare din regiunile de la 0,25% la 2-3%, în funcție de caracteristicile și de condițiile de fermentare uniformă a zaharurilor, fiind recomandată pentru diferența vinurilor albă roșu.	2	Conducerea fermentației alcoolice a drojdiilor de vin din microflora viticolă cu caracter neaportant	Sanda Vile C., Popescu C.	1980	Cercetări Agromedice în Moldova, vol. 1, Iași, PIR 89-92.		3	Reducerea nitrogenului în scăriștile musturilor prin folosirea drojdiilor indigene din gema schizosacharomyces	Sanda Vile C., Popescu C.	1982	Cercetări Agromedice în Moldova, vol. 3, Iași, PIR 115-122.		4	Influența condițiilor de fermentare asupra caracteristicilor fizico-chimice ale vinurilor produse de drojdiile indigene din gema schizosacharomyces	Sanda Vile C., Popescu C., Gogan	1987	30 de ani în știința viticolă și vinificației în România (1957-1987), SCDFV Iași	
Baza de date privind studiile legate de selecția drojdiilor valoroase de vinificație la nivel național																																									
Nr. crt.	Titlu lucrări științifice	Autori	Anul apariției			Publicația	Tematica/Sursa prezentare																																		
1	Contribuția la studiul și clasificarea drojdiilor de vin din microflora viticolă a podgoriei Iași	Sanda Vile C., Gogan	1974			Teza de doctorat, ISAMV Iași	În cadrul cercetării privind microflora în podgoria viticolă Iași, au fost izolate și identificate 544 culturi pure de drojdiile provenite de pe struguri, moare, în fermentație, în vinuri și în produse derivate. Au fost identificate și caracterizate 15 specii de drojdiile, din care 13 specii sunt noi pentru România. Studiul prezintă rezultatele obținute prin experimentarea unor sușe de drojdiile selecționate, în vederea stabilirii condițiilor optime de fermentare și a caracteristicilor fizico-chimice ale vinurilor care își mențin calitățile caracteristice în mod natural fără adăuguri de proteză sau phospomanen ce conțin enzime și vitamine. Sunt prezentate și rezultatele cercetărilor efectuate în cadrul proiectului SOR 21 cu noi produse și sușe de drojdiile, care au determinat reducerea abajului de fermentare din regiunile de la 0,25% la 2-3%, în funcție de caracteristicile și de condițiile de fermentare uniformă a zaharurilor, fiind recomandată pentru diferența vinurilor albă roșu.																																		
2	Conducerea fermentației alcoolice a drojdiilor de vin din microflora viticolă cu caracter neaportant	Sanda Vile C., Popescu C.	1980			Cercetări Agromedice în Moldova, vol. 1, Iași, PIR 89-92.																																			
3	Reducerea nitrogenului în scăriștile musturilor prin folosirea drojdiilor indigene din gema schizosacharomyces	Sanda Vile C., Popescu C.	1982	Cercetări Agromedice în Moldova, vol. 3, Iași, PIR 115-122.																																					
4	Influența condițiilor de fermentare asupra caracteristicilor fizico-chimice ale vinurilor produse de drojdiile indigene din gema schizosacharomyces	Sanda Vile C., Popescu C., Gogan	1987	30 de ani în știința viticolă și vinificației în România (1957-1987), SCDFV Iași																																					
		3.2. model experimental/functional																																							
		3.3. prototip																																							
		3.4. instalație pilot sau echivalent																																							
		3.5. altele: bază de date	✓																																						
4) DOMENIUL DE CERCETARE		4.1. tehnologiile societății informaționale																																							

	4.2. energie		Cotnari de către G. Sandu – Ville, 1974, C. Savin, Rodica Paşa, Irina Volf, 2006, A. Viziteu ş.a., 2007, în podgoria Dealu Mare de către cercetătorii de la I.C.D.V.V. Valea Călugărească (A. Kontek şi Aurelia Kontek, 1976, 1979; Elena Brînduşe, Aurelia Tudorache şi Laura Fotescu 2009 - 2011), în podgoria Târnave de către F. Dănoaie, 1989; C. Stamate ş.a., 2006 şi podgoria Murfatlar (G. Beleniuc, 1996). Astfel, din fiecare podgorie, au fost selecţionate suşe de levuri specifice, regionale: Fetească Albă – Tîrnave, Grasă- Cotnari, Chardonnay – Murfatlar, Crâmpoşie - Drăgăşani, Aligoté – Iaşi etc.	
	4.3. mediu			
	4.4. sanatate			
	4.5. agricultura, securitatea si siguranta alimentara	✓		
	4.6. biotehnologii			
	4.7. materiale, procese si produse inovative			
	4.8. spatii si securitate			
	4.9. cercetari socio-economice si umaniste			
5) DOMENII DE APLICABILITATE ⁸	72; 19			
6) CARACTERUL INOVATIV	6.1. produs nou		✓ Actualizarea bazei de date privind selectia drojdiilor valoroase de vinificatie la nivel national.	
	6.2. produs modernizat			
	6.3. tehnologie noua			
	6.4. tehnologie modernizata			
	6.5. serviciu nou			
	6.6. serviciu modernizat			
	6.7. altele:	✓		

INFORMATII PRIVIND PROPRIETATEA INTELECTUALA		
documentatie tehnico-economica	X	
cerere inregistrare brevet de inventie		
brevet de inventie inregistrate (national, european, international)		nr. data
cerere inregistrare modele si desene industriale protejate		nr. data
modele si desene industriale protejate inregistrate (national, european, international)		nr. data
cerere inregistrare marca inregistrata		nr. data
marci inregistrate (national, european, international)		nr. data
cerere inregistrare copyright		nr. data
inregistrare copyright (national, european, international)		nr. data
cerere inregistrare: retete, geografice, specii vegetale si animale, etc.		nr. data
inregistrare: retete, indicatii geografice, specii vegetale si animale, etc. (national, european, international)		nr. data

7) ¹¹ VALORIFICAREA REZULTATELOR CERCETARII								
8) DENUMIREA REZULTATULUI DE CERCETARE				Baza de date privind selectia drojdiilor valoroase de vinificatie la nivel national ¹²				
Nr. crt.	VALOAREA DE LA CARE INCEPE NEGOCIAREA	PROCES-VERBAL ¹³ NR./DATA	MOD DE VALORIFICARE ¹⁴	ACTUL ¹⁵ PRIN CARE S-A REALIZAT VALORIFICAREA	VALOAREA NEGOCIATA ¹⁶	BENEFICIAR ¹⁷	IMPACT ¹⁸	PERSOANE AUTORIZATE ¹⁹
0	1	2	3	4	5	6	7	8
	-	-	Utilizare in productia proprie	-	-	SCDVV Iași	-	Responsabil de proiect

Responsabil de proiect,
Dr. ing. Ancuța Nechita

¹)denumirea persoanei juridice executante (persoana juridica executanta este considerata persoana juridica care a obtinut rezultatele cercetarii, in mod direct si nemijlocit, conform art. 74 alin. (3) din O.G. nr. 57/2002);

²)se completeaza o singura data, la 30 de zile de la data aprobarii raportului de activitate al proiectului de cercetare-dezvoltare;

³)se completeaza denumirea partenerilor la proiectul de cercetare-dezvoltare care au contribuit la obtinerea rezultatului;

⁴)se trece denumirea rezultatului cercetarii (nu se trece denumirea proiectului);

⁵)se trec rezultatele cercetarii din etapele intermediare ale proiectului de cercetare-dezvoltare care pot fi utilizate si valorificate independent de includerea in rezultatul final;

⁶)se prezinta structura, datele tehnice, parametrii de functionare specifici rezultatului final;

⁷)se insereaza poza rezultatului/produsului final;

⁸)conform CAEN;

⁹)justificare (se explica, in maximum 100 caractere, in ce consta noutatea);

¹⁰)se completeaza in termen de 10 zile de la data finalizarii activitatilor de valorificare a rezultatului cercetarii;

¹¹)se actualizeaza pentru fiecare actiune de valorificare a rezultatului cercetarii;

¹²)se va trece denumirea rezultatului final sau, dupa caz, a rezultatului (lor) intermediare(e);

¹³)se vor trece numarul si data la care a fost incheiat procesul verbal al comisiei constituite la nivelul persoanei juridice executante care a stabilit valoarea de la care incepe negocierea si se precizeaza codul procedurii specifice, aprobata la nivelul organului cu atributii de conducere (ex. consiliul de administratie), in baza careia se realizeaza valorificarea rezultatelor obtinute in urma activitatilor de cercetare-dezvoltare, cu respectarea reglementarilor legale in vigoare;

¹⁴)vanzare produs/tehnologie; furnizare servicii; inchiriere, concesiune, preluare in productia proprie, transmitere cu titlu gratuit; transfer drepturi de proprietate intelectuala;

¹⁵)se va trece nr. si data semnarii actului (ex. contract) prin care s-a realizat valorificarea rezultatului cercetarii;

¹⁶)valoarea rezultatelor cercetarii este stabilita la pretul negociat intre parti;

¹⁷)se completeaza denumirea beneficiarului care preia rezultatul cercetarii (date de contact operator economic, adresa, oras, judet, telefon, fax, e-mail, website)

¹⁸)se vor completa efectele (economice, sociale, de mediu) obtinute la beneficiar asociate aplicarii rezultatelor cercetarii, anual, pentru o perioada de 5 ani;

¹⁹)numele si semnatura persoanei autorizate sa completeze fisa de evidenta si al persoanei din cadrul compartimentului financiar-contabil responsabil cu verificarea datelor.

FISA DE EVIDENTA Nr. 6/2019
a rezultatelor activitatilor de cercetare-dezvoltare

TABEL NR. 1²

DENUMIREA PROIECTULUI:	Selecția, conservarea și valorificarea biodiversității levurilor din microbiota viticolă zonală		CATEGORIA DE PROIECT: Plan sectorial ADER 2019 - 2022	
CONTRACT DE FINANTARE	NR.: 7.1.2/30.09.2019	DURATA CONTRACT	37 LUNI	ACRONIM PROGRAM ADER 2020
VALOAREA PROIECTULUI (INCLUDE SI ALTE SURSE)	120000 LEI	VALOAREA SUBCONTRACTULUI DE FINANTARE [BUGET DE STAT]		120000 LEI
REZULTATELE CERCETARII APARTIN	1. Stațiunii de Cercetare Dezvoltare pentru Viticultură și Vinificație Iași ³		CONFORM ART. 49 DIN SUBCONTRACTUL NR. 7.1.2/30.09.2019	
1) DENUMIRE REZULTAT ⁴	Tulpini oenologice reactivat pe mediu lichid; Tulpini de interes transferate pe medii inclinate solide.			
2) CATEGORIA REZULTATULUI (conform art. 74, nr. O.G. 57/2002)	Rezultat final	Rezultate ⁵) intermediare	CARACTERISTICI ALE REZULTATULUI FINAL	
2.1. documentatii, studii, lucrari		✓	În colecția de microorganisme a SCDVV Iași predomină levurile, în special din genul <i>Saccharomyces</i> cu speciile importante, frecvent întâlnite, în procele de fermentare a mustului de struguri. Podgoria Iași, este reprezentată prin genul <i>Saccharomyces</i> și <i>non-Saccharomyces</i> , 8 specii și 30 sușe de levuri, la care se adaugă 10 tulpini din fondul de levuri pentru refermentare vinului, încă neidentificate taxonomic, în total 43 culturi de levuri. Podgoria Cotnari este reprezentată prin 4 specii de levuri din genul <i>Saccharomyces</i> și 26 sușe, în total 26 culturi de levuri. De asemenea, în colecție sunt reținute 3 sușe din specia <i>Botrytis cinerea</i> , o tulpină din specie de <i>Lactobacilius plantarum</i> și una din specia <i>Oenococcus oeni</i> și 10 tulpini de <i>Lacobacilius</i> în curs de identificare. În colecția SCDVV Iași sunt conservate pe mediu must agarizat 69 culturi de levuri, 3 culturi de <i>Botrytis</i> conservate pe mediu PAD și 12 culturi de bacterii lactice conservate pe mediu MRS cu 30% glicerol la -20°C. În total sunt conservate 84 culturi de microorganisme. Din punct de	
2.2. planuri, scheme				
2.3. tehnologii				
2.4. procedee, metode				
2.5. produse informatice				
2.6. rețete, formule				
2.7. obiecte fizice/produse				
2.8. brevet inventie/alte asemenea				
3) STADIUL DE DEZVOLTARE	3.1. solutie/model conceptual			
	3.2. model experimental/functional			
	3.3. prototip			
	3.4. instalatie pilot sau echivalent			
	3.5. altele: bază de date	✓		
4) DOMENIUL DE CERCETARE	4.1. tehnologiile societatii informatinale			

	4.2. energie		vedere al originii tulpinilor de levuri, toate au fost izolate în diferite etape din must pe parcursul fermentației alcoolice. Reactivarea culturilor de levuri din colecție se efectuează prin pasare, în două repetiții, pe mediu must agarizat. Din culturile obținute în eprubete la al doilea pasaj pe mediu must agarizat, după incubare 3- 5 zile la 25°C, se prelevează cultura cu ansa și se inoculează în 4 eprubete cu mediu must agarizat pentru fiecare cultură. O altă posibilitate de reactivare a culturilor de levuri este utilizarea în prima fază a operațiunii de inoculare a culturii de levuri în mediu must lichid. După dezvoltarea culturilor se efectuează diluții seriate și se inoculează în plăci Petri cu mediu must agarizat.	
	4.3. mediu			
	4.4. sanatate			
	4.5. agricultura, securitatea si siguranta alimentara	✓		
	4.6. biotehnologii			
	4.7. materiale, procese si produse inovative			
	4.8. spatii si securitate			
	4.9. cercetari socio-economice si umaniste			
5) DOMENII DE APLICABILITATE ⁸	72; 19			
6) CARACTERUL INOVATIV	6.1. produs nou		✓ Reactivarea tulpinilor de drojdii oenologice existente in colectia de microorganisme a SCDVV Iași	
	6.2. produs modernizat			
	6.3. tehnologie noua			
	6.4. tehnologie modernizata			
	6.5. serviciu nou			
	6.6. serviciu modernizat			
	6.7. altele:	✓		

	INFORMATII PRIVIND PROPRIETATEA INTELECTUALA		
	documentatie tehnico-economica		X
	cerere inregistrare brevet de inventie		
	brevet de inventie inregistrate (national, european, international)		nr. data
	cerere inregistrare modele si desene industriale protejate		nr. data
	modele si desene industriale protejate inregistrate (national, european, international)		nr. data
	cerere inregistrare marca inregistrata		nr. data
	marci inregistrate (national, european, international)		nr. data
	cerere inregistrare copyright		nr. data
	inregistrare copyright (national, european, international)		nr. data
	cerere inregistrare: retete, geografice, specii vegetale si animale, etc.		nr. data
	inregistrare: retete, indicatii geografice, specii vegetale si animale, etc. (national, european, international)		nr. data

7) ¹¹ VALORIFICAREA REZULTATELOR CERCETARII								
8) DENUMIREA REZULTATULUI DE CERCETARE				Tulpini oenologice reactivitate pe mediu lichid; Tulpini de interes transferate pe medii inclinate solide.				
Nr. crt.	VALOAREA DE LA CARE INCEPE NEGOCIAREA	PROCES-VERBAL ¹³ NR./DATA	MOD DE VALORIFICARE ¹⁴	ACTUL ¹⁵ PRIN CARE S-A REALIZAT VALORIFICAREA	VALOAREA NEGOCIATA ¹⁶	BENEFICIAR ¹⁷	IMPACT ¹⁸	PERSOANE AUTORIZATE ¹⁹
0	1	2	3	4	5	6	7	8
	-	-	Utilizare in productia proprie	-	-	SCDVV Iași	-	Responsabil de proiect

Responsabil de proiect,
Dr. ing. Ancuța Nechita

¹)denumirea persoanei juridice executante (persoana juridica executanta este considerata persoana juridica care a obtinut rezultatele cercetarii, in mod direct si nemijlocit, conform art. 74 alin. (3) din O.G. nr. 57/2002);

²)se completeaza o singura data, la 30 de zile de la data aprobarii raportului de activitate al proiectului de cercetare-dezvoltare;

³)se completeaza denumirea partenerilor la proiectul de cercetare-dezvoltare care au contribuit la obtinerea rezultatului;

⁴)se trece denumirea rezultatului cercetarii (nu se trece denumirea proiectului);

⁵)se trec rezultatele cercetarii din etapele intermediare ale proiectului de cercetare-dezvoltare care pot fi utilizate si valorificate independent de includerea in rezultatul final;

⁶)se prezinta structura, datele tehnice, parametrii de functionare specifici rezultatului final;

⁷)se insereaza poza rezultatului/produsului final;

⁸)conform CAEN;

⁹)justificare (se explica, in maximum 100 caractere, in ce consta noutatea);

¹⁰)se completeaza in termen de 10 zile de la data finalizarii activitatilor de valorificare a rezultatului cercetarii;

¹¹)se actualizeaza pentru fiecare actiune de valorificare a rezultatului cercetarii;

¹²)se va trece denumirea rezultatului final sau, dupa caz, a rezultatului (lor) intermediare(e);

¹³)se vor trece numarul si data la care a fost incheiat procesul verbal al comisiei constituite la nivelul persoanei juridice executante care a stabilit valoarea de la care incepe negocierea si se precizeaza codul procedurii specifice, aprobata la nivelul organului cu atributii de conducere (ex. consiliul de administratie), in baza careia se realizeaza valorificarea rezultatelor obtinute in urma activitatilor de cercetare-dezvoltare, cu respectarea reglementarilor legale in vigoare;

¹⁴)vanzare produs/tehnologie; furnizare servicii; inchiriere, concesiune, preluare in productia proprie, transmitere cu titlu gratuit; transfer drepturi de proprietate intelectuala;

¹⁵)se va trece nr. si data semnarii actului (ex. contract) prin care s-a realizat valorificarea rezultatului cercetarii;

¹⁶)valoarea rezultatelor cercetarii este stabilita la pretul negociat intre parti;

¹⁷)se completeaza denumirea beneficiarului care preia rezultatul cercetarii (date de contact operator economic, adresa, oras, judet, telefon, fax, e-mail, website)

¹⁸)se vor completa efectele (economice, sociale, de mediu) obtinute la beneficiar asociate aplicarii rezultatelor cercetarii, anual, pentru o perioada de 5 ani;

¹⁹)numele si semnatura persoanei autorizate sa completeze fisa de evidenta si al persoanei din cadrul compartimentului financiar-contabil responsabil cu verificarea datelor.

FISA DE EVIDENTA Nr. 8/2019
a rezultatelor activitatilor de cercetare-dezvoltare

TABEL NR. 1²

DENUMIREA PROIECTULUI:		Perfecționarea metodelor de control al punctelor critice în viticultura ecologică		CATEGORIA DE PROIECT: Plan sectorial ADER 2019 - 2022	
CONTRACT DE FINANTARE		NR.: 7.5.7/03.10.2019	DURATA CONTRACT	37 LUNI	ACRONIM PROGRAM ADER 2020
VALOAREA PROIECTULUI (INCLUDE SI ALTE SURSE)		100000 LEI	VALOAREA SUBCONTRACTULUI DE FINANTARE [BUGET DE STAT]		100000 LEI
REZULTATELE CERCETARII APARTIN		1. Stațiunii de Cercetare Dezvoltare pentru Viticultură și Vinificație Iași ³		CONFORM ART. 49 DIN SUBCONTRACTUL NR. 7.5.7/03.10.2019	
1) DENUMIRE REZULTAT ⁴		Documentare privind aplicarea normelor de trasabilitate in productia viti-vinicola			
2) CATEGORIA REZULTATULUI (conform art. 74, nr. O.G. 57/2002)	Rezultat final	Rezultate ⁵⁾ intermediare	CARACTERISTICI ALE REZULTATULUI FINAL		
2.1. documentatii, studii, lucrari			Trasabilitatea constituie capacitatea de a urmări, monitoriza și înregistra în detaliu, pe parcursul lanțului de producție al alimentelor, istoricul și toate acțiunile efectuate care au impact asupra unui produs. Implementarea trasabilității în producția viti – vinicolă are implicații benefice asupra siguranței alimentare și sporește încrederea consumatorului în calitatea produselor autohtone. Vinurile obținute într-un astfel de sistem își pot găsi mai ușor piață de desfacere în Uniunea Europeană, sursele de venit ale producătorilor fiind astfel mult mai ridicate. Pentru buna gestionare a sistemului de trasabilitate viti-vinicol se realizează o bază de date specifice: dosarul fișelor de inventar a parcelelor, registrul de cramă, registrul de intrari-iesiri pentru produse vitivinicole in vrac, registrul practicilor si tratamentelor oenologice, registrul de evidenta a strugurilor receptionati, registrul de evidenta a analizelor fizico-chimice si senzoriale al vinuri, dosarul de aplicare a tratamentelor,		
2.2. planuri, scheme	✓	✓			
2.3. tehnologii					
2.4. procedee, metode					
2.5. produse informatice					
2.6. retete, formule					
2.7. obiecte fizice/produse					
2.8. brevet inventie/alte asemenea					
3) STADIUL DE DEZVOLTARE	3.1. solutie/model conceptual				
	3.2. model experimental/functional				
	3.3. prototip				
	3.4. instalatie pilot sau echivalent				
	3.5. altele		✓		
4) DOMENIUL DE CERCETARE	4.1. tehnologiile societatii informationale				
	4.2. energie				

	4.3. mediu		dosarul cu buletinele de analiză a apei, dosarul de recoltare În activitatea de documentare științifică privind subiectul abordat, s-au acumulat informații teoretice și practice ce vor fi mereu îmbogățite prin consultarea literaturii de specialitate.
	4.4. sanatare		
	4.5. agricultura, securitatea si siguranta alimentara	✓	
	4.6. biotehnologii		
	4.7. materiale, procese si produse inovative		
	4.8. spatii si securitate		
	4.9. cercetari socio-economice si umaniste		
5) DOMENII DE APLICABILITATE ⁸	72; 19		
6) CARACTERUL INOVATIV	6.1. produs nou		✓ Studiu privind aplicarea normelor de trasabilitate in productia viti-vinicola
	6.2. produs modernizat		
	6.3. tehnologie noua		
	6.4. tehnologie modernizata		
	6.5. serviciu nou		
	6.6. serviciu modernizat		
	6.7. altele:	✓	

	INFORMATII PRIVIND PROPRIETATEA INTELLECTUALA	
	documentatie tehnico-economica	X
	cerere inregistrare brevet de inventie	
	brevet de inventie inregistrate (national, european, international)	nr. data
	cerere inregistrare modele si desene industriale protejate	nr. data
	modele si desene industriale protejate inregistrate (national, european, international)	nr. data
	cerere inregistrare marca inregistrata	nr. data
	marci inregistrate (national, european, international)	nr. data
	cerere inregistrare copyright	nr. data
	inregistrare copyright (national, european, international)	nr. data
	cerere inregistrare: retete, geografice, specii vegetale si animale, etc.	nr. data
	inregistrare: retete, indicatii geografice, specii vegetale si animale, etc. (national, european, international)	nr. data

7) ¹¹ VALORIFICAREA REZULTATELOR CERCETARII								
8) DENUMIREA REZULTATULUI DE CERCETARE				Documentare privind aplicarea normelor de trasabilitate in productia viti-vinicola ¹²				
Nr. crt.	VALOAREA DE LA CARE INCEPE NEGOCIAREA	PROCES-VERBAL ¹³ NR./DATA	MOD DE VALORIFICARE ¹⁴	ACTUL ¹⁵ PRIN CARE S-A REALIZAT VALORIFICAREA	VALOAREA NEGOCIATA ¹⁶	BENEFICIAR ¹⁷	IMPACT ¹⁸	PERSOANE AUTORIZATE ¹⁹
0	1	2	3	4	5	6	7	8
	-	-	Utilizare in productia proprie	-	-	SCDVV Iași	-	Responsabil de proiect

Responsabil de proiect,
Dr. ing. Ancuța Nechita

¹)denumirea persoanei juridice executante (persoana juridica executanta este considerata persoana juridica care a obtinut rezultatele cercetarii, in mod direct si nemijlocit, conform art. 74 alin. (3) din O.G. nr. 57/2002);

²)se completeaza o singura data, la 30 de zile de la data aprobarii raportului de activitate al proiectului de cercetare-dezvoltare;

³)se completeaza denumirea partenerilor la proiectul de cercetare-dezvoltare care au contribuit la obtinerea rezultatului;

⁴)se trece denumirea rezultatului cercetarii (nu se trece denumirea proiectului);

⁵)se trec rezultatele cercetarii din etapele intermediare ale proiectului de cercetare-dezvoltare care pot fi utilizate si valorificate independent de includerea in rezultatul final;

⁶)se prezinta structura, datele tehnice, parametrii de functionare specifici rezultatului final;

⁷)se insereaza poza rezultatului/produsului final;

⁸)conform CAEN;

⁹)justificare (se explica, in maximum 100 caractere, in ce consta noutatea);

¹⁰)se completeaza in termen de 10 zile de la data finalizarii activitatilor de valorificare a rezultatului cercetarii;

¹¹)se actualizeaza pentru fiecare actiune de valorificare a rezultatului cercetarii;

¹²)se va trece denumirea rezultatului final sau, dupa caz, a rezultatului (lor) intermediare(e);

¹³)se vor trece numarul si data la care a fost incheiat procesul verbal al comisiei constituite la nivelul persoanei juridice executante care a stabilit valoarea de la care incepe negocierea si se precizeaza codul procedurii specifice, aprobata la nivelul organului cu atributii de conducere (ex. consiliul de administratie), in baza careia se realizeaza valorificarea rezultatelor obtinute in urma activitatilor de cercetare-dezvoltare, cu respectarea reglementarilor legale in vigoare;

¹⁴)vanzare produs/tehnologie; furnizare servicii; inchiriere, concesiune, preluare in productia proprie, transmitere cu titlu gratuit; transfer drepturi de proprietate intelectuala;

¹⁵)se va trece nr. si data semnarii actului (ex. contract) prin care s-a realizat valorificarea rezultatului cercetarii;

¹⁶)valoarea rezultatelor cercetarii este stabilita la pretul negociat intre parti;

¹⁷)se completeaza denumirea beneficiarului care preia rezultatul cercetarii (date de contact operator economic, adresa, oras, judet, telefon, fax, e-mail, website)

¹⁸)se vor completa efectele (economice, sociale, de mediu) obtinute la beneficiar asociate aplicarii rezultatelor cercetarii, anual, pentru o perioada de 5 ani;

¹⁹)numele si semnatura persoanei autorizate sa completeze fisa de evidenta si al persoanei din cadrul compartimentului financiar-contabil responsabil cu verificarea datelor.

FISA DE EVIDENTA Nr. 9/2019
a rezultatelor activitatilor de cercetare-dezvoltare

TABEL NR. 1²

DENUMIREA PROIECTULUI:		Perfecționarea metodelor de control al punctelor critice în viticultura ecologică		CATEGORIA DE PROIECT: Plan sectorial ADER 2019 - 2022	
CONTRACT DE FINANTARE		NR.: 7.5.7/03.10.2019	DURATA CONTRACT	37 LUNI	ACRONIM PROGRAM ADER 2020
VALOAREA PROIECTULUI (INCLUDE SI ALTE SURSE)		100000 LEI	VALOAREA SUBCONTRACTULUI DE FINANTARE [BUGET DE STAT]		100000 LEI
REZULTATELE CERCETARII APARTIN		1. Stațiunii de Cercetare Dezvoltare pentru Viticultură și Vinificație Iași ³		CONFORM ART. 49 DIN SUBCONTRACTUL NR. 7.5.7/03.10.2019	
1) DENUMIRE REZULTAT ⁴		Studiu privind evidentierea punctelor critice specifice viticulturii ecologice			
2) CATEGORIA REZULTATULUI (conform art. 74, nr. O.G. 57/2002)	Rezultat final	Rezultate ⁵⁾ intermediare	CARACTERISTICI ALE REZULTATULUI FINAL		
2.1. documentatii, studii, lucrari			<p>Tehnologiile intensive promovate în prezent în viticultură reprezintă, în mare măsură o intervenție brutală a omului în ecosistemele naturale cu un consum mare de energie înglobată în mașini, utilaje, carburanți, îngrășăminte chimice, pesticide etc, determinând epuizarea, în scurt timp a fertilității naturale a solului, la poluarea mediului ambiant și la creșterea vulnerabilității ecosistemelor viticole. Remodelarea tehnologiilor în agricultură vizează atât reducerea consumurilor energetice de orice fel, cât și păstrarea sau chiar refacerea ecosistemelor în paralel cu sporirea producției de struguri.</p> <p>Criteriile și exigențele la care trebuie să răspundă tehnologiile din viticultură sunt de natură biologică, ecologică, tehnologică și economică. Aceste criterii urmăresc atenuarea agresiunii ecosistemelor viticole asupra mediului ambiant, eliminarea până la limita de "produs biologic" a factorilor poluanți, limitarea lucrărilor mecanizate de întreținere a plantațiilor viticole, reducerea consumurilor energentice și a</p>		
2.2. planuri, scheme	✓	✓			
2.3. tehnologii					
2.4. procedee, metode					
2.5. produse informatice					
2.6. rețete, formule					
2.7. obiecte fizice/produse					
2.8. brevet inventie/altele asemenea					
3) STADIUL DE DEZVOLTARE	3.1. solutie/model conceptual				
	3.2. model experimental/functional				
	3.3. prototip				
	3.4. instalatie pilot sau echivalent				
	3.5. altele		✓		
4) DOMENIUL DE CERCETARE	4.1. tehnologiile societatii informationale				
	4.2. energie				

	4.3. mediu		forței de muncă, obținerea unei rate înalte de recuperare a investițiilor și a cheltuielilor anuale de producție. Crearea unui sistem intern de control al produselor viti-vinicole, bazat pe principiul trasabilității, pentru o anumită podgorie și pe anumite direcții de producție cu scopul îmbunătățirii siguranței alimentare și a încrederii consumatorilor în vinurile autohtone constituie o cerință majoră a politicii agricole din România
	4.4. sanatate		
	4.5. agricultura, securitatea si siguranta alimentara	✓	
	4.6. biotehnologii		
	4.7. materiale, procese si produse inovative		
	4.8. spatii si securitate		
	4.9. cercetari socio-economice si umaniste		
5) DOMENII DE APLICABILITATE ⁸	72; 19		
6) CARACTERUL INOVATIV	6.1. produs nou		✓ Studiu privind identificarea punctelor critice din sistemul ecologic aplicat în arealul viticol Copou Iași
	6.2. produs modernizat		
	6.3. tehnologie noua		
	6.4. tehnologie modernizata		
	6.5. serviciu nou		
	6.6. serviciu modernizat		
	6.7. altele:	✓	

	INFORMATII PRIVIND PROPRIETATEA INTELECTUALA	
	documentatie tehnico-economica	X
	cerere inregistrare brevet de inventie	
	brevet de inventie inregistrate (national, european, international)	nr. data
	cerere inregistrare modele si desene industriale protejate	nr. data
	modele si desene industriale protejate inregistrate (national, european, international)	nr. data
	cerere inregistrare marca inregistrata	nr. data
	marci inregistrate (national, european, international)	nr. data
	cerere inregistrare copyright	nr. data
	inregistrare copyright (national, european, international)	nr. data
	cerere inregistrare: retete, geografice, specii vegetale si animale, etc.	nr. data
	inregistrare: retete, indicatii geografice, specii vegetale si animale, etc. (national, european, international)	nr. data

7) ¹¹ VALORIFICAREA REZULTATELOR CERCETARII								
8) DENUMIREA REZULTATULUI DE CERCETARE				Studiu privind evidentierea punctelor critice specifice viticulturii ecologice ¹²				
Nr. crt.	VALOAREA DE LA CARE INCEPE NEGOCIAREA	PROCES-VERBAL ¹³ NR./DATA	MOD DE VALORIFICARE ¹⁴	ACTUL ¹⁵ PRIN CARE S-A REALIZAT VALORIFICAREA	VALOAREA NEGOCIATA ¹⁶	BENEFICIAR ¹⁷	IMPACT ¹⁸	PERSOANE AUTORIZATE ¹⁹
0	1	2	3	4	5	6	7	8
	-	-	Utilizare in productia proprie	-	-	SCDVV Iași	-	Responsabil de proiect

Responsabil de proiect,
Dr. ing. Ancuța Nechita

¹)denumirea persoanei juridice executante (persoana juridica executanta este considerata persoana juridica care a obtinut rezultatele cercetarii, in mod direct si nemijlocit, conform art. 74 alin. (3) din O.G. nr. 57/2002);

²)se completeaza o singura data, la 30 de zile de la data aprobarii raportului de activitate al proiectului de cercetare-dezvoltare;

³)se completeaza denumirea partenerilor la proiectul de cercetare-dezvoltare care au contribuit la obtinerea rezultatului;

⁴)se trece denumirea rezultatului cercetarii (nu se trece denumirea proiectului);

⁵)se trec rezultatele cercetarii din etapele intermediare ale proiectului de cercetare-dezvoltare care pot fi utilizate si valorificate independent de includerea in rezultatul final;

⁶)se prezinta structura, datele tehnice, parametrii de functionare specifici rezultatului final;

⁷)se insereaza poza rezultatului/produsului final;

⁸)conform CAEN;

⁹)justificare (se explica, in maximum 100 caractere, in ce consta noutatea);

¹⁰)se completeaza in termen de 10 zile de la data finalizarii activitatilor de valorificare a rezultatului cercetarii;

¹¹)se actualizeaza pentru fiecare actiune de valorificare a rezultatului cercetarii;

¹²)se va trece denumirea rezultatului final sau, dupa caz, a rezultatului (lor) intermediare(e);

¹³)se vor trece numarul si data la care a fost incheiat procesul verbal al comisiei constituite la nivelul persoanei juridice executante care a stabilit valoarea de la care incepe negocierea si se precizeaza codul procedurii specifice, aprobata la nivelul organului cu atributii de conducere (ex. consiliul de administratie), in baza careia se realizeaza valorificarea rezultatelor obtinute in urma activitatilor de cercetare-dezvoltare, cu respectarea reglementarilor legale in vigoare;

¹⁴)vanzare produs/tehnologie; furnizare servicii; inchiriere, concesionare, preluare in productia proprie, transmitere cu titlu gratuit; transfer drepturi de proprietate intelectuala;

¹⁵)se va trece nr. si data semnarii actului (ex. contract) prin care s-a realizat valorificarea rezultatului cercetarii;

¹⁶)valoarea rezultatelor cercetarii este stabilita la pretul negociat intre parti;

¹⁷)se completeaza denumirea beneficiarului care preia rezultatul cercetarii (date de contact operator economic, adresa, oras, judet, telefon, fax, e-mail, website)

¹⁸)se vor completa efectele (economice, sociale, de mediu) obtinute la beneficiar asociate aplicarii rezultatelor cercetarii, anual, pentru o perioada de 5 ani;

¹⁹)numele si semnatura persoanei autorizate sa completeze fisa de evidenta si al persoanei din cadrul compartimentului financiar-contabil responsabil cu verificarea datelor.

STAȚIUNEA DE CERCETARE DEZVOLTARE PENTRU VITICULTURĂ ȘI VINIFICAȚIE IAȘI¹

FISA DE EVIDENTA Nr. 10/2019
a rezultatelor activitatilor de cercetare-dezvoltare

TABEL NR. 1²

DENUMIREA PROIECTULUI:	Producerea materialului saditor viticol din soiuri ce alcătuiesc sortimentele podgoriilor Moldovei		CATEGORIA DE PROIECT: bugetul de stat		
CONTRACT DE FINANTARE	NR.: 2178/19.09.2018	DURATA CONTRACT	36 LUNI	ACRONIM PROGRAM	PBS-PCC1
VALOAREA PROIECTULUI (INCLUDE SI ALTE SURSE)	2000000 LEI	VALOAREA CONTRACTULUI DE FINANTARE [BUGET DE STAT]	2000000 LEI		
REZULTATELE CERCETARII APARTIN	1. Stațiunii de Cercetare Dezvoltare pentru Viticultură și Vinificație Iași ³		CONFORM Cererii de avizare nr. 4318/ 21.09.2018		
1) DENUMIRE REZULTAT ⁴	Producerea de material săditor viticol din soiurile propuse spre înmulțire prin utilizarea unor metode și tehnici avansate; Înființarea plantației de vițe portaltoi				
2) CATEGORIA REZULTATULUI (conform art. 74, nr. O.G. 57/2002)	Rezultat final	Rezultate ⁵ intermediare	CARACTERISTICI ALE REZULTATULUI FINAL		

2.1. documentatii, studii, lucrari		✓	În vederea producerii de material săditor în anul 2019 s-a realizat: pregătirea terenului destinat școlii de vițe și plantației portaltoi, organizarea acestuia; procurarea de materiale necesare procesului de altoire; determinarea gradului de maturare a materialului de înmulțire; pregătirea campaniei de altoire prin recoltarea coardelor altoi și portaltoi; inițierea campaniei de altoire prin pregătirea materialului de înmulțire, altoitul propriu zis, forțarea și clasarea butașilor altoi după forțare; observații și determinări privind comportarea la altoire; plantarea butașilor altoiți în câmp, întreținerea școlii de vițe conform tehnologiei recomandate, marcarea impurităților; plantarea butașilor portaltoi înrădăcinați și a celor altoiți din categoria bază, destinat producerii materialului certificat; efectuarea lucrărilor de întreținere a plantațiilor; controlul autenticității și a stării de sănătate fitosanitare a butucilor, testări virusologice la plantele care prezintă simptome; studiul privind comportarea în școala de vițe: măsurători biometrice, analize fiziologice; recoltarea, clasarea, parafinarea, etichetarea și depozitarea vițelor altoite în camere acclimatizate; valorificare material săditor viticol către beneficiari. Materialul biologic destinat altoirii	7
2.2. planuri, scheme				
2.3. tehnologii				
2.4. procedee, metode				
2.5. produse informatice				
2.6. rețete, formule				
2.7. obiecte fizice/produse				
2.8. brevet invenție/alte asemenea				
3) STADIUL DE DEZVOLTARE	3.1. soluție/model conceptual			
	3.2. model experimental/functional			
	3.3. prototip			
	3.4. instalație pilot sau echivalent			
	3.5. altele - studiu		✓	
4) DOMENIUL DE CERCETARE	4.1. tehnologiile societății informaționale			
	4.2. energie			
	4.3. mediu			

	4.4. sanatate		(coarde altoi și portaltoi) a prezentat valori optime de umiditate (peste 50%) și ale conținutului de hidrați de carbon, rezultând faptul că acesta a fost bine maturat. Toate genotipurile analizate au avut un comportament bun la forțare, rezultând în medie un procent de 85% vițe cu calus circular și lăstar pornit. În ceea ce privește randamentul vițelor la recoltare, acesta a fost diferit de la un soi la altul. Astfel un randament mai scăzut s-a înregistrat la soiurile Golia, Aromat de Iași, respectiv la clonele Busuioacă de Bohotin 5 Iș și Cabernet Sauvignon 4 Iș. Randamentul scăzut de vițe altoite se datorează condițiilor climatice nefavorabile din perioada de vegetație a anului 2019. Pricipalele rezultate obținute: 1 ha școală de vițe; 0,40 ha plantație portaltoi, 93 600 buc butași altoiți și forțați și 30 400 buc vițe altoite.	
	4.5. agricultura, securitatea si siguranta alimentara	✓		
	4.6. biotehnologii			
	4.7. materiale, procese si produse inovative			
	4.8. spatii si securitate			
	4.9. cercetari socio-economice si umaniste			
5) DOMENII DE APLICABILITATE ⁸	72; 19			
6) CARACTERUL INOVATIV	6.1. produs nou			
	6.2. produs modernizat			
	6.3. tehnologie noua			
	6.4. tehnologie modernizata			
	6.5. serviciu nou			
	6.6. serviciu modernizat			
	6.7. altele: studiu	✓		

	INFORMATII PRIVIND PROPRIETATEA INTELECTUALA		
	documentatie tehnico-economica		X
	cerere inregistrare brevet de inventie		
	brevet de inventie inregistrate (national, european, international)		nr. data
	cerere inregistrare modele si desene industriale protejate		nr. data
	modele si desene industriale protejate inregistrate (national, european, international)		nr. data
	cerere inregistrare marca inregistrata		nr. data
	marci inregistrate (national, european, international)		nr. data
	cerere inregistrare copyright		nr. data
	inregistrare copyright (national, european, international)		nr. data
	cerere inregistrare: retete, geografice, specii vegetale si animale, etc.		nr. data
	inregistrare: retete, indicatii geografice, specii vegetale si animale, etc. (national, european, international)		nr. data

7) ¹¹ VALORIFICAREA REZULTATELOR CERCETARII								
8) DENUMIREA REZULTATULUI DE CERCETARE				Producerea de material săditor viticol din soiurile propuse spre înmulțire prin utilizarea unor metode și tehnici avansate; Înființarea plantației de vițe portaltoi				
Nr. crt.	VALOAREA DE LA CARE INCEPE NEGOCIEREA	PROCES-VERBAL ¹³ NR./DATA	MOD DE VALORIFICARE ¹⁴	ACTUL ¹⁵ PRIN CARE S-A REALIZAT VALORIFICAREA	VALOAREA NEGOCIATA ¹⁶	BENEFICIAR ¹⁷	IMPACT ¹⁸	PERSOANE AUTORIZATE ¹⁹
0	1	2	3	4	5	6	7	8
	-	-	Utilizare in productia proprie	-	-	SCDVV Iași	-	Director de proiect

Director de proiect,
Dr. ing. Damian Doina

¹)denumirea persoanei juridice executante (persoana juridica executanta este considerata persoana juridica care a obtinut rezultatele cercetarii, in mod direct si nemijlocit, conform art. 74 alin. (3) din O.G. nr. 57/2002);

²)se completeaza o singura data, la 30 de zile de la data aprobarii raportului de activitate al proiectului de cercetare-dezvoltare;

³)se completeaza denumirea partenerilor la proiectul de cercetare-dezvoltare care au contribuit la obtinerea rezultatului;

⁴)se trece denumirea rezultatului cercetarii (nu se trece denumirea proiectului);

⁵)se trec rezultatele cercetarii din etapele intermediare ale proiectului de cercetare-dezvoltare care pot fi utilizate si valorificate independent de includerea in rezultatul final;

⁶)se prezinta structura, datele tehnice, parametrii de functionare specifici rezultatului final;

⁷)se insereaza poza rezultatului/produsului final;

⁸)conform CAEN;

⁹)justificare (se explica, in maximum 100 caractere, in ce consta noutatea);

¹⁰)se completeaza in termen de 10 zile de la data finalizarii activitatilor de valorificare a rezultatului cercetarii;

¹¹)se actualizeaza pentru fiecare actiune de valorificare a rezultatului cercetarii;

¹²)se va trece denumirea rezultatului final sau, dupa caz, a rezultatului (lor) intermediare(e);

¹³)se vor trece numarul si data la care a fost incheiat procesul verbal al comisiei constituite la nivelul persoanei juridice executante care a stabilit valoarea de la care incepe negocierea si se precizeaza codul procedurii specifice, aprobata la nivelul organului cu atributii de conducere (ex. consiliul de administratie), in baza careia se realizeaza valorificarea rezultatelor obtinute in urma activitatilor de cercetare-dezvoltare, cu respectarea reglementarilor legale in vigoare;

¹⁴)vanzare produs/tehnologie; furnizare servicii; inchiriere, concesiune, preluare in productia proprie, transmitere cu titlu gratuit; transfer drepturi de proprietate intelectuala;

¹⁵)se va trece nr. si data semnarii actului (ex. contract) prin care s-a realizat valorificarea rezultatului cercetarii;

¹⁶)valoarea rezultatelor cercetarii este stabilita la pretul negociat intre parti;

¹⁷)se completeaza denumirea beneficiarului care preia rezultatul cercetarii (date de contact operator economic, adresa, oras, judet, telefon, fax, e-mail, website)

¹⁸)se vor completa efectele (economice, sociale, de mediu) obtinute la beneficiar asociate aplicarii rezultatelor cercetarii, anual, pentru o perioada de 5 ani;

¹⁹)numele si semnatura persoanei autorizate sa completeze fisa de evidenta si al persoanei din cadrul compartimentului financiar-contabil responsabil cu verificarea datelor.

FISA DE EVIDENTA Nr. 11/2019
a rezultatelor activitatilor de cercetare-dezvoltare

TABEL NR. 1²

DENUMIREA PROIECTULUI:	Perfecționarea tehnologiilor de cultură a viței de vie, în vederea asigurării sustenabilității plantațiilor viticole în podgoriile din nord-estul țării, în contextul schimbărilor climatice			CATEGORIA DE PROIECT: bugetul de stat	
CONTRACT DE FINANTARE	NR.: 2179/19.09.2018	DURATA CONTRACT	36 LUNI	ACRONIM PROGRAM	PBS-PCC1
VALOAREA PROIECTULUI (INCLUDE SI ALTE SURSE)	1800.000 LEI	VALOAREA CONTRACTULUI DE FINANTARE [BUGET DE STAT]			1800.000 LEI
REZULTATELE CERCETARII APARTIN	1. Stațiunii de Cercetare Dezvoltare pentru Viticultură și Vinificație Iași ³			CONFORM Cererii de avizare nr. 4319 / 21.09.2018	
1) DENUMIRE REZULTAT ⁴	Soluții de refacere a capacității de producție a solului. Soluții de refacere a capacității de producție a plantațiilor.				
2) CATEGORIA REZULTATULUI (conform art. 74, nr. O.G. 57/2002)	Rezultat final	Rezultate ⁵⁾ intermediare	CARACTERISTICI ALE REZULTATULUI FINAL		

2.1. documentatii, studii, lucrari		✓	<p>1. Utilizarea sistemului de întreținere alternativă a solului pe intervalele dintre rânduri, ogor lucrat/ îniebare naturală de durată. Acest sistem este recomandat în podgoriile cu precipitații abundente (peste 500 mm anual și minim 350 mm în timpul perioadei de vegetație), în plantații cu forme înalte de conducere și distanțe între rânduri de peste 2,2 m.</p> <p>2. Aplicarea îngrășămintelor organice (gunoi de grajd semifermentat, tescovină compostată, compost resturi vegetale, etc.), asigură menținerea conținutului de humus, a structurii granulare și a elasticității solului, creșterea capacității de reținere a apei, stimulează microflora și fauna edafică, fixarea azotului atmosferic, determină îmbunătățirea stării de afânare și implicit scăderea valorilor densității aparente și creșterea porozității.</p> <p>3. Executarea lucrărilor mecanice de întreținere a solului în agregat, pentru reducerea numărului de treceri.</p> <p>4. Efectuarea lucrărilor agrotehnice pentru menținerea apei în sol în funcție de evoluția condițiilor climatice, respectiv prașile superficiale pentru distrugerea capilarității și evitarea evaporării apei din sol și mulcirea cu paie, cu ierburi rezultate în urma cosirii sau cu tescovină compostată. Au fost stabilite</p>
2.2. planuri, scheme		✓	
2.3. tehnologii			
2.4. procedee, metode			
2.5. produse informatice			
2.6. rețete, formule			
2.7. obiecte fizice/produse			
2.8. brevet invenție/alte asemenea			
3) STADIUL DE DEZVOLTARE	3.1. soluție/model conceptual	✓	
	3.2. model experimental/functional		
	3.3. prototip		
	3.4. instalație pilot sau echivalent		
	3.5. altele - studiu	✓	
4) DOMENIUL DE CERCETARE	4.1. tehnologiile societății informaționale		
	4.2. energie		

	4.3. mediu		variante experimentale la cele două soiuri luate în studiu cu încărcături de rod diferențiate în funcție de soi și distanța de plantare: V1 – 10 ochi/m ² , V2 – 15 ochi/m ² și V3 – 20 ochi/ m ² . Încărcătura de ochi la butuc, în funcție de distanțele de plantare și de soi se prezintă astfel: la soiul Fetească regală au fost asigurate încărcături de 30, 45 și 60 ochi/butuc, iar la soiul Fetească albă încărcăturile la butuc au fost de 26, 40 și 53 ochi, asigurându-se aceeași încărcătură de ochi/m ² . Pentru elaborarea și implemenatarea unor soluții de refacere a plantațiilor afectate de diferiți factori climatici perturbatori, protecția mediului înconjurători, reducerea consumurilor energetice și de materiale, în vederea consolidării plantațiilor viticole și creșterea rentabilității lor, au fost aplicate lucrari specifice de întreținere a plantelor, în loturile experimentale (tăieri de rodire, tăieri de refacere a butucilor, refacerea în verde a cordoanelor, combaterea integrată a bolilor și dăunătorilor, scheme de combatere fitosanitară, controlul fitosanitar al viței de vie, etc.).
	4.4. sanatare		
	4.5. agricultura, securitatea si siguranta alimentara	✓	
	4.6. biotehnologii		
	4.7. materiale, procese si produse inovative		
	4.8. spatii si securitate		
	4.9. cercetari socio-economice si umaniste		
5) DOMENII DE APLICABILITATE ⁸	72; 19		
6) CARACTERUL INOVATIV	6.1. produs nou		
	6.2. produs modernizat		
	6.3. tehnologie noua		
	6.4. tehnologie modernizata		
	6.5. serviciu nou		
	6.6. serviciu modernizat		
	6.7. altele: studiu	✓	

	INFORMATII PRIVIND PROPRIETATEA INTELECTUALA	
	documentatie tehnico-economica	X
	cerere inregistrare brevet de inventie	
	brevet de inventie inregistrate (national, european, international)	nr. data
	cerere inregistrare modele si desene industriale protejate	nr. data
	modele si desene industriale protejate inregistrate (national, european, international)	nr. data
	cerere inregistrare marca inregistrata	nr. data
	marci inregistrate (national, european, international)	nr. data
	cerere inregistrare copyright	nr. data
	inregistrare copyright (national, european, international)	nr. data
	cerere inregistrare: retete, geografice, specii vegetale si animale, etc.	nr. data
	inregistrare: retete, indicatii geografice, specii vegetale si animale, etc. (national, european, international)	nr. data

7) ¹¹ VALORIFICAREA REZULTATELOR CERCETARII				8) DENUMIREA REZULTATULUI DE CERCETARE				
				Soluții de refacere a capacității de producție a solului. Soluții de refacere a capacității de producție a plantațiilor.				
Nr. crt.	VALOAREA DE LA CARE INCEPE NEGOCIAREA	PROCES-VERBAL ¹³ NR./DATA	MOD DE VALORIFICARE ¹⁴	ACTUL ¹⁵ PRIN CARE S-A REALIZAT VALORIFICAREA	VALOAREA NEGOCIATA ¹⁶	BENEFICIAR ¹⁷	IMPACT ¹⁸	PERSOANE AUTORIZATE ¹⁹
0	1	2	3	4	5	6	7	8
	-	-	Utilizare in productia proprie	-	-	SCDVV Iași	-	Director de proiect

Director de proiect,
Dr. ing. Zaldea Gabi

¹)denumirea persoanei juridice executante (persoana juridica executanta este considerata persoana juridica care a obtinut rezultatele cercetarii, in mod direct si nemijlocit, conform art. 74 alin. (3) din O.G. nr. 57/2002);

²)se completeaza o singura data, la 30 de zile de la data aprobarii raportului de activitate al proiectului de cercetare-dezvoltare;

³)se completeaza denumirea partenerilor la proiectul de cercetare-dezvoltare care au contribuit la obtinerea rezultatului;

⁴)se trece denumirea rezultatului cercetarii (nu se trece denumirea proiectului);

⁵)se trec rezultatele cercetarii din etapele intermediare ale proiectului de cercetare-dezvoltare care pot fi utilizate si valorificate independent de includerea in rezultatul final;

⁶)se prezinta structura, datele tehnice, parametrii de functionare specifici rezultatului final;

⁷)se insereaza poza rezultatului/produsului final;

⁸)conform CAEN;

⁹)justificare (se explica, in maximum 100 caractere, in ce consta noutatea);

¹⁰)se completeaza in termen de 10 zile de la data finalizarii activitatilor de valorificare a rezultatului cercetarii;

¹¹)se actualizeaza pentru fiecare actiune de valorificare a rezultatului cercetarii;

¹²)se va trece denumirea rezultatului final sau, dupa caz, a rezultatului (lor) intermediare(e);

¹³)se vor trece numarul si data la care a fost incheiat procesul verbal al comisiei constituite la nivelul persoanei juridice executante care a stabilit valoarea de la care incepe negocierea si se precizeaza codul procedurii specifice, aprobata la nivelul organului cu atributii de conducere (ex. consiliul de administratie), in baza careia se realizeaza valorificarea rezultatelor obtinute in urma activitatilor de cercetare-dezvoltare, cu respectarea reglementarilor legale in vigoare;

¹⁴)vanzare produs/tehnologie; furnizare servicii; inchiriere, concesiune, preluare in productia proprie, transmitere cu titlu gratuit; transfer drepturi de proprietate intelectuala;

¹⁵)se va trece nr. si data semnarii actului (ex. contract) prin care s-a realizat valorificarea rezultatului cercetarii;

¹⁶)valoarea rezultatelor cercetarii este stabilita la pretul negociat intre parti;

¹⁷)se completeaza denumirea beneficiarului care preia rezultatul cercetarii (date de contact operator economic, adresa, oras, judet, telefon, fax, e-mail, website)

¹⁸)se vor completa efectele (economice, sociale, de mediu) obtinute la beneficiar asociate aplicarii rezultatelor cercetarii, anual, pentru o perioada de 5 ani;

¹⁹)numele si semnatura persoanei autorizate sa completeze fisa de evidenta si al persoanei din cadrul compartimentului financiar-contabil responsabil cu verificarea datelor.

FISA DE EVIDENTA Nr. 12/2019
a rezultatelor activitatilor de cercetare-dezvoltare

TABEL NR. 1²

DENUMIREA PROIECTULUI:		Optimizarea tehnologiilor de producere a vinurilor albe de calitate prin utilizarea a unor noi sușe de levuri izolate din flora indigenă a podgoriei Iași			CATEGORIA DE PROIECT: venituri proprii	
CONTRACT DE FINANTARE		NR.: 2182/19.09.2018	DURATA CONTRACT	36 LUNI	ACRONIM PROGRAM	PVP-PCB-SCDVV IAȘI 2
VALOAREA PROIECTULUI (INCLUDE SI ALTE SURSE)		60000 LEI	VALOAREA CONTRACTULUI DE FINANTARE [BUGET DE STAT]		60000 LEI	
REZULTATELE CERCETARII APARTIN		1. Stațiunii de Cercetare Dezvoltare pentru Viticultură și Vinificație Iași ³		CONFORM Cererii de avizare nr. 4322/ 21.09.2018		
1) DENUMIRE REZULTAT ⁴		Caracterizarea sușelor de levuri izolate prin testarea preliminară în faza de laborator				
2) CATEGORIA REZULTATULUI (conform art. 74, nr. O.G. 57/2002)		Rezultat final	Rezultate ⁵ intermediare	CARACTERISTICI ALE REZULTATULUI FINAL		

2.1. documentatii, studii, lucrari		✓	<p>Din totalul celor 41 sușe de levuri izolate din flora indigenă a podgoriei Iași, nu toate prezintă un real interes pentru vinificație. Astfel, în anul 2019, pentru a realiza selecția materialului biologic, din punct de vedere al caracteristicilor fermentative, sușele levuriene izolate au fost testate preliminar la nivel de laborator în două etape.</p> <p>La final au fost reținute 10 sușe cu spumare redusă, depozit tasat și în procent redus, cu tărie alcoolică superioară, cu randament bun glucide/alcool, în condițiile unor cantități reduse de zaharuri nefermentate și cu parametri fizico-chimici corespunzători unor vinuri de calitate.</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="7">Comportarea sușelor de levuri potențial performante izolate în procesul de fermentație alcoolică</th> </tr> <tr> <th>Cod sușă levură</th> <th>Etapa pre-fermentativă (ore/zile)</th> <th>Finalul procesului de fermentare (zile)</th> <th>Aderență - Neaderență +</th> <th>Alcool % vol.</th> <th>Zaharuri nefermentate g/L</th> <th>Prezență H₂S (calitativ)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>MFA1</td><td>20 ore</td><td>14</td><td>+</td><td>11,1</td><td>-</td><td>-</td></tr> <tr><td>MFA2</td><td>18 ore</td><td>12</td><td>+</td><td>11,2</td><td>-</td><td>-</td></tr> <tr><td>MFA3</td><td>18 ore</td><td>13</td><td>+</td><td>11,0</td><td>3,2</td><td>-</td></tr> <tr><td>MFA5</td><td>18 ore</td><td>13</td><td>+</td><td>11,2</td><td>-</td><td>-</td></tr> <tr><td>MFA7</td><td>20 ore</td><td>12</td><td>-</td><td>9,5</td><td>28,0</td><td>-</td></tr> <tr><td>MFA9</td><td>21 ore</td><td>12</td><td>-</td><td>10,8</td><td>6,4</td><td>H₂S</td></tr> <tr><td>MFR1</td><td>19 ore</td><td>13</td><td>+</td><td>11,9</td><td>-</td><td>-</td></tr> <tr><td>MFR4</td><td>20 ore</td><td>13</td><td>+</td><td>11,2</td><td>12</td><td>H₂S</td></tr> <tr><td>MFR6</td><td>22 ore</td><td>12</td><td>+</td><td>10,7</td><td>20</td><td>-</td></tr> <tr><td>MFR7</td><td>18 ore</td><td>13</td><td>+</td><td>11,8</td><td>-</td><td>-</td></tr> <tr><td>MFR9</td><td>20 ore</td><td>14</td><td>-</td><td>10,9</td><td>15</td><td>H₂S</td></tr> <tr><td>BG1</td><td>22 ore</td><td>13</td><td>+</td><td>12,6</td><td>-</td><td>-</td></tr> <tr><td>MG1</td><td>20 ore</td><td>14</td><td>-</td><td>11,6</td><td>18</td><td>H₂S</td></tr> <tr><td>MG2</td><td>18 ore</td><td>13</td><td>+</td><td>12,7</td><td>-</td><td>-</td></tr> <tr><td>MG4</td><td>20 ore</td><td>11</td><td>+</td><td>12,4</td><td>3,9</td><td>-</td></tr> <tr><td>MG7</td><td>22 ore</td><td>14</td><td>-</td><td>11,7</td><td>13</td><td>H₂S</td></tr> </tbody> </table>				Comportarea sușelor de levuri potențial performante izolate în procesul de fermentație alcoolică							Cod sușă levură	Etapa pre-fermentativă (ore/zile)	Finalul procesului de fermentare (zile)	Aderență - Neaderență +	Alcool % vol.	Zaharuri nefermentate g/L	Prezență H ₂ S (calitativ)	MFA1	20 ore	14	+	11,1	-	-	MFA2	18 ore	12	+	11,2	-	-	MFA3	18 ore	13	+	11,0	3,2	-	MFA5	18 ore	13	+	11,2	-	-	MFA7	20 ore	12	-	9,5	28,0	-	MFA9	21 ore	12	-	10,8	6,4	H ₂ S	MFR1	19 ore	13	+	11,9	-	-	MFR4	20 ore	13	+	11,2	12	H ₂ S	MFR6	22 ore	12	+	10,7	20	-	MFR7	18 ore	13	+	11,8	-	-	MFR9	20 ore	14	-	10,9	15	H ₂ S	BG1	22 ore	13	+	12,6	-	-	MG1	20 ore	14	-	11,6	18	H ₂ S	MG2	18 ore	13	+	12,7	-	-	MG4	20 ore	11	+	12,4	3,9	-	MG7	22 ore	14	-	11,7	13	H ₂ S
Comportarea sușelor de levuri potențial performante izolate în procesul de fermentație alcoolică																																																																																																																																					
Cod sușă levură	Etapa pre-fermentativă (ore/zile)	Finalul procesului de fermentare (zile)		Aderență - Neaderență +	Alcool % vol.	Zaharuri nefermentate g/L	Prezență H ₂ S (calitativ)																																																																																																																														
MFA1	20 ore	14		+	11,1	-	-																																																																																																																														
MFA2	18 ore	12		+	11,2	-	-																																																																																																																														
MFA3	18 ore	13		+	11,0	3,2	-																																																																																																																														
MFA5	18 ore	13		+	11,2	-	-																																																																																																																														
MFA7	20 ore	12		-	9,5	28,0	-																																																																																																																														
MFA9	21 ore	12	-	10,8	6,4	H ₂ S																																																																																																																															
MFR1	19 ore	13	+	11,9	-	-																																																																																																																															
MFR4	20 ore	13	+	11,2	12	H ₂ S																																																																																																																															
MFR6	22 ore	12	+	10,7	20	-																																																																																																																															
MFR7	18 ore	13	+	11,8	-	-																																																																																																																															
MFR9	20 ore	14	-	10,9	15	H ₂ S																																																																																																																															
BG1	22 ore	13	+	12,6	-	-																																																																																																																															
MG1	20 ore	14	-	11,6	18	H ₂ S																																																																																																																															
MG2	18 ore	13	+	12,7	-	-																																																																																																																															
MG4	20 ore	11	+	12,4	3,9	-																																																																																																																															
MG7	22 ore	14	-	11,7	13	H ₂ S																																																																																																																															
2.2. planuri, scheme																																																																																																																																					
2.3. tehnologii																																																																																																																																					
2.4. procedee, metode																																																																																																																																					
2.5. produse informatice																																																																																																																																					
2.6. rețete, formule																																																																																																																																					
2.7. obiecte fizice/produse																																																																																																																																					
2.8. brevet invenție/alte asemenea																																																																																																																																					
3) STADIUL DE DEZVOLTARE	3.1. soluție/model conceptual																																																																																																																																				
	3.2. model experimental/functional																																																																																																																																				
	3.3. prototip																																																																																																																																				
	3.4. instalație pilot sau echivalent																																																																																																																																				
	3.5. altele - studiu	✓																																																																																																																																			
4) DOMENIUL DE CERCETARE	4.1. tehnologiile societății informationale																																																																																																																																				
	4.2. energie																																																																																																																																				
	4.3. mediu																																																																																																																																				

	4.4. sanatate			
	4.5. agricultura, securitatea si siguranta alimentara	✓		
	4.6. biotehnologii			
	4.7. materiale, procese si produse inovative			
	4.8. spatii si securitate			
	4.9. cercetari socio-economice si umaniste			
5) DOMENII DE APLICABILITATE ⁸	72; 19			
6) CARACTERUL INOVATIV	6.1. produs nou			
	6.2. produs modernizat			
	6.3. tehnologie noua			
	6.4. tehnologie modernizata			
	6.5. serviciu nou			
	6.6. serviciu modernizat			
	6.7. altele: studiu	✓		

	INFORMATII PRIVIND PROPRIETATEA INTELLECTUALA		
	documentatie tehnico-economica		X
	cerere inregistrare brevet de inventie		
	brevet de inventie inregistrate (national, european, international)		nr. data
	cerere inregistrare modele si desene industriale protejate		nr. data
	modele si desene industriale protejate inregistrate (national, european, international)		nr. data
	cerere inregistrare marca inregistrata		nr. data
	marci inregistrate (national, european, international)		nr. data
	cerere inregistrare copyright		nr. data
	inregistrare copyright (national, european, international)		nr. data
	cerere inregistrare: retete, geografice, specii vegetale si animale, etc.		nr. data
	inregistrare: retete, indicatii geografice, specii vegetale si animale, etc. (national, european, international)		nr. data

7) ¹¹ VALORIFICAREA REZULTATELOR CERCETARII								
8) DENUMIREA REZULTATULUI DE CERCETARE				Caracterizarea suşelor de levuri izolate prin testarea preliminară în faza de laborator ¹²				
Nr. crt.	VALOAREA DE LA CARE INCEPE NEGOCIAREA	PROCES-VERBAL ¹³ NR./DATA	MOD DE VALORIFICARE ¹⁴	ACTUL ¹⁵ PRIN CARE S-A REALIZAT VALORIFICAREA	VALOAREA NEGOCIATA ¹⁶	BENEFICIAR ¹⁷	IMPACT ¹⁸	PERSOANE AUTORIZATE ¹⁹
0	1	2	3	4	5	6	7	8
	-	-	Utilizare in productia proprie	-	-	SCDVV Iaşi	-	Director de proiect

Director de proiect,
Dr. ing. Nechita Ancuța

¹⁾denumirea persoanei juridice executante (persoana juridica executanta este considerata persoana juridica care a obtinut rezultatele cercetarii, in mod direct si nemijlocit, conform art. 74 alin. (3) din O.G. nr. 57/2002);

²⁾se completeaza o singura data, la 30 de zile de la data aprobarii raportului de activitate al proiectului de cercetare-dezvoltare;

³⁾se completeaza denumirea partenerilor la proiectul de cercetare-dezvoltare care au contribuit la obtinerea rezultatului;

⁴⁾se trece denumirea rezultatului cercetarii (nu se trece denumirea proiectului);

⁵⁾se trec rezultatele cercetarii din etapele intermediare ale proiectului de cercetare-dezvoltare care pot fi utilizate si valorificate independent de includerea in rezultatul final;

⁶⁾se prezinta structura, datele tehnice, parametrii de functionare specifici rezultatului final;

⁷⁾se insereaza poza rezultatului/produsului final;

⁸⁾conform CAEN;

⁹⁾justificare (se explica, in maximum 100 caractere, in ce consta noutatea);

¹⁰⁾se completeaza in termen de 10 zile de la data finalizarii activitatilor de valorificare a rezultatului cercetarii;

¹¹⁾se actualizeaza pentru fiecare actiune de valorificare a rezultatului cercetarii;

¹²⁾se va trece denumirea rezultatului final sau, dupa caz, a rezultatului (lor) intermediare(e);

¹³⁾se vor trece numarul si data la care a fost incheiat procesul verbal al comisiei constituite la nivelul persoanei juridice executante care a stabilit valoarea de la care incepe negocierea si se precizeaza codul procedurii specifice, aprobata la nivelul organului cu atributii de conducere (ex. consiliul de administratie), in baza careia se realizeaza valorificarea rezultatelor obtinute in urma activitatilor de cercetare-dezvoltare, cu respectarea reglementarilor legale in vigoare;

¹⁴⁾vanzare produs/tehnologie; furnizare servicii; inchiriere, concesiune, preluare in productia proprie, transmitere cu titlu gratuit; transfer drepturi de proprietate intelectuala;

¹⁵⁾se va trece nr. si data semnarii actului (ex. contract) prin care s-a realizat valorificarea rezultatului cercetarii;

¹⁶⁾valoarea rezultatelor cercetarii este stabilita la pretul negociat intre parti;

¹⁷⁾se completeaza denumirea beneficiarului care preia rezultatul cercetarii (date de contact operator economic, adresa, oras, judet, telefon, fax, e-mail, website)

¹⁸⁾se vor completa efectele (economice, sociale, de mediu) obtinute la beneficiar asociate aplicarii rezultatelor cercetarii, anual, pentru o perioada de 5 ani;

¹⁹⁾numele si semnatura persoanei autorizate sa completeze fisa de evidenta si al persoanei din cadrul compartimentului financiar-contabil responsabil cu verificarea datelor.

FISA DE EVIDENTA Nr. 13/2019
a rezultatelor activitatilor de cercetare-dezvoltare

TABEL NR. 1²

DENUMIREA PROIECTULUI:		Optimizarea tehnologiilor de producere a vinurilor albe de calitate prin utilizarea a unor noi sușe de levuri izolate din flora indigenă a podgoriei Iași			CATEGORIA DE PROIECT: venituri proprii	
CONTRACT DE FINANTARE		NR.: 2182/19.09.2018	DURATA CONTRACT	36 LUNI	ACRONIM PROGRAM	PVP-PCB-SCDVV IAȘI 2
VALOAREA PROIECTULUI (INCLUDE SI ALTE SURSE)		60000 LEI	VALOAREA CONTRACTULUI DE FINANTARE [BUGET DE STAT]			60000 LEI
REZULTATELE CERCETARII APARTIN		1. Stațiunii de Cercetare Dezvoltare pentru Viticultură și Vinificație Iași ³			CONFORM Cererii de avizare nr. 4322/ 21.09.2018	
1) DENUMIRE REZULTAT ⁴		Identificarea taxonomică a sușelor de levuri izolate din flora indigenă a podgoriei Iași				
2) CATEGORIA REZULTATULUI (conform art. 74, nr. O.G. 57/2002)		Rezultat final	Rezultate ⁵⁾ intermediare	CARACTERISTICI ALE REZULTATULUI FINAL		

2.1. documentatii, studii, lucrari		✓	Parcurgând toate etapele de identificare taxonomică conform metodologiei clasice (J. Lödler, 1971), verificarea morfologică, biochimică și fiziologică s-a constatat că cele 10 sușe de levuri considerate potențial performante în procesul de fermentație alcoolică izolate din plantațiile de Fetească albă, Fetească regală și Golia aparțin genului <i>Saccharomyces</i> , din care 4 aparțin speciei <i>Saccharomyces ellipsoideus</i> , iar 3 aparțin speciei <i>Saccharomyces italicus</i> .	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="10">Rezultatele testelor fiziologice și biochimice aplicate sușelor selectate</th> </tr> <tr> <th>Nr. crt.</th> <th>Teste fiziologice și biochimice</th> <th>MF1A1</th> <th>MF2A2</th> <th>MF3A3</th> <th>MF4A4</th> <th>MF5A5</th> <th>MF6A6</th> <th>MF7A7</th> <th>MF8A8</th> <th>MF9A9</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1.</td> <td>Producerea de acid</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> </tr> <tr> <td>2.</td> <td>Lichefierea gelatinei</td> <td>-</td> <td>+</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>+</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>+</td> </tr> <tr> <td>3.</td> <td>Hidroliza ureei</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>4.</td> <td>Rezistența la actidionă</td> <td>S</td> <td>R</td> <td>R</td> <td>R</td> <td>S</td> <td>S</td> <td>S</td> <td>R</td> <td>S</td> </tr> <tr> <td>5.</td> <td>Formarea de pigment</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>6.</td> <td>Crestere la temperaturi de 21-41°C</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> </tr> <tr> <td>7.</td> <td>Cresterea pe mediu cu 50% glucoză</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> </tr> <tr> <td>8.</td> <td>Cresterea pe mediu cu 60% glucoză</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> </tr> <tr> <td colspan="11">Testarea surselor de azot</td> </tr> <tr> <td>9.</td> <td>Sulfat de amoniu</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> </tr> <tr> <td>10.</td> <td>Azotat de potasiu</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>-</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> </tr> <tr> <td>11.</td> <td>Azotat de sodiu</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>12.</td> <td>L-asparagină</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> </tr> <tr> <td>13.</td> <td>L-izinină</td> <td>+</td> <td>-</td> <td>+</td> <td>-</td> <td>+</td> <td>-</td> <td>+</td> <td>-</td> <td>+</td> </tr> <tr> <td colspan="11">Testarea surselor de vitamine</td> </tr> <tr> <td>14.</td> <td>Biotină</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> </tr> <tr> <td>15.</td> <td>Acid nicotinic</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> </tr> <tr> <td>16.</td> <td>Acid folic</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>+</td> </tr> <tr> <td>17.</td> <td>Pantotemat de calciu</td> <td>-</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> </tr> <tr> <td>18.</td> <td>Pivalonină</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>-</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> </tr> <tr> <td>19.</td> <td>Riboflavină</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> </tr> <tr> <td>20.</td> <td>Tiamina</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> <td>+</td> </tr> </tbody> </table>	Rezultatele testelor fiziologice și biochimice aplicate sușelor selectate										Nr. crt.	Teste fiziologice și biochimice	MF1A1	MF2A2	MF3A3	MF4A4	MF5A5	MF6A6	MF7A7	MF8A8	MF9A9	1.	Producerea de acid	+	+	+	+	+	+	+	+	+	2.	Lichefierea gelatinei	-	+	-	-	+	-	-	-	+	3.	Hidroliza ureei	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4.	Rezistența la actidionă	S	R	R	R	S	S	S	R	S	5.	Formarea de pigment	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6.	Crestere la temperaturi de 21-41°C	+	+	+	+	+	+	+	+	+	7.	Cresterea pe mediu cu 50% glucoză	+	+	+	+	+	+	+	+	+	8.	Cresterea pe mediu cu 60% glucoză	+	+	+	+	+	+	+	+	+	Testarea surselor de azot											9.	Sulfat de amoniu	+	+	+	+	+	+	+	+	+	10.	Azotat de potasiu	+	+	-	+	+	+	+	+	+	11.	Azotat de sodiu	-	-	-	-	-	-	-	-	-	12.	L-asparagină	+	+	+	+	+	+	+	+	+	13.	L-izinină	+	-	+	-	+	-	+	-	+	Testarea surselor de vitamine											14.	Biotină	+	+	+	+	+	+	+	+	+	15.	Acid nicotinic	-	-	-	+	+	+	+	+	+	16.	Acid folic	-	-	-	-	-	-	-	-	+	17.	Pantotemat de calciu	-	+	+	+	+	+	+	+	+	18.	Pivalonină	+	+	+	-	+	+	+	+	+	19.	Riboflavină	+	+	+	+	+	+	+	+	+	20.	Tiamina	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Rezultatele testelor fiziologice și biochimice aplicate sușelor selectate																																																																																																																																																																																																																																																																											
Nr. crt.	Teste fiziologice și biochimice	MF1A1			MF2A2	MF3A3	MF4A4	MF5A5	MF6A6	MF7A7	MF8A8	MF9A9																																																																																																																																																																																																																																																															
1.	Producerea de acid	+			+	+	+	+	+	+	+	+																																																																																																																																																																																																																																																															
2.	Lichefierea gelatinei	-			+	-	-	+	-	-	-	+																																																																																																																																																																																																																																																															
3.	Hidroliza ureei	-			-	-	-	-	-	-	-	-																																																																																																																																																																																																																																																															
4.	Rezistența la actidionă	S			R	R	R	S	S	S	R	S																																																																																																																																																																																																																																																															
5.	Formarea de pigment	-			-	-	-	-	-	-	-	-																																																																																																																																																																																																																																																															
6.	Crestere la temperaturi de 21-41°C	+	+	+	+	+	+	+	+	+																																																																																																																																																																																																																																																																	
7.	Cresterea pe mediu cu 50% glucoză	+	+	+	+	+	+	+	+	+																																																																																																																																																																																																																																																																	
8.	Cresterea pe mediu cu 60% glucoză	+	+	+	+	+	+	+	+	+																																																																																																																																																																																																																																																																	
Testarea surselor de azot																																																																																																																																																																																																																																																																											
9.	Sulfat de amoniu	+	+	+	+	+	+	+	+	+																																																																																																																																																																																																																																																																	
10.	Azotat de potasiu	+	+	-	+	+	+	+	+	+																																																																																																																																																																																																																																																																	
11.	Azotat de sodiu	-	-	-	-	-	-	-	-	-																																																																																																																																																																																																																																																																	
12.	L-asparagină	+	+	+	+	+	+	+	+	+																																																																																																																																																																																																																																																																	
13.	L-izinină	+	-	+	-	+	-	+	-	+																																																																																																																																																																																																																																																																	
Testarea surselor de vitamine																																																																																																																																																																																																																																																																											
14.	Biotină	+	+	+	+	+	+	+	+	+																																																																																																																																																																																																																																																																	
15.	Acid nicotinic	-	-	-	+	+	+	+	+	+																																																																																																																																																																																																																																																																	
16.	Acid folic	-	-	-	-	-	-	-	-	+																																																																																																																																																																																																																																																																	
17.	Pantotemat de calciu	-	+	+	+	+	+	+	+	+																																																																																																																																																																																																																																																																	
18.	Pivalonină	+	+	+	-	+	+	+	+	+																																																																																																																																																																																																																																																																	
19.	Riboflavină	+	+	+	+	+	+	+	+	+																																																																																																																																																																																																																																																																	
20.	Tiamina	+	+	+	+	+	+	+	+	+																																																																																																																																																																																																																																																																	
2.2. planuri, scheme																																																																																																																																																																																																																																																																											
2.3. tehnologii																																																																																																																																																																																																																																																																											
2.4. procedee, metode																																																																																																																																																																																																																																																																											
2.5. produse informatice																																																																																																																																																																																																																																																																											
2.6. rețete, formule																																																																																																																																																																																																																																																																											
2.7. obiecte fizice/produse																																																																																																																																																																																																																																																																											
2.8. brevet invenție/alte asemenea																																																																																																																																																																																																																																																																											
3) STADIUL DE DEZVOLTARE	3.1. soluție/model conceptual																																																																																																																																																																																																																																																																										
	3.2. model experimental/functional																																																																																																																																																																																																																																																																										
	3.3. prototip																																																																																																																																																																																																																																																																										
	3.4. instalație pilot sau echivalent																																																																																																																																																																																																																																																																										
	3.5. altele - studiu	✓																																																																																																																																																																																																																																																																									
4) DOMENIUL DE CERCETARE	4.1. tehnologiile societății informaționale																																																																																																																																																																																																																																																																										
	4.2. energie																																																																																																																																																																																																																																																																										
	4.3. mediu																																																																																																																																																																																																																																																																										

	4.4. sanatate			
	4.5. agricultura, securitatea si siguranta alimentara	✓		
	4.6. biotehnologii			
	4.7. materiale, procese si produse inovative			
	4.8. spatii si securitate			
	4.9. cercetari socio-economice si umaniste			
5) DOMENII DE APLICABILITATE ⁸	72; 19			
6) CARACTERUL INOVATIV	6.1. produs nou			
	6.2. produs modernizat			
	6.3. tehnologie noua			
	6.4. tehnologie modernizata			
	6.5. serviciu nou			
	6.6. serviciu modernizat			
	6.7. altele: studiu	✓		

	INFORMATII PRIVIND PROPRIETATEA INTELCTUALA		
	documentatie tehnico-economica		X
	cerere inregistrare brevet de inventie		
	brevet de inventie inregistrate (national, european, international)		nr. data
	cerere inregistrare modele si desene industriale protejate		nr. data
	modele si desene industriale protejate inregistrate (national, european, international)		nr. data
	cerere inregistrare marca inregistrata		nr. data
	marci inregistrate (national, european, international)		nr. data
	cerere inregistrare copyright		nr. data
	inregistrare copyright (national, european, international)		nr. data
	cerere inregistrare: retete, geografice, specii vegetale si animale, etc.		nr. data
	inregistrare: retete, indicatii geografice, specii vegetale si animale, etc. (national, european, international)		nr. data

7) ¹¹ VALORIFICAREA REZULTATELOR CERCETARII								
8) DENUMIREA REZULTATULUI DE CERCETARE				Identificarea taxonomică a suşelor de levuri izolate din flora indigenă a podgoriei Iaşi ¹²				
Nr. crt.	VALOAREA DE LA CARE INCEPE NEGOCIAREA	PROCES-VERBAL ¹³ NR./DATA	MOD DE VALORIFICARE ¹⁴	ACTUL ¹⁵ PRIN CARE S-A REALIZAT VALORIFICAREA	VALOAREA NEGOCIATA ¹⁶	BENEFICIAR ¹⁷	IMPACT ¹⁸	PERSOANE AUTORIZATE ¹⁹
0	1	2	3	4	5	6	7	8
	-	-	Utilizare in productia proprie	-	-	SCDVV Iaşi	-	Director de proiect

Director de proiect,
Dr. ing. Nechita Ancuţa

¹⁾denumirea persoanei juridice executante (persoana juridica executanta este considerata persoana juridica care a obtinut rezultatele cercetarii, in mod direct si nemijlocit, conform art. 74 alin. (3) din O.G. nr. 57/2002);

²⁾se completeaza o singura data, la 30 de zile de la data aprobarii raportului de activitate al proiectului de cercetare-dezvoltare;

³⁾se completeaza denumirea partenerilor la proiectul de cercetare-dezvoltare care au contribuit la obtinerea rezultatului;

⁴⁾se trece denumirea rezultatului cercetarii (nu se trece denumirea proiectului);

⁵⁾se trec rezultatele cercetarii din etapele intermediare ale proiectului de cercetare-dezvoltare care pot fi utilizate si valorificate independent de includerea in rezultatul final;

⁶⁾se prezinta structura, datele tehnice, parametrii de functionare specifici rezultatului final;

⁷⁾se insereaza poza rezultatului/produsului final;

⁸⁾conform CAEN;

⁹⁾justificare (se explica, in maximum 100 caractere, in ce consta noutatea);

¹⁰⁾se completeaza in termen de 10 zile de la data finalizarii activitatilor de valorificare a rezultatului cercetarii;

¹¹⁾se actualizeaza pentru fiecare actiune de valorificare a rezultatului cercetarii;

¹²⁾se va trece denumirea rezultatului final sau, dupa caz, a rezultatului (lor) intermediare(e);

¹³⁾se vor trece numarul si data la care a fost incheiat procesul verbal al comisiei constituite la nivelul persoanei juridice executante care a stabilit valoarea de la care incepe negocierea si se precizeaza codul procedurii specifice, aprobata la nivelul organului cu atributii de conducere (ex. consiliul de administratie), in baza careia se realizeaza valorificarea rezultatelor obtinute in urma activitatilor de cercetare-dezvoltare, cu respectarea reglementarilor legale in vigoare;

¹⁴⁾vanzare produs/tehnologie; furnizare servicii; inchiriere, concesiune, preluare in productia proprie, transmitere cu titlu gratuit; transfer drepturi de proprietate intelectuala;

¹⁵⁾se va trece nr. si data semnarii actului (ex. contract) prin care s-a realizat valorificarea rezultatului cercetarii;

¹⁶⁾valoarea rezultatelor cercetarii este stabilita la pretul negociat intre parti;

¹⁷⁾se completeaza denumirea beneficiarului care preia rezultatul cercetarii (date de contact operator economic, adresa, oras, judet, telefon, fax, e-mail, website)

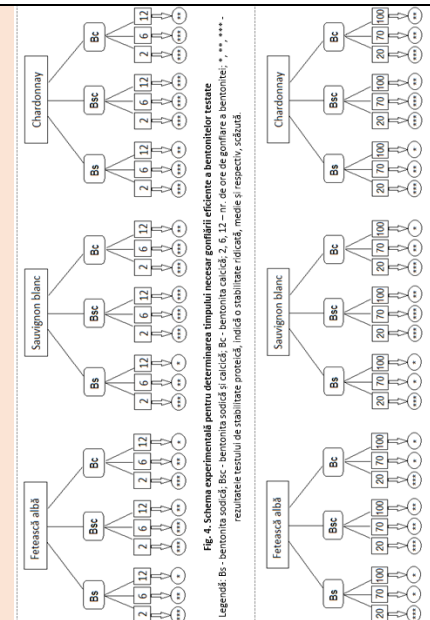
¹⁸⁾se vor completa efectele (economice, sociale, de mediu) obtinute la beneficiar asociate aplicarii rezultatelor cercetarii, anual, pentru o perioada de 5 ani;

¹⁹⁾numele si semnatura persoanei autorizate sa completeze fisa de evidenta si al persoanei din cadrul compartimentului financiar-contabil responsabil cu verificarea datelor.

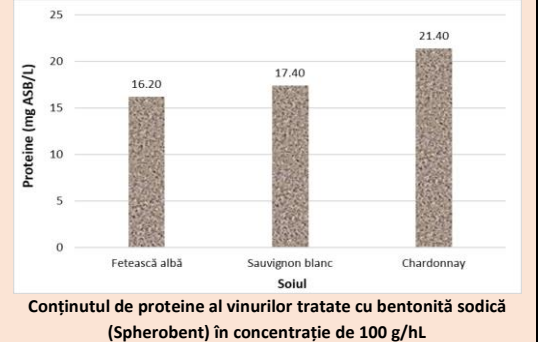
FISA DE EVIDENTA Nr. 14/2019
a rezultatelor activitatilor de cercetare-dezvoltare

TABEL NR. 1²

DENUMIREA PROIECTULUI:		Optimizarea procesului de deproteinizare a vinurilor prin utilizarea unor adjuvanți de limpezire		CATEGORIA DE PROIECT: venituri proprii	
CONTRACT DE FINANTARE		NR.: 2183/19.09.2018	DURATA CONTRACT	36 LUNI	ACRONIM PROGRAM PVP-PCB
VALOAREA PROIECTULUI (INCLUDE SI ALTE SURSE)		45.000 LEI		VALOAREA CONTRACTULUI DE FINANTARE [BUGET DE STAT]	45.000 LEI
REZULTATELE CERCETARII APARTIN		1. Stațiunii de Cercetare Dezvoltare pentru Viticultură și Vinificație Iași ³		CONFORM Cererii de avizare nr. 4323 / 21.09.2018	
1) DENUMIRE REZULTAT ⁴		Obținerea unor vinuri de calitate stabile proteic și cu grad mare de limpiditate			
2) CATEGORIA REZULTATULUI (conform art. 74, nr. O.G. 57/2002)		Rezultat final	Rezultate ⁵ intermediare	CARACTERISTICI ALE REZULTATULUI FINAL	
2.1. documentatii, studii, lucrari				<p>Pentru îndeplinirea rezultatelor preconizate a fost realizată testarea proprietăților tehnologice și a concentrațiilor de agent cleitor necesare limpezirii vinurilor albe de calitate produse în cadrul SCDVV Iași, la nivel de laborator. Vinurile albe seci: Fetească albă, Chardonnay și Sauvignon blanc, au fost condiționate și tratate cu trei tipuri de bentonite comerciale selectate: bentonită sodică, bentonită sodică și calcică și bentonită calcică, în concentrații de 20, 70, 100 g/hL, la trei intervale de timp necesare gonflării bentonitelor (2, 6 și 12 ore). În cazul bentonitei sodice și a bentonitei calcice, o gonflare de 6 ore a asigurat o stabilitate proteică apropiată de cea obținută prin gonflarea timp de 12 ore (70 g/hL). După</p>	
2.2. planuri, scheme					
2.3. tehnologii			✓		
2.4. procedee, metode					
2.5. produse informatice					
2.6. rețete, formule					
2.7. obiecte fizice/produse					
2.8. brevet invenție/alte asemenea					
3) STADIUL DE DEZVOLTARE		3.1. soluție/model conceptual			
		3.2. model experimental/funcțional		✓	
		3.3. prototip			
		3.4. instalație pilot sau echivalent			
		3.5. altele			
4) DOMENIUL DE CERCETARE		4.1. tehnologiile societății informatice			
		4.2. energie			
		4.3. mediu			



	4.4. sanatate		efectuarea procedurilor de limpezire, caracteristicile fizico-chimice ale vinurilor nu au suferit modificări semnificative. Bentonita sodică, gonflată timp de 12 ore, a fost cea mai eficientă în îndepărtarea proteinelor din vinurile analizate, la concentrații de 100 g/hL (proteină între 16,20 și 21,40 mg ASB/L). Bentonita sodică granulată poate fi recomandată pentru asigurarea unei limpeziri superioare și evitarea apariției casării proteice a vinurilor albe seci, în concentrații de 70 – 100 mg/hL, după condiționarea corespunzătoare. ⁶
	4.5. agricultura, securitatea si siguranta alimentara	✓	
	4.6. biotehnologii		
	4.7. materiale, procese si produse inovative		
	4.8. spatii si securitate		
	4.9. cercetari socio-economice si umaniste		
5) DOMENII DE APLICABILITATE ⁸	72		
6) CARACTERUL INOVATIV	6.1. produs nou		Îmbunătățirea tehnologiei de producere a vinurilor albe prin identificarea unor adjuvanți de limpezire eficienți, care să asigure o stabilitate proteică superioară a vinurilor produse în centrul viticol Copou Iași.
	6.2. produs modernizat		
	6.3. tehnologie noua		
	6.4. tehnologie modernizata	✓	
	6.5. serviciu nou		
	6.6. serviciu modernizat		
	6.7. altele: studiu		



	INFORMATII PRIVIND PROPRIETATEA INTELECTUALA	
	documentatie tehnico-economica	X
	cerere inregistrare brevet de inventie	
	brevet de inventie inregistrate (national, european, international)	nr. data
	cerere inregistrare modele si desene industriale protejate	nr. data
	modele si desene industriale protejate inregistrate (national, european, international)	nr. data
	cerere inregistrare marca inregistrata	nr. data
	marci inregistrate (national, european, international)	nr. data
	cerere inregistrare copyright	nr. data
	inregistrare copyright (national, european, international)	nr. data
	cerere inregistrare: retete, geografice, specii vegetale si animale, etc.	nr. data
	inregistrare: retete, indicatii geografice, specii vegetale si animale, etc. (national, european, international)	nr. data

TABEL NR. 2¹⁰

7) ¹¹ VALORIFICAREA REZULTATELOR CERCETARII				Asigurarea stabilității proteice a vinurilor albe produse în cadrul SCDVV Iași ¹²				
8) DENUMIREA REZULTATULUI DE CERCETARE								
Nr. crt.	VALOAREA DE LA CARE INCEPE NEGOCIAREA	PROCES-VERBAL ¹³ NR./DATA	MOD DE VALORIFICARE ¹⁴	ACTUL ¹⁵ PRIN CARE S-A REALIZAT VALORIFICAREA	VALOAREA NEGOCIATA ¹⁶	BENEFICIAR ¹⁷	IMPACT ¹⁸	PERSOANE AUTORIZATE ¹⁹
0	1	2	3	4	5	6	7	8
	-	-	Utilizare in productia proprie	-	-	SCDVV Iași	-	Director de proiect

Director de proiect,
Dr. ing. Filimon V. Răzvan

¹)denumirea persoanei juridice executante (persoana juridica executanta este considerata persoana juridica care a obtinut rezultatele cercetarii, in mod direct si nemijlocit, conform art. 74 alin. (3) din O.G. nr. 57/2002);

²)se completeaza o singura data, la 30 de zile de la data aprobarii raportului de activitate al proiectului de cercetare-dezvoltare;

³)se completeaza denumirea partenerilor la proiectul de cercetare-dezvoltare care au contribuit la obtinerea rezultatului;

⁴)se trece denumirea rezultatului cercetarii (nu se trece denumirea proiectului);

⁵)se trec rezultatele cercetarii din etapele intermediare ale proiectului de cercetare-dezvoltare care pot fi utilizate si valorificate independent de includerea in rezultatul final;

⁶)se prezinta structura, datele tehnice, parametrii de functionare specifici rezultatului final;

⁷)se insereaza poza rezultatului/produsului final;

⁸)conform CAEN;

⁹)justificare (se explica, in maximum 100 caractere, in ce consta noutatea);

¹⁰)se completeaza in termen de 10 zile de la data finalizarii activitatilor de valorificare a rezultatului cercetarii;

¹¹)se actualizeaza pentru fiecare actiune de valorificare a rezultatului cercetarii;

¹²)se va trece denumirea rezultatului final sau, dupa caz, a rezultatului (lor) intermediare(e);

¹³)se vor trece numarul si data la care a fost incheiat procesul verbal al comisiei constituite la nivelul persoanei juridice executante care a stabilit valoarea de la care incepe negocierea si se precizeaza codul procedurii specifice, aprobata la nivelul organului cu atributii de conducere (ex. consiliul de administratie), in baza careia se realizeaza valorificarea rezultatelor obtinute in urma activitatilor de cercetare-dezvoltare, cu respectarea reglementarilor legale in vigoare;

¹⁴)vanzare produs/tehnologie; furnizare servicii; inchiriere, concesionare, preluare in productia proprie, transmitere cu titlu gratuit; transfer drepturi de proprietate intelectuala;

¹⁵)se va trece nr. si data semnarii actului (ex. contract) prin care s-a realizat valorificarea rezultatului cercetarii;

¹⁶)valoarea rezultatelor cercetarii este stabilita la pretul negociat intre parti;

¹⁷)se completeaza denumirea beneficiarului care preia rezultatul cercetarii (date de contact operator economic, adresa, oras, judet, telefon, fax, e-mail, website)

¹⁸)se vor completa efectele (economice, sociale, de mediu) obtinute la beneficiar asociate aplicarii rezultatelor cercetarii, anual, pentru o perioada de 5 ani;

¹⁹)numele si semnatura persoanei autorizate sa completeze fisa de evidenta si al persoanei din cadrul compartimentului financiar-contabil responsabil cu verificarea datelor.