

Anexă
la Ordinul nr. 283 din 14.12.18
Cu privire la omologarea caietului de sarcini
pentru denumire de origine protejată "Agris de
Marinici"

ADOPTAT
de AO Asociația Producătorilor de
Pomușoare BACIFERA

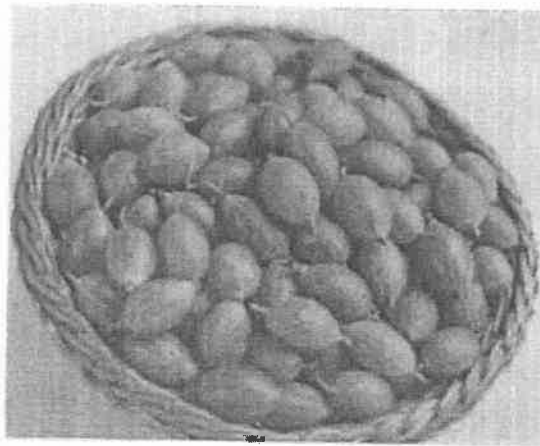
Nr. 01 din 24 iulie 2018

APROBAT
Ministru al Agriculturii,
Dezvoltării Regionale și Mediului
Nicolae CIUBUC

Ordinul nr. 283 din 14.12. 2018

CAIET DE SARCINI

AGRIȘ DE MARINICI DENUMIRE DE ORIGINE PROTEJATĂ



Grupul de producători din Marinici, r-nul Nisporeni

Președintele Asociației Obștești
Asociația Producătorilor de Pomușoare BACIFERA
Sava Parascovia

[Signature] 20.08.2018

1. Denumirea solicitantului

Grupul de producători din Marinici

2. Denumirea solicitată spre înregistrare

Denumire de Origine Protejată "Agriş de Marinici"

3. Denumirea produsului și clasificarea lui:

Fruite proaspete Agriş de Marinici

Dulceață din Agriş de Marinici

Suc din Agriş de Marinici

Gem din Agriş de Marinici

Jeleu din Agriş de Marinici

Agrişe uscate din Marinici

Agrişe congelate din Marinici

Clasa:

29: Fruite conservate, congelate, uscate și coapte, jeleuri, gemuri, compoturi;

31: Produse agricole neprocesate; Fruite proaspete;

32: Băuturi din fructe și sucuri de fructe; siropuri și alte preparate pentru fabricarea băuturilor;

4. Descrierea produsului și a materiei prime: "Agriş de Marinici"

Fruite de agriş, din aria geografică delimitată situată în zona de centru a țării, s. Marinici sunt destinate consumului direct în stare proaspătă și conservării. Acestea includ: dulceața, gemul, jeleul, sucuri din fructe de agriş precum și agrişe congelate, uscate și coapte.

În primul rând, este vorba despre obținerea următoarelor produse: agriş proaspăt (*Ribes uva-crispa*) și agriş conservat supus prelucrării sub formă de dulceață, congelat și uscat. Pentru obținerea materiei prime se cultivă următoarele soiuri: Donețchii crupnoplodni, Donețchii perveneț și Coloboc.

Gustul agrişelor, care provin din această regiune este bogat și intens, prezentând o gamă variată de elemente nutritive.

Caracteristicile specifice ale acestor fructe (precum intensitatea, prospețimea și fermitatea), în ceea ce privește mirosul și gustul, se datorează în principal condițiilor naturale locale (de exemplu, amplitudinilor termice dintre noapte și zi din timpul perioadei de coacere și ceții matinale din zona de cultivare). Fructele de agriş din regiunea Nisporeni sunt superioare celor din alte regiuni datorită echilibrului natural dintre zaharuri și acizi, mărimii pomuşoarelor de agriş, calităților gustative deosebite și calităților fitoterapeutice importante. Acest echilibru ideal conferă fructelor o aromă specifică, aspect comercial deosebit și posibilitatea de păstrare îndelungată în stare proaspătă.

Impresia generală a fructelor obținute în regiune prezintă o abundență a gustului fin și savoare care persistă, toate acestea dând o senzație intensă de

durată. Aceste calități sunt valabile pentru fructele de agriș prezentate sub denumirea „Agriș de Marinici” și sunt specifice acestei regiuni.

5. Delimitarea ariei geografice:

Plantațiile sunt situate în regiunea de Centru a Republicii Moldova, r-nul Nisporeni.

Fructele „Agriș de Marinici” se cultivă exclusiv în satele Marinici, Heleșteni, Călimănești, Șișcani, Bălăurești, Zberoaia.

Particularitățile ariei geografice:

În regiunea ariei geografice delimitate a satului Marinici sunt puține iazuri, râuri și pâraie, clima este secetoasă. Acest tip de zonă este unul, care creează condiții climatice, ce favorizează cultivarea culturilor rezistente la secetă (cantitatea de precipitații, gradul de umiditate a solului, amplitudinile termice dintre zi și noapte, ceturile matinale frecvente).

Caracteristicile regiunii Nisporeni sunt:

- altitudine destul de mare, în zona de 161 m față de nivelul mării
- aer curat, în special datorită lipsei poluării industriale;
- temperatura medie, care vara variază între 15-22 °C;
- precipitațiile medii anuale sunt de până la 300 mm;

6. Elementele care atestă proveniența produsului din aria geografică delimitată:

6.1. Argument.

În partea de Centru Sud-Vest a Republicii Moldova la latitudinea 46.9661 și longitudinea de 28.1602 și altitudinea de 161 m față de nivelul mării este situat s. Marinici r-nul Nisporeni. Distanța pînă la Chișinău – 78 km, pînă la Nisporeni – 11 km, pînă la Heleșteni – 1 km. Primăria comunei Marinici este compusă din satele Marinici și Heleșteni, numărul locuitorilor corespunzător fiind de 2295 și 304. Satul Marinici este atestat pentru prima dată în anul 1667, suprafața sa constituind 2,27 km², cu un perimetru de 7,47 km.

Una din ocupațiile de bază a locuitorilor s. Marinici este cultivarea viței de vie, o îndeletnicire foarte veche, dezvoltată datorită condițiilor pedoclimatice. Odată cu producerea strugurilor s-au dezvoltat și metodele de prelucrare a lor și producerea vinului de calitate. Așa dar, locuitorii din Marinici au învățat să trăiască ocrotind și respectând natura, dar în același timp să trăiască sănătos, folosind resursele naturale locale.

Regiunea de producție se caracterizează în special pe faptul că este o zonă secetoasă, iar agrișul, fiind o cultură rezistentă la astfel de condiții specifice de producție, a putut fi valorificat în această regiune. Datorită condițiilor naturale secetoase și deficitului de apă din acest bazin, pe câmpurile s. Marinici agrișul a devenit o specie favorabilă de cultivat, cu o productivitate sporită, rentabilitate înaltă, ceea ce a determinat orientarea spre

alte ocupații de bază ale locuitorilor. Agrișul cultivat în această arie geografică are fructe mari, calitative, cu gust plăcut, aspect comercial deosebit, transportabilitate înaltă, se păstrează timp îndelungat și posedă calități fitoterapeutice importante.

6.2. Informații referitoare la statutul juridic:

Grupul de producători de agrișe din s. Marinici, r-nul Nisporeni, Republica Moldova este persoană juridică de drept privat, fără scop patrimonial, compus din persoane juridice (Gospodării țărănești – în continuare GȚ) situate în arealul geografic delimitat conform pct. 5.

Scopul Grupului este de a apăra interesele specifice de grup privind creșterea potențialului productiv al agrișului, ameliorarea bazei materiale a producătorilor, îmbunătățirea condițiilor de valorificare a pomușoarelor și a produselor obținute din acestea și crearea unor rețele de piață pentru comercializarea acestor fructe și categorii de produse la nivel național și european.

Grupul de producători din Mărinici al produsului cu Denumire de Origine Protejată „Agriș de Mărinici” sunt membri ai Asociației Producătorilor de Pomușoare BACIFERA, titular al mărcii BACIFERA, care este implicată și în activități educaționale, de conștientizare, promovare a fructelor, organizare de expoziții, publicații, precum și rezolvarea problemelor legate de producerea fructelor de calitate și a produselor derivate, propuse consumatorilor pentru o alimentație sănătoasă.

6.3. Informații referitoare la activitatea grupului:

Producătorii de pomușoare de agriș s-au asociat într-un grup de profil - Grupul de producători de fructe de agriș, ce este constituit în aria s. Marinici, r-nul Nisporeni, care face parte din arealul geografic delimitat pentru obținerea acestui produs agricol.

Printre soiurile de agriș cultivate în s. Marinici sunt și soiurile Donețhii crupnoplodnii, Donețhii perveneț, care sunt incluse în Catalogul Soiurilor de Plante al Republicii Moldova.

Grupul de producători produce și procesează numai în zonele de cultivare menționate în capitolul 5, depozitele și compartimentele de stocare, loturile de produse și datele de ambalare. Se ține un registrul furnizorilor, destinatarilor producției. Astfel se poate identifica fiecare livrare în parte, iar livrările nu pot fi confundate. Fructele sunt triate, stocate și ambalate în zona respectivă și, în consecință, nu pot fi amestecate cu fructe cultivate în alte zone. Producția se bazează în principal pe Standardul de Firmă la cultivarea fructelor de agriș, conform recomandărilor tehnologice elaborate de Parascovia Sava, 2014.

Verificarea respectării principiilor sistemelor integrate de cultivare a fructelor: Se verifică starea plantațiilor și a mediului. Controalele în plantațiile cultivatorilor sunt efectuate o dată pe an de către organismul de control.

Controalele vizează în special contaminarea solului, a apei de irigare sau a fructelor de agriș cu metale grele, monitorizarea factorilor biotici și abiotici, utilizarea îngrășămintelor, pesticidelor și irigării, precum și plantarea.

În depozit fructele sunt răcite timp de 2 ore, apoi ambalate în caserole, cântărite și etichetate, iar toate operațiunile efectuate sunt înregistrate în jurnalul de operațiuni, în care se introduc detalii privind transportul fructelor și pregătirea pentru comercializare. La ieșirea din depozit fructele trebuie să aibă exact aceeași origine pe care au avut-o la intrare și sunt etichetate în mod corespunzător cu etichete a marcii Bacifera și a Denumirii de Origine Protejate „Agriș de Marinici”. Trasabilitatea producerii fructelor de agriș „Agriș de Marinici” este oglindită detaliat în registru grupului de producători. Calitatea pomuşoarelor este supravegheată prin analize de laborator, unde se verifică în fructe reziduurile de pesticide, contaminarea cu metale grele, cu organisme de carantină conform legislației în vigoare.

Verificarea respectării principiilor sistemelor integrate de cultivare a fructelor:

- Se verifică starea plantațiilor și a mediului. În general, controalele în plantațiile producătorilor sunt efectuate de către organismul de control o dată pe an.

- Controalele vizează în special contaminarea solului, a apei de irigare sau a fructelor cu metale grele, monitorizarea factorilor biotici și abiotici, utilizarea îngrășămintelor, pesticidelor și irigării, precum și respectarea tehnologiei la plantare și întreținere a plantației.

Controalele se bazează pe orientările pentru sistemele integrate de cultivare a fructelor, aprobate de Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare din Republica Moldova și Reglementările tehnice „Cerințe de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete” (Hotărârea de Guvern nr. 929 din 31.12.2009).

7. Descrierea metodelor de obținere a produselor:

7.1. Producerea fructelor proaspete de agriș.

Principala caracteristică a produsului „Agriș de Mărinici” este anume echilibrul natural dintre zaharuri și acizii organici, coeficientul care caracterizează calitatea fructelor, se datorează în principal climei regiunii (temperaturi alternante, sosirea târzie a primăverii, cantitatea de precipitații scăzută, perioade secetoase) și a solului (pH-ul – 6,0-6,6).

Caracteristicile specifice fructelor „Agriș de Mărinici”, conform analizelor efectuate în laborator s-a stabilit cantitatea de substanțe uscate, care a variat între 13,0 -16,05 % , suma zaharurilor între 7,66 – 9,57 % , nivelul mediu de aciditate între 1,86 - 2,37 %, vitamina C între 29,37 - 32,63 mg%, coeficientul zahăr/acid între 3,32-5,83. Un factor important, care influențează calitatea produsului „Agriș de Mărinici”, este nivelul foarte scăzut de

contaminare a mediului cu metale grele și, în consecință, nivelul de contaminare a fructelor, care este sub limită. Protejarea biologică a arbuștilor fructiferi este un alt factor important. În regiunea Nisporeni, agrișul este protejat în special prin mijloace biologice. Acestea corespund fructelor ecologice și conferă avantaje incontestabile față de fructele obținute prin aplicarea metodelor chimice de protecție a plantelor.

Un alt atribut important al cultivării și obținerii fructelor din raionul Nisporeni, s. Marinici este metoda, care a fost dezvoltată cu participarea producătorilor de fructe din aria geografică delimitată. Acest sistem contribuie substanțial la obținerea calității înalte a fructelor și, prin urmare, la satisfacția consumatorilor pretențioși. Sistemul oferă orientarea la cele mai bune sisteme de cultivare a fructelor, care sunt puse în aplicare. De-a lungul timpului la cultivarea fructelor în aria delimitată, cultivatorii și-au îmbogățit și îmbunătățit cunoștințele, experiența în ceea ce privește soiurile și tehnica de cultivare a agrișului.

Toate fructele sunt cultivate conform principiilor, care au fost întocmite în baza tehnologiei de cultivare în vigoare.

Componentele și procedurile producției obținute sunt următoarele:

Agrișul se cultivă pe soluri suficient de fertile și adânci, în general în orice zone, dar nu în locuri închise, fără aierisire sau predispuși la înghețuri, deși plantele cultivate în această regiune sunt rezistente la îngheț. Plantațiile de agriș sunt înființate cu butași înrădăcinați, bine dezvoltați, amplasați în rânduri. Distanța dintre rândurile de plante este determinată de mărimea plantației și tehnica utilizată la prelucrarea solului, modul de recoltare a fructelor, care poate varia între 2,5-3,0 m, iar între plante de la 0,7 m până la 1,0 m în funcție de vigoarea plantelor.

Recoltarea: se realizează manual, selectiv sau semi-mecanizat, cu diferite dispozitive, care ușurează această muncă. Fructele pot fi destinate consumului în stare proaspătă, sau supuse procesării ulterioare într-o unitate de conservare, sau utilizării în scopuri culinare de către consumatori. Recoltarea fructelor se realizează direct în ambalajele în care vor fi transportate (cu capacitatea de 0,5 – 1,0 kg), care sunt umplute, etichetate direct în plantație. Transportarea la depozit pentru prerăcire și răcire timp de 2 ore se efectuează cât mai repede posibil după care se va finaliza cu succes procesul de livrare către consumatori.

— ***Protecția împotriva bolilor și a dăunătorilor:*** monitorizarea fitosanitară a plantației se efectuează pe parcursul perioadci de vegetație, în special în perioadele de creștere și dezvoltare a plantelor și fructelor de agriș la prezența unor dăunători, sau boli ca fâinarea americană sau altele. Utilizarea contra bolilor și dăunătorilor a unei combinații de produse naturale și chimice de prevenire și de protecție biologică, păsări insectivore. Introducerea prădătorilor naturali. Metode de protecție fizice, biotehnice și

agricole adecvate zonei în cauză (aratul, fertilizarea, tăierea ramurilor în scopul formării și întreținerii plantelor). Echilibrul plantelor, reducerea apariției bolilor și a dăunătorilor. Se efectuează minimizarea protecției prin produse chimice și se preferă utilizarea preparatelor cu toxicitate scăzută, a pesticidelor, zoocidelor și fungicidelor verificate și autorizate. La protecția chimică selectivă, se aplică numai acele pesticide, care elimină dăunătorii și nu afectează animalele folositoare. Se utilizează capcane pentru dăunători.

Se efectuează inspectarea plantațiilor pentru prevenirea apariției bolilor, dăunătorilor și înregistrarea controalelor și a aplicării tratamentelor chimice.

— **Sistemul de cultivare a solului:** solul plantațiilor este cultivat ca ogor negru sau cu iarbă (înierbare a 60-70 % din suprafață), se combină diverse tipuri de iarbă. Iarba este tunsă periodic, în special înainte de recoltare. În general, iarba cosită este lăsată la fața locului sau adunată în legături. În cazul în care cantitatea de precipitații este scăzută sub 600 mm pe an, se practică aratul la o adâncime de maximum 4 cm.

— **Controlul buruienilor.** Dacă terenul corespunde cerințelor de cultivare a agrisului se practică aratul, prin care buruienile sunt menținute la un nivel, la care nu sunt dăunătoare. Zona din jurul plantelor este mulcită, adică este acoperită fie cu un strat de gunoi cu paie, fie cu peliculă de polietilenă colorată.

— **Irigarea plantațiilor:** se utilizează apă, care nu afectează negativ starea de sănătate a oamenilor sau a animalelor din zonă, sau solul, calitatea apei de suprafață sau a pânzei freatice și a altor elemente ale mediului. Apa pentru irigare este supusă unui control, mostrele de apă prelevate de către producători se duc la laborator pentru analize.

Irigarea plantațiilor se efectuează pe măsura necesității prin picurare, aspersiune sau alte metode. Pentru păstrarea umidității în plantațiile de agris se cultivă iarbă, care se tunde în mod regulat. Zonele din jurul plantelor sunt menținute în permanență fără vegetație cu ajutorul afânării solului sau mulcirii cu diferite materiale.

— **Fertilizarea plantațiilor:** solul trebuie să conțină o proporție echilibrată de elemente și compuși nutritivi necesare pentru dezvoltarea sănătoasă a plantelor la cultivare pentru obținerea fructelor calitative de agris. Proporția incorectă, supradozele afectează starea de sănătate a plantelor, cantitatea și calitatea fructelor. Fertilizarea se realizează în funcție de diferența dintre valorile măsurate care se conțin în sol și cele recomandate ale elementelor și microelementelor necesare pentru plantele de agris, care se stabilește în baza analizelor chimice ale solului și frunzelor.

Pentru a evita prezența reziduurilor în fructe sau favorizarea dezvoltării lăstarilor, care nu vor reuși să se lemnifice, fiind afectați de geruri în perioada rece a anului și vor compromite recolta anului următor, nu se efectuează fertilizări în anumite perioade de timp și anume: nemijlocit înainte și după recoltare.

Se ține un registru al fertilizărilor, unde se introduc denumirea produsului fertilizant care a fost aplicat, data și norma aplicării.

- **Controlul contaminării solului, apei și fructelor:** se monitorizează în special la prezența metalelor grele și îngrășămintelor în sol, apa pentru irigare și fructele.

Valorile unor posibile contaminări a fructelor se măsoară utilizând eșantioane suficient de mari (conform normelor în vigoare).

— **Starea și echilibrul fiziologic al plantelor de agris:** măsurile agricole (tăierile ramurilor, tratamentul solului, fertilizarea și controlul numărului de fructe mici, gradul de dezvoltare etc.) sunt adaptate în funcție de cantitatea recoltei, perioada și durata acțiunii tratamentelor aplicate. Nu se permite dereglarea echilibrului plantațiilor.

Echilibrul fiziologic se evaluează prin analize ale solului, apei pentru irigare și monitorizarea dezvoltării fructelor pentru a efectua intervenția necesară pentru redresarea situației create.

În general, se efectuează un control subiectiv cu cinci săptămâni înainte de recoltare, care constă în evaluarea nivelului de creștere a lăstarilor, a mugurilor, aspectul și mărimea fructelor, gradul de iluminare și aierisire a plantelor, condiții necesare pentru obținerea unor fructe pe deplin dezvoltate, bine colorate, cu un conținut echilibrat de substanțe nutritive importante ca: zaharuri, acizi, vitamine, substanțe tanante și colorante, substanțe minerale și aromatice.

- **Controlul productivității plantelor și al calității fructelor:** în plantație, ramurile tufelor sunt tăiate în mod regulat, pentru a obține o cantitate optimă a producției de fructe (15-20 t/ha în funcție de soi). Recoltele obținute, sectorul, cantitatea, masa fructelor, numărul și perioada recoltărilor sunt înscrise în registru.

— **Principiile tăierii și scurtării tulpinilor fructifere:** agrisul se cultivă în rânduri pentru a permite folosirea utilajelor agricole la îndeplinirea lucrărilor de întreținere. La plantele de agris în perioada de primăvară se efectuează tăierea tulpinilor în funcție de soi conform recomandărilor în vigoare.

— **Aprecierea momentului optimal al recoltării** se stabilește în funcție de modul de valorificare a fructelor, ținându-se cont de faptul că ele nu sunt foarte perisabile și după recoltare continuă maturarea lor.

Fructele, destinate consumului în stare proaspătă, se recoltează la maturitatea de consum, când pulpa se înmoaie, iar culoarea, gustul și aroma devin specifice soiului.

Fructele pentru procesare se recoltează cu mult înainte de coacerea deplină. Criteriul de apreciere a maturității fructelor, în afară de calitățile exterioare, sunt: mărimea, culoarea, fermitatea și gustul.

În funcție de gradul de maturitate al bachelor, recoltarea poate fi selectivă care se face când se cer fructe verzi în scopuri culinare sau fructe semiverzi bune pentru păstrare și transportare.

Recoltarea selectivă permite fructelor rămase să mai crească. Recoltarea fructelor în diferite faze de maturitate permite de a prelungi durata utilizării producției.

Fructele de agriș pentru consum în stare proaspătă se recoltează manual, iar pentru prelucrare (dulceață, peltea, compot etc.) sau congelare se poate recolta și mecanizat. Productivitatea medie la recoltarea manuală a agrișului este de 50-70 kg/zi în funcție de soi, ghimpozitate, mărimea fructelor și a recoltei. Recoltarea manuală a fructelor asigură o calitate înaltă a fructelor, dar necesită mai multe cheltuieli.

Recoltarea agrișelor se face dimineața, după ce s-a ridicat roua, și spre seară, când mai scade arșița. Îndată după recoltare fructele se dau la umbră sau la rece. La recoltare se execută și sortarea directă în ambalajele, în care vor fi transportate la locul destinat.

Depozitare și ambalarea fructelor proaspete.

Depozitarea și ambalarea fructelor se efectuează în zona delimitată. Pentru utilizarea în stare proaspătă a fructelor de agriș recoltarea și sortarea concomitentă se face direct în caserole de plastic, carton sau lemn, amplasate în lazi de carton sau plastic, iar fructele pentru procesare se recoltează direct în lazi de carton, lemn sau plastic.

Astfel, se evită deteriorarea fructelor recoltate, care sunt transportate din zona de cultivare direct la deposit pentru prerăcire, iar apoi sunt trecute în camera frigorifică pentru răcire pe o perioadă de timp de 2 ore, unde sunt condiții de păstrare la temperatura de 0 - 4°C, umiditatea aerului de până la 85% și circulație buna a aerului, timp după care pot fi transportate la destinație.

De asemenea, astfel se garantează faptul că fructele din această arie nu sunt amestecate cu fructe cultivate în alte zone. Prin utilizarea acestui proces coordonat de cultivare, depozitare și ambalare într-un singur loc, fructele nu se deteriorează.

Produsele procesate se ambalează în borcane de sticlă sau sticle, pe care se aplică eticheta cu denumirea și conținutul produsului, data producerii și termenul de păstrare, după care se transmit la deposit pentru păstrare.

7.2. Producerea dulceții de agriș.

Pentru dulceață din agrișe se utilizează fructe tari, încă necoapte. Fructele se sortează, se spală, se impung cu un bold, iar prin taietura făcută se scot semințele. Apoi se spală din nou se pun într-o cratiță emailată în straturi cu frunze spălate de vișin. Se toarnă apă rece și se lasă pentru 5-6 ore.

Fructele de agriș, obțin o aromă, care se păstrează în dulceață. Fructele se scot din apă și se dau drumul în siropul fierbând, unde se lasă pentru 3-4 ore.

Pregătirea siropului: la 1 kg de agrișe se ia 1,5 kg de zahăr și două pahare de apă se amestecă și se aduce la fierbere. Siropul fierbând se toarnă peste fructele de agriș.

Dulceața se fierbe de 2-3 ori, îmbinând acest proces cu 5-6 ore de răcire. În timpul răcirii cratița trebuie acoperită cu tifon sau cu o pânză rară pentru a evita condensarea aburilor și căderea lor pe suprafața dulceței. Din fructe semicoapte se poate face dulceață și fără a scoate semințele, doar împungând fructele cu un bold, pentru ca să se îmbibe cu sirop. Din soiuri albe de agriș se primește dulceață de culoare aurie, iar din soiuri cu fructe roșii, dulceața se obține de culoare roșie - închisă. După terminarea fierberii, dulceața se răcește și se toarnă în borcane sterilizate și uscate, care se acoperă cu hârtie de pergament sau capace și se păstrează într-un loc uscat și rece.

7.3. Producerea sucului de agrișe: Se folosesc fructe de agriș bine coapte a soiurilor de culoare roșie. Agrișele se aleg de impurități vegetale, se spală, se lasă să se scurgă de apă și se zdrobesc, apoi se storc printr-un tifon. La suc obținut - 350 ml, se adaugă câte 650 g de zahăr și 100 ml de apă, care amestecându-se se aduce la fierbere. După înlăturarea spumei, siropul fierbinte se toarnă în sticle, care se închid ermetic și se păstrează la rece.

7.4. Producerea gemului de agrișe: Se pregătește pireul din agrișe. Pentru a obține 1,0 kg de pireu de agrișe este necesară o cantitate de 1,2 kg de fructe și 1 pahar de apă, care se fierb timp de 2-3 minute, apoi ferbinte se trec prin sită. La masa obținută se adaugă 500-700 g de zahăr, se amestecă bine și se pune la foc. Pentru ca să nu se lipească de fundul vasului se recomandă de a fi amestecat continuu cu o lingură de lemn până va fi gata.

Se poate pregăti gem din agrișe cu adăugarea fructelor de zmeur, căpșun, cireșe, prune dulci, dar fierberea se face pe baie de aburi, în altă cratiță, în care se adaugă la 1 apă 250 g sare. Temperatura de fierbere a apei în cazul acesta se ridică la 105°C, care permite distrugerea sporilor de microorganisme în produsele procesate. Gemul se toarnă în borcane și după răcire se duce la deposit pentru păstrare.

7.5. Producerea jeleului de agrișe: Agrișele alese de impurități, spălate, se pun într-un vas în care se toarnă apă cât să cuprindă fructele și se ferb până le crapă pielea, se presează și se strecoară. La suc obținut - 250 g, se adaugă 250 g zahăr și se fierbe la foc încet timp de 5-6 minute, amestecându-se continuu cu o lingură de lemn și înlăturându-se spuma. Jeleul se toarnă în borcane de sticlă care se închid ermetic, iar după răcire se pun la păstrare într-un loc răcoros.

7.6. Agrișe congelate. Fructele de agriș sunt alese, spălate și uscate. Congelarea agrișelor se efectuează la temperatura de minus 24-25°C timp de 2,5-3 ore, maximum 5 ore, înșirându-se într-un strat. Fructele congelate apoi se ambalează în saci de polietilenă, închiși ermetic și impermeabili. Se păstrează la o temperatură nu mai mică de minus 18 °C, timp de 3-4 luni.

7.7. Agrișe uscate. Agrișele alese fără defecte, se spală, se scurg de apă și se înșiră într-un strat subțire de 2-3 cm pe o sită pentru a fi uscate.

Fructele se usucă într-un cuptor la temperatura de 60-70°C timp de 24 ore. După uscare agrișele se toarnă în cutii, care se închid ermetic și se țin într-un loc uscat și răcoros sau se ambalează ermetic în pungi de polietilenă.

8. Elemente care justifică legătura dintre calitatea produsului și originea geografică:

Regiunea Nisporeni, s. Mărinici și fructele care se cultivă acolo sunt recunoscute la nivel național. La aceasta se adaugă, în special, și următoarele aspecte: reputația, soiul și factorii care influențează proprietățile unice de calitate și gust ale fructelor proaspete și prelucrate care stau la baza produsului „Agriș de Mărinici”, precum și legătura dintre proprietățile acestui produs și condițiile din aria dată.

Cultivarea fructelor în regiunea de Centru a Republicii Moldova, la Nisporeni, s.Mărinici are în urmă o tradiție de 10 de ani. Datorită tradiției stabilite și a calității fructelor din aria s.Mărinici și-a câștigat supranumele produsului „Agriș de Mărinici”. Producătorii comercializează fructele proaspete de agriș pe piață.

Participă la diferite târguri de fructe, manifestări, expoziții, programe culturale și sportive cu fructe proaspete și procesate. Calitatea excepțională a produsului „Agriș de Mărinici” este dovedită de aprecierea importantă a consumatorilor, atât la expoziții naționale, cât și pe piață.

Grupul de producători din Mărinici, raionul Nisporeni, colaborează cu IP Institutul Științifico-Practic de Horticultură și Tehnologii Alimentare, Asociația Producătorilor de Pomușoare BACIFERA, Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale etc.

Succesul acestor cooperări este demonstrat, pe de o parte, de dezvoltarea noilor tehnici de cultivare și, pe de altă parte, de aplicarea în practică a acestor tehnici la cultivarea fructelor în regiunea dată, care contribuie la rândul ei, la reputația națională a produsului „Agriș de Mărinici”.

Producție: Producția anuală exprimată în tone (pentru 2010-2015): la agriș (*Grossularia reclinata*) – 15 - 20 t/ha.

Comercializare: Fructele obținute de agriș și produsele procesării „Agriș de Mărinici”: sunt comercializate cu succes în Republica Moldova, iar în perspectivă și peste hotare.

Principalele entități comerciale cărora li se distribuie „Agrise de Mărinici” sunt piețele din Chișinău, Nisporeni, Ungheni.

Fructele cultivate în satul Marinici, raionul Nisporeni sunt influențate în mod fundamental de natura și climatul specific părții de Centru a Republicii Moldova.

Caracteristicile distincte ale agriselor, calitățile antiradiante datorită prezenței substanțelor pectice, calitățile fitoterapeutice datorită prezenței vitaminelor A, B, C, P sunt aroma, gustul, care sunt specifice soiului, cantitatea de substanțe nutritive, raportul dintre zaharuri și acizi, datorită cărora fructele sunt apreciate cu note înalte.

Celelalte calități specifice sunt păstrarea îndelungată a fructelor, transportabilitatea înaltă, productivitatea sporită a fructelor etc.

Acestea se datorează, în mare parte, solului și condițiilor climatice, care stabilesc această calitate caracteristică fructelor de agriş. Având în vedere pH-ul neutru al solului, regiunea Nisporeni dispune de condiții ideale pentru cultivarea agrişului.

Calitatea acestor fructe constă în dimensiunea mare a fructelor, aspectul exterior foarte atractiv și în longevitatea păstrării fructelor, aspecte influențate de trăsătura caracteristică soiului, conținutul natural de substanțe nutritive din profilul solului și utilizarea îngrășămintelor organice.

În regiunea Nisporeni, umiditatea destul de scăzută a aerului și precipitațiile prea puțin frecvente în timpul perioadei de vegetație, permit cultivarea agrişului, care este mai rezistent ca alte culturi bacifere.

Datorită temperaturilor ridicate din timpul zilei și a celor scăzute pe timp de noapte în perioada de dinaintea recoltării, lucru caracteristic zonei, fructele coapte aici sunt foarte aromate și au un raport ideal dintre zaharuri și acizi, care se reflectă și în calitatea produselor obținute din materia primă din regiune.

9. Etichetarea:

Fructele de agriş din aria Marinici, raionul Nisporeni pentru utilizarea în stare proaspătă sunt presortate la recoltare în caserole de plastic sau materiale ecologice cu capacitatea de 0,25 – 0,5 – 1,0 kg, amplasate în lăzi de carton sau alte materiale, care sunt marcate cu etichete, ce conțin denumirea produsului (fructelor), masa, data recepției, gospodăria de unde au fost recoltate, calitatea produsului.

Pe capacul caserolelor se încheie etichete cu inscripția: Denumirea de Origine Protejată „Agris de Mărinici”, de obicei cu combinația de culori verde, galben și roșu, purtând simbolul și numele localității, în care au fost cultivate și logoul Mărcii Bacifera, care atestă calitatea înaltă garantată a produselor de origine.

Fructele destinate pentru procesare se recoltează în lăzi de carton, lemn sau plastic cu capacitatea de 8-10 kg cu inscripțiile corespunzătoare acestui produs.

Pe produsele procesate de asemenea vor fi aplicate etichete cu inscripția: Denumirea de Origine Protejată „Agris de Mărinici”, de obicei cu combinația de culori verde, galben, roșu, purtând simbolul și numele localității și cu logoul Mărcii Bacifera, care atestă calitatea înaltă garantată a produselor de origine, cu indicarea informației despre locul unde au fost produse, conținutul produsului, data fabricării și termenul de păstrare.

10. Denumirea și adresele autorităților competente să verifice respectarea prevederilor caietului de sarcini

Controlul respectării prevederilor prezentului Caiet de sarcini pentru Denumire de Origine Protejată “Agris de Marinici” este efectuată de către:

OC din cadrul Î.S. „Centrul de Metrologie Aplicată și Certificare”

Adresa juridică: MD 2064, mun.Chișinău, str. E. Coca, 28

tel.: 022 21-84-78, fax: 022 74-54-89

e-mail: certificare@cmac.md

Verificarea conformității produsului cu Caietul de Sarcini se realizează anual, pe parcursul eșalonării procesului tehnologic.

Anexa nr 1
Harta - Cultivarea fructelor „Agris de Marinici”

