

DOCUMENTUL UNIC

Prezentul document unic descrie principalele elemente ale caietului de sarcini, cu titlu informativ

I. INDICAȚIA GEOGRAFICĂ SAU DENUMIREA DE ORIGINE SOLICITATĂ SPRE ÎNREGISTRARE:

Agriș de Marinici

II. SOLICITANT

Grupul de producători din Marinici (din cadrul Asociației Producătorilor de Pomușoare BACIFERA)

Str. Costiujeni nr. 14, MD-2019, Chișinău, Republica Moldova

III. CLASA / PRODUSUL

29: Dulceață din agrișe; gem din agrișe; jeleu din agrișe; agrișe uscate; agrișe congelate;

31: Fructe proaspete de agriș;

32: Suc din agrișe.

IV. DESCRIEREA PRODUSULUI

Fructe de agriș, din regiunea Nisporeni sunt superioare celor din alte regiuni datorită echilibrului natural dintre zaharuri și acizi, mărimii pomușoarelor, calitățile gustative deosebite și fitoterapeutice importante, gust fin și savoare care persistă, dând o senzație intensă de durată. Acest echilibru ideal conferă fructelor o aromă specifică, aspect comercial deosebit și posibilitatea de păstrare îndelungată în stare proaspătă.

Fructele de agriș, din aria geografică delimitată, sunt destinate consumului direct în stare proaspătă și conservată, sub formă de dulceață, gem, jeleu, sucuri din fructele de agriș precum și agrișe congelate, uscate și coapte.

V. DESCRIEREA MATERIILOR PRIME

Fructele de agriș, destinate consumului în stare proaspătă (*Ribes uva-crispa*), 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 bacelor, recoltarea poate fi selectivă care se face când se cer fructe verzi în scopuri culinare sau fructe semiverzi bune pentru păstrare și transportare. Pentru obținerea materiei prime se cultivă soiurile Donețchii crupnoplodnîi, Donețchii perveneț și Coloboc.

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 al fructelor variază între 1,86 - 2,37 % , vitamina C între 29,37 -32,63 mg%, coeficientul zahăr/acid între 3,32-5,83.

VI. DESCRIEREA METODELOR SPECIFICE DE PRODUCERE/PRELUCRARE

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

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.

Pentru dulceață din agrișe se utilizează fructe tari, încă necoapte. Fructele se sortează, se spală, se împung cu un bold, iar prin tăietura 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.

Pentru 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.

Pentru 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 fierbinte 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 depozit pentru păstrare.

Pentru producerea jeleului, 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. Pentru congelare agrișele 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.

Pentru uscare 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 se ambalează ermetic în pungi de polietilenă.

VII. ARIA GEOGRAFICĂ DELIMITATĂ

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.

VIII. LEGĂTURA CU ARIA GEOGRAFICĂ

Regiunea Nisporeni, s. Marinici și fructele de agriș care se cultivă acolo sunt recunoscute la nivel național. La aceasta se adaugă, în special, și următoarele aspecte ca reputația, soiul și factorii care influențează proprietățile unice de calitate și gust ale fructelor proaspete și prelucrate care stau la baza produsului „Agriș de Marinici”, 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 de agriș din aria s.Mărinici și-a câștigat supranumele produsului „Agriș de Marinici” , iar calitatea excepțională a "Agriș de Marinici" este dovedită de aprecierea importantă a consumatorilor la expoziții naționale, cât și pe piață.

IX. NORME SPECIFICE PRIVIND AMBALAREA ȘI ETICHETAREA

Fructele de agriș 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 „Agriș de Marinici”, 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 „Agriș de Marinici”, 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.

IX. ALTE CONDIȚII

X. REFERINȚE PRIVIND PUBLICAREA CAIETULUI DE SARCINI