

Referința solicitantului/reprezentantului: Nr. Data	Nr. dosar	Se completează de către AGEPI	
		Registratura AGEPI intrare: 26 Nr. Data 2022 05. 11.	

Către **AGENȚIA DE STAT PENTRU PROPRIETATEA INTELECTUALĂ
A REPUBLICII MOLDOVA**

Str. Andrei Doga nr. 24, bloc 1, MD - 2024, Chișinău, Republica Moldova, tel.: (37322) 40-05-05, fax: 43-85-08

DOCUMENTUL UNIC *

se va completa în 2 exemplare dactilografiate sau imprimate

indicație geografică denumire de origine

**DENUMIREA DE ORIGINE SOLICITATĂ SPRE ÎNREGISTRARE
DIGESTIV „NISTRENI”**

II. SOLICITANT (nume, prenume sau denumire completă, adresă, telefon și fax cu prefixul zonei, e-mail)

grup de producători (anexă)

persoană fizică sau persoană juridică

asimilată unui grup în sensul art. 9 alin. (2) lit. b) din Legea privind protecția indicațiilor geografice, denumirilor de origine și specialităților tradiționale garantate nr. 66-XVI din 27.03.2008

Uniunea de persoane juridice „Asociația Producătorilor și Procesatorilor de Fructe din aria Nistrului Medial”

III. PRODUSUL (denumirea produsului, precedată de numărul clasei conform “Clasificării de la Nisa”)

clasa 33 Digestive (lichioruri și spirtoase)”

IV. DESCRIEREA PRODUSULUI (caracteristici fizico-chimice, biologice, microbiologice, organoleptice)

Proprietățile organoleptice

Aspectul exterior al Digestivului „NISTRENI” corespunde unui lichid de culoare gălbuie – roșietică cu mici particule de fructe în suspensie și sedimente ca urmare a macerării. Băutura are aromă de fructe macerate (gutuie, măr, prun, păr, vișin, pepene verde, pepene galben și cireș) și de alcool, iar gustul este curat.

Caracteristicile fizico-chimice (concentrația alcoolică, acizi, esteri, etc.)

Pentru macerate din fructe de gutuie indicatorii fizico-chimici trebuie să fie următorii:

- Alcool etilic – 20,63% vol;
- Substanțe volatile – 5,32 gr/dm³ a/a;
- Alcoolii superiori – 3,46 gr/dm³ a/a;
- Izobutanol – 0,54 gr/dm³ a/a;
- Izoamilol – 2,44 ± 0,21 gr/dm³ a/a;
- Propanol-1 – 0,46 ± 0,04 gr/dm³ a/a;

* spațiul necesar pentru completarea rubricilor nu este limitat

Procesul de eliminare a particulelor solubile din fructe durează de la două luni până la douăzeci și patru de luni, în funcție de specia fructelor. Spre exemplu, macerarea gutuiilor se petrece în decursul a 10-12 luni, cea a merelor – 12 luni, a perelor și prunelor – 1-4 luni, a vișinilor – 1-3 luni. Fructele

eliminării particulelor solubile. Fructele se taie în cubulețe mărunte, iar altele se pun întregi (zmeura, căpșuna, pomușoarele, vișina, poama, prune ș.a.). Într-un borcan de sticlă de trei sau de zece litri cu Prin macerare se înțelege păstrarea o perioadă îndelungată într-un lichid a fructelor cu scopul

eliminării particulelor solubile. Fructele se taie în cubulețe mărunte, iar altele se pun întregi (zmeura, căpșuna, pomușoarele, vișina, poama, prune ș.a.). Într-un borcan de sticlă de trei sau de zece litri cu

de alcool din distilat de vin. Băutura se obține prin macerarea fructelor în juică din poamă.

„Han-Agro-Tur”. Ierburile sunt strânse de pa văile și stâncile albiei râului Nistru.

Plantatiile de fructe și pomușoare sunt localizate pe podgoriile localității Lalova, în special în SRL

– aspectul fizic trebuie să fie sănătos;
– fructul să fie cărnos și zemos;
– diametrul fructului să fie mediu;
– culoarea fructelor să fie corespușătoare solului;
– fructele să fie în etapa de coacere târzie.

Producția de fructe este recoltată din plantațiile proprii ale Asociației înregistrate „Asociația

Producătorilor și Procesatorilor de Fructe din aria Nistrului Medial”. Fructele sunt alese să aibă o calitate

vizuală excelentă. Pentru Digestivul „NISTRINI” se folosesc următoarele specii de fructe: gutuie, măr,

prun, păr, vișin, pepene verde, pepene galben și cireș. Cerințele față de fructe sunt următoarele:

„NISTRINI” se folosește juică

obținută din vin și boșină de struguri și fructele în stare proaspătă.

În calitate de materii prime pentru producerea Digestivului „NISTRINI” se folosește juică

obținută din vin și boșină de struguri și fructele în stare proaspătă.

În calitate de materii prime pentru producerea Digestivului „NISTRINI” se folosește juică

obținută din vin și boșină de struguri și fructele în stare proaspătă.

obținută din vin și boșină de struguri și fructele în stare proaspătă.

obținută din vin și boșină de struguri și fructele în stare proaspătă.

obținută din vin și boșină de struguri și fructele în stare proaspătă.

V. DESCRIEREA MATERILOR PRIME

(caracteristici fizico-chimice, biologice, microbiologice, organoleptice)

Etapele de producție

Caracteristicile microbiologice ale produsului țin de efectuarea procedurilor legate de asigurarea

procesului de calitate și inofensivitate declarat prin traseul proceselor tehnologice. Astfel se respectă

realizarea următoarelor operațiuni: controlul calității strugurilor; culesul și extragerea mustului de

poamă; fermentarea mustului de poamă și obținerea vinului; extragerea produsului de juică din vin și

boșină de poamă; controlul fructelor în procesul de cultivare și vegetație; culesul celor mai veritabile

fructe din punctul de vedere ale calității vizuale; efectuarea lucrărilor de igienizare a fructelor și a vaselor

pentru macerare; punerea fructelor la macerare în juică.

• Butanol-1 – 0,015±0,002 gr/dm³ a/a;

• Butanol-2 - <0,010 gr/dm³ a/a;

• Alcool metilic – 2,92±0,24 gr/dm³ a/a;

• Etilacetat – 0,33±0,04 gr/dm³ a/a;

• Acetaldehidă – 0,05 gr/dm³ a/a;

• Aciditatea volatilă – 1,48±0,07 gr/dm³ a/a.

proaspete se acoperă cu țuică în raport de doi la unul. La 2 kilograme de fructe se adaugă 1 litru de țuică. În procesul de absorbție fructele se înmoaie și își schimbă aroma.

Digestivul se păstrează la temperatura de 16C⁰, în întuneric, o durată de 24-36 de luni.

Pentru asigurarea eficientă a procesului tehnologic și obținerii producției calitative fructele trebuie să fie de înaltă calitate, fără a fi atacate de boli și vătămători. Se spală și se curăță bine cu apă și cu bicarbonat de sodiu pentru a elimina bacteriile. Fructele se taie în bucăți (gutuie) nu prea mari și de aceeași dimensiune (uniforme), iar fructele mici (porumbarul, măcieșul, mugurii de pin) se lasă întregi. Perioada de macerare trebuie să fie calculată în funcție de specia de fructe precum a fost menționat mai sus.

Pentru asigurarea procesului microbiologic al băuturii se asigură de către producător realizarea următoarelor proceduri:

- controlul vizual al calității fructelor;
- culesul ales;
- instruirea personalului privind igiena personală;
- respectarea instrucțiunilor de menținere a utilajului în conformitate cu cerințele sanitare;
- certificatul de conformitate;
- respectarea cerințelor de păstrare.

VII. ARIA GEOGRAFICĂ DELIMITATĂ (definită într-o manieră precisă, detaliată și univocă)

Digestivul „NISTRENI” se produce în satul Lalova, raionul Rezina. Materia primă, țuica și fructele, se obțin din plantațiile de viță de vie și de fructe din localitățile Lalova și Nistreni. Localitățile Lalova și Nistreni fac parte din Primăria comunei Lalova amplasate pe malul drept al râului Nistru. Aceste localități se deosebesc prin amplasarea lor pe malurile abrupte și stâncoase ale Nistrului.

În Zonă predomină solurile de tip cernoziom, levigate și solurile brune. Acestor tipuri de soluri sunt caracteristice eroziunile pronunțate și alunecările de teren. Resursele de bază ale solurilor din Zonă sunt piatra, pietrișul, nisipul și argila, roca maternă reprezentând lut-argilos. Resursele de humus în stratul arabil constituie 4-5%, iar spre adâncime resursele de humus scad treptat. Bonitatea medie a solului este de 69 baluri per hectar. Apele freatice se află la adâncimea de 2,0 – 2,5 m.

VIII. LEGĂTURA CU ARIA GEOGRAFICĂ (se descriu caracterul specific al produsului și aria geografică, precum și legătura cauzală dintre cele două)

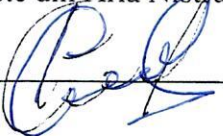
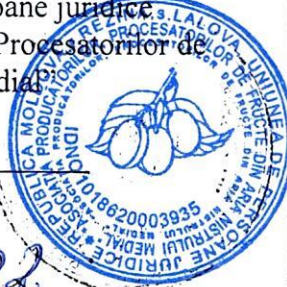
Produsul este de origine din localitățile Lalova, Nistreni și Țîpova, raionul Rezina, aflate la o distanță de circa 100 de km de orașul Chișinău. Elementele care influențează calitatea și caracteristicile Digestivului „NISTRENI” sunt legate de zona geografică unde se cultivă fructele pentru macerare. Fructele sunt crescute doar în podgoriile satelor Lalova și Nistreni. Toate podgoriile sunt în proprietatea membrilor Asociației. Gustul fructelor de pe aceste podgorii este diferit și în mod excepțional se deosebește de cel al fructelor cultivate în alte regiuni ale țării. Acest fapt este remarcat de către majoritatea turiștilor ce au vizitat satele din această regiune și au gustat fructele.

IX. NORME SPECIFICE PRIVIND AMBALAREA ȘI ETICHETAREA

Produsul se păstrează în ambalaj de sticlă de tip garafă cu volum de 0,2 și 0,5 litri în încăperi fără miros străin și bine aerisite. Sticlele se depozitează în cutii de carton. Marcarea sticlelor cu DOP Digestiv „NISTRENI” se va efectua conform normelor în vigoare cu aplicarea tuturor simbolurilor de avertizare – a se feri de razele solare, limita de temperatură, ambalaj ermetic și indicarea următoarelor specificații

X. ALTE CONDIȚII (facultativ)

XI. REFERINȚE PRIVIND PUBLICAREA CAIETULUI DE SARCINI (se completează de AGEPI)

<p>XII. Semnătura solicitantului/reprezentantului (numele în clar):</p> <p>Hanganu Sergiu, Președintele Uniunii de persoane juridice „Asociația Producătorilor și Procesatorilor de Fructe din Aria Nistrului Mediu”</p>   <p>Data 11.05.2022</p>	<p>XIII. a) Persoana care a prezentat documentul unic, alta decât solicitantul/reprezentantul (numele complet și actul de identitate):</p> <p>b) Semnătura persoanei care a recepționat cererea la AGEPI (numele în clar):</p> <p>XIV. Registratura AGEPI ieșire:</p> <p>Nr. Data</p>
--	---