

Anexă

la Ordinul nr. 288 din 14.12.18
Cu privire la omologarea caietului de sarcini
pentru denumire de origine protejată "PRUNE
DEOSEBITE DE LALOVA"

ADOPTAT

la Adunarea Generală a
Uniunii de Persoane Juridice
„Asociația Producătorilor și
Procesatorilor de Fructe din aria
Nistrului Medial” procesul verbal
nr.1 din 26.07.2018

APROBAT

Ministru al Agriculturii,
Dezvoltării Regionale și Mediului
Nicolae CIUBUC



CAIET DE SARCINI

pentru

Indicația Geografică Protejată (IGP)

“PRUNE DEOSEBITE DE LALOVA”



PREȘEDINTELE

**Uniunii de Persoane Juridice „Asociația Producătorilor
și Procesatorilor de Fructe din aria Nistrului Medial”**



Sergiu HANGANU

Cuprins

	Capitolul I	
1.1.	Denumirea solicitantului	2
1.2.	Denumirea solicitată spre înregistrare	2
1.3.	Denumirea produsului și clasificarea lui	2
1.4.	Descrierea produsului și a materiei prime	2
1.4.1.	Tehnologia de cultivare a și recoltare a fructelor de prun, nucilor și strugurilor de viță-de-vie ca materie primă ulterioară	5
1.5.	Delimitarea ariei geografice	8
1.6.	Elemente care să ateste proveniența produsului din aria geografică delimitată și producătorii actuali	9
1.7.	Descrierea metodelor de obținere a produsului finit	9
1.7.1.	Caracteristica organoleptică și fizico-chimice a produsului finit „Prune deosebite de Lalova”	10
1.8.	Elemente care justifică legătura dintre calitatea, reputația produsului și originea sa geografică	10
1.9.	Descrierea elementelor cu referință la ambalaj	12
1.10.	Reguli specifice de etichetare a produsului	13
	Capitolul II	
2.1	Obligațiile declarative și de ținere a registrelor	13
	Capitolul III	
3.1	Examinarea calitativă a IGP „Prune deosebite de Lalova”	14
	Capitolul IV	
4.1	Denumirea și adresele autorităților competente sau ale organismelor abilitate să verifice respectarea prevederilor caietului de sarcini, precum și precizarea misiunii lor	15
4.2	Informații cu privire la declasarea produsului	15
	Anexe	17

CAPITOLUL I

1.1. Denumirea solicitantului

Uniunea de Persoane Juridice „Asociația Producătorilor și Procesatorilor de Fructe din aria Nistrului Medial”

Adresa: MD-5421, s. Lalova, rn Rezina, Republica Moldova

Sediul: MD-5421, s. Lalova, rn Rezina, Republica Moldova

Telefon/Fax. 0 254 75 284; GSM. 078555444

E-mail: info@hanulhanganu.md, Web. www.hanulhanganu.md

Codul țării conform normei ST.3 OMPI – MD 5421

1.2. Denumirea solicitată spre înregistrare:

Indicație Geografică Protejată „PRUNE DEOSEBITE DE LALOVA”

1.3. Denumirea produsului și clasificarea lui:

Prune deosebite de Lalova

Cl. 29 – Fructe și legume conservate, congelate, uscate și coapte;

1.4. Descrierea produsului și a materiei prime

Prunele uscate umplute cu miez de nucă sunt un produs alimentar care se obține din prune uscate, umplute cu miez de nucă și fierte în vin roșu.

Prunele uscate umplute cu miez de nucă se servesc ca desert imediat după răcire, sau după ambalare, cu o durată de păstrare limitată.

Materia primă utilizată pentru obținerea prunelor uscate umplute cu miez de nucă sunt prunele, nucile și vinul roș care provin numai din aria geografică delimitată la pct. 5.

Specia *Prunus domestica* domină în plantațiile pomicole din Zona Nistrului Medial cu soiurile: *Vinete de Moldova* (de origine autohtonă), *Vinete de Italia* (de origine italiană), *Stanley* (de origine germană), *Anna Špöth* (de origine germană) și cel mai extins *Vengherca iubileinaia* (de origine necunoscută, omologat în republică în 1980). Originea soiului *Vengherca iubileinaia* (*Prunus domestica hungarian jubilee*) nu este cunoscută, dar a obținut această denumire, fiindcă la mijlocul sec. XIX se cultiva pe cele mai mari suprafețe în Ungaria și s-a răspândit în partea de est a Europei. Există și o tehnologie de recoltare populară a prunelor de „venghercă” destinate deshidratării / uscării – atunci când acestea devin puțin vestejite sau zbârcite, astfel mai repede are loc uscarea și obținerea „prunei uscate” de calitate superioară.

Aceste soiuri de prun s-au selectat evolutiv, fiindcă pe lunca râului Nistru, în fața satului Stodolna (face parte din comuna Lalova), au existat livezi particulare de prun, pe suprafețe mici și mari. O plantație de prun a devenit istorică, fiindcă a aparținut renumitei familii de boieri moldoveni Rossetti, care apar în Lalova ca proprietari funciari din 1696. Primul proprietar a fost Iordache Rosset documentat

la anul 1696, apoi hatmanul Răducanu Rosset în 1803 și Zoița Rossetti în anii 1812-1821, care deținea plantații de prun, dar și de tutun. În confirmarea boierilor de Rosseti, menționăm că în 1862 în componența judecătorei regionale Chișinău-Orhei și a orașului Chișinău, figurează Constantin Ștefan Rosseti, ca jurat din partea nobilimii basarabene («заседатель от дворянства»). (Anexa 2, 3 și https://ro.wikipedia.org/wiki/Lalova,_Rezina)

Fructele de prun. Pentru producerea prunelor uscate cel mai des sunt utilizate fructele soiului Vinete de Moldova, dar și a soiurilor Vinete de Italia, Stanley, Anna Șpoth și Vengherca iubileinaia. Fructele căror au următoarele caracteristici: greutatea 18-24 g/fruct, formă ovală, culoare violet-închisă până la neagră, stratul de pruină dens gri-albăstrui. Pulpa galbenă-verzuie, succulentă, consistentă, dulce, cu gust specific, ușor se desprinde de sămbure. Componența biochimică – vitaminele A, B1, B2, C și P și elementele necesare: potasiu, fosfor (conținutul este mai mare decât la mere și pere), calciu, magneziu, fier. Conținutul de zahăr este între 9 și 17% (fructoză, glucoză și zaharoză), inclusiv, acizi organici (malici și citrici, oxalici și salicilic), pectină, tanin, substanțe azotate.

Specia *Juglans regia* sau popular nucul este o plantă care habitează în peninsula Balcanică din perioade antice, încât a obținut denumirea în limbile slave ca „nucul grecesc”, inclusiv „nucă regală” și „nucul de Valahia”. În intravilanul și extravilanul comunei Lalova, nucul vegetează în diverse habitate ca plante spontane, dar și ca plantații cu soiuri de cultură Chișinău, Călărași, Costiujeni, Cazacu și Cogâlniceanu

Miezul de nucă. Pentru producerea miezului de nucă uscat cel mai des sunt utilizate fructele soiului Călăraș, dar și a soiurilor Chișinău, Costiujeni, Cazacu, Cogâlniceanu din plantații și din habitate spontane. Fructele de nuc utilizate au următoarele caracteristici: greutatea 16 g/fruct, formă rotundă, cu muchia slab proeminentă. Cotiledoanele sau miezul are culoare galbenă-închisă. Ușor se desprinde de coajă și sepelele se scot întregi, astfel miezul rămâne întreg. Componența biochimică – nucleul sau miezul de nucă conține ulei gras (până la 60-76%), substanțe proteice (până la 21%), carbohidrați (până la 7%), provitamina A, vitaminele K și P, aminoacizi (asparagină, glutamina, serina, histidina, valina, fenilalanina). Uleiul gras este alcătuit din gliceride ale acizilor linoleic, oleic, stearic, palmitic și linolenic.

Specia *Vitis labrusca* vegetează în toată republica din timpuri antice. În mod special a obținut anvergură de proporții odată cu înființarea mănăstirilor din peninsula Balcanică, începând cu sec. VII. Pe domeniile feudalilor și a domnitorilor, care erau și ctitori de mănăstiri și biserici, s-a dezvoltat viticultura și vinificația.

Strugurii de viță-de-vie. Pentru producerea „vinului pietros” se utilizează un amestec de strugurii a speciei *Vitis labrusca*, de soiuri autohtone Isabella, Lidia, Frunza de tei, Negru Vârtos sau de hibrizi-producători direcți Seibel, Castel și Baco. Strugurii conțin o cantitate mare de glucoză, fructoză, până la 20% zahăr, vitaminele

C, B, enzime, oligoelemente, acizi malici și alți organici, taninuri, cationi de potasiu, acizi organici, microelemente.

Ingredientul de bază care conferă produsului un gust deosebit este „vinul pietros” în care sunt fierte prunele umplute cu miez de nucă, obținut din soiurile de vița-de-vie cultivate în comuna Lalova.

Satele din componența comunei Lalova se află exact într-o zonă mănăstirească, sau lângă Mănăstirea rupestră Horodiște/Țipova (construită prin sec. XVI-XVII) și Mănăstirea terestră Saharna (sec. XIV-XV), înființată pe așezările tripoliene și în arealul civilizației geto-dacice. Evolutiv, prin aceste plantații lalovene au trecut zeci de soiuri de vița-de-vie, denumirea unora fiind cunoscută doar din literatură, fiindcă particularitățile morfologice și organoleptice s-au modificat semnificativ. Aceasta complică identificarea clasică a soiurilor, dar denumirile locale le expunem în continuare, fiindcă se pot găsi tufe care amintesc de unele soiuri vechi: rara-neagră moldovenească, rara-burgundă, bătuta neagră-moldovenească, tinturier, saperavi, coada-rânduncii, coada-vulpiei, brumăria, păpușoaică, vâna-țâganului, tresnețâca, francușa, zghihardda, păsăreasca, pinot gris, noir, blanc etc. Unele din aceste soiuri revin în gama de soiuri din republică pentru avantajele care le-au obținut evolutiv, iar cel mai important rezistența la bolile și dăunătorii principali ai viței-de-vie. Soiurile de vița-de-vie cultivate în Lalova, nu diferă de altele din republică cultivate la nivel artizanal, diferă doar prin cele păstrate în zona lor și cel mai important, de la sat la sat. Răspândirea spontană a soiurilor progresive de orice plantă, inclusiv vița-de-vie nu este o noutate și procesul continuă până în prezent.

Pentru susținerea răspândirii și diversității de „soiuri” din zona Nistrului, menționăm contele P.H. Wittgenstein, care a locuit și avut averi în orașul Camenca. Contele, fost militar din Imperiul Rus, la începutul sec. XIX, a înființat plantații mari de vița-de-vie în toate biotopurile posibile din sud-vestul Nistrului pentru cultivarea soiurilor de struguri de masă din Franța, Italia și Elveția cu proprietăți curative.

Condițiile climaterice din Lalova. Pe dealurile cu aspect montan și structură pietroasă ale comunei Lalova, plus condițiile climaterice descrise anterior, vegetează soiuri de vița-de-vie nealtoite, adică pe rădăcini proprii și, respectiv, demonstrează vechimea acestora.

Cultivarea viței-de-vie pe rădăcini proprii este posibilă într-o zonă cu condiții climaterice și pedologice deosebite, cum sunt în extravilanul comunei Lalova. În aceste condiții nu se dezvoltă complexul de dăunători și boli obișnuiți în toate plantațiile viticole industrializate din republică. Prin această tehnologie viticolă artizanală, sus pe platourile stâncoase și strat de humus subțire, se formează condiții climatice individuale pentru soiurile de viță de vie:

- *aerisirea* perfectă prin circulația maselor de aer, care provin din albia râului Nistru, zvântează rapid părțile plantei după ploi și formează rouă (rădăcină, tulpină, frunze și ciorchine cu bobite);

- *razele solare*, urgentează fenomenul de zvântare a părților plantei care și este de fapt secretul primar al calității strugurilor, fiindcă astfel planta nu este tratată chimic împotriva organismelor fitosanitare;
- *temperatura „la înălțime”* din perioada de vară-toamnă prin care strugurii se maturizează la timp și acumulează cantitatea necesară de zahăr;
- *componența biochimică a solului* formează calități gustative ale strugurilor mai speciale, iar vinul obținut se numește în zonă „vin pietros”, cu gust acru, dur și care face „gura-pungă”.

1.4.1. Tehnologia de cultivare și recoltare a fructelor de prun, nucilor și strugurilor de viță-de-vie ca materie primă ulterioară

PRUNUL

Scurt istoric. Uscarea perjelor/prunelor în condiții artizanale este cunoscută din timpuri străvechi, spre exemplu cu denumirea de lozniță în 1780. Dar școlarizarea în acest domeniu a început odată cu înființarea primei școli horticole din Basarabia. În anii 1840-1844, la Chișinău, în actualul sector Botanica, a fost înființată Școala Horticolă Basarabeană pe terenul selectat de inspectorul agricol al guberniilor din sud H.H. Steven.

În 1852 s-a inițiat prima experiență de uscare a fructelor într-o incintă nou înființată. Fructele uscate din acel an au fost prezentate la Expoziția Agricolă din Moscova și școala a fost premiată cu medalia de argint. În 1853 mostre de vișine, mere, prune, pere și caise uscate de la Școala Horticolă Basarabeană din Chișinău au fost prezentate pentru evaluare renumiților comercianți de fructe din Peterburg. Mostrele, conform raportului Departamentului Agricol, au fost apreciate și comparate cu cele din străinătate, constatându-se fiind de aceeași calitate. Comitetul celei de-a II-a expoziții din Sanct Petersburg din 1860, a premiat Școala Horticolă Basarabeană din Chișinău pentru obiectele horticole, agricole și fructe uscate cu medalia de argint. În anii 1844-1862, Școala Horticolă Basarabeană din Chișinău gestiona tehnologii de cultivare pentru 2 soiuri de nuci, 33 de prun și 151 de viță-de-vie (*Anexa 4*).

În 1864-1870, Lalova avea în gestiune un port „de mal sau de sat”, situat în fața satului pe malul drept al Nistrului. Evolutiv, portul a constituit un obiectiv important în dezvoltarea comerțului. Prin acesta se exportau produsele agricole de cerealele (grâu, porumb, mazăre, etc.), fructe și vinurile din soiurile locale (*Anexa 5*).

Plantațiile de prun au fost înființate pe pantele interioare cu expoziție nordică, nord-vestică. Distanța de plantare este de 6×3 m (556 pruni/ha). Au fost plantate mai multe soiuri de prun pentru polenizare reciprocă. Sistemul de întreținere în livadă este înierbarea între rânduri, care permite efectuarea la timp a operațiilor de protecție contra bolilor și dăunătorilor (după ploii, etc.) și iarba cosită servește ca îngrășămintă organice. Pe parcursul vegetației, între pomi, pe rând, se efectuează afânarea.

Recoltarea. Prunele destinate prelucrării se culeg când pielea din jurul pedunculului începe să se zbârcească ușor. La acest moment concentrația de zahăr

este maximă, iar produsele obținute posedă calități deosebit de prețioase. Recoltarea se efectuează pe timp uscat și răcoros după ce s-a evaporat roua. Procesul este manual, iar fructele se clădesc în lădițe sau găleți ce nu depășesc 5-6 kg.

Deshidratarea sau uscarea. Elementele tehnologice pentru uscare sunt: trierea manuală (înlăturarea fructelor mucegăite și zdrobite, verzi și mici), spălarea manuală (cu apă potabilă și curgătoare, continuând alegerea fructelor), sortarea (cele răscapte și prea moi se înlătură), calibrarea (trecerea prin sită pentru a obține prune de aceleași dimensiuni), blanșarea-opărire hidrottermică (spălarea prunii în apă fierbinte la 95°C timp de 10-20 secunde pentru îmbunătățirea procesului de deshidratare și evitarea pierderii de pulpă), întinderea (așezarea pe plăcile navetelor multietajate din inox este o operație manuală prin care se aranjează prunele într-un rând uniform), deshidratarea (începe după încălzirea cuptorului până la 40-55°C și se ridică până la 70-72°C, apoi din nou se reduce treptat pentru a asigura o umiditate restantă a fructelor de prune de cca. 22-25%, astfel se evită scurgerea sucului, scorjirea și caramelizarea lor), răcirea și descărcarea navetelor (răcirea are loc la temperatura camerei, iar descărcarea navetelor se face prin înclinare), calibrarea (prunele deshidratate mai trec o sortare sumară după răcire pe dimensiuni), opărire – sterilizarea - spălarea după deshidratare (timp de 30 secunde în apă fierbinte de 95°C se spală prin agitație insistent; prin aceasta se obține un luciu caracteristic, iar pulpa devine elastică și toate fructele au aceeași consistență), sortarea și calibrarea definitivă (se îndepărtează fructele pătate, decolorate, roșcate, crăpate, atacate de dăunători), depozitarea (în spațiu cu igienă perfectă: curat, uscat, pereții, tavanul și pardoseala fără crăpături, fără lumină, cu plase la uși și geamuri împotriva insectelor, aerisirea controlată, temperatura de 5-15°C și UR% 65-75%).

NUCUL

Această plantă vegetează în plantații cu densități de 100-115 pomi/ha sau spontan în diverse biotopuri, inclusiv fâșii forestiere de protecție.

Avantajul pentru plantele spontane din biotipurile este că aceasta se formează din așa numita în popor „nuca de cioară”, adică germinează doar din embrionul care a nimerit în condiții pedo-climatice perfecte. Vigurozitatea acestor nuci ajunge maximul potențialului fiziologic – mare, spre gigantică.

Avantajul pentru producătorul de „prună cu miez de nucă” este că aceste nuci formează miezul de cea mai înaltă calitate alimentară și produsul final, la fel, este unul de calitate și delicios. Dezavantajul este: talia mare a plantei, depistarea nucilor din pătura de frunze căzute din raza coroanei pomului este mai dificilă; îngreunarea recoltării nucilor în sezonul de toamnă, fiindcă recoltarea are loc prin scuturare forțată și adunare manuală de la suprafața solului.

Recoltarea nucilor pline cu miez, cu endocarpul (coajă tare) omogenă după culoare, galben-pai se face la maturitatea deplină. Maturarea nucilor este eșalonată din luna august până în noiembrie, de aceea, recoltarea fructelor se efectuează în 2-3 reprize. Momentul optim se stabilește după ce se observă apariția unor crăpături în epicarp în zona punctului stelar. Nucile se scutură, iar

adunatul fructelor de pe jos se face manual sau mecanic, cu diferite tipuri de mașini. Imediat după recoltare se separă direct nucile decojite, iar cele nedecojite se strâng, se încarcă în lăzi - grătar și se închid în camere ermetice, la temperatura de 21-27 °C, unde se țin 12 ore, după care se decojesc de mezocarp. La necesitate dacă fructele sunt cu urme de mezodermă, îndată după decojire nucile pot fi spălate timp de 3-4 minute, cu apă curgătoare.

Uscarea nucilor se face pe stelaje, în locuri bine aerisite, în straturi de 8-10 cm, amestecându-se de mai multe ori pe zi sau se întind pe prelate rogojini la soare într-un strat subțire. Uscarea lor naturală (la soare) durează până la 15-18 zile, până ce miezul nu are umiditatea de 6-8 %.

Decorticarea și recoltarea miezului se produce manual, prin spargerea nucilor cu ciocanul. Nucile vărsate pe masă în fața lucrătorului sunt luate între două degete și lovite cu ciocănașul pe mijlocul valvei (nu pe muchie), pentru a nu se sfărâma miezul. Fiecare lucrător are în față patru lădițe de carton, în care pune miezul, făcând în același timp o primă triere: în prima cutie se pune miezul întreg și jumătățile de miez de culoare aurie; în a doua – sferturi; în a treia – fărâməturi și în a patra - miez negru, mucegăit. Cojile și membranele interne ale fructelor sunt strânse într-un sac atârnat de masă, în fața lucrătorului. Ambalarea miezului se face în cutii de carton.

VITĂ-DE-VIE

Plantațiile de viță de vie particulare din comuna Lalova sunt înființate de peste 30-40 de ani. Mai corect acestea sunt întreținute permanent, în sens dacă o tufă se usucă, imediat se plantează următoarea. Astfel, plantația este „veșnică”. Formele de butuc sunt diferite, în funcție de posibilitățile proprietarului: pe spalier sau, tradițional, pe haragi. Lucrările solului sunt: săpare între rânduri și tufe, pe vegetație prașe împotriva buruienilor. În perioada de vegetație se efectuează tăierile în verde pentru menținerea butucului și reglarea masei verzi în avantajul formării și maturizării strugurilor.

Recoltarea și procesarea strugurilor, se produce manual, în coșuri și lăzi destinate acestui element tehnologic. Procesarea se efectuează în condiții de casă după tehnologii vechi în care se folosește: cada, zdrobitoarea, furca de mestecat strugurii zdrobiți, scurgerea ravacului, teascul de stors mustul din tescovină, vasele de acumulare și turnare a mustului obținut în butoiul din beci.

Fermentarea finală sau așezarea vinului, ulterior maturizarea vinului are loc în condiții artizanale sau în beciuri. Vinul maturizat se folosește conform destinației: consum ca produs alimentar în timpul meselor obișnuite; prepararea bucatelor cu adaos de vin – friptură din carne cu vin acru, prune cu miez de nucă fierte în vin roșu.

Așadar, platourile viticole din comuna Lalova și componența de elemente biochimice din solul pietros, la fel, formează o gamă de elemente biochimice din struguri deosebite de alte soiuri. Astfel calitatea vinului obținut din strugurii respectivi formează un gust specific vinului, care se numește în popor „vin

pietros”, care la rândul său utilizat la fabricarea produsului final prune uscate umplute cu miez de nucă fierte în acest vin conferă caracterelor distincte a IGP Prune deosebite de Lalova.

1.5. Delimitarea ariei geografice

Aria geografică a zonei Nistrului Medial în regiunea cărei se produce materia primă și se procesează produsul finit cu IGP „Prune deosebite de Lalova”, cuprinde ariile de-a lungul Nistrului din partea de Nord (de la s. Naslavcea, r. Ocnița) și extremei de nord-est a zonei de Centru (până la Barajul de la Molovata, r. Dubăsari) a republicii. Landșafturile din această regiune sunt reprezentate de complexe teritoriale naturale de tip colinar, precum și de pantele din văile râurilor și râulețelor, arii care se mărginesc în avalul Nistrului cu hârtoapele naturale ale Podișului Codrilor.

Administrativ, aria geografică a zonei Nistrului Medial cuprinde raioanele Ocnița, Dondușeni, Soroca, Florești, Șoldănești, Rezina, Orhei și Dubăsari, cu localitățile și ariile lor situate nu mai departe de 30 km de la râul Nistru.

Particularitățile ariei geografice

În comparație cu celelalte zone ale republicii, zona Nistrului Medial, agrocimateric se caracterizează prin condiții optime de umezeală, cu cea mai scurtă perioadă de vegetație activă (175–182 zile) și cu cea mai scurtă perioadă a duratei fără înghețuri (178–188 zile). Suma temperaturilor active $S t^0 > 10^0C = 2700–2800^0C$. Valori medii anuale ale precipitațiilor $P = 550–600$ mm.

Vegetația este reprezentată de formațiuni de stepă și de luncă, de înveliș ierbos antropic modificat, dar suficient de bogat în diverse specii tipice pentru comunitățile de stepă.

Solul – predomină cernoziomurile tipice, levigate, solurile brune, cernoziomurile podzolice și levigate. Pe aceste soluri sunt pronunțate eroziunile de suprafață și alunecările de teren.

Resursele pedologice - piatră și pietriș, nisip, lut și argilă (45-47,5 argilă fizică), inclusiv cernoziom carbonat cu diferite adâncimi ale orizontului de humus. Roca maternă este lut-argilos, apele freatiche sunt la adâncimea de 2-2,5 m. În stratul arabil se conțin 2,3-4,2% de humus. Spre adâncime conținutul de humus scade treptat. Culoarea orizontului de humus brună-roșcată la suprafață și brună la adâncime. Reacția solului este mediu alcalină.

Repartizarea P și K pe profiluri corelează cu activitatea de acumulare a sistemului radicular al plantei și dispoziția lor la adâncime. Bonitatea medie a solului din raza comunei este egală cu 69 balo/hectare.

Clima - temperat-continentală și printr-o distribuție inegală a precipitațiilor atmosferice pe parcursul anului: ierni calde, scurte, cu puțină zăpadă în decursul căreia alterează înghețurile și cu toamne de durată, calde și deseori secetoase. Tot pe acest platou al satului sunt ani cu temperatură înaltă pe parcursul verii, ceea ce permite atribuirea comunei cu umiditate insuficientă.

Flora. Componenta de plante din zona comunei Lalova este mai specială, se fiindcă se cultivă pe arii: deal pietros cu plante calcaroase, de șes, de luncă și de râu. Prezintă interes deosebit vegetația petrofită pe dealul pietros, fiindcă acolo sunt înființate livezile de pomi fructiferi, plantațiile viticole și câmpurile agricole. Lalova se află și în preajma Rezervației peisagistice Țâpova cu o suprafață de 306 ha, situată tot pe malul drept al fluviului Nistru. În pădurile „Stânca Horodiște-Funduc” și „Stânca-Horodiște-Cot” habitează stejarul petrofit secular, diverși arțari (cu frunza ascuțită, tătäresc, de câmp), păducelul, măceșul, cornul, nucul, vișinul, scumpie, salcâm alb etc.

1.6. Elemente care atestă proveniența produsului din aria geografică delimitată și producătorii actuali

Pruna uscată. Despre tradiția din satul Lalova de uscarea a fructelor de prun și vânzarea acestora în țară și peste hotare, în special peste Nistru în regiunea Podolia din Imperiul Rus, s-a aflat din istoria satului Stodolna, descrisă de Zamfir Ralli Arbori în 1904 „...locuitorii se ocupă cu uscarea prunelor, care se vând peste Nistru”. „Loznițele” de uscat fructele de „perje” în celei trei sate din comuna Lalova sunt o practică tradițională și cu mare succes.

Miezul de nucă. Comuna este situată în regiunea a două mănăstiri renumite: Țâpova și Saharna, renumite prin ortodoxism și prin peisajul natural. La serbarea diverselor evenimente ortodoxe la aceste mănăstiri, tradițional, se servește desertul denumit scurt „prune dulci cu miez de nucă moale”.

Vinurile. În 1864-1870, Lalova avea în gestiune un port „de mal sau de sat”, situat în fața satului pe malul drept al Nistrului. Evolutiv, portul a constituit un obiectiv important în dezvoltarea comerțului. Pe acesta se exportau produsele agricole de cerealele (grâu, porumb, mazăre, etc.), **fructe și vinurile** din soiurile locale. Portul și comerțul pe râul Nistru a dus la unirea așezărilor Ețcani, Stodolna și Cobîleanca în comuna Lalova, spre o dezvoltare mai bună decât în alte sate din Moldova.

1.7. Descrierea metodelor de obținere a produsului finit

Prunele. Fructele de prune deshidratate, preventiv, se rehidratează în apă caldă ca să se desfacă în două mai ușor și, respectiv, să se decupeze și extragă sâmburele.

Miezul de nucă se obține prin spargerea nucilor maturizate cu ajutorul unui ciocan și un fund de lemn. Din nuca spartă se extrage miezul și septele. Miezul se pune în vase curate, uscate și fără resturi de coajă, septe sau alte gunoaie.

Cuplarea prunei cu miezul. Locul prunei golite de sâmbure se completează cu un sfert sau o jumătate dintr-un miez de nucă. După cuplarea prunei cu miezul de nucă se aranjează în vasul de fierbere. Vasul cu prune și miez de nuci se completează cu vin din struguri de viță-de-vie locală denumit „vin pietros” de culoare neagră.

Fierberea. Timpul de fierbere cu capac este de 10-20 minute, iar fără capac (pentru evaporarea alcoolului) alte 10 minute.

Ambalarea. După fierbere prunele cu miez de nucă se scot din vas, se lasă la răcire și se trec în funcție de destinație: pentru consum imediat/curent – pe platouri din ceramică și se ornamează cu pudră de zahăr; pentru consum ulterior sau conservare, cu comercializarea ulterioară – în caserole de masă plastică sau borcane de sticlă cu volumul de 150, 350, 650 sau 1000 ml.

Adaosuri alternative în acest produs nu se folosesc.

1.7.1. Caracteristica organoleptică și fizico-chimică a produsului finit „Prune deosebite de Lalova”

Pruna cu miez de nucă fiartă în vin „pietros” are un gust dulce natural de la prună, consistență moale, combinată cu gust dulciu specific conferit de miezul de nucă și puțin acru de la vin. Aroma cu note de prune uscate pe un fundal mineral conferă o combinație unică și foarte plăcută la servire: dulce, moale și plăcută, reprezintă principalele calități ale IGP „Prune deosebite de Lalova”.

Parametrii pentru corespunderea caracteristicilor fizico-chimice ale produsului finit cu IGP „Prune deosebite de Lalova”

Parametrii	Admisibilitatea
Indicii microbiologici	
Numărul total de colonii (MMMAFA)	2,5 – 4,0 x 10 ²
Escherichia coli prezumtive în 1,0 g	nu se admite
Bacterii din genul Salmonella în 25 g	nu se admite
Drojii UFC/g	1,0 – 1,8 x 10 ²
Mucegaiuri, UFC/g	<0,8 – 1,2 x 10 ¹
Indicii fizico-chimici	
Fracția masică de umiditate, %	32 - 42
Fracția masică de impurități minerale, % min	nu se admite
Fracția masică de proteine, %	1,5 - 4
Fracția masică de grăsime, %	5 - 10
Conținutul de hidrați de carbon, %	41 - 61
Fracția masică de cenușă totală, %	0,80 – 0,90

1.8. Elemente care justifică legătura dintre calitatea, reputația produsului și originea sa geografică

Rețeta. Satul Lalova și cu Stodolna, au fost așezări în care au avut proprietăți funciare familiile de boieri Rossetti, Razu, Cușu, Buzduganu și alții necunoscuți. Boierii aveau conace de vară (la Lalova și Stodolna) și de iarnă (Orhei, Chișinău, Rezina etc.). Membrii familiilor stăteau peste jumătate de an la conacele de vară, unde se alimentau, primeau musafiri și respectau ritualurile bisericii și mănăstirilor. Tot ei aveau în grijă de a alimenta familia și în perioada de

iarnă. Istoric, trecerea unei rețete dintr-o familie în alta, a fost și rămâne un aspect obișnuit până în prezent între gospodinele cointeresate de noutățile culinare, iar prin comunicare între ele, sau copierea din intenții nobile sau transmis din generație în generație până în zilele noastre.

Rețeta „prunelor uscate cu miez de nucă și fierte în vin pietros” și servite reci ca unul din deserturi, sunt delicatose obișnuite și de secole, pentru orice manifestare festivă petrecute în familiile lalovenilor, fie boieri, fie oameni fără aceste statute, dar care își permiteau acest lux.

Lalova, este o comună situată în sud-estul raionului Rezina, la o depărtare de oraș de 44 km și la o distanță de 100 de km de la Chișinău. Intravilanul de Lalova cuprinde 11 ha și acesta, evolutiv, a cuprins încă 2 așezări: Ețcani și Stodolna (Cobâleanca). Toate aceste sate sunt așezări străvechi, iar ca dovadă Lalova a apărut printre primele și anume în 1457, când s-a descoperit prima atestare documentară. Vizualizând hotarele comunei pe hartă, se poate observa conturul unei „rândunici cu capul spre nord și coada la sud, iar aripile sus pe platou și care se leagănă într-un hamac de asupra unei curburi line ale râului Nistru”.

Tehnologia tradițională. Cele trei ingrediente: pruna (*Prunus* spp.), nuca (*Juglans regia*), și vinul (*Vitis* spp.), sunt obținute prin selecție naturală și horticolă, dar fără tehnologii fitosanitare de proveniență chimică. Cuplarea acestora și tratate termic după rețeta străveche cunoscută în mai multe sate din republică, dar promovată de comuna Lalova, rezultă un produs alimentar nou din grupa deserturilor rafinate cu calități gustative și alimentare deosebite. Accentuăm că anume „vinul pietros” prezintă calități biochimice deosebite.

Gust specific al desertului. Toate trei componente expuse procesului de fierbere pe timp scurt, definitivează un produs nou cu calități „rafinat și deosebit”. Actualmente rețeta originară și producerea prunelor împlute cu miez de nucă și fierte în vin roșu este deținută de „Asociația Producătorilor și Procesatorilor de Fructe din aria Nistrului Medial”, fiind pe larg promovată și comercializată de membrul asociat Pensiunea agroturistică „Hanul lui Hanganu”.

Asociații care solicită înregistrarea IGP „Prune deosebite de Lalova”, sunt proprietari individuali de plantații de prun, podgorii de viță-de-vie și pomi de nuc din aria Nistrului Medial și a comunei Lalova. Din propriile plantații asociații obțin fructele de prune, miezul de nucă și strugurii pentru vin.

Cu referință la locația, care a reînviat rețeta străveche „prune deosebite de Lalova” menționăm Pensiunea agroturistică „Hanul lui Hanganu” și a fost fondată în anul 2002 de familia Hanganu.

Pensiunea este un punct de atracție turistică important, fiind situată în zona Mănăstirilor rupestre Horodiște (popular Țîpova) și Saharna, și corespunde documentului raional „Strategia de dezvoltare integrată a raionului Rezina pentru

anii 2014-2020”. Înființată și administrată cu iscusință de membrii familiei Hanganu, ei au reușit de-a lungul timpului să se recomande drept o unitate de cazare și ospățare a turiștilor de cea mai înaltă calitate.

Geografic, pensiunea agroturistică este situată pe o colină a comunei Lalova, iar una din terasele pensiunii are în față o panoramă largă a râului Nistru. Complexul turistic cuprinde o curte, săli de conferințe/festivități, terase, parcări, saună, piscină etc., toate în stil rustic. Din peisajul agricol cuprinde fânețe, livadă de prun și mere, plantații de viță-de-vie din soiuri străvechi.

Serviciile prestate la pensiune sunt: masă, cazare și organizarea diverselor activități distractive ca: **turismului rural** (vizitarea obiectivelor de cult Mănăstirea Țâpova și Saharna, promenadă pe malul / cu barca pe râul Nistru, admirarea livezii, podgoriei, prisăcii) și **sportului rural** (vânătoare de animale cu blană, pescuit și parapantism). Totodată desfășoară unele evenimente culturale în contextul tradițiilor autohtone: (i) **bucătărie locală** – alimente, patiserie, cofetărie, deserturi, sucuri, compoturi etc.; (ii) **artele moldovenești** (dans și cântec popular, încondeierea ouălor); (iii) **meșteșugul popular** (piese și vase de uz casnic).

Prunele uscate au o acțiune laxativă ușoară, astfel sunt recomandate pentru constipație și atonie intestinală, relaxează tractul digestiv inferior și curăță stomacul, promovează formarea și purificarea de sânge. Prunele ajuta la eliminarea colesterolului din organism, sunt bune la afecțiuni renale și hipertensiune arterială, reumatism și boli metabolice (guta). Compușii de potasiu din prune (214 mg pe 100 g de fructe), au un efect diuretic și promovează excreția excesului de sare și apă; iau parte la transmiterea impulsurilor nervoase, contractia musculară, în menținerea activității cardiace și a echilibrului acido-bazic în organism, elimină toxinele din organism.

Consumul de nuci (sub orice formă – crude sau în diverse bucate) previne îngroșarea arterelor, bolile de inimă și producerea unui atac vascular cerebral. Nucile conțin acizi Omega-3, ceea ce duce la protejarea memoriei. În plus, consumul de nuci previn bolile gingivale. Acestea pot fi consumate și de persoanele care suferă de anemie, astenie sau reumatism. Datorită zincului, nucile sunt benefice pentru întârzierile de creștere, tulburări ale sistemului nervos, afecțiuni ale pielii și impotență.

Acest produs poate fi consumat de maturi și minori, fără nici un accident sau obstacol alimentar.

1.9. Descrierea elementelor cu referință la ambalaj

Pentru promovarea, comercializarea și servirea consumatorilor, produsul finit prune uscate umplute cu miez de nucă fierte în vin roșu, este valorificat în următoarele moduri:

- **consum curent** (până la o zi) – platouri sau boluri pentru ospățare;
- **consum ulterior dar nu prea târziu** (până la o lună) – caserole din plastic;
- **consum peste o perioadă de timp** (pe iarnă) – borcane din sticlă.

Produsul pentru consumul ulterior dar nu prea târziu (până la o lună) este ambalat în caserole din plastic cu volum de 150, 250, 400, 600 și 1000 g, cu capac etanș.

Produsul pentru consum peste o perioadă de timp este ambalat în borcane de sticlă cu volum de 150, 350, 650 și 950 ml, cu capace de tip Twist-off.

1.10. Reguli specifice de etichetare a produsului

Produsul cu Indicația Geografică Protejată „Prune deosebite de Lalova” se etichetează conform cerințelor prezentate în documentele normativ-tehnice în vigoare și anume prin respectarea următoarelor indicații obligatorii:

- Denumirea produsului **IGP „Prune deosebite de Lalova”** cu IGP – pe centrul etichetei, **boldat**, sub care este înscris tipul produsului „Prune uscate umplute cu miez de nucă fierte în vin roșu”;
- Specificarea IGP este însoțită de simbolul național asociat acesteia;
- Inscripția „Fabricat în Moldova”;
- Denumirea întreprinderii producătoare, adresa, telefonul;
- Lista ingredientelor, inclusiv aditivii alimentari dacă există,
- Masa netă,
- Data fabricării;
- Condițiile de păstrare;
- Termenul de valabilitate;
- Valoarea nutritivă și energetică pentru 100 g;
- Informații cu referință la certificare.

CAPITOLUL II

2.1. Obligațiile declarative și de ținere a registrelor

În scopul asigurării controlului regulilor de producere și de trasabilitate a produsului cu IGP Prune deosebite de Lalova, toți agenții economici din zona Nistrului Medial, membrii asociației, sunt obligați să ducă evidența producției, să țină registre de evidență ale prunelor în stare proaspătă, uscate - deshidratate, miezului de nucă uscat și vinului fabricat pentru procesare și să prezinte declarațiile către „Asociația Producătorilor și Procesatorilor de Fructe din aria Nistrului Medial”. Confidențialitatea tuturor informațiilor obținute de la membrii

săi, „Asociația Producătorilor și Procesatorilor de Fructe din aria Nistrului Medial” se angajează să respecte întocmai.

Registrele sunt păstrate minim 3 ani și sunt puse la dispoziția agenților serviciilor de control ale autorităților competente și Comisiei tehnice a „Asociației Producătorilor și Procesatorilor de Fructe din aria Nistrului Medial”.

Titlurile documentelor asociate sunt indicative: unele din documente pot fi regrupate sau fracționate în dependență de specificul întreprinderilor și de etapele de fabricare a produsului final - prune uscate umplute cu miez de nucă fierte în vin roșu. Arhivarea lor poate fi realizată pe suport de hârtie sau electronic.

Etapa	Elementele de trasabilitate	Documente asociate
Recepția și păstrarea materiei prime și a materialelor	Conform p. 6 al Caietului de Sarcini	1) Registrul cantaragiului; 2) Registrul controlului evidenței calității materiei prime; 3) Registrul controlului calității materialelor auxiliare și ambalajelor, 4) Registrul de evidență a efectuării măsurilor DDD (dezinfecție, dezinsecție, deratizare).
Procesul de producere	Conform p. 6 al Caietului de Sarcini	1) Registrul controlului sterilizării borcanelor; 2) Registrul controlului calității producției în secție.
Comercializarea produsului	Caracteristicile organoleptice și fizico-chimice conform p. 6 al Caietului de Sarcini	1) Registrul controlului microbiologic al producției finite; 2) Registrul controlului calității producției finite; 3) Certificat de conformitate.

CAPITOLUL III

3.1. Examinarea calitativă a produselor cu IGP „Prune deosebite de Lalova”

Categoriile de control

Autocontrol: fiecare producător este obligat să efectueze autocontroale în activitatea sa. Rezultatele autocontroalelor trebuie să fie înregistrate pe suport fizic (hârtie) și electronic, pentru demonstrarea realizării acestuia și să se păstreze timp de 3 ani. Rezultatele autocontrolului vor fi expediate în fiecare an „Asociației Producătorilor și Procesatorilor de Fructe din aria Nistrului Medial”.

Controlul intern: este realizat de „Asociația Producătorilor și Procesatorilor de Fructe din aria Nistrului Medial” în conformitate cu planul de control. Acest control are scop verificarea cantității, calității, omogeneității și trasabilității pentru fiecare lot de materie primă și produs finit.

Controlul extern: este realizat de către un organism terț, recunoscut de către autoritatea competentă, în baza unui plan de inspecție (control). Organismul de control trebuie să ofere garanții de competență, imparțialitate și independență.

Tipurile de control

Controlul documentar: este obligatoriu și se răspândește, în totalitatea documentelor anterior menționate pentru toți agenții implicați în producerea produsului cu IGP „Prune deosebite de Lalova”.

Controlul produsului: este obligatoriu și se referă la analiza organoleptică a lotului de prune în stare proaspătă, uscate - deshidratate, miezului de nucă uscat și vinului fabricat pentru procesare supus autorizației de producere și comercializare conform punctului 6 al prezentului Caiet de Sarcini. Metodologia de efectuare a controlului este prin eșantionare.

CAPITOLUL IV

4.1. Denumirea și adresele autorităților competente sau ale organismelor abilitate să verifice respectarea prevederilor caietului de sarcini, precum și precizarea misiunii lor

Controlul respectării prevederilor prezentului Caiet de sarcini pentru produsul cu IGP „Prune deosebite de Lalova” este efectuat 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 eșantionării procesului tehnologic.

4.2. Informații cu privire la declasarea produsului

Declasarea unui lot de produs cu IGP „Prune deosebite de Lalova” se efectuează ori de câte ori se constată că produsul a fost modificat în sens negativ a caracteristicilor organoleptice și fizico-chimice, nerespectând condițiile stabilite pentru controlul respectiv.

Se va declasa la propria inițiativă un lot de produse, cu notificarea ulterioară a organismului de evaluare a conformității în termen de maxim 3 zile lucrătoare de la momentul declasării, care să includă: data declasării și datele de identificare a lotului declasat.

Organismul de evaluare a conformității inițiază procedura de evaluare a unui lot de produs în vederea declasării:

- la solicitarea Asociației de producători din aria geografică delimitată;
- la solicitarea Organelor abilitate cu funcții de supraveghe și de control conform legii nr. 50 din 28.03.2015 cu privire la controalele oficiale pentru verificarea conformității cu legislația privind hrana pentru animale și produsele alimentare și cu normele de sănătate și de bunăstare a animalelor;

Un lot de produs cu IGP „Prune deosebite de Lalova” poate fi declasat de către organismul de evaluare a conformității, în următoarele cazuri:

- dacă se stabilește că produsul nu corespunde cerințelor stabilite în Caietul de Sarcini;
- dacă produsul a suferit modificări negative din punct de vedere calitativ;
- dacă produsul a fost expus unor tratamente sau practici neautorizate pentru această categorie de produs.

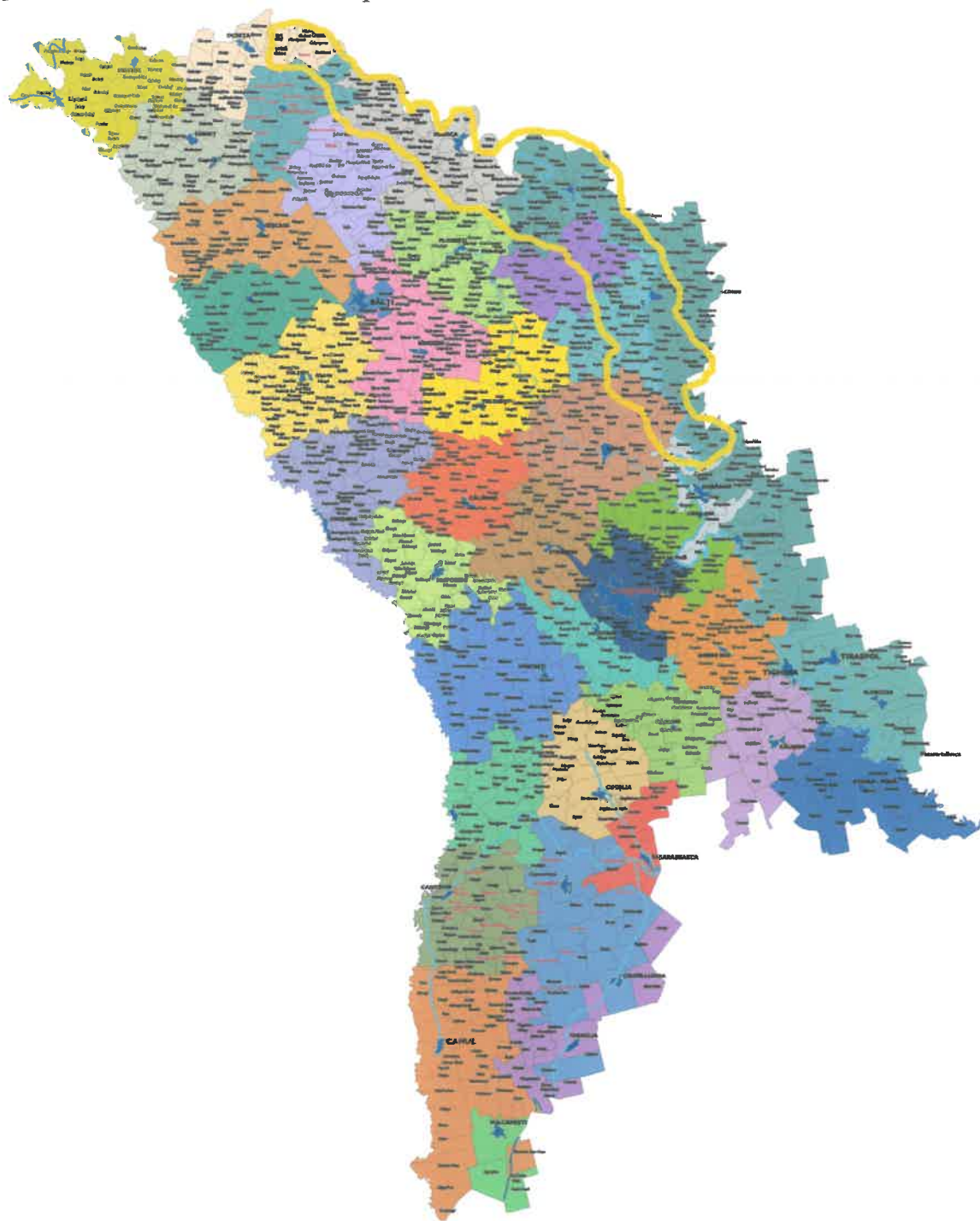
Declasarea se efectuează pe baza verificărilor caracteristicilor fizico-chimice efectuate în Laboratoarele de încercări acreditate și /sau caracteristicilor organoleptice pe baza probelor prelevate.

În cazul în care din verificările efectuate se constată necesitatea declasării produsului, organismul de evaluare a conformității va stabili categoria de produs la care urmează să fie reîncadrat acesta și va comunica decizia luată deținătorului produsului, în termen de maximum 15 zile lucrătoare de la data prelevării probelor.

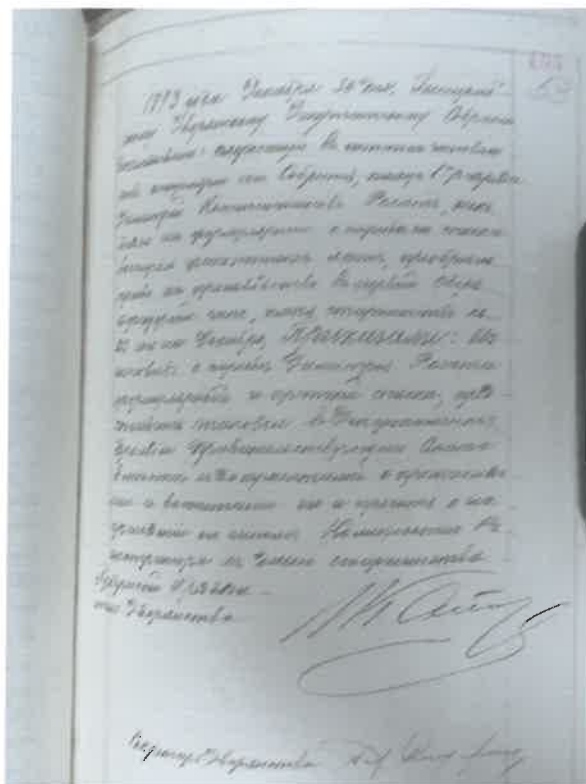
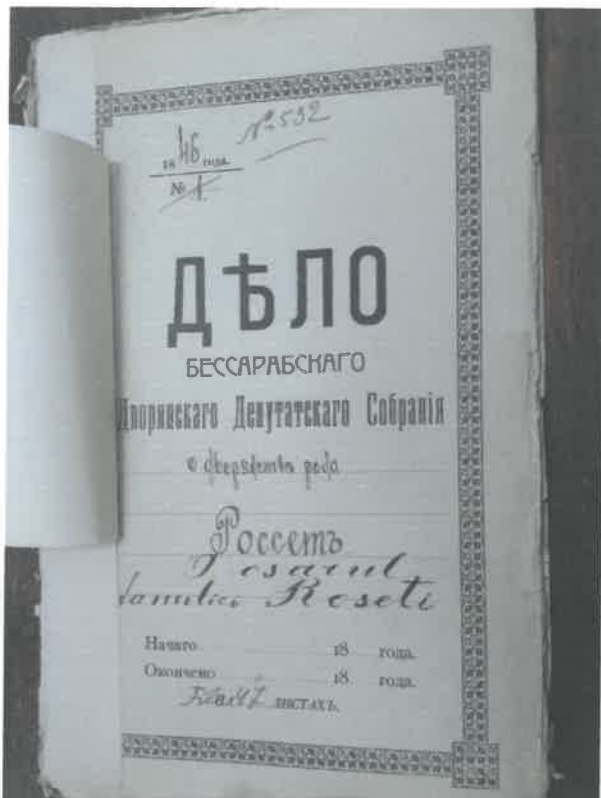
Anexa 1. Harta ariei geografice delimitate a IGP „Prune deosebite de Lalova”

Aria geografică delimitată a IGP „Prune deosebite de Lalova”, cuprinde ariile de-a lungul Nistrului din partea de Nord (de la s. Naslavcea, r. Ocnîța) și extremei de nord-est a zonei de Centru (până la Barajul de la Molovata, r. Dubăsari).

Administrativ, aria geografică a zonei Nistrului Medial cuprinde raioanele Ocnîța, Dondușeni, Soroca, Florești, Șoldănești, Rezina, Orhei și Dubăsari, cu localitățile și ariile lor situate nu mai departe de 30 km de la râul Nistru.



Anexa 2. Mențiuni istorice despre boierii de Rosseti și statutul lor.



Coperta dosarului din Arhiva Națională cu evoluția dvorenilor Rosseti în Basarabia

Înaintarea în funcție a dvoreanului Constantin Rosseti

Anexa 3. Mențiuni istorice despre boierii de Rosseti în lista dvorenilor.



— 18 —

276	8	Проташинскій Алексѣй . . .	8	1868	Бессараб. губ.
277	1	Пржецлавскій Виталий . . .	2	1870	"
278	1	Пуришкевичъ Митрофанъ . . .	8	1878	"
279	2	Повало-Шнилковскій Александръ	6	1888	Чл. чина 136
280	11	Нарзюмовичъ Алексѣй . . .	8	1898	Бессараб. губ.
281	1	Платѣевъ Михаилъ	3	1885	"
282	2	Пржеборовскій Степанъ . . .	3	1885	"
283	1	Пржецлавскій Фортунатъ . . .	6	1891	Губ. чин. 136
284	14	Наѣшковъ Николай	2	1892	Дворянск. 136
285	4	Попа Егоръ	8	1895	Бессараб. губ.
286	10	Прибыловскій Антоанъ . . .	1	1895	Могилск. губ.
287	6	Разо Константинъ	6	1824	Бессараб. губ.
288	21	Рышканъ Юрдакн	6	1835	"
289	2	Рейбушъ-Вакаре Иванъ . . .	2	1838	"
290	5	Руссо Дмитрій и Федоръ . . .	6	1844	"
291	2	Радннъ Иванъ	6	1845	"
292	1	Россетъ Николай	3	1846	"
293	19	Россетъ Степанъ	6	1847	"
294	3	Руссо Александръ	6	1856	"

Coperta dosarului dvorenilor din Basarabia

Trei Rosseti în lista dvorenilor

Anexa 4. Mențiuni istorice despre istoria școlii Horticole și uscarea fructelor de prune



БЕССАРАВСКАЯ ОБЛАСТЬ
на 1862 годъ,
издана
по распоряженію Г. Натальки Области.
въ Реданіи Бессарабскихъ Областныхъ Вѣдомостей.



въ областной типографіи:
1862.

БЕССАРАВСКОН УЧИЛИЩЕ САДОВОДСТВА.

Для учрежденія бессарабскаго училища Садоводства, въ 1852 году отведено, въ 3-хъ верстахъ отъ областного города Кишинева, 21 дес. 2844 квадрат. саж. пустошороной городской земли, избранной бывшимъ министромъ сельского хозяйства бывшихъ губерній Х. Х. Степановъ. Мѣстность представляетъ весьма плодородную, хотя безводную, со всѣхъ сторонъ открытую равнину съ незначительнымъ наклономъ къ северу. Почва состоитъ изъ глинисто-весчаннаго чернозема, глубиною отъ 1½ до 1 аршина, она удерживаетъ сырость не много, но при благоприятныхъ агро-освоенныхъ обстоятельствахъ, достаточно плодородна. Надобно отметить изъ всѣхъ сторонъ.

Въ томъ же время съдѣлаво распоряженіе, какъ о раздѣленіи сѣли, такъ и о введеніи необходимыхъ построекъ во вѣдѣніи, утвержденными Министерствомъ Государственныхъ Имуществъ съ своего имени выдано съдѣлаво условіе, что Императоръ Государства Сельскаго Хозяйства, объявивъ его въ 1854 году, просилъ возмѣнить, нѣтъ по составленіи расчѣтчиковъ, такъ и въ дѣствіе основаніе построекъ, отъ чего училище въ томъ же году, вѣ 1-ю октября воздѣлаво торжественное открытіе училища, въ лицѣ своего повѣряемаго 10 академикомъ-ученикамъ, изъ государственныхъ вѣдѣній, бывшаго членомъ Государства, приобращая въ этотъ же день съдѣлаво, повѣри въ русской грамотѣ отъ самовластной власти. Бессарабское училище садоводства, принадлежащее къ 2-му разряду, имѣетъ своимъ образованіемъ практическимъ Садоводства и Огородничества; по чему и записки о составленіи практическаго приключенія, объявленна въ шести судоходствѣ и оспариваются, съ присоединеніемъ необходимыхъ имъ техническихъ сведений.

Кромѣ того въ садоводствѣ, отъ самовластной власти, принадлежатъ въ Лавовъ Бѣлокъ, русскія грамоты, грамоты, земледельческое и садовое, расчѣты и чертѣ плановъ, садовъ и орошенія строеній. Рядомъ образцовъ воспитанія обученія садоводства, орошенія и садоводства.

Въ 1857 году зрѣла дѣлаво училища до того развѣрнуто, что въ немъ были открыты развѣрнуто выдѣлаво, при открытіи въ училищѣ изъ земли выдѣлаво, садоводства, садовъ и орошенія строеній, орошенія и садоводства.

Къ возведенію этой постройки, по распоряженію Департамента сельского хозяйства проекта и сметы, приступлено въ 1849 году, которая и окончена подъ главнымъ надзоромъ, бывшаго упродвижнаго Платоно Государственныхъ Имуществъ, повѣряема Н. К. Беръ, въ 1850 году. Надѣрки по этой постройки отнесены по сметѣ записаны въ книгу училища, образованнаго отъ предвѣна садоводства произведеній.

Въ 1854 году, во время посѣщенія училища инспекторомъ Сельскаго Хозяйства бывшихъ губерній Д. Н. Струковскимъ, положено приобрести погубно емо участка земли, въ 5 десятинъ, лежащія въ соседствѣ училища и переименованныя близко, сметы второй мѣзачъ, одинъ на сѣверо-востоки, а другой на юго-западъ. На этой землѣ устроена въ долинѣ шотина для удержанія сыгровой и дождевой воды, разведеніе огородовъ; болѣе возвышенныя мѣста засѣяны частью виноградными, а остальное пространство, около десятинъ, назначены для разведенія разныхъ сельскохозяйственныхъ растений.

Съ 1853 года, при бессарабскомъ училищѣ садоводства сдѣлаво первый опытъ сукки фруктовъ въ устроенной, по волеи мѣтѣ, небольшой сукки; образцы приготовленныхъ въ томъ же году фруктовъ вѣ описи были представлены на всесоюзную выставку сельскихъ произведеній. Комитетъ выставки одобрилъ ихъ и выдѣлъ училищу серебряную медаль.

Въ 1858 году образцы сукки фруктовъ, яблоковъ, черешковъ, грушъ и абрикосовъ изъ бессарабскаго училища садоводства, для опредѣленія ихъ качества и цѣнности, показаны были извѣстнымъ торговцамъ фруктовымъ въ Петербургѣ; приготовленныя съдѣлаво, какъ видно изъ предвѣній Департамента Сельскаго Хозяйства, выдѣлаво весьма удовлетворительными; историческіе приказы даны на установленіе приносить ихъ за границу.

Съ 1858 года при бессарабскомъ училищѣ положено начать табаководство въ болѣе обширныхъ развѣркахъ и болѣе рациональнымъ образомъ, нежели оно производилось прежде. Съ этою цѣлью выписаны изъ Солонки планшотъ—турокъ. Подъ его руководствомъ, въ продолженіи двухъ лѣтъ, произведены были воспитанниками всѣ работы по воздѣланію табака и устроенны стани для развѣнчанія и сукки табачныхъ листьевъ, а по распоряженію инспектора сельского хозяйства бывшихъ губерній выстроены сарай, длиною въ 18, шириною въ 3 саж., для брошенія и дальнейшей обработки табака.

Воздѣлаво расчѣтчиковъ вместо начавшаго въ 1857 году зрѣлаво, имъ строго наказаны мѣдны, исполненныя мѣдны училища, зрѣлаво и выдѣлаво въ шотѣ имѣетъ выдѣлаво.

Coperta monografiei „Cartea memorabilă despre regiunea Basarabiei” cu ocazia împlinirii a 50 de ani de la anexare.

În istoria școlii Horticole se expun secvențial aspectele despre uscarea fructelor de prune

Anexa 5. Istoria navigației pe Nistru în care figurează Lalova și Stodolna

О СУДОХОДСТВѢ ПО ДНѢСТРУ.

Днѣстръ беретъ начало въ Галиціи и направляется къ Ю В.; ниже г. Галича, разграничивается на нѣсколько верстъ Галицію отъ Бессарабіи; при ср. Хотинѣ принимаетъ р. Збручу и отдѣляется лѣвымъ берегомъ губерніи Подольскую и Херсонскую отъ Бессарабской области, лежащей на правомъ берегу. Протекая такимъ образомъ болѣе тысячи верстъ, Днѣстръ вливается въ аккерманскій заливъ, натыющій отъ 4 до 9 верстъ ширины. Этотъ заливъ, обыкновенно называемый днѣстровскимъ лиманомъ, соединяется съ моремъ двумя рукавами, способными къ плаванію только для судовъ, поднимающихъ грузъ на 5-ти еутахъ. Вообще плаваніе по этой рѣкѣ болѣе или менѣе затруднительно. Ниже г. Липова (подольской губ.) находятся ямольскіе пороги: на нихъ, въ мѣстѣ, называемомъ „воротами“ Днѣстръ суженъ каменистыми берегами до 24 саж., эта незначительная ширина дѣлится еще подводными камнями, въ сухое время мало покрытыми водою на два прохода, въ которыхъ впрочемъ каждый пѣдетъ до 5½ врш. глубины. Быстрое теченіе воды, суженной препятствіями, наноситъ плоты, при неаккуратномъ управленіи на лежащую ниже мель или бродъ; а выше воротъ лежатъ подводный большой камень, называемый „сторожевымъ“, о который при неосторожномъ плаваніи, плоты и суда могутъ разбиваться. Выше и ниже пороговъ въ разныхъ мѣстахъ встрѣчаются мель и броды, которые не слишкомъ затрудняютъ плаваніе, потому что и во время мелководья близость покрыты водою на 1½ аршина. Бечевника на Днѣстрѣ нѣтъ и плаваніе производится, смотря по удобности, то на парусахъ, то греблемъ, то тягомъ волыны или вьюкомъ.

Въ настоящее время судоходство по Днѣстру не весьма значительно. Оно начинается изъ Буковины за 60 верстъ до нашей границы, а въ Россіи,—отъ Исаковенской таможи. Строеной и древяной лѣсъ сплавляется въ плотахъ и паромахъ: суда же почти вовсе не ходятъ по Днѣстру. Первая пристань на Днѣстрѣ въ предѣлахъ Россіи находится близъ австрійской границы въ м. Жванцѣ: сюда пригоняютъ изъ Буковины сосновый и еловый лѣсъ на плотахъ, состоящихъ изъ бревенъ, досокъ, гонтовъ, дранницъ и проч.; онъ расходитъ болѣею частью въ южныхъ уѣздахъ подольской губерніи, частью же отправляется дальѣ внизъ, по Днѣстру. Изъ этой губерніи сплавлялся также дубовый лѣсъ, употреблявшійся на постройку военныхъ судовъ на николаевской верфѣ,

ПАРОВЫЯ ПЕРЕПРАВЫ ВЪ БЕССАРАБІИ НА ДНѢСТРѢ.

Аккерманъ и Овдіополь парох. (н)	Ваньковко.
Маяки.	Сорока уездный городъ.
Карамызы.	Косуца.
Ракшени.	Кроженугъ.
Кичиены.	Луга.
Бендеры.	Омельявка.
Гуръ-Быкулуй.	Угря.
Дельску.	Атаки мѣст.
Опшаны.	Виснелуци.
Крутин мѣст.	Долачаны.
Молодова.	Непорогана.
Миркоуцы.	Молодова.
Стодолна.	Груцено.
Лалова.	Вороновца.
Резна мѣст.	Атаки.
Тарасова.	
Вады Гачиковъ мѣст.	
Сенитана.	
Нешировка.	

(н) съ Марта по Ноябрь сообщенію Аккермана съ Овдіополемъ содержится посредствомъ парохода „Гравъ Вороновъ.“

Istoria navigației pe Nistru în care figurează Lalova și Stodolna

Lalova și Stodolna în lista satelor cu micro-port