

# Document unic

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

## I. DENUMIREA SOLICITATĂ SPRE ÎNREGISTRARE „Prune deosebite de Lalova”

## II. SOLICITANT

*Uniunea de Persoane Juridice „Asociația Producătorilor și Procesatorilor de Fructe din aria Nistrului Medial”, Adresa: MD-5421, s. Lalova, rn Rezina, Republica Moldova*

## III. CLASA / PRODUSUL

CI. 29 - Prune uscate umplute cu miez de nucă

## IV. DESCRIEREA PRODUSULUI

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”:

### **Indicii microbiologici:**

Numărul total de colonii (MMMAFA): 2,5 - 4,0 x 10<sup>2</sup>

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<sup>2</sup>

Mucegaiuri, UFC/g: <0,8 - 1,2 x 10<sup>1</sup>

### **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

## V. DESCRIEREA MATERIEI PRIME

Materia primă utilizată pentru obținerea prunelor uscate umplute cu miez de nucă sunt:

- **Fructele de Prun** - fructele soiului Vinete de Moldova, dar și a soiurilor Vinete de Italia, Stanley, Anna Șpoth și Vengherca iubileinaia;
- **Miezul de nucă** – fructele soiului Călăraș, dar și a soiurilor Chișinău, Costiujeni, Cazacu și Cogâlniceanu;
- **Strugurii de viță de vie** – amestec de struguri a speciei Vitis labrusca, de soiuri autohtone Isabella, Lidia, Frunza de tei, Negru Vârtos sau de hibridi - producători direcți Seibel, Castel și Baco.

## VI. DESCRIEREA METODELOR DE PRODUCERE/PRELUCRARE

**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 septurile. Miezul se pune în vase curate, uscate și fără resturi de coajă, septuri 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.

## VII. 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 situate nu mai departe de 30 km de la râul Nistru.

## VIII. LEGĂTURA CU ARIA 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 să alimenteze 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.

**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".

**Calități alimentare și curative.** Prunele uscate au o acțiune laxativă ușoară, astfel este recomandată 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, contracția musculară, în menținerea activității cardiace și a echilibrului acido-bazic în organism, elimină toxinele din organism.

Sub orice formă consumul de nuci 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.

## **IX. NORMELE SPECIFICE PRIVIND AMBALAREA SI ETICHETAREA**

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.

**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, **bold** 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;
- Inscricția "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.

## **REFERINȚE PRIVIND PUBLICAREA CAIETULUI DE SARCINI**