

DOCUMENTUL UNIC

I. INDICAȚIA GEOGRAFICĂ SOLICITATĂ SPRE ÎNREGISTRARE

MIERE DIN CODRII MOLDOVEI

II. SOLICITANT

Uniunea de Persoane Juridice "Asociația Producătorilor, Procesatorilor și Exportatorilor de Produse Apicole din aria Codrilor", MD
Str. Vasile Alecsandri nr. 109,
MD-2009, Chișinău, Republica Moldova

III. CLASA/PRODUSUL

NCL (11-2019)

30 - miere.

IV. DESCRIEREA PRODUSULUI

Următoarele sortimente de miere pot fi vândute sub denumirea produsului "Miere din Codrii Moldovei":

- Miere monofloră (de salcâm, de tei și de mană);
- Miere polifloră (flori de câmp, flori de la culturi agricole, plantații multianuale, flora spontană).

"Miere din Codrii Moldovei" este mierea naturală obținută de la albine din stupii amplasați în aria geografică definită în caietul de sarcini.

După extragere, mierea poate fi realizată în formă lichidă, cristalizată sau în faguri întregi sau proporționat și nu poate fi modificată de către apicultor pentru a îmbunătăți calitatea ei originală.

V. DESCRIEREA MATERIILOR PRIME

Caracteristica fizico-chimică:

Umiditatea maximum 20% ;

Fracția masică de zahăr invertit minimum 60% pentru cea de mană sau de tei și 65% pentru restul tipurilor de miere;

Conținutul de zaharoză 5-8%, iar pentru mierea de mană - max. 10%;

Indicele diastazic 6,5 - 8 un. Gote;

Hidroximetilfurfurol maximum 20 mg/kg;

Aciditate maximum 4 miliechivalenți la 100 g de miere și maximum 5 pentru mierea de mană.

Caracteristica organoleptică a tipurilor de miere:

Tipul mierii	Culoare	Miros, gust	Consistentă
Miere de tei	Galbenă-portocalie Roșcată	Aromă pronunțată, dulceag-lemnoasă	Uniformă, fluidă, vâscoasă sau fin cristalizată
Miere de salcâm	Aproape incoloră Galbenă-deschisă Galbenă-aurie	Cel mai dulce sortiment, plăcut cu tentă florală	Fluidă, vâscoasă și omogenă, fără semne de cristalizare
Miere de mană (denumită și miere de pădure)	Galbenă-brună, nuanțe verzui	Aromă specifică, gust plăcut dulce sau puțin amărui ușor camerilizat	Uniformă, fluidă sau vâscoasă

Miere polifloră	Galbenă	Plăcut, dulce	Uniformă, fluidă, vâscoasă sau cristalizată
-----------------	---------	---------------	---

VI. DESCRIEREA METODELOR SPECIFICE DE PRODUCERE/PRELUCRARE

"Mierea din Codrii Moldovei" este produsă și recoltată în aria geografică, în timp ce extracția și ambalarea poate fi făcută și în afara zonei de producere, ceea ce nu are nici o consecință negativă asupra specificității și calității produsului.

Obținerea "Mierii din Codrii Moldovei" are loc conform următoarei descrieri:

Amplasarea stupilor - stupăritul pastoral

Obținerea mierii se poate realiza în orice sistem de stupi, de preferat de tip vertical, dar cu condiția, în cazul stupilor orizontali, de a nu extrage miere de pe fagurii din cuib cu conținut de puiet și păstură. La stupii de tip vertical, magazinele sau caturile pentru recoltă se amplasează deasupra cuibului înainte de a se începe culesul, prin aplicarea grătilor de blocare a reginelor.

Cu 1-2 săptămâni, înainte de efectuarea pastoralului, se explorează zona, se identifică zonele potrivite de amplasare a stupilor, se monitorizează starea de sănătate a albinelor din zonele respective, stabilirea itinerarului și zonei de acces. Mișcarea stupilor se poate face de câteva ori în timpul sezonului, urmărindu-se astfel locurile unde se regăsesc sursele melifere dorite. Stupăritul pastoral începe primăvara devreme și poate să se finalizeze toamna târziu.

Astfel, în lunile martie - aprilie, familiile de albine se amplasează în pădure la masivele de arțar, salcie albă, paltin, pomi fructiferi și flora erbacee timpurie. Apoi stupii sunt amplasați lângă fâșiile forestiere cu salcâm, tei.

Pentru utilizarea optimă a potențialului melifer și pentru a obține producții înalte se evită supraaglomerările de stupi, și se ia în calcul încărcăturile pe hectar de plantație în funcție de floră (salcâm - 18-25 familii de albine; tei - 8-12 familii de albine).

Sfârșitul culesului de nectar se stabilește după: terminarea înfloririi plantelor melifere, scăderea activității albinelor, precum și după evidența cântarului de control (unul sau câțiva stupi populați cu albină sunt amplasați pe cântar, unde zilnic se verifică cantitatea de nectar adunată).

Operațiunea de recoltare a mierii de albine începe în momentul în care 1/3 din fagurii cu miere este căpăcită și este destul de maturată, iar conținutul de apă este de 18-20%. Astfel, după sortare, fagurii sunt descăpăciți și centrifugați.

După centrifugare, mierea se filtrează pentru a îndepărta resturile de căpăceală și se toarnă în vase pentru limpezire, după care resturile nefiltarate, ridicate de la suprafața vasului cu miere, se colectează și se îndepărtează. După turnarea în ambalaje, acestea se închid ermetic cu capac și se etichetează corespunzător. Până la livrare se recomandă ca mierea să fie păstrată în încăperi curate, uscate, fără mirosuri străine la temperatura de 10 - 14°C.

VII. ARIA GEOGRAFICĂ DELIMITATĂ

Codrii Moldovei constituie un masiv forestier amplasat în centrul deluros al Republicii Moldova ocupând mai puțin de 15% din teritoriul republicii, aici fiind concentrată cea mai mare parte din bogăția forestieră a Republicii Moldova, deși gradul de împădurire al acestei zone nu depășește 50%. Pădurile ocupă preponderent altitudinile maxime, între 200 și 430 m. Zona de producere a "Mierii de Codrii Moldovei" sunt localitățile din raioanele: Hâncești, Călărași, Criuleni, Dubăsari, Nisporeni, Anenii Noi, Orhei, Strășeni, Telenești, Ungheni, Ialoveni și Chișinău.

VIII. LEGĂTURA CU ARIA GEOGRAFICĂ

Încă din cele mai vechi timpuri țara noastră era renumită prin creșterea albinelor. Produsele apicole s-au bucurat după cum se bucură și în prezent de o înaltă apreciere atât peste hotare cât și la nivel național, datorită gustului și aromei specifice.

File din istoria țării arată că mierea de albine și ceara erau considerate ca produse principale care erau exportate din țară, și birurile erau plătite în miere și ceară.

Dezvoltarea intensă a apiculturii și cantitățile mari de miere se datorau în primul rând așezărilor, climei și vegetației specifice din regiune, care și în prezent sunt considerate dintre cele mai favorabile creșterii albinelor în Europa. În aceste condiții, majoritatea țăranilor se ocupau cu această ramură dulce și folositoare. Astfel despre această ramură importantă ne vorbesc și unele denumiri de sate existente la noi în țară până astăzi: satul Albina din raionul Cimișlia, satul Plop-Știubei din raionul Căușeni, satul Știubeieni, raionul Râșcani și comuna Medveja, raionul Briceni.

Boierii nu priveau pozitiv dezvoltarea albinăritului de către țărani, astfel ei au stabilit dări în natură și galbeni pentru stupi. Cu toate acestea, țăranii iobagi continuau să se ocupe și să dezvolte această ramură.

Boierii având frică să nu se finiseze flora meliferă de pe teritoriul și ținuturile lor, au restricționat țăranilor această îndeletnicire străveche. În „Descrierea Moldovei”, Dimitrie Cantemir spunea: „Locuitorii țării trag foarte mari foloase de pe urma lor; toate câmpurile sunt pline de flori dintre cele mai frumoase și cele mai plăcute, iar pădurile le dau neconținut hrană îndestulătoare ca să-și strângă ceara și mierea. Aceștia ar avea foloase și mai mari de pe urma lor, dacă li s-ar îngădui să păstreze toate roiurile care roiesc în fiecare an. Dar pravila țării îi oprește să aibă stupi mai mulți decât îngăduie pământul fiecăruia, pentru ca înmulțirea albinelor la unul să nu-i păgubească pe vecini”.

În anul 1890, pe teritoriul țării erau aproximativ 4000 de prisăci, care însumau 81000 de stupi de la care se recolta 1296 puduri de miere și 4618 puduri de ceară. În următorii patru ani numărul stupurilor și prisăcilor s-a mărit un pic și s-a menținut la același nivel până la mijlocul anilor 90 când brusc a scăzut numărul familiilor de albine și respectiv cantitatea de miere și ceară obținută a scăzut în jumătate. Această perioadă nu a durat mult timp, astfel în 1910, numărul prisăcilor era de peste 46000 de la care se obținea 17000 puduri de miere.

Înainte primului război mondial în Basarabia se numărau peste 43000 stupi, dintre care 30% utilizau sistema cu rame.

Imediat după primul război mondial s-a acordat o semnificativă atenție acestei ramuri și s-a creat societatea apicultorilor cu sediul la Chișinău, totodată menționându-se în numeroase articole despre unicitatea și specificitatea teritoriului, climei și florei din Basarabia și importanța pentru albinărit.

Între cele două războaie mondiale, era cerere tot mai mare de miere și politica dusă în sector de către asociații a crescut considerabil numărul de prisăci și cantitatea de miere. Astfel, în anul 1940 în Moldova se recolta de la o familie de albine aproximativ 60 kg de miere, raportat cu cantitatea recoltată în alte țări care constituia 50-52 kg.

În perioada celui de al doilea război mondial prisăcile, în mare parte au fost distruse, astfel încât numărul lor s-a înjumătățit.

Concomitent cu industrializarea socialistă a țării, cât și dezvoltarea altor ramuri ale agriculturii s-a dezvoltat foarte intens și în scurt timp și apicultura care se menține și actualmente ca o ramură de bază a economiei țării.

Din punct de vedere geomorfologic, teritoriul ocupat de vegetația forestieră a Codrilor se găsește în partea centrală a înălțimii Moldovei Centrale. Teritoriul prezintă o regiune specifică cu un relief fragmentat, cu intervalul altitudinilor între 382 m și 147 m. În general relieful se prezintă ca un ansamblu de dealuri ondulate (puține hârtoape, înconjurate de dealuri) ale căror culmi coboară în pante spre sud și sud-est (mai puțin spre nord-est), după cursurile de apă, care le fragmentează și le despart de văi înguste. Diferența de altitudine și expoziția pantelor influențează regimurile termice în această arie geografică. Clima este temperat continentală, cu iarnă scurtă și blândă, iar vara lungă și caldă.

În Codri se întâlnesc 8 specii de **plante alohtone** fiind accidental introduse în regiune, dar toate fiind plante melifere cu o sursă potențial bogată de nectar: Acer negundo L. - **arțarul american**, Amorpha fruticosa L. - **amorfa** sau **salcâmița**, Caragana arborescens Lam. - arbore mazăre siberian sau **salcâmul galben** - este un arbust melifer având o durată de înflorire de 2-3 săptămâni când oferă albinilor nectar și polen, Fraxinus lanceolata Borkh - **frasinul lanceolat**, Fraxinus pennsylvanica Marsh. - **frasin de Pennsylvania**,

Phellodendron amurense Rupr. - **arbore de plută**, Pinus sylvestris L. - **pinul silvestru**, Robinia pseudoacacia L. - **salcâmul alb**.

În această zonă este și Rezervația „Codrii”, care este cea mai veche rezervație științifică din Republica Moldova, înființată la 27 septembrie 1971.

Natura de aici impresionează prin multitudinea de specii și forme, multe dintre ele fiind pe cale de dispariție.

Mierea polifloră deține cea mai mare pondere în totalul producției autohtone din fiecare an (50%), urmată de alte sortimente de mieri produse în țară. În Codru cresc aproape 1000 soiuri de plante protejate, adică jumătate din flora, caracteristică pentru Republica Moldova. Pajiștile și lăstărișurile ocupă 45% din suprafață, iar terenurile cultivate ocupă 10%. Marea majoritate a acestor specii de plante, care fac parte din flora melifera a Codrilor, oferă albinelor hrană din abundență, dar și culesuri importante de producție. Totodată, nectarul și mana, odată transformate de albine, diferențiază această miere de cele produse în alte locuri sau teritorii. Astfel, atât apicultorii care se află cu stupinele staționar în zona Codrilor, cât și cei care fac pastoral în această zonă, beneficiază de culesuri de producție de miere polifloră.

Sunt câteva elemente care dau gust și aromă specifică „Mierii din Codrii Moldovei”:

- clima favorabilă și perioada îndelungată pentru culegerea nectarului de către albine;
- flora bogată și diversă.

Fiecare sortiment de miere dezvoltă propriile sale caracteristici fizico-chimice și organoleptice, care sunt definite în caietul de sarcini și corespund diversității florale a regiunii.

IX. NORME SPECIFICE PRIVIND AMBALAREA ȘI ETICHETAREA

După verificarea conformității sale cu caracteristicile descrise în caietul de sarcini, mierea este ambalată și comercializată în vrac sau în borcane de sticlă, plicuri de hârtie, vase de plastic, lemn sau alte materiale transparente. Pentru mierea cristalizată, se permite lichefierea prin încălzirea lentă în bain-marie la temperatura de până la 40°C. După turnarea în ambalaje, se închid ermetic cu capac și se etichetează corespunzător.

Etichetarea produsului se face în conformitate cu prevederile actelor normative care reglementează produsul.

Pe etichetă se va înscrie:

- Denumirea produsului „Miere din Codrii Moldovei” urmat de mențiunea „Indicație Geografică Protejată” sau acronimul „IGP” - care va fi amplasat în câmpul central, vizibil al etichetei;

- Valoarea nutritivă și energetică la 100 g de produs;
- Condiții de păstrare;
- Date despre producător;
- Masa netă;
- Numărul lotului;
- Data ambalării și anul recoltării produsului.

Pentru produsul „Miere din Codrii Moldovei” ambalat în borcane, eticheta va fi alipită și pe capacul borcanului astfel încât deschiderea borcanului se va face numai după ruperea etichetei.

X. REFERINȚE PRIVIND PUBLICAREA CAIETULUI DE SARCINI

<http://www.db.agepi.md/GeogrIndications/Details.aspx?id=3833&cs=11&domain=1>