

# DOCUMENTUL UNIC

## I. INDICAȚIA GEOGRAFICĂ SOLICITATĂ SPRE ÎNREGISTRARE

### PISTIL DE VALEA RĂUTULUI

## II. SOLICITANT

Uniunea de Persoane Juridice "Asociația Micilor Producători și Procesatori de Fructe și Bacifere din zona Centru", MD

Str. 31 August nr. 1/F,

MD-4801, Criuleni, Republica Moldova

## III. PRODUSUL

29 - pistil.

## IV. DESCRIEREA PRODUSULUI

Pistilul de Valea Răutului este un produs alimentar obținut din pulpă de fructe proaspete (fructiere și bacifere), cu sau fără adaos de nuci și semințe procesate.

Pistilul este o masă/pireu/pastă omogenă din pulpă de diverse fructe (fructifere și bacifere), mărunțite, omogenizate, concentrate și deshidratate.

Pistilul este dens la consistență și este servit ca desert după răcire.

### *Caracteristicile organoleptice ale produsului finit "Pistil de Valea Răutului"*

Denumire indici	Condiții de admisibilitate
Aspect exterior	Masă omogenă, uniform pasată sau mărunțită de fructe și/sau pomușoare, fără părți necomestibile, deshidratată. <i>Felii:</i> plăcuțe de formă și mărimi vizual omogene, cu grosimea între 1 și 6 mm. <i>Rulouri:</i> foi cu grosimea între 1 și 6 mm pliate sau în rulouri. Suprafață uscată, netedă sau ușor zbârcită, ondulată. <i>Se admite:</i> prezența semințelor mici din zmeură, fragi (căpșune), mure, coacăză, puțin contopite, ușor separabile. Nu se admite produsul cu semne de putrezire, mucegăire, ars.
Culoare	Caracteristica prezentului sortiment de produs, de la bej până la brun-închis cu diverse nuanțe; omogenă sau cu incluziuni de altă culoare.
Gust și miros	Caracteristic prezentului sortiment de produs, dulce până la dulce-acriu, fără gust și miros străin, fără post gust de caramelizare, impurități minerale organoleptic perceptibile.
Textură	Densă cu elasticitate, mestecabilă.

Proprietățile fizico-chimice, defectele și limitele admisibile față de produsul finit cu IGP "Pistil de Valea Răutului".

Fracția masică de umiditate, max. în %: 30,0

Impurități de origine vegetală, max. în %: 0,04

Corpuri străine: nu se admit

Infestarea și/sau impuritatea cu dăunători: nu se admite

Impurități de origine vegetală - material vegetal inofensiv, specific pentru tipurile concrete de materie primă, care include semințe, tulpini cu lungimea de max. 10 mm, sepale sau bractee cu suprafața de 5 mm<sup>2</sup> și mai mult (exclus semințele mici din zmeură, fragi (căpșune), mure, coacăză).

## V. DESCRIEREA MATERIILOR PRIME

Materia primă a desertului "Pistil de valea Răutului" se obține numai din speciile și soiurile fructifere sâmburoase, sămânțoase și bacifere.

## VI. DESCRIEREA METODELOR SPECIFICE DE PRODUCERE/PRELUCRARE

**Pasta din pulpă.** Pistilul este un produs obținut din pulpă de fructe proaspete (fructifere și bacifere), cu sau fără adaos de nuci și semințe procesate conform elementelor tehnologice stabilite. Fructele mari cu consistență tare preventiv se spală după care se tăie în 2-4 sau 6-8 felii și se curăță de semințe (mere, pere, gutui). Fructele mari cu consistență moale spălate se desfac în două și se scoate sâmburele (caise, zarzăr, piersici, nectarine, prune, corcodușe). Fructele mici cu consistență moale la fel se spală apoi se strivesc pentru aruncarea sâmburelui (cireșe, vișine, porumbele). Fructele de bacifere la necesitate se spală sau dacă sunt culese curate acest proces nu are loc, după care se zdrobesc cu un aparat special (căpșune, zmeură, mure, fragi, coacăze, agrișe, afine, răchițele, scorușe, măceșe). Pistilul poate fi produs și din pulpă de fructe conservată anterior (pastă/piureu congelat sau uscat), apoi amestecat între ele.

Optimizarea procesului de producere a pastei de fructe (piureului) în condițiile moderne poate fi prin mărunțirea materiei prime în cuter, trecerea piureului prin pasatrice sau prin cascadă de pasatrice pentru a înlătura părțile necomestibile din produs.

Pentru producerea pistilului din fructe și bacifere în afara sezonului, piureul sau pasta concentrată poate fi păstrată în stare conservată pe o perioadă de până la 1 an.

Pasta din fructe și pomușoarele pot fi parțial produse din fructe uscate care sunt introduse în amestec conform rețetei.

**Omogenizarea.** Pulpă de fructe proaspătă sau conservată se mestecă insistent până se obține o pastă/piure omogenă. Suplimente alimentare (zahăr, albuș de ou) și conservanți nu se aplică.

În calitate de îndulcitor poate fi utilizată stevia sau mierea conform rețetei.

Materia primă pregătită se toarnă în sitele căptușite cu hârtie de pergament siliconat într-un strat subțire de la 3 până la 15 mm. Tavele utilizate au suprafață din inox sau silicon

alimentar. Tavele se plasează pe cărucioare care se deplasează în cuptor sau în uscătorie.

Omogenizarea în vid la viteză mare asigură uniformitatea piureului mixat și permite coborârea temperaturii de fierbere până la 65-75°C, cea ce garantează păstrarea culorii și a nutrienților fructelor și baciferelor.

**Deshidratarea.** Acest proces are loc în uscătorii specializate cu agent termic diferit - aer sau apă, care sunt încălzite cu gaze naturale, curent electric sau prin arderea lemnului, peleților, brichetelor. Asupra materiei prime supuse deshidratării acționează aerul sau apa încălzită artificial (agentul termici), care are un rol dublu de a aduce căldura necesară vaporizării apei din materia primă supusă deshidratării și de a prelua și scoate din sistem vaporii formați.

**Definitivarea.** Foaia extrasă din cuptor are de la 1 până la 6 mm grosime, culoare caracteristică pulpei de fruct procesată (de la bej până la maro-închis), suprafață uscată, netedă sau ușor deformată, pot apărea carene nesemnificative.

O singură foaie se răsucește în baghetă/rulou cât este caldă sau se stochează una peste alta. Bagheta se taie în porțiuni de diferită lățime și se servește răcită. Foile/feliile se taie în forme geometrice (pătrățele, romburi, dreptunghiuri etc.) și se servesc răcite.

Produsul final este destinat consumului alimentar public imediat sau ulterior (comerț cu amănuntul, întreprinderile de industrie alimentară).

## VII. ARIA GEOGRAFICĂ DELIMITATĂ

Delimitarea ariei geografice a producerii produsului cu IGP "Pistil de Valea Răutului" include 13 raioane: Anenii Noi, Călărași, Criuleni, Dubăsari, Hîncești, Ialoveni, Nisporeni, Orhei, Rezina, Strășeni, Șoldănești, Telenești, Ungheni și mun. Chișinău, care cuprind 373 localități, dintre care 21 orașe și orășele, 352 comune și 416 localități din componența acestora. Suprafață totală a regiunii este de 10.636 kilometri pătrați (echivalentul a 1.063.600 hectare), care constituie 34,9% din suprafața totală a Republicii Moldova.

## VIII. LEGĂTURA CU ARIA GEOGRAFICĂ

Reputația, calitatea și caracteristicile organoleptice și fizico-chimice a produsului "Pistilul de Valea Răutului" se datorează pe vechile tradiții moldovenești de valorificare a fructelor în condiții de casă, practicate de localnicii din satele situate la gura revărsării râului Răut în fluviul Nistru, precum și de condițiile specifice de sol, climă, varietate de fructe și pomușoare utilizate.

Solurile brune și cenușii de pădure și cernoziomurile podzolice și levigate ale ariei zonei de Centru a Republicii Moldova sunt bogate în humus, fertile, bine structurate cu un drenaj relativ bun, profunde, cu apă freatică în profunzime și cu un nivel al pH-ului cuprins între 6.0 și 7.5. Fertilitatea excepțională și abundența de produși organici naturali permit de a obține fructe și pomușoare cu calități gustative și fizico-chimice specifice și gustoase.

Aria zonei de Centru a Republicii Moldova prezintă caracteristici geografice distincte: coline împădurite, câmpii acoperite cu o pătură ierboasă foarte diversă, plantații de pomi fructiferi și pomușoare amplasate pe terenuri cu expoziție sudică și sud-estică, care fiind expuse la lumină și mult soare conferă caracteristici distincte materiei prime: conținut înalt de zaharuri

naturale, pectină și vitamine. Zona de Centru a Republicii Moldova și în special aria Nistrului Medial sunt cele mai potrivite arii pentru creșterea fructelor și pomușoarelor, a căror calitate conferă pistilului caracteristici distincte de dulce, cu arome și gust natural.

Condițiile climatice zonei de Centru a Republicii Moldova sunt din cele mai favorabile pentru formarea fructelor și acumularea de „dulceață naturală” conform parametrilor genetici a soiurilor cultivate. Toate fructele și pomușoarele enumerate pot fi incluse în procesare și nu necesită îndulcitor, fiindcă aceasta se conține în fiecare din ele datorită acțiunii unei sume anuale de temperaturi active de peste 2900°C. Caracteristicile favorabile de climă au un impact semnificativ asupra calității și gustului deosebit al fructelor, iar în final și al produsului finit pireu de fructe și bacifere concentrat și deshidratat.

Gama materiei prime: fructele de livadă (mere, pere, gutuie, prune, corcodușe, caise, zarzăre, piersici, nectarine, vișine, cireșe), de grădină (căpșune, zmeure, mure, coacăze, agrișe), de pădure (fragi, afine, cireșe, mure) și de câmpie (cătină, scorușe, răchitele, măceșe) care se cultivă în biotopurile naturale din aria zonei de Centru a Republicii Moldova, permit de a prepara diferite mixuri-amestecuri de specii de plante fructigene concentrate și deshidratate de pistil.

Influența benefică a tuturor condițiilor de sol, climă și amplasare geografică, permite de a obține materie primă de calitate de fructe și pomușoare cu dulceață naturală a fructelor, care este combinată cu tehnologia strictă de procesare permite obținerea unui produs final cu caracteristicile distincte ca „Pistil de Valea Răutului”.

## IX. NORME SPECIFICE PRIVIND AMBALAREA ȘI ETICHETAREA

Pistilul din fructe bun de consum și vânzare se stochează în următoarele tipuri de ambalaje:

- **mic** (cu masa netă până la 200 g) în hârtie pergament, semi-pergament sau hârtie cerată, sau folie din material polimeric;
- **mare** (cu masa netă de la 0,2 kg până la 1,0 kg) în pungi din folie de polimer și materiale polimerice combinate termosudabile; în pachete și cutii din hârtie sau carton cu o inserție din hârtie ori laminate cu materiale polimerice termosudabile; în pachete din celofan lăcuit; tăvi, palete, containere din polistiren și polipropilenă, și alte ambalaje din materiale termoplastice; cutii metalice sau combinate. Rulourile pot fi ambalate individual în hârtie pergament, semi-pergament sau hârtie cerată, sau folie din material polimeric;
- **industrial** (cu masa netă de la 1,0 kg până la 10,0 kg) în cutii de carton ondulat, căptușite interior cu hârtie pergament, semi-pergament sau hârtie cerată, sau cu saci-inserție din materiale polimerice; saci multistratificați de hârtie laminată cu polietilenă sau polipropilenă.

Producția de pistil în foi (fără învelire preventivă) se stochează în cutii din carton gofrat, iar între foi pentru a preveni lipirea lor se așterne hârtie.

Stocurile de pistil din tăvi și paletele se ambalează în folie termocontractabilă sau extensibilă.

Containerele cu palete de pistil se închid ermetic cu capace, iar pungile și recipientele din materiale termoplastice se etanșează prin termosudare.

Termenul de valabilitate este de 6 luni.

Reguli specifice de etichetare a produsului conține următoarea informație și date:

- Specificarea IGP "Pistil de Valea Răutului", însoțită de simbolul național asociat acesteia;
- Inscricțiia „Fabricat în Moldova”;
- Codul din bare;
- Denumirea întreprinderii producătoare, adresa, telefonul;
- Lista ingredientelor (glucide, proteine, grăsimi și acizi organici la 100 g de produs), în baza analizei fizico-chimice pe lot de produs;
- Masa netă;
- Data fabricării;
- Condițiile de păstrare după cumpărare: temperatura și umiditatea relativă;
- Termenul de valabilitate;
- Valoarea nutritivă și energetică pentru 100 g;
- Informații cu referință la certificarea produsului.

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

<http://www.db.agepi.md/GeogrIndications/Details.aspx?id=3834&cs=12&domain=1>