

DOCUMENTUL UNIC

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

I. INDICAȚIA GEOGRAFICĂ SOLICITATĂ SPRE ÎNREGISTRARE

Zăbriceni

II. SOLICITANT

BIOCAMARA S.R.L., MD

MD- 4646, Zăbriceni, Edineț, Republica Moldova

III. CLASA/PRODUSUL

NCL (10)

30 - plante, fructe uscate și amestecuri din ele pentru infuzii.

IV. DESCRIEREA PRODUSULUI

Plante, fructe uscate și amestecuri din ele pentru infuzii de la Mănăstirea Zăbriceni, în continuare **IGP "ZĂBRICENI"**, este un produs natural, colectat și preparat de călugării mănăstirii manual. Nu conține adaosuri naturale sau alternative.

V. DESCRIEREA MATERIILOR PRIME

- **Aspectul exterior** - compus din flori, frunze, părți de tulpini de plante, mărunțite în fracțiuni cu dimensiunea de pînă la 10 mm (plantele sunt curate fără impurități);
- **Aroma** - miros aromatic caracteristic tipului de materie primă, mirosul este specific, fără emanații străine (ex. de mucegai);
- **Intensitatea culorii** - în dependență de culoarea fiecărei plante în parte, infuzia are o nuanță de galben.

Indicii de calitate și puritate a IGP "ZĂBRICENI"

- Umiditate - max. 12%
- Cenușă totală - max. 10%
- Cenușă insolubilă în HCl 10% - max. 2,5 %
- Fracția masică a particulelor mari (> 10 mm) - max. 10%
- Fracția masică a particulelor mici (< 0,35 mm) - max. 10 %
- Vătămători ai cerealelor și larvele acestora - nu se admit

VI. DESCRIEREA METODELOR SPECIFICE DE PRODUCERE/PRELUCRARE

Procesul de obținere a IGP "ZĂBRICENI", este realizat în mai multe etape conform Instrucțiunii Tehnologice MD 67-40921282-01..2016 și a Standardului de firmă 40921282-01..2016, și anume

- în anumite perioade ale anului, specifice fiecărei plante în parte, materia vegetală este recoltată în cantități necesare pentru a fabrica o serie de produse;
- după care este transportată (în coșuri speciale din lozie) în încăperea de producere, aici plantele se supun unei examinări exterioare. Se înlătură impuritățile produsului vegetal de alte plante și de alte impurități ale aceleiași plante, minerale și organice. Sunt spălate și verificate la lipsa dăunătorilor și

corpurilor străine;

- etapa următoare constă în transportarea produsului vegetal în camera de uscare. Aceasta este o încăpere special amenajată, ferită de razele directe ale soarelui, dotată cu stelaje din lemn cu rafturi suprapuse și prevăzute cu plase, pe care sunt așezate plantele spre uscare. Temperatura de uscare, ajunge la 39-41°C, este menținută cu ajutorul unui sistem de încălzire. Aici plantele sunt repartizate uniform pe stelaje. Sistematic acestea sunt amestecate. Durata uscării variază de la plantă la plantă, în dependență de grosimea tulpinii. În sală se menține o temperatură și umiditate optimă care se verifică regulat;
- ulterior, după uscarea completă, produsul este transportat în sala de fragmentare, unde plantele sunt mărunțite cu ajutorul unui aparat electric de tăiere a plantelor. Mașina pentru fragmentare se calibrează în așa mod ca fracția produsului fabricat să fie încadrată în limitele 8 mm - 12 mm. Se efectuează controlul calității, verificând gradul de fragmentare a produsului obținut;
- plantele tăiate sunt trecute prin site, cernerea se efectuează în două etape: la una din ele utilizând sita cu diametrul ochiurilor de 10 mm, după care produsul neconform se trece la fragmentarea repetată, și a doua etapă - cernerea prin sită cu diametrul de 2 mm, fracția cernută se înlătură fiind necorespunzătoare. Pentru ambalarea ceaiului în pliculețe, produsul este mărunțit cu fracția de 1-2 mm. Apoi produsul este cântărit și datele sunt înregistrate. Materia primă este stocată în pachete de hârtie cu capacitatea de 10 kg, aplicându-se o etichetă cu denumirea plantei și data colectării. Acestea sunt păstrate într-un depozit special amenajat conform cerințelor în vigoare (temperatură, umiditate, lumină, sistem de aerisire);
- urmează apoi amestecul plantelor, tipurile de ceai sunt pregătite dintr-un amestec din diferite plante, care sunt compatibile în compoziție, respectându-se proporțiile, astfel încât produsul final să posede aromă, gust și să fie benefic pentru oameni. Amestecul se face cu ajutorul malaxorului;
- produsul uscat final, după amestecul sus-menționat, se ambalează în pachete de 100g și pliculețe de 1,5 și 2g. Acestea din urmă sunt puse în cutii, și ermetizate cu peliculă. Atât pe pachete cât și pe cutii sunt aplicate etichetele cu toată informația utilă;
- pachetele și cutiile fabricate, se depozitează în camera pentru materia finită pe stelaje.

VII. ARIA GEOGRAFICA DELIMITATĂ

Aria geografică unde se produce ceaiul **IGP "ZĂBRICENI"** este localitatea Zăbriceni, în cadrul Mănăstirii „Nașterea Domnului” (48°5'9"N, 27°13'23"E). Aici au loc toate etapele de producere a ceaiului, cu excepția cultivării și colectării plantelor. Materia primă se colectează în mare parte de pe terenurile proprii ale Mănăstirii din cadrul localităților Zăbriceni și Brînzeni, raionul Edineț, cât și din cadrul „Rezervației peisagistice Zăbriceni”.

VIII. LEGĂTURA CU ARIA GEOGRAFICĂ

Calitatea, reputația și caracteristicile organoleptice distinctive ale produselor **IGP "ZĂBRICENI"**, se datorează în mod esențial mediului geografic cu factorii săi naturali.

Un aspect important servește și faptul că toată activitatea de cultivare și producere a ceaiurilor din plante este făcută exclusiv de către călugării Mănăstirii și îndeletnicirea manuală a acestora este bine îmbinată cu rugăciunea, lucru care personalizează și individualizează produsul de altele.

IX. NORME SPECIFICE PRIVIND AMBALAREA ȘI ETICHETAREA

Produsul este ambalat în două tipuri de ambalaje:

- pachet de hârtie a câte 100 grame fiecare;
- cutii de hârtie cu câte 25 pliculețe a câte 1,5 și 2 grame fiecare.

Pachetele de hârtie (100 g)

- verde ("Zăbriceni");
- portocaliu ("Bioceai");
- violet ("Ivanceai");
- teal ("Busuioc moldovenesc");
- galben ("Pojarniță", "Gălbenele", "Măceș").

Caracteristicile ambalajului:

Pachetul are o fereastră din peliculă transparentă, prin care se poate vedea conținutul, ambalajul este prins cu o bandă din plastic albă.

Cutiile de hârtie (50 și 37,5 g)

Sunt de culoare cafenie și conțin 25 pliculețe fiecare, a câte 2 grame pentru "Zăbriceni", "Bioceai", "Busuioc moldovenesc", "Pojarniță", "Gălbenele", "Mușețel", "Levăntică" și 1,5 grame pentru "Ivanceai". Cutiile sunt ermetizate cu peliculă.

În etichetarea **IGP ZĂBRICENI**, conform HG nr 996 din 2003.08.20 cu privire la "aprobarea Normelor privind etichetarea produselor alimentare și Normelor privind etichetarea produselor chimice de menaj" se folosesc următoarele indicații:

- IG Zăbriceni;
- Mențiunea Indicație Geografică Protejată însoțită de simbolul național asociat acesteia;
- Inscricțiunea "Fabricat în Moldova";
- Denumirea și coordonatele producătorului;
- Denumirea produsului;
- Data producerii;
- Masa netă (gr.);
- Numărul lotului;
- Lista ingredientelor;
- Termenul de valabilitate;
- Informații cu privire la certificare;
- Logoul "Fabricat în Moldova produs ecologic";
- Logoul organismului de certificare "Certificat Eco".

X. REFERINȚE PRIVIND PUBLICAREA CAIETULUI DE SARCINI