

Anexă
la Ordinul nr. 286 din 14.12.18
Cu privire la omologarea caietului de sarcini
pentru indicație geografică protejată "PISTIL DE
VALEA RĂUTULUI"

ADOPTAT

la Adunarea Generală a Uniunii de
Persoane Juridice „Asociația Micilor
Producători și Procesatori de Fructe
și Bacifere din zona Centru”,
procesul verbal nr.1 din 31.07.2018

APROBAT

Ministru al Agriculturii,
Dezvoltării Regionale și Mediului
Nicolae CIUBUC



CAIET DE SARCINI

pentru

Indicația Geografică Protejată (IGP)

“PISTIL DE VALEA RĂUTULUI”



PREȘEDINTELE

Uniunii de Persoane Juridice

**„Asociația Micilor Producători și Procesatori
de Fructe și Bacifere din zona Centru”**



Ludmila Castraveț

CUPRINS

	CAPITOLUL I	
1.1.	Denumirea solicitantului	2
1.2.	Denumirea solicitată spre înregistrare	2
1.3.	Denumirea produsului și clasificarea acestuia	2
1.4.	Descrierea produsului și a materiei prime	2
1.4.1.	Proprietățile biochimice a materiei prime neprocesate	4
1.4.2.	Tehnologia de cultivare a fructelor în perioada de vegetație	6
1.4.3.	Tehnologia de recoltare a fructelor	8
1.5.	Delimitarea și particularitățile ariei geografice	9
1.6.	Elemente care atestă proveniența produsului din aria geografică delimitată	10
1.7.	Descrierea metodelor de obținere a produsului final	12
1.7.1.	Cerințele tehnice de calitate față de produsul finit „Pistil de Valea Răutului”	13
1.8.	Elemente care justifică legătura dintre calitatea sau caracteristicile produsului și originea sa geografică	15
1.9.	Reguli specifice de etichetare a produsului	16
	CAPITOLUL II	
2.1	Obligațiile declarative și de ținere a registrelor	16
	CAPITOLUL III	
3.1	Examinarea calitativă a IGP „Pistil de Valea Răutului”	17
	CAPITOLUL IV	
4.1	Denumirea și adresele autorităților competente sau ale organismelor abilitate să certifice respectarea prevederilor caietului de sarcini, precum și precizarea misiunii lor	18
4.2	Informații cu privire la declasarea produsului	18
	Anexa 1. Harta ariei geografice delimitate a IGP „Pistil de Valea Răutului”	20

CAPITOLUL I

1.1. Denumirea solicitantului

Uniunea de Persoane Juridice „Asociația Micilor Producători și Procesatori de Fructe și Bacifere din zona Centru”

Adresa: or. Criuleni, str.31 August 1/F, MD-4801, Republica Moldova

Sediul: or. Criuleni, str.31 August 1/F, MD-4801, Republica Moldova

Telefon: GSM: 069126827; GSM. 079610400

E-mail: ludmila.castravet@gmail.com

Codul țării conform normei ST.3 OMPI – MD

1.2. Denumirea solicitată spre înregistrare

Indicație Geografică Protejată “PISTIL DE VALEA RĂUTULUI”

1.3. Denumirea produsului, clasificarea și tipul acestuia

“PISTIL DE VALEA RĂUTULUI”

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

1.4. Descrierea produsului și a materiilor prime

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.

La fabricarea desertului Pistil de valea Răutului sunt utilizate numai fructele și baciferele din aria geografică delimitată în pct 5.

Materia primă a desertului Pistil de valea Răutului se obține numai din speciile și soiurile următoare :

➤ **Fructifere**

○ **Sâmburoase:**

- **piersice** (*Persica vulgaris*) – fructe obținute prin cultivarea în condiții de casă și industrială a mai multor soiuri timpurii (Favorita Morettini, Iulschii, Collins, Socinîi, Flamingo, Jerseyland), mijlocii (Golden Jubilee, Redhaven, Moldavschii jeltii, Voliant, Veteran, Uspeh, Lebedev, Codru, Moldova) și târzii (Moldavschii pozdnii, Gălbenica), precum și alte soiuri cultivate în această arie.

- **nectarine** (*Betoch var. persica*) – fructe obținute prin cultivarea în condiții de casă și industrială a două soiuri ca Stark sunglo și Nectarin Kievskii 51612, precum și alte soiuri cultivate în această arie.

- **caise și zarzăre** (*Prunus armeniaca*) – fructe obținute prin cultivarea în condiții de casă și industrială a mai multor soiuri timpurii (Bucuria, Chișiniovschii ranii),

mijlocii (Crasnoșciocșii, Moldavsșcii olimpieț, Nadejda, Detsșcii) și târșii (Costiujensșcii, Raduga), precum și alte soiuri cultivate în această arie.

- **cireșe** (*Cerasus avium*) – fructe obținute prin cultivarea în condiții de casă și industrială a mai multor soiuri timpurii (Precoce de la Marche, Chișiniovsșcaia, Valerii Cikalov, Daghestanka, Caștanca, Iunsșcaia ranniaia, Jabule, Trușensșkaia 2, Livădeanca) și târșii (Poleanka, Taina, Hebros, Record, Recordnaia), precum și alte soiuri cultivate în această arie.

- **vișine** (*Cerasus vulgaris*) – fructe obținute prin cultivarea în condiții de casă și industrială a mai multor soiuri timpurii (Ranniaia 2, Șpanca ranniaia, Erdi Botermo), mijlocii (Podbelski, Oblacinsșkaia) și târșii (Crișana, Uefehirtoi), precum și alte soiuri cultivate în această arie.

- **prune** (*Prunus domestica*) – fructe obținute prin cultivarea în condiții de casă și industrială a mai multor soiuri timpurii (Piersicovaia, Chișiniovsșcaia ranniaia, Kabardinsșkaia, Vengherka Donețkaia ranniaia, Tuleu gras, Sopernița, Vinete jubiliare, Vinete mășcate dulci) și târșii (Stanley, Vinete de Italia, Anna Șpoth, Pamiati Kostinoi, Vinete de Moldova, Udlinionaia, Prezident), precum și alte soiuri cultivate în această arie.

- **corcodușe** (*Prunus cerasifera*) – fructe obținute prin cultivarea în condiții de casă a acestor plante.

- **porumbele** (*Prunus spinosa*) – fructe obținute prin recoltarea lor de pe plantele cu creștere spontană în diverse biotopuri din vecinătatea satelor Jăvreni și Ustia.

○ **Sămânțoase**

- **mere** (*Malus domestica*) – fructe obținute prin cultivarea în condiții de casă și industrială a mai multor soiuri de vară (Papirovsșca, Melba, August), de toamnă (Prima, Spartan, Alkmene, Toamna, Codrene, Focușor) și iarnă (Jonathan, Golden Delicious, Goldspur, Wagner premiat, Renet Simirenco, Mantuaner, Bujor, Noroc, Empire, Speranța, Jonathan, Red Jonathan, Wagner, Candil Sinap, Mantuaner, Campion, Super Chief, Noroc, Aurel, Renet Simirenko, Gala, Idared, Melrose, Speranța, Gala, Mantuaner, Renet Simirenko, Rewena, Remo, Coreal, Coredova, Coredar, Coremodet, Corealor, Coredova, Corejuno), precum și alte soiuri cultivate în această arie.

- **pere** (*Pyrus communis*) – fructe obținute prin cultivarea în condiții de casă și industrială a mai multor soiuri de vară (Untoasa Giffard, Zorica, Favorita lui Clapp, Williams), toamnă (Starkrimson, Untoasa Bosc, Socrovișce, Vîstavocnaia) și iarnă (Untoasa Hardenpont, Contesa de Paris, Otecestvenaia, Moldovanca, Noiabrsșcaia), precum și alte soiuri cultivate în această arie.

- **gutuie** (*Cydonia oblonga*) – fructe obținute prin cultivarea în condiții de casă și industrială a mai multor soiuri moldovenești ca Auriu, Turunciusșcaia, Iujanca, Iantarnaia Moldovii, Zarea, Cometa și Urosoc, precum și alte soiuri cultivate în această arie.

➤ **Bacifere**

- **căpșune** (*Fragaria ananassa*) – fructe obținute prin cultivarea în condiții de casă și industrială a mai multor soiuri vechi și noi ca Red Gauntlet, Gorella, Senga-Sengana, Melitopolskasia, Festivalinaia, Talisman, Marmolada, Honey, Tristar,

Corona, Elsanta, Alba, Honey, Clery, Gigantela, Arosa, Capry, Polka, Victoria, Simfonia, Koroleva Elizaveta II, Elsinore, Elvira, Dulce Ana, Sharlotte, Albion, precum și alte soiuri cultivate în această arie.

- **zmeură** (*Rubus idaeus*) – fructe obținute prin cultivarea în condiții de casă și industrială a soiurilor Skromnița, The Latham, Barnaulskaia, Rubin Bulgăresc, Slava Cuzmina, Polana, Crepîș, Automne Bliss, Pathfinder, Delbard Magnific, precum și alte soiuri cultivate în această arie.

- **mure** (*Rubus fruticosus*) – fructe obținute prin recoltarea lor de pe plantele cu creștere spontană în diverse biotopuri din vecinătatea satului Jăvreni și Ustia și prin cultivarea în condiții de casă și industrială a soiurilor Thornfree, Arapahu, Triple Crown, precum și alte soiuri cultivate în această arie.

- **fragi** (*Fragaria moschata*) – fructe obținute prin recoltarea lor de pe plantele cu creștere spontană în diverse biotopuri din vecinătatea satului Jăvreni și Ustia, precum și alte soiuri cultivate în această arie.

- **coacăze negre** (*Ribes nigrum*) – fructe obținute prin cultivarea în condiții de casă și industrială a soiurilor Ranniaia desertnaia, Golubka, Altaiskaia desertnaia, Detskospeliskaia, Minai Smîriov, Belorusskaia sladkaia, Titania, Kentavr, Ben Alder, Dubrovscaia, Zagadca, Ciornoglazaia, Crasnodarscaia, precum și alte soiuri cultivate în această arie.

- **coacăze roșii** (*Ribes rubrum*) – fructe obținute prin cultivarea în condiții de casă și industrială a soiurilor Roșu timpuriu și Productivul Fay, precum și alte soiuri cultivate în această arie.

- **agrișe** (*Ribes grossularia*) – fructe obținute prin cultivarea în condiții de casă și industrială a soiurilor Coloboc, Smena, Donețchii crupnoplodnii, Donețchii pervenet, Rozovâi, Ruschii, Captivator, precum și alte soiuri cultivate în această arie.

- **scorușe negre** (*Aronia melanocarpa*) – fructe obținute prin în condiții de casă și industrială a soiurilor Aronia nero Cl 196 și Alecsandrina (B), precum și alte soiuri cultivate în această arie.

- **afine negre** (*Vaccinium myrtillus*) și **vinete** (*V. uliginosum*); **răchițele** (*Vaccinium macrocarpon*); **scorușe americane** (*Sorbus torminalis*) și **măceșe** (*Rosa canina*) – fructe obținute prin recoltarea de pe plantele cu creștere spontană în diverse biotopuri din aria zonei Centru a Republicii Moldova, precum și alte soiuri cultivate în această arie.

1.4.1. Proprietățile biochimice ale materiei prime neprocesate

➤ **Fructifere**

○ **Sâmburoase:**

- **piersicele** (*Persica vulgaris*) și **nectarinele** (*Betoch var. persica*) conțin acizi organici malic, chininic, citric, tartric. Săruri minerale de potasiu, fier, fosfor, mangan, cupru, zinc, seleniu și magneziu. Vitaminele A, C, grupa B, E, K, PP, caroten. Pectine și uleiuri esențiale.

- **caisele** și **zarzărele** (*Prunus armeniaca*) conțin vitamine, minerale și substanțe nutritive în special potasiul, fosforul, calciul, riboflavina, fierul, vitamina A,

magneziul, zincul, betacarotenul și vitamina C, precum și seleniu, mangan, tiamină, cupru, vitamina B6, acid pantotenic și colină.

- **cireșele** (*Cerasus avium*) și **vișinele** (*C.vulgaris*) conțin antocianine (antiinflamator și antioxidant), melatonina (somn liniștit), acid hidroxicinamic (protecția mucoasei din stomac împotriva bacteriilor și microbilor care provoacă gastroenterita), peste 70% apă, restul compoziției – vitaminele A, B (B1, B2, B6), C, alte minerale, ca potasiu, calciu, fosfor, acid pantotenic și fier, magneziu, puține calorii, 63 kcal/100 gr cele dulci și cca. 50 kcal/100 gr cele amare.

- **prunele** (*Prunus domestica*), **corcodușele** (*P.cerasifera*) și **porumbelele** (*P.spinosa*) conțin vitaminele A, B1, B2, C și P și alte elemente ca potasiu, fosfor (conținutul este mai mare decât la mere și pere), calciu, magneziu, fier; conținutul de zahăr la prune este între 9 și 17% (fructoză, glucoză și zaharoză), inclusiv, acizi organici (malici și citrici, oxalici și salicilic), pectină, tanin, substanțe azotate.

○ Sămânțoase

- **merele** (*Malus domestica*) conțin nivel scăzut de calorii (50 calorii / 100 gr fructe proaspete); fibre alimentare (pectina) care împiedică absorbția de colesterol rău (LDL) și la protejarea mucoasei colonului de la expunerea la substanțe toxice; cantități semnificative de vitamina C (antioxidanți fitonutrienți flavonoide și polifenoli naturali) și beta-caroten; acid tartric (împotriva efectelor nocive ale radicalilor liberi); vitamine din complexul B (riboflavina, tiamina, piridoxina, B-6); cantități mici de minerale ca potasiu, fosfor, calciu.

- **perele** (*Pyrus communis*) conțin fitonutrienți, flavonoizi antiinflamatori și polifenoli, fibre, pectine; cca 12% din doza zilnică recomandată de vitamina C; carotenoizi, flavonoizi, antocianine în coajă; 100 gr pere conține 84% apă, sau 57 kcal; proteină, lipide, carbohidrați, fibre, zaharuri, calciu, magneziu, fosfor, potasiu, vitamina C, acid folic, vitamina A, E, J, K; acizi hidroxibenzoici (clorogenic, gentisic, siringic, vanilic, hidroxicinamici, fumaric, ferulic, 5-cafeoilquinoic), hidroxiquinone (arbutină), flavanoli (catehine, epicatehine), flavonoli (izoharmnetine, quercetină, kaempferol), antocianine, carotenoizi (beta-caroten, luteină, zeaxatină).

- **gutuietele** (*Cydonia oblonga*) conțin săruri de fier, potasiu și magneziu; bioactive - taninul pectinele (mucoasa digestivă sănătoasă), vitaminele A, B, C și PP.

➤ Bacifere

- **căpșunele** (*Fragaria ananassa*) și **fragii** (*F.moschata*) conțin calorii puține (32 kcal / 100 gr), bogate în fito-nutrienți, minerale (potasiu, mangan, cupru, fier, fluor) și vitamine (complexul B – B6 niacina, riboflavina, acid pantotenic și acid folic și C - antioxidant natural) care sunt esențiale pentru o sănătate optimă; flavonoizi fenolici (antociani și acid elagic); valoare ORAC (capacitatea de absorbție a radicalilor de oxigen, adică puterea antioxidantă) de aproximativ 3577 μmol TE la 100 de grame.

- **zmeurele** (*Rubus idaeus*) și **murele** (*R.fruticosus*) conțin vitamina A (4% din DZR), vitamina C (50% din DZR), fier și calciu (2% din DZR), magneziu, cupru,

calciu; scade nivelului colesterolului; o porție de zmeura (125 gr) are 60 calorii, 1 gr de grăsimi, 14 gr de carbohidrați, 9 gr de fibre, 6 gr de zaharuri, 1 gr de proteine.

- **coacăzele negre** (*Ribes nigrum*) și **roșii** (*Ribes rubrum*) conțin cantitate mare de vitamina C (de 3 până la 4 ori mai mare decât la portocale), de antioxidanți (de 2 ori mai mare decât la afine), plus dublul cantității de potasiu; vitaminele A, B1, B2, B6, PP, microelemente precum calciu, fosfor, fier, brom, zinc, antociani, taninuri, flavonoizi, betacaroten, pectină, acizi organici și uleiuri volatile.

- **agrișe** (*Ribes grossularia*) conțin vitamina A, B, P, C (mai mult decât portocala), acid pantotenic, săruri minerale (iod, fier, calciu, pectine, fosfor, potasiu) și doar 70 de calorii / 150 gr.

- **afinele negre** (*Vaccinium myrtillus*) și **răchițelele** (*V. macrocarpon*) conțin vitaminele A, E, F, PP și B (B1 și B2) și sunt mult mai ușor de asimilat, deoarece sunt în formulă naturală; substanțe antibacteriene și antiseptic, un echivalent vegetal al insulinei; sărurile de calciu, potasiu, sodiu, magneziu, proteinele transformă acest semiarbust într-un medicament natural pentru sănătatea umană.

- **scoruse americane** (*Sorbus torminalis*) și **scoruse negre** sau aronia (*Aronia melanocarpa*) conțin antioxidanți, vitaminele K, A, E și B9; 35% din doza zilnică recomandată de vitamina C; vitamina P (fixează vitamina C); vitamina B6 este indispensabilă la formarea anticorpilor și a globulelor roșii, stimulează absorbția grăsimilor și proteinelor, favorizează procesul de producere a acizilor nucleici cu rol de întârziere a îmbătrânirii.

- **măceșele** (*Rosa canina*) conțin cantități mari de vitamine și de minerale, în special vitamina C (50 ori mai multă decât în lămâi și portocale); fier, fosfor, crom, potasiu, magneziu, caroten, riboflavină, rutină și mangan; antioxidanți (flavonoide și pectine, taninuri, diverși acizi organici).

1.4.2. Tehnologia de cultivare a fructelor în perioada de vegetație

➤ **Fructifere**

- speciile de pomi fructiferi **sâmburoase** (piersicile, nectarinele, caisele și zarzărele, cireșele, vișinele, prunele, corcodușele, porumbelele) și **sămânțoasele** (merele, perele și gutuiile) se întrețin în perioada de vegetație prin respectarea elementelor tehnologice obligatorii:

(1) tăierea pe uscat în termeni optimi în perioada repausului vegetativ (toamna până la căderea înghețurilor de iarnă și primăvara până la dez mugurire) și după toate recomandările:

(i) pomii tineri pentru formarea corectă a coroanei;

(ii) pomii bătrâni pentru eliminarea ramurilor traumatate, înghețate și uscate, altfel se pot distruge pomii sau reduce cantitatea de recoltă;

(2) săparea în raza coroanei și fertilizarea solului sub pom (organică bine fermentată pentru a evita arsurile și alte consecințe negative la rădăcina pomului);

(3) protecția pomului de diverși dăunători (tulpină, ramuri și fructe) și boli (tulpină, ramuri, aparat foliar);

(4) la necesitate (anii secetoși) asigurarea irigațiilor suficiente pentru menținerea pomului și formarea completă a recoltei; cantitatea de precipitații joacă un rol important pentru creșterea normală și fructificarea pomilor este necesar să se determine nivelul de umiditate a solului (până la 40 cm – bulgărele întreg și palma curată) și să se creeze un program de udare pentru pomi;

(5) igiena fitosanitară: eliminarea crengilor tăiate, frunzelor și fructelor căzute, inclusiv a fructelor mumificate din pom; prin aceste lucrări se micșorează semnificativ rezerva biologică a agenților patogeni și dăunători din hibernare;

(6) tratarea rănilor: după tăierile de rigoare se recomandă ungerea rănilor cu produse recomandate în acest scop.

➤ **Bacifere**

- **căpșunele** (*Fragaria ananassa*) și **fragii** (*F.moschata*) se cultivă din materialul săditor autohton; se respectă schema de plantare: 70 x 80 cm până la 120 cm între benzile formate din cele 2 rânduri; densitatea plantației conform indicațiilor 50.000-59.000 mii plante / ha; goluri există atât cât sunt admise de proiect și landșaft (sub 1%).

Tehnologia de cultivare este următoarea: irigarea solului (nu este restricționată, dar nici în exces aplicată, norma de irigare – la necesitate conform cerințelor climatice, dar la general este permanentă prin micro reglare a debitului de apă); întreținerea plantelor – primăvara se execută prașe și mușuroirea, fără a acoperi mugurele terminal; combaterea bolilor și dăunătorilor nu are loc din cauza: (i) întreținerii culturii de căpșun conform cerințelor tehnologice și (ii) plantația este tânără, de numai 2 ani și acumularea de agenți patogeni care să provoace boli este sub pragul economic de dăunare (PED); mulcirea sub fructe înainte de coacere; suprimarea stolonilor după recoltare; extragerea plantelor bolnave și îmbătrânite.

- **zmeura** (*Rubus idaeus*) și **murele** (*R.fruticosus*) se cultivă prin respectarea cerințelor de înființare: material săditor autohton; schema de plantare (2,5 x 0,5 m); goluri există atât cât se admise de proiect și landșaft (sub 1%). Tehnologia de cultivare: ogor negru primii doi de la plantare; scurtarea tulpinilor care au fructificat în toamnă; rărirea tulpinilor anuale și scurtarea vârfului la tulpinile anuale lungi, necesare pentru rodire, se rețin tulpinile de peste 1 m lungime, cele mai scurte dând producții mici; irigarea solului intensă, fiindcă este o plantă cu pretenții speciale la umiditate; afânarea și executarea prașelor repetată a solului care a fost călcată de muncitori care recoltează repetat; extragerea plantelor bolnave și îmbătrânite; combaterea chimică a bolilor și dăunătorilor nu are loc, fiindcă se pretinde la cultură ecologică.

- **coacăzele negre** (*Ribes nigrum*) și **roșii** (*R.rubrum*) se cultivă din plantarea materialului săditor autohton; schema de plantare fiind aleasă în funcție de teren de la 1,8-2,0 m / 1,5 m; golurile există în limita celor admise de proiect și landșaft (sub 1%). Tehnologia de cultivare a coacăzului negru/roșu: prelucrarea solului (ogor negru prin erbicidare și irigarea); întreținerea plantelor (tăieri de formare și menținere a plantei în formă de tufă; tăieri de igienă (uscătura, ruptura, cu simptome de boală) se aplică pe parcursul perioadei de vegetație; combaterea buruienilor – buruienile se combat prin

erbicidare și întreținerea / cosirea păturii ierboase dintre rânduri; combaterea bolilor și dăunătorilor – în funcție de specia dăunător și boală din fiecare an care apare și conform recomandărilor din literatură;

- **agrișe** (*Ribes grossularia*): prelucrarea solului (ogor negru prin erbicidare; irigarea – nu este aplicată); întreținerea plantelor; tăieri de igienă (uscătura, ruptura, cu simptome de boală) se aplică pe parcursul perioadei de vegetație; combaterea buruienilor – buruienile se combat prin întreținerea / cosirea păturii ierboase dintre rânduri; cele dintre plante se prășesc manual. Fructele de agriș corespund cerințelor fiindcă: materialul săditor este autohton, schema de plantare se respectă 2,5-3,0 m, iar pe rând între 1,2-1,5 m; goluri în plantație atât cât sunt admise conform proiectului și landşaftului (sub 1%).

- **scoruşe negre** sau aronia (*Aronia melanocarpa*), **afinele vinete** (*Vaccinium uliginosum*), **răchițelele** (*V. macrocarpon*), **scoruşe americane** (*Sorbus torminalis*) și **măceșele** (*Rosa canina*) nu se cultivă după tehnologii speciale, fiindcă habitează spontan în diverse biotopuri.

1.4.3. Tehnologia de recoltare a fructelor

➤ **Fructifere**

- **sâmburoase** (caisele, cireșele, vișinele, prunele, corcodușele) și **sămânțoasele de vară** (merele și perele) se recoltează la maturarea deplină (forma, mărimea, culoarea pielii, pulpei și a semințelor, aroma și gustul, consistența, suculența, desprinderea din pom) ori cu câteva zile înainte, fiindcă la aceste fructe îmbunătățirea calității lor nu mai are loc.
- fructele **sâmburoase** (piersicile, nectarinele, caisele, zarzărele, porumbelele) și **sămânțoasele de iarnă** (merele, perele, gutuiile) se recoltează înainte de maturitatea de consum, fiindcă are loc postmaturizarea fructelor.
- **recoltarea**: are loc prin cules manual sau mecanizat, obligatoriu pe timp uscat; se culeg fără păstrarea codițelor (cireșe, vișine, caise, prune, gutuiile), celelalte cu codiță (merele și perele), fiindcă acestea vor fi înlăturare la procesare; aranjarea ușoară în vasele de cules pentru a evita traumarea fructelor; recoltarea eşalonată pentru piersici, caise, unele cireșe, prune, mere și pere; se evită murdărirea fructelor; recoltarea are loc în diverse vase (coșuri, găleți, saci, containere) și utilaje (scări, platforme); sortarea are loc manual și vizuală după calitatea exterioară și mărime; ambalarea are loc după sortare și imediat transportarea lor la depozit sau procesare directă după spălare; înainte de procesare toate fructele se spală insistent.

➤ **Bacifere**

- **căpșunele** (*Fragaria ananassa*) și **fragii** (*F. moschata*) se recoltează manual în perioada de vară (august) până în toamnă (septembrie) la interval de 2-3 zile, obligatoriu fără peduncul (codiță). Condiția principală este ca fructele să fie maturizate și să se poată desprinde ușor de plantă. Vase pentru recoltare – căldări din plastic cu volum de 3 kg. Căpșunele recoltate se răcesc natural, obișnuit 12 ore (de azi până mâine) în incinte răcoroase, întunecoase și bine aerisite. Sortarea are loc instantaneu în

timpul recoltării, astfel fructele din plantație ajung la procesare fără impurități, adică curate.

- **zmeura** (*Rubus idaeus*) și **murele** (*R.fruticosus*) se recoltează manual în perioada de vară (august) până în toamnă (septembrie) la interval de 2-3 zile, obligatoriu fără codiță. Condiția principală este ca fructele să fie maturizate și să se poată desprinde ușor de plantă și codiță. Vase pentru recoltare – căldări din plastic cu volum de 3 kg. Fructele recoltate se răcesc natural, cca 12 ore (de azi până mâine) în incinte răcoroase, întunecoase și bine aerisite. Sortarea are loc instantaneu în timpul recoltării, astfel fructele din plantație ajung la procesare fără impurități, adică curate.
- **coacăzele negre** (*Ribes nigrum*) și **roșii** (*R.rubrum*) se recoltează de pe ciorchine manual în perioada de vară, la sfârșitul lunii iulie. Condiția principală este ca fructele să fie maturizate, adică coapte și să se desprindă ușor de pețiol (codiță). Ca vase pentru recoltare se folosesc căldări din plastic cu volum de 3 kg. Coacăzele recoltate se expun unei perioade de răcire naturală, obișnuit 12 ore (de azi până mâine) în incinte răcoroase, întunecoase și bine aerisite. Sortarea are loc instantaneu în timpul recoltării, astfel fructele din plantație ajung la procesare fără impurități, adică curate.
- **agrișe** (*Ribes grossularia*) se recoltează de pe ciorchine manual de la sfârșitul lunii mai până la terminarea maturizării. Condiția principală este ca fructele să fie maturizate, adică moi, culoare verde-galbenă, gustul și aroma specifice și să se desprindă ușor de pe pețiol (codiță). Ca vase pentru recoltare se folosesc căldări din plastic cu volum de 3 kg. Agrișele se expun unei perioade de răcire naturală, obișnuit 12 ore (de azi până mâine) în incinte răcoroase, întunecoase și bine aerisite. Sortarea are loc instantaneu în timpul recoltării, astfel fructele din plantație ajung la procesare fără impurități, adică curate.
- **scorușele negre** sau **aronia** (*Aronia melanocarpa*) se recoltează manual la maturitate și se păstrează în loc rece (nu mai mult de 5°C) și ferit de razele directe ale luminii. La o t°C de 15-20°C și umiditate 80%, fructele se pot păstra timp de două săptămâni.
- **afinele negre** (*Vaccinium myrtillus*) și **răchițelele** (*V.macrocarpon*), **scorușele americane** (*Sorbus torminalis*) și **măceșele** (*Rosa canina*) se recoltează manual în perioada de vară (august) până în toamnă (septembrie). Condiția principală este ca fructele să fie maturizate, adică coapte și astfel se desprind ușor de pe pețiol. Ca vase pentru recoltare se folosesc căldări din plastic cu volum de 3 kg. Fructele adunate se expun unei perioade de răcire naturală, obișnuit 12 ore (de azi până mâine) în incinte răcoroase, întunecoase și bine aerisite. Sortarea are loc instantaneu în timpul recoltării, astfel ajung la procesare fără impurități, adică curate.

1.5. Delimitarea și particularitățile ariei geografice

Delimitarea ariei geografică 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 orașele, 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.

Regiunea Centru a Republicii Moldova este situată în partea de sud-est a Europei, învecinându-se cu România la vest și cu Regiunea Transnistria la est și, totodată, fiind învecinată cu Regiunea Nord (raioanele Fălești, Sîngerei și Florești) la nord, și cu Regiunea Sud (Leova, Cimișlia, Căușeni) la sud.

Relieful Regiunii Centru este reprezentat de podișul Moldovei centrale, o mare parte fiind acoperită de Codrii Moldovei. Este regiunea cea mai ridicată, cu altitudinea maximă de 429,5 m (dealul Bălănești, raionul Nisporeni) și puternic fragmentată de văi și vâlcele. În comparație cu alte regiuni, Regiunea Centru este atractivă prin fondul forestier bogat, care poate fi utilizat ca resursă în dezvoltare a turismului și meșteșugurilor.

Raionul agroclimateric de Centru se caracterizează prin insuficiență de umezeală (îndeosebi în perioada de primăvara – vară), cu o perioadă de vegetație activă de 180 – 185 zile) și cu o perioadă a duratei fără înghețuri similară. Suma temperaturilor active $S t^0 > 10^0 C = 2900 - 3200^0 C$, iar Coeficientul hidrotermic $K = 0,6 - 0,8$. Valoarea medii anuale ale precipitațiilor $P = 500 - 550$ mm (dar distribuite neuniform).

Vegetația este reprezentată de formațiuni de înveliș ierbos antropic modificat, dar destul de bogat în diverse specii tipice pentru comunitățile de stepă. Solul – predomină solurile brune și cenușii de pădure (40%), cernoziomurile podzolice și levigate (peste 30%). Pe aceste soluri se obțin producții calitative de fructe și pomușoare cu conținut înalt de zaharuri naturale, pectină și vitamine.

Rețeaua hidrologică a regiunii cuprinde râul Nistru (cel mai mare debit de apă din regiune), care o învecinează cu Regiunea Transnistria la est, și râul Prut, care o învecinează cu România la vest, râul Răut și râul Bîc, și alte mici râuri.

1.6. Elemente care atestă proveniența produsului din aria geografică delimitată

Dovezi istorice cu privire la apariția și producerea produsului alimentar cu denumirea de **pistil** în spațiul dintre Nistru și Prut se atestă din perioada Greciei Antice. Pastila grecească, depistată în literatura religioasă grecească sau în cea de-a 28 acuzație (din cele 29) insinuată Sfântului Ioan Gură-de-Aur, în anul 403 d.Hr. unde se menționează că: „El se îmbrăca și se dezbrăca pe un loc înalt din munte și acolo își mânca a sa pastilă” (*παστίλλος* — *pilulă din aluat, turtă*). Pastila fiind produsă din fructe uscate.

Mai recent producerea și consumarea pistilului se atestă în perioada când Basarabia – făcea parte din Imperiul Rus (începând cu anii 1812-1814). Istoric pistilul de fructe se producea din toate fructele care creșteau în habitate naturale sau cultivate pe terenuri agricole, recoltate, uscate apoi la soare sau în cuptoare fructe întregi sau pe bază de pireu din aceste fructe. Pistilul produs din pulpă de fructe, după uscare se păstra obligatoriu ca foi / turte uscate răsucite ca baghetele.

În perioada interbelică pistilul, dar mai frecvent cunoscut ca pastilă, era produs la țară în localitățile de pe malurile Răutului și Nistrului de către bunicile sau străbunicile actualelor generații prin uscarea la soare sau în cuptor (după scoaterea pâinii) a fructelor care se creșteau pe loturile de lângă casă. Uscarea fructelor în condiții de casă avea loc prin următoarele metode:

- (i) „hrinci” sau felii, spre exemplu mărul și uscate pe prispă sau în curte la soare, apoi puse pe sfoară și păstrate în podurile caselor;
- (ii) „făcăluite”, adică fierte și întinse în strat subțire pe „funduri” (platouri), „tăvăli” (tave) speciale și expuse la soare (consum curent);
- (iii) „făcăluială” de mere, prune etc., sub formă de pastă se usca în cuptorul încins pentru coacerea pâinii (păstrare peste iarnă);
- (iv) după alegerea merelor și perelor depozitate pentru păstrarea de iarnă, acestea din nou se tăiau și „făcăluiau” (fierbeau) apoi se uscau în cuptoare după coacerea pâinii (pentru consum recent sau ulterior, în special la sărbătorile de iarnă și în posturi).

Adausuri și îndulciri nu se foloseau de loc, păstrarea pistilului fiind asigurată de prezența pectinei și vitaminei C naturale din fructe, precum și de influența perioadei de timp și temperaturii la care a fost expuse fructele sau pulpa extrase din ele. Actuala producere a „Pistilului de Valea Răutului”, se bazează pe vechile tradiții moldovenești de valorificare a fructelor și pomușoarelor în condiții de casă, practicate de localnicii de pe falezile Nistrului din satele situate la gura revărsării râului Răut în fluviul Nistru.

Materia primă a Pistilului de Valea Răutului se obține din pulpa de măr, gutuie, pere, caise, zăzăre, pișcii, nectarine și prune din fructele soiurilor cu conținut sporit de pectină naturală, cultivate de membrii asociației sau produse la comanda asociației de producători agricoli în aria zonei Centrale a Republicii Moldova și enumerate în subpunctul 1.4.1. a prezentului Caiet de sarcini.

La unele rețete a Pistilului de Valea Răutului sunt utilizate și pulpa obținută din fructe de cireșe, corcodușe, căpșune, zmeură, coacăze, agrișe, afine, mure, fragi, cătină alba, scorușe, care au conținutul de pectină mai mic și în consecință la răcirea pireului nu se produce gelificarea lui. În acest caz pulpa acestor fructe se amestecă cu pulpă de măr, pentru a asigura gelificarea produsului finit. Fructele acestor specii și soiuri, enumerate în subpunctul 1.4.1., sunt cultivate de membrii asociației sau produse la comanda asociației de producători agricoli în aria zonei Centrale a Republicii Moldova.

Originea tuturor loturilor de materii prime pentru fabricarea Pistilului de Valea Răutului este aria zonei Centrale a Republicii Moldova, fructele și pomușoarele fiind cultivate și recoltate de membrii asociației sau produse la comanda asociației de producători agricoli din această arie.

Destinația furnizării materiei prime este procesarea fructelor și pomușoarelor pentru producerea pireului de fructe și bacifere, care ulterior se amestecă din una sau mai multe specii de plante fructigene se mărunțesc, se omogenizează, se concentrează și deshidratează pentru obținerea produsului finit Pistilul de Valea Răutului.

Destinatarul recepționării materiei prime la procesare este Punctul artizanal de procesare a Asociației Producători și Procesatori de Culturi Horticole din zona Centru din satul Ustia, rn. Dubăsari, localitate situată la gura revărsării râului Răutului în fluviul Nistru, produsul a cărui nume îl poartă.

Faptul că produsul este original din aria geografică delimitată se demonstrează prin existența unui sistem de trasabilitate pus în practică de membrii Asociației, producătorii și procesatorul, care duc, mențin și înregistrează în registre datele despre specia, soiul, cantitatea, originea, destinația, caracteristicile organoleptice și fizico-chimice pentru fiecare lot care intră și iese de materie primă, produse în curs de execuție și cele finite de la recepționarea materiei prime până la livrare la consumator a produsului Pistilul de Valea Răutului.

1.7. Descrierea metodelor de obținere a produsului final

Pasta din pulpă. Pistilul este un produs obținut din pulpă de fructe proaspete (fructiere 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 (pireu/pastă 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 cutter, 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 pot fi pastrate în stare conservată o perioadă de până la 1 an.

Pasta din fructe și pomușoare poate fi parțial produsă 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. Alte adaosuri (zahăr, albuș de ou), inclusiv 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 carucioare 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 pastrarea 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.

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 carențe 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).

1.7.1. Cerințele tehnice de calitate față de produsul finit „Pistil de Valea Răutului”

Pistilul este o masă/pireu/pastă omogenă din pulpă de diverse fructe (fructifere și bacifere), densă la consistență, elastică la manipulare, înmuiabilă în contact cu produsul glandelor salivare și plăcut la mestecat. Gustul și mirosul caracteristic gamei de fructe procesate: de la dulce obișnuit până la dulce-acriu. Gusturi și mirosuri străine sunt interzise, la fel fără nuanță de caramelă, absolut fără corpuri străine (impurități minerale sau organice – părți de insecte, păianjeni, petale, semințe de bacifere, pețioluri, bractee, pubescență de la măceșe etc.).

Caracteristicile organoleptice ale produsului finit „Pistil de Valea Răutului”

Caracteristicile organoleptice ale produsului finit „Pistil de Valea Răutului”

Denumire indici	Condiții de admisibilitate
Aspect exterior	<p>Masă omogenă, uniform pasată sau mărunțită de fructe și/sau pomușoare, fără părți necomestibile, deshidratată.</p> <p>Felii: plăcuțe de formă și mărimi vizual omogene, cu grosimea între 1 și 6 mm.</p> <p>Rulouri: foi cu grosimea între 1 și 6 mm pliate sau în rulouri.</p> <p>Suprafața uscată, netedă sau ușor zbârcită, ondulată.</p> <p>Se admite:</p> <ul style="list-style-type: none"> - prezența semințelor mici din zmeură, fragi (căpșune), mure, coacăză etc., - puțin contopite, ușor separabile.

	Nu se admit produs cu semne de putrezire, mucegăire, ars.
Culoare:	Caracteristică 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-acriș, fără gust și miros străin, fără postgust de caramelizare, impurități minerale organoleptic perceptibile.
Textura	Densă cu elasticitate, mestecabilă.

Proprietățile fizico-chimice și defectele admisibile față de produsul finit „Pistil de Valea Răutului”

Proprietățile fizico-chimice, defectele și limitele admisibile față de produsul finit „Pistil de Valea Răutului”

Denumire indici	Limită admisibilă
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 ² și mai mult (exclus semințele mici din zmeură, fragi (căpșune), mere, coacăză).	

Caracteristicile microbiologice ale produsului finit „Pistil de Valea Răutului”

Caracteristicile microbiologice ale produsului finit „Pistil de Valea Răutului”

Caracteristici	Valori admisibile
Microorganisme mezofile aerobe și facultativ anaerobe, UFC în 1,0 g produs, max.	5x10 ⁴
Bacterii coliforme în 0,1 g produs	nu se admit
Drojdii, UFC în 1,0 g produs, max.	500
Ciuperci de mucegai, UFC în 1 g produs, max.	500
Microorganisme patogene, inclusiv Salmonella, în 25 g de produs	nu se admit

Descrierea ambalajului

Pistilul din fructe gata de consum și comercializare 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 paletele 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.

1.8. Elemente care justifică legătura dintre calitatea sau caracteristicile produsului și originea sa 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 și 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 apa 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 calități 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 primă: 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, răchițele, 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 combinată cu tehnologia strictă de procesare permite obținerea unui produs final cu caracteristicile distincte ca „Pistil de Valea Răutului”.

1.9. Reguli specifice de etichetare a produsului

Conține următoarea informație și date:

- Specificarea IGP „Pistilul de Valea Răutului” este însoțită de simbolul național asociat acesteia;
- Inscricția „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.

CAPITOLUL II

2.1. Obligațiile declarative și de ținere a registrelor

În scopul asigurării controlului regulilor de producere și de trasabilitate a *Pistilului de Valea Răutului*, toți agenții economici producători de materie primă membri ai Asociației sunt obligați să ducă evidența producției primare, să țină registre de evidență și să prezinte declarațiile către Asociația Producători și Procesatori de Culturi

Horticole din zona Centru. Confidențialitatea tuturor informațiilor obținute de la membrii săi Asociația Producători și Procesatori de Culturi Horticole din zona Centru 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 Uniunii de Persoane Juridice „Asociația Micilor Producători și Procesatori de Fructe și Bacifere din zona Centru”.

Titlurile documentelor asociate sunt indicative: unele din documente pot fi regrupate sau fracționate în dependență de specificul întreprinderilor și de etapele de fabricare a Pistilului de Valea Răutului. 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. 1.4. 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. 1.8. al Caietului de Sarcini	1) Registrul controlului calității producției în secție.
Comercializarea produsului	Caracteristicile organoleptice, fizico-chimice și microbiologice conform p. 9 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 produsului cu IGP „Pistil de Valea Răutului”

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 Uniunii de Persoane Juridice „Asociația Micilor Producători și Procesatori de Fructe și Bacifere din zona Centru”.

Controlul intern: este realizat de Uniunea de Persoane Juridice „Asociația Micilor Producători și Procesatori de Fructe și Bacifere din zona Centru” în conformitate cu planul de control. Acest control are scop didactic și de informare – conformare a membrilor asociației la respectarea prevederilor prezentului Caiet de sarcini.

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 „Pistil de Valea Răutului”.

Controlul produsului: este obligatoriu și se referă la analiza organoleptică a lotului de materie primă conform punctului 1.4, a procesului de producere conform punctului 1.8. și a loturilor de produs finit conform punctului 1.9 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 IGP „Pistil de Valea Răutului” este efectuată de către 2 Organisme de Certificare, în conformitate cu competențele și probatoriile specifice pentru diferite mixuri de materii prime și produse finite:

OC „Conservstandard” SRL

Adresa juridică: MD 2012 mun. Chișinău str. București 90

tel.: (+373 22) 47-71-93 (+373 22) 47-13-70;

fax: (+373 22) 47-12-92 e-mail: cons_cert@mail.ru

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 prin controlul întreg procesului tehnologic, fiind însoțit de eșantionări/prelevări de probe.

4.2. Informații cu privire la declasarea produsului

Declasarea unui lot de produs de IGP „Pistil de Valea Răutului” 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. 113 din 18.05.2012 cu privire la stabilirea principiilor și a cerințelor generale ale legislației privind siguranța alimentelor;

Un lot de produs de IGP „Pistil de Valea Răutului” 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 „Pistil de Valea Răutului”

Delimitarea ariei geografice a producerii 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 orașele, 352 comune și 416 localități din componența acestora.

