



ORDIN
mun. Chișinău

„14” *decembrie* 2018

Nr. *282*

**Cu privire la omologarea caietului de sarcini
pentru indicația geografică protejată “Miere din Codrii Moldovei”**

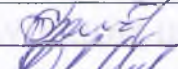


Avînd în vedere cererea Uniunii de Persoane Juridice „Asociația Producătorilor, Procesatorilor și Exportatorilor de Produse Apicole din aria Codrilor”, nr. 5980 din 20.09.2018, de omologare a caietului de sarcini pentru indicația geografică protejată “Miere din Codrii Moldovei” și decizia Grupului de lucru instituit prin Ordinul Ministerului nr. 238 din 23.10.2018, expus în procesul verbal din 05.11.2018, în conformitate cu prevederile art. 34 din Legea nr. 66 – XVI din 27 martie 2008 privind protecția indicațiilor geografice, denumirilor de origine și specialităților tradiționale garantate și cu prevederile Ordinului Ministerului Agriculturii și Industriei Alimentare nr. 149 din 04.08.2015 cu privire la procedura de omologare a caietelor de sarcini pentru produsele agroalimentare cu denumiri de origine, indicații geografice și specialități tradiționale garantate (Monitorul Oficial al Republicii Moldova nr. 291-295, din 23.10.2015, art. 2158).

ORDON

Se omologează caietul de sarcini pentru indicația geografică protejată “Miere din Codrii Moldovei”, conform anexei.

Ministru

Nicolae CIUBUC

	Numele, prenumele	Semnătura	Data
Executat/Elaborat	Marcela Stahi		11.12.2018
Coordonat/vizat	Iurie Uşurelu		13.12.18
	Valerii Găină		11.12.18

În baza prezentei hotărâri a Consiliului de Administrație al Societății de Investiții Imobiliare "S.I. IMMOBILIAR" S.R.L. nr. 12/2018, din data de 11.12.2018, se aprobă încheierea contractului de închiriere a spațiilor comerciale situate în cadrul imobilului nr. 12/2018, cu numărul de înregistrare nr. 24 din Județul Iași, în valoarea de 2000 lei pe an, inclusiv taxele și cheltuielile de administrare aferente, în conformanță cu prevederile Ordinului nr. 100/2017 privind aprobarea modelului și conținutului contractului de închiriere a spațiilor comerciale și a contractului de servicii de administrare a imobilelor, publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 215 din 22.02.2017.



Anexă
la Ordinul nr. 282 din 14.12.2018
Cu privire la omologarea caietului de sarcini
pentru indicație geografică protejată "MIERE
DIN CODRII MOLDOVEI"

ADOPTAT

la Adunarea Generală a UPJ
„Asociația Producătorilor,
Procesatorilor și Exportatorilor de
Produce Apicole din aria Codrilor”
procesul verbal nr.1 din 30.07.2018

APROBAT

Ministru al Agriculturii,
Dezvoltării Regionale și Mediului
Nicolae CIUBUC

CAIET DE SARCINI

pentru

Indicația Geografică Protejată (IGP)

”MIERE DIN CODRII MOLDOVEI”



PREȘEDINTELE

**Uniunii de Persoane Juridice „Asociația
Producătorilor, Procesatorilor și Exportatorilor
de Produce Apicole din aria Codrilor”**

Valentina CEBOTARI

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
1.5	Delimitarea ariei geografice	3
1.5.1	Aria geografică	3
1.5.2	Caracteristica climei	3
1.6	Dovada originii produsului în zona geografică delimitată	4
1.7	Procesul tehnologic de obținere a "Mierii din Codrii Moldovei"	4
1.8	Elementele care justifică legătura cu aria geografică delimitată	6
1.9	Reguli specifice de etichetare a produsului	9
	CAPITOLUL II	
2.1	Obligațiile declarative și de ținere a registrelor	9
	CAPITOLUL III	
3.1	Examinarea calitativă a IGP „Miere din Codrii Moldovei”	10
	CAPITOLUL IV	
4.1	Denumirile și adresele autorităților sau ale organismelor abilitate să verifice respectarea prevederilor caietului de sarcini	11
4.2	Informații cu privire la declasarea produsului	11
	ANEXE	13

CAPITOLUL I

1.1. Denumirea solicitantului

Uniunea de Persoane Juridice „Asociația Producătorilor, Procesatorilor și Exportatorilor de Produse Apicole din aria Codrilor”

Adresa: str. Vasile Alecsandri 109, MD-2009, mun. Chișinău, Republica Moldova

Telefon: +373 22 213229,

GSM: + 373 69323067 (Președinte) + 373 69166504 (Director)

E-mail: valentinaceb@yahoo.com, apinatur.moldova@gmail.com

Codul țării conform normei ST.3 OMPI – MD

1.2. Denumirea solicitată spre înregistrare

Indicație Geografică Protejată ”MIERE DIN CODRII MOLDOVEI”

1.3. Denumirea produsului și clasificarea acestuia

Cl. 30 – zahăr, miere, melasă

1.4. Descrierea produsului și a materiei prime

Următoarele produse pot fi vândute sub denumirea de ”Miere din Codrii Moldovei”:

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

”Miere din Codrii Moldovei” este mierea naturală obținută din strupurile de albine amplasate în aria geografică definită în acest caiet 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.

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 miere 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	Consistență
Miere de tei	Galbenă-portocalie Roșcată	Aromă pronunțată, dulceag-lemnoasă	Uniformă, fluidă, vâscoasă sau fin cristalizată
Miere de salcîm	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 amar ușor camerilizat	Uniformă, fluidă sau vâscoasă
Miere polifloră	Galbenă	Plăcut, dulce	Uniformă, fluidă, vâscoasă sau cristalizată

1.5. Delimitarea ariei geografice

1.5.1. Aria geografică

Codrii Moldovei constituie un masiv forestier amplasat în centrul deluros al Republicii Moldova ocupînd 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: Hîncești, Călărași, Criuleni, Dubăsari, Nisporeni, Anenii Noi, Orhei, Strășeni, Telenești, Ungheni, Ialoveni și mun. Chișinău (Anexa 1).

1.5.2. Caracteristica climei

La o altitudine maximă de 130-383 m, în partea de nord-vest a Podișului Central Moldovenesc, într-o zonă cu climă temperat-continentală, între Prut și Nistru, se află comoara verde a Republicii Moldova - Codrii. Pentru această regiune este stabilită temperatura medie anuală de + 9⁰C; medie de iarna - 4⁰C, pentru iulie +

21,3⁰C. Umiditatea relativă medie anuală variază nesemnificativ și reprezintă în medie 72,3%. Cantitatea medie de precipitații este de 460-500 mm.

Astfel, în aceste condiții favorabile se dezvoltă o variată și extraordinară floră de unde albinele pot recolta nectar pe parcursul lunilor de primăvară și vară.

1.6. Dovada originii produsului din aria geografică delimitată

Aria geografică de producție a „Mierii din Codrii Moldovei” cuprinde întreg teritoriul Codrilor. Pentru stupăritul pastoral se va utiliza doar zona delimitată și apicultorii vor ține o evidență strictă de amplasare și de mișcare a stupinelor.

Pentru trasabilitatea mierii fiecărei familii de albini i se eliberează și se ține evidența în pașaportul prisăcii, unde sînt înregistrate toate măsurile profilactice și sanitar-veterinare efectuate. Pentru funcționarea stupinei și pentru asigurarea îndeplinirii tuturor măsurilor sanitar-veterinare se eliberează Autorizație sanitar-veterinară de funcționare.

În perioada recoltei pentru fiecare lot de miere recoltat, se duce evidența strictă cu indicarea numărului lotului pe eticheta de pe ambalaj. Astfel, evidențele se țin în Registre de recoltare și mierea obținută în aceleași condiții este marcată în mod unic pentru asigurarea trasabilității. Fiecare punct de recoltare miere ține evidența strictă în Registrul de recepție materie primă. Lotul de miere se repartizează în ambalaje și pe eticheta fiecărui ambalaj se notifică numărul lotului din care provine mierea respectivă.

1.7. Procesul tehnologic de obținere a "Mierii din Codrii Moldovei"

„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 stupurilor - 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 înaintea de a pleca la pastoral se explorează zona, se identifică zonele potrivite de amplasare a stupurilor, se culeg informații despre bolile din zonele respective, stabilirea itinerarului și zonei de acces. Mișcarea stupurilor se

poate face de cîteva 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 tîrziu.

Astfel, în lunile martie – aprilie, familiile de albiți se amplasează în pădure la masivele de arțar, salcie albă, paltin, pomi fructiferi și flora erbacee timpurie (*Anexa 2*). Apoi strupurile sînt amplasate lîngă fișiile forestiere cu salcîm, 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:

Salcîm – 18-25 familii;

Tei – 8-12 familii.

Sfîrșitul culesului se stabilește după: terminarea înfloririi plantelor melifere, scăderea activității albinilor precum și după indicațiile cîntarului de control - unul sau cîteva stupuri sunt amplasate pe cîntar, unde zilnic se vede cantitatea de nectar adunată (*Anexa 3*).

Recoltarea mierii

Operațiunea de recoltare a mierii de albiți începe în momentul în care o treime din fagurii de miere sunt căpăciți și cînd mierea este destul de maturată, cînd conținutul de apă ajunge la 18 – 20 %. Astfel, după sortare, fagurii sunt descăpăciți și plasați în centrifugă (extractor) fie manuală fie automatizată unde se extrage mierea din faguri. Pentru asigurarea extracției totale a mierii din faguri, fagurii se schimbă pentru a continua extracția din partea opusă. Extragerea sau recoltarea mierii se realizează în perfecte condiții de igienă pentru a nu degrada calitatea produsului.

Condiționarea mierii

După centrifugarea mierii, ea se supune filtrării printr-o sită amplasată la robinetul extractorului. Filtrarea se realizează pentru a îndepărta resturile de căpăceală, de eventuale larve sau alte impurități din miere. Mierea se depozitează în vase de maturare confecționate din inox de capacitate mare unde se supune limpezirii prin separarea impurităților nereținute la filtrare prin ridicarea la suprafață a impurităților ușoare sub forma unei spume. Limpezirea durează pînă la 15 zile în funcție de temperatură, după care spuma se colectează și se îndepărtează de la suprafață.

Ambalarea, etichetarea și livrarea

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 pînă la 40⁰C. După turnarea în ambalaje, se închid ermetic cu capac și se etichetează corespunzător. Pînă la livrare se recomandă ca mierea să fie păstrată în încăperi curate, uscate, fără mirosuri străine la temperatura de 10 – 14⁰C.

1.8. Elementele care justifică legătura cu aria geografică delimitată

Istoria

Încă din cele mai vechi timpuri țara noastră era renumită prin creșterea albinelor (*Anexa 4*). Produsele apicole s-au bucurat după cum se bucură și în prezent de o înaltă apreciere atît peste hotare cît 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, iar birurile de sub lunga ocupație turcească era plătită în miere și ceară.

Dezvoltarea intensă a apiculturii și cantitățile mari de miere se datorau în primul rînd așezărilor, climei și vegetației specifice din regiune, care și în prezent sunt considerate dintre cele mai favorabile creșterii albinelor în Europa (*Anexa 5*). 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 pînă astăzi: satul Albina din raionul Cimișlia, satul Plop-Știubei din raionul Căușeni, satul Știubeieni, raionul Rîșcani 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 avînd 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 cîmpurile sunt pline de flori dintre cele mai frumoase și cele mai plăcute, iar pădurile le dau neconținut hrană îndestulătoare ca să-și strîngă 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 decît îngăduie pămîntul fiecăruia, pentru ca înmulțirea albinelor la unul să nu-i păgubească pe vecini” (*Anexa 6*).

În anul 1890, pe teritoriul țării erau aproximativ 4000 de prisăci, care însumau 81000 de stupuri de la care se recolta 1296 puduri de miere și 4618 puduri de ceară. În următorii patru ani numărul stupurilor și prisăcilor sa mărit un pic și s-a menținut la același nivel pina la mijlocul anilor 90 cînd brusc a scăzut numărul familiilor de albini și respectiv cantitatea de miere și ceară obținută a scuzut 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.

Înaintea primului război mondial în Basarabia se numărau peste 43000 stupi, dintre care 30% utilizau sistema cu rame (*Anexa 7*).

Imediat după primul război mondial s-a acordat o semnificativă atenție acestei ramuri și s-a creat Societatea apicultorilor cu sediul la Chișinău, totodată menționîndu-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 albini 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 încît numărul lor s-a înjumătățit.

Concomitent cu industrializarea socialistă a țării, cît 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.

Clima

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 hîrtoape, 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 blîndă, 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 **salcamita**, *Caragana arborescens* Lam. – **arbore mazăre siberian** sau **salcîmul galben** – este un arbust melifer avînd o durată de înflorire de 2-3 săptămîni cînd oferă albinilor nectar și polen, *Fraxinus lanceolata* Borkh – **frasinul lanceolat**, *Fraxinus pennsylvanica* Marsh. – **frasin de Pensylvania**, *Phellodendron amurense* Rupr. – **arbore de plută**, *Pinus sylvestris* L. – **pinul silvestru**, *Robinia pseudoacacia* L. – **salcîmul**.

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

Natura de aici impresionează prin multitudinea de specii și forme, multe dintre ele fiind pe cale de dispariție. Astfel, Л. Николаева (1984) în articolul „Редкие виды” publicat în lucrarea, Природа заповедника Кодры, indică pentru Rezervația „Codrii” **53 specii de plante rare**. Plantele rare alcătuiesc 20% din componența plantelor din rezervație și 5% din numărul speciilor de plante rare înregistrate în flora Republicii Moldova (*Anexa 8*).

Dintre plantele rare, 14 specii sunt incluse în Cartea Roșie a Republicii Moldova – **spinarea lupului** *Athyrium filix-femina* (L.) Roth, **căpșuniță roșie** *Cephalanthera rubra* (L.) Rich., **buruiană-de-junghiuri** *Cephalanthera longifolia* (L.) Fritsch, **căpșuniță grandifloră** *Cephalanthera damasonium* (Mill.) Druce, **feriga cartuziană** *Dryopteris carthusiana* (Vill.) H.P.Fuchs, **dumbrăvița purpurie** *Epipactis purpurata* Smith, **feriga stejar** *Gymnocarpium dryopteris* (L.) Newm., **sugătoare** *Hypopitys monotropa* Crantz, **pana zburătorului** *Lunaria annua* L., **ceapă bulgărească** *Nectaroscordum bulgaricum* Janka, **creasta cucoșului** *Polystichum aculeatum* (L.) Roth., **mutulica** *Scopolia carniolica* Jacq., **coroniște elegantă** *Securigera elegans* (Panc.) Lassen, **scoruș domestic** *Sorbus domestica* L.

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 R. 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.

Specificitatea produsului

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

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

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

1.9. Regulile specifice de etichetare a produsului

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.

CAPITOLUL II

2.1. Obligațiile declarative și de ținere a registrelor

În scopul asigurării controlului cerințelor de producere și de trasabilitate a produsului „Miere din Codrii Moldovei”, toți apicultorii membri ai Asociației Producătorilor, Procesatorilor și Exportatorilor de Produse Apicole din aria Codrilor sunt obligați să ducă evidență strictă a produsului și să prezinte declarațiile către Asociație. Asociația Producătorilor, Procesatorilor și Exportatorilor de Produse Apicole din aria Codrilor va asigura confidențialitatea datelor primite de la membrii săi.

Registrele de evidență sunt păstrate de către producător pe o perioadă de 3 ani, fie pe suport de hârtie sau electronică și sunt puse la dispoziția agenților serviciilor de control a autorităților competente și Comisiei tehnice a Asociației Producătorilor, Procesatorilor și Exportatorilor de Produse Apicole din aria Codrilor care verifică conformitatea produsului „Miere din Codrii Moldovei”, cu cerințele descrise în caietul de sarcini.

Titlurile documentelor asociate sunt indicative: unele din documente pot fi regrupate sau fracționate în dependență de specificul întreprinderilor și de etapele de fabricare a produselor apicole.

Etapa	Elementele de trasabilitate	Documente asociate
Stupăritul pastoral	Conform pct. 1.7 al Caietului de sarcini	1) Registrul de amplasare și de mișcare a stupinei; 2) Registrul de recoltare.
Recepția și păstrarea materiei prime și a materialelor	Conform pct. 1.7 al Caietului de Sarcini	1) Registrul de recepție a materiei prime; 2) Registrul controlului calității materialelor auxiliare și ambalajelor.
Procesul de producere	Conform p. 1.7 al Caietului de Sarcini	1) Registrul de evidență a lotului de miere.
Comercializarea produsului	Caracteristicile organoleptice și fizico-chimice conform p. 1.7 al Caietului de Sarcini	1) Registrul controlului calității produsului; 2) Certificat de conformitate.

CAPITOLUL III

3.1. Examinarea calitativă a IGP Miere din Codrii Moldovei

Categoriile de control

Autocontrolul: Producătorul este obligat să efectueze autocontroale în activitatea sa. Rezultatele autocontroalelor se vor înregistra pe suport de hârtie sau electronic, în vederea menținerii evidențelor și se vor păstra pentru o perioadă de 3 ani. Rezultatele

autocontrolului anual se vor transmite la Asociația Producătorilor, Procesatorilor și Exportatorilor de Produse Apicole din aria Codrilor.

Controlul intern: este realizat de Asociația Producătorilor, Procesatorilor și Exportatorilor de Produse Apicole din aria Codrilor în conformitate cu planul de control. Acest control are scop didactic.

Controlul extern: este realizat de către un organism terț, recunoscut de către autoritatea competentă, în baza unui plan de control. Organismul de control trebuie să ofere garanții de competență, imparțialitate și independență.

Tipurile de control

Controlul documentelor: se face asupra tuturor documentelor menționate mai sus, și are caracter obligatoriu.

Controlul produsului: are caracter obligatoriu și se referă la analiza fizico-chimică și examinarea organoleptică a produsului supus autorizației de producere și comercializare conform pct. 1.4 al prezentului caiet de sarcini. Metodologia de control aplicată este prin eșantionare.

CAPITOLUL IV

4.1. Denumirile și adresele autorităților sau ale organismelor abilitate să verifice respectarea prevederilor caietului de sarcini

Controlul respectării prevederilor stipulate în caietul de sarcini pentru produsul „Miere din Codrii Moldovei” va fi efectuat de către:

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

Verificarea conformității produsului cu caietul de sarcini se realizează anual, pe parcursul procesului tehnologic.

4.2. Informații cu privire la declasarea produsului

Declasarea unui lot de produs „Miere din Codrii Moldovei” se face atunci când se constată că produsul și-a schimbat parametrii fizico-chimici și caracteristicile organoleptice, nerespectând condițiile stabilite pentru produsul respectiv.

Producătorul poate declara un lot de produs la propria inițiativă cu condiția notificării ulterioare a organismului de evaluare a conformității în termen de maxim 3 zile lucrătoare de la momentul declarării, care va include: data declarării și datele de identificare a lotului declarat.

Organismul de evaluare a conformității inițiază procedura de evaluare a unui lot de produs în vederea declarării:

- la solicitarea Asociației Producătorilor, Procesatorilor și Exportatorilor de Produse Apicole din aria Codrilor din aria geografică delimitată;
- la solicitarea Organelor abilitate cu funcții de supraveghere și de control conform Legii nr. 50 din 28.03.2015 cu privire la controalele oficiale pentru verificarea conformității cu legislația privind hrana pentru animale și produsele alimentare și cu normele de sănătate și de bunăstare a animalelor;

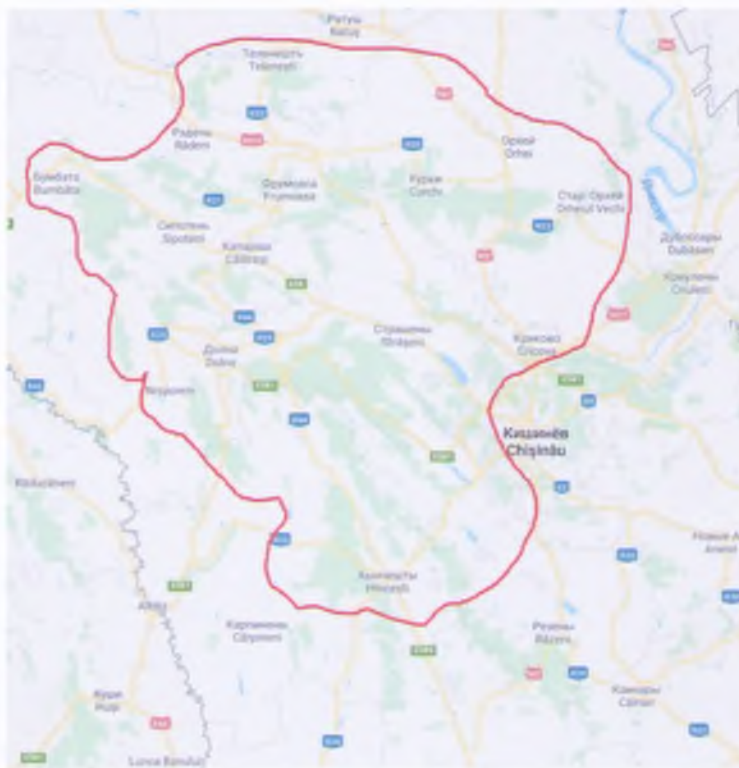
Un lot de produs „Miere din Codrii Moldovei” poate fi declarat de către organismul de evaluare a conformității, în următoarele cazuri:

- 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 declarării 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 de delimitare a zonei de producere a produsului IGP „Miere din Codrii Moldovei”



Anexa 2 Stupăritul pastoral în zona Codrilor





Anexa 3 Verificarea cantității mierii acumulate pe cântarul de control



Anexa 4 Importanța apiculturii în Moldova

giti din pricina dărilor, se arăta că cei ce se vor întoarce în țară vor plăti desetina câte un leu pentru zece stupi, ca și boierii. Incasatorii desetini de stupi, numiți desetnici, ca toți ceilalți slujbași ai statului feudal, săvârșeau multe și grave abuzuri, silind câteodată domnia să intervină pentru a curma asemenea excese.

În Moldova, ca și în Țara Românească, domnia realiza venituri importante din desetina de stupi. Primele date cunoscute nouă provin de la Petru vodă Șchiopul care dăruia ctitoriei sale, mănăstirea Galata, la 1588, printre alte bunuri și 200 de stupi „desetina de la Vaslui”. Menționăm că până târziu, în secolul nostru, județul Vaslui a avut ca stemă două albine iar uneori un stup.

Și în Moldova desetina de stupi se plătea în bani și era în general arendată. Astfel, înainte de 1717, un mare boier, Vasile Ceaurul, fost mare stolnic, cumparase de la Mihail Racoviță dreptul de a lua desetina din stupii ținutului Bacău pentru suma de peste 1750 de galbeni. Dacă un singur ținut putea produce această sumă (la care trebuie adăugat și câștigul stringătorilor dării), este de presupus că, la începutul secolului al XVIII-lea, din desetina de stupi din Moldova se realizau circa 50 000 galbeni, o sumă foarte mare. Date mai sigure aflăm din evidențele de mai târziu ale vistieriei. Prima socoteală cunoscută de slujba desetini după cum s-a vîndut de la cochii vechi, adică de mezz, datează din 20 august 1763, cînd venitul era de 40 603 $\frac{1}{2}$ galbeni sau

74 439 lei noi și 90 bani, din care se reduceau „scăderile” (scutirile de desetina) în sumă de 18 604 lei și 80 bani. Cele mai mari sume se stringeau din Iașna și din alte două ținuturi ce dădeau împreună 7 040 galbeni; urmau ținuturile Iași — 3 500 galbeni; Suceava — 3 320; Hirliu și Dorohoi — 3 080; Neamț — 2 700; Bacău — 2 210; Putna — 2 200; Roman — 1 940 etc. Din socotelile vistieriei moldovene pe anul 1776 rezultă că slujba desetini se vînduse în anul acela cu 27 000 lei; ea nu includea cei 67 000 de stupi ai boierilor precum și cei 300 de stupi ai beizadelelor. Reținem numărul mare de circa 70 000 de stupi (cei ai mănăstirilor nu sînt cuprinși) care erau scutiți de desetina. În 1792, slujba desetini se vînduse vel vistierului Lordache Cantacuzino cu suma de 91 600 lei; desetina ținutului Botoșani în valoare de 4 000 taleri era însă apanajul soției domnitorului. În 1825, slujba desetinei aducea domnului Moldovei suma de 100 830 lei, fără 7 200 lei, desetina ținutului Botoșani, pe care o percepea doamna.

În acea vreme, desetina de stupi făcea parte din veniturile domnului numite ruzumaturi. În 1815 aceste venituri însumau aproape 400 000 lei, din care un sfert îl constituia desetina.

Pentru a sili pe locuitori să-și plătească desetina de stupi, unii domnitori impuneau pe desetnici să utilizeze forța. De pildă, la 3 octombrie 1741, domnul Moldovei poruncea acestor slujitori să „bată stupii” celor care nu și-au plătit desetina pînă la acea dată și să le vîndă



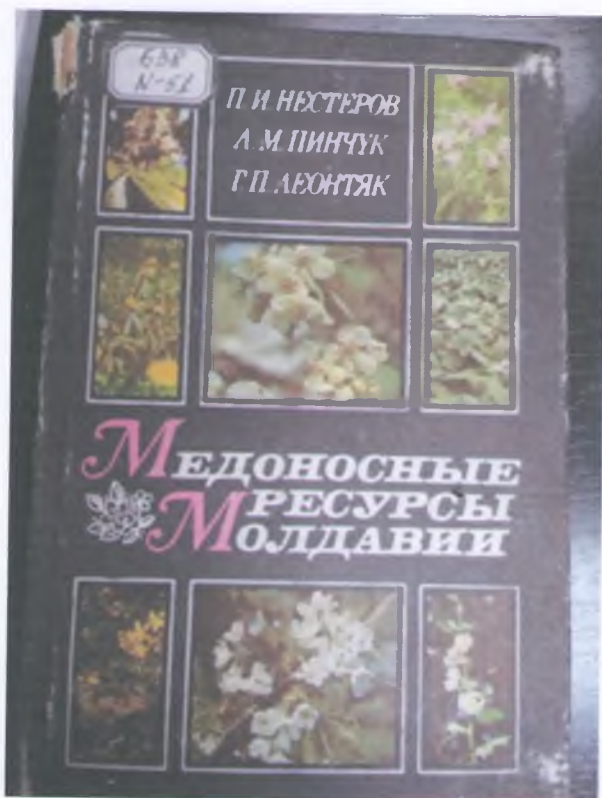
Alteori și cerea erau considerate printre principalele mărfuri inducătoare de venituri. Rentabilitatea acestor produse nu era sesizată de către Dimitrie Cantemir, care în lucrarea Despre Revoluția Arăta că dacă un țaran avea 20 de stupi, el putea plăti din venitul lor dările pentru tot anul. După un calcul făcut de principele scriitor, fiecare stup putea să dea două sau mai multe „măsură” de miere care se vindeau fiecare cu cîte un taler; din 20 de stupi se obțineau deci circa 40 de taleri numai pe miere.

Documentele din secolele XVII—XVIII amintesc diverse tranzacții de cantități mari de miere incheiate între turci și diverși locuitori ai Moldovei. Ne vom referi la cîteva exemple semnificative pentru condițiile inegale în care se realiza acest comerț, cînd turcii abuzau de banii și puterea lor. De pildă, la începutul secolului al XVIII-lea, un locuitor din Pojoreni-Lăpușna a trebuit să-și vîndă moșia și vînta de casă pentru a plăti cele 11 vedre și jumătate de miere ce nu a putut să o dea, arvunită unui turc, care-l amenința că îl va lua rob. Deci comerțul cu turcii, cu bani luați în avans, era plin de riscuri pentru locuitorii care îl practicau. Din aceste motive, mai tîrziu în memoriul înaintat de boierii moldoveni Porța, la 1774, se cerea ca negustorii turci să nu fie volnici a avea cîștiguri (moșii), case și tamazlicuri (locuri unde se țineau vite) în țară, nici să împartă banii înainte pe lucruri de neguț.

plata moldoveană este dovedită și de „cartea pentru mortasipie” (taxă pentru produsele comercializate) dată de Grigore al II-lea Ghica la 1741, unde se prevedea că mortasipii (slujbași care încasau darea numită mortasipie) din Iași aveau dreptul să încaseze doi potronici pentru fiecare poloboc cu miere vîndut cu „bani gata” turcilor. Numeroși locuitori nu aveau miere, deoarece nu practicau albinăritul. În documente găsim deci, în chip firesc și numeros cumpărători; unii dintre ei își înstrăinau chiar oștile pentru anumite cantități de miere. La (1701—1708), un locuitor vindea lui Varlaam, episcopul de Huși, nouă pămînturi la Cruce pentru 6 vedre de miere.

În Moldova mierea se măsura de obicei cu polobocul, amintit de numeroase documente. Dăm numai un exemplu: la 15 decembrie 1612, un locuitor vindea căminarului Ionașco Jora partea sa de moșie cu un poloboc de miere, 7 stupi și 13 taleri. Existau tipuri diferite de vase: într-un document din 5 mai 1668 sînt menționate astfel poloboace de Baia, dar și de Cămenita. Deși polobocul nu avea o capacitate fixă, din lista vămilor Moldovei la 1765 ar rezulta că polobocul era egal cu 10 cîntare, adică 450 de ocale. În orice caz, capacitatea polobocului era foarte mare, dovadă prețurile ridicate la care se vindea un poloboc cu miere. Iată un exemplu: la 5 mai 1668, 22 poloboaci se scuteau la 264 lei (12 lei unul). Polobocul de miere era mult mai scump — de pildă — decît o oală care valora un gal-

Anexa 5 Specificitatea regiunii



моя была мокрая, и я не мог подумать тогда, не мог собрать в себе доброго внимания к жизни, чтоб догадаться, что долуострова. Миллионы пудов меда только затем и была в цветах, чтобы привлечь себе для опыления пчелу, а пчел-то и не было, и мы их привезли».

Мы приводим здесь эту цитату для того, чтобы иметь право заявить, что везде, где есть жизнь, где существует растительность, имеются и цветы, выделяющие нектар и пыльцу. Из этого правила нет исключений. От северных до южных районов страны имеются растения в соответствии с природными условиями местности по-разному приспособленные к выделению нектара и пыльцы и по-разному адаптированные к различным факторам опыления. На протяжении целых геологических эпох шла взаимная приспособляемость насекомых-опылителей к цветкам и цветков к насекомым-опылителям. В процессе эволюции благодаря естественному отбору эти взаимоотношения улучшались, доводились до совершенства. Поэтому не удивительно, что в разных районах земного шара растения приспособились к определенным срокам цветения, создав своеобразный нектарный и пыльцевой конвейер для своих опылителей на протяжении всего вегетационного сезона.

В Молдавии пчеловодный сезон начинается раньше, чем в других районах. Часто уже во второй половине марта наши леса благоухают от обилия цветов. Сплошным разноцветным ковром покрывают они лесную подстилку, будто так и спешат отдать пчелам и солнцу все, что есть у них лучшего — и красоту, и аромат, и пыльцу, и сладкий нектар.

Полифлёрный состав наших лесов создает богатый источник нектара и пыльцы. Не успевают еще отвести весенние эфемероидные растения, как на смену им уже зацветают кустарниковые и древесные породы, на солнечных полянах распускаются травянистые медоносы. Все они способствуют интенсивному весеннему развитию пчелиного племени в ульях.

Леса Молдавии представляют собой сложные по структуре и составу естественные и искусственные насаждения. В них преобладают клены, граб, липы, ильмовые. Большие площади заняты кустарниковыми породами. Кроме того, во всех районах республики выросли целые массивы акациевых лесов, посаженных на неудо́бьях. В пору их цветения ульевые закрома едва ли могут вместить обильный урожай нектара.

Для того чтобы иметь более ясное представление о

мелод
свага
(таб.

М

до 7

ши

пелу

око

]

рест

изв

от с

до 1

три

сая

вод

л

и

к

с

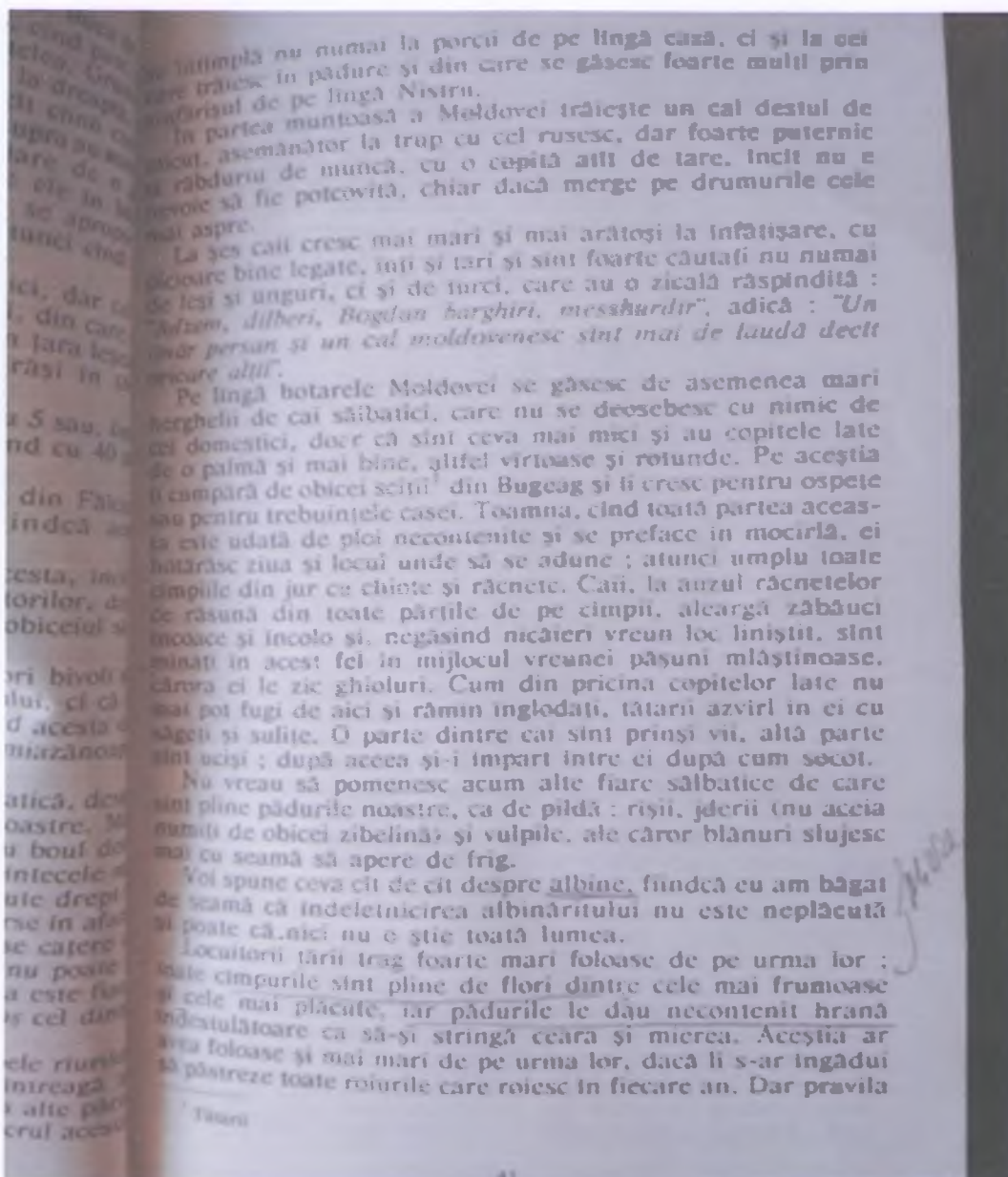
н

с

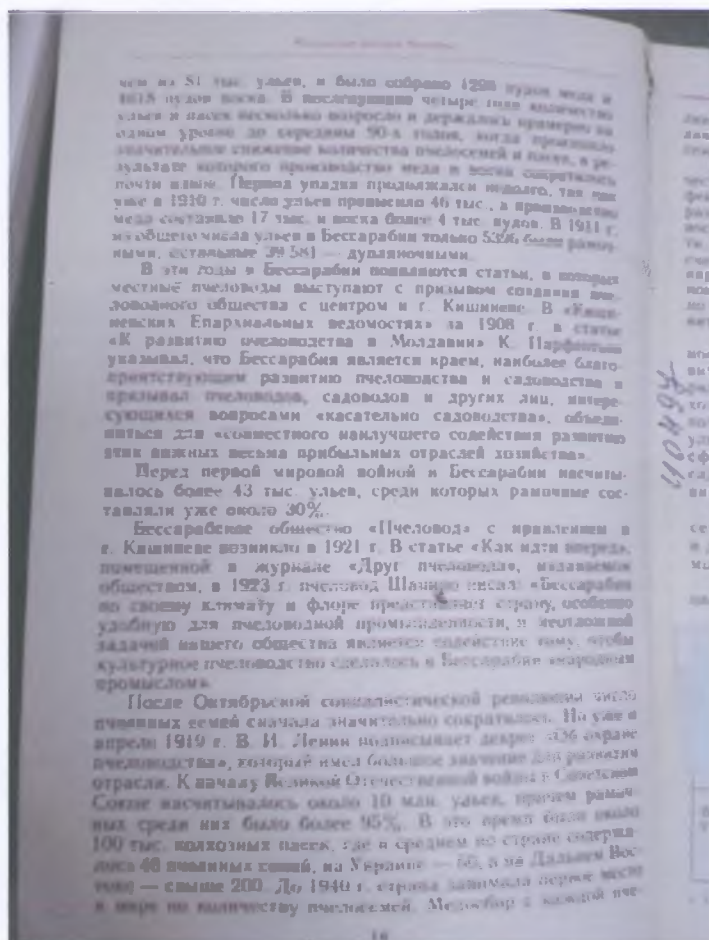
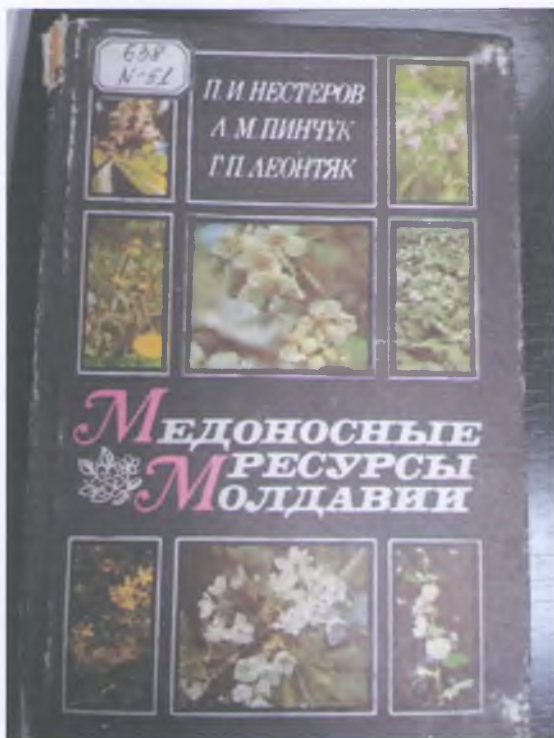
с

с

Anexa 6 Dimitrie Cantemir „Descrierea Moldovei”



Anexa 7 Numărul de stupi și cantitatea de miere recoltată



1166 А' 525-А

1989

КРАЕИДЪР 1989

КРАЕИДЪР
1989