



ORDIN
mun. Chișinău

„14” decembrie 2018

Nr. 287

**Cu privire la omologarea caietului de sarcini
pentru indicația geografică protejată “Mousse de miere de Dolna”**

Avînd în vedere cererea Uniunii de Persoane Juridice „Asociația Apicultorilor și Producătorilor – Procesatorilor de Pomușoare din aria Codrilor”, nr. 5977 din 20.09.2018, de omologare a caietului de sarcini pentru indicația geografică protejată “Mousse de miere de Dolna” 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 “Prune Deosebite de Lalova”, conform anexei.

Ministru

Nicolae CIUBUC

Anexă

la Ordinul nr. 287 din 14.02.2018
Cu privire la omologarea caietului de sarcini
pentru indicație geografică protejată "MOUSSE
DE MIERE DE DOLNA"

ADOPTAT

la Adunarea Generală a UPJ
Asociației Apicultorilor și
Producătorilor – Procesatorilor de
Pomușoare 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)
"MOUSSE DE MIERE DE DOLNA"**



PREȘEDINTELE

**Uniunii de Persoane Juridice „Asociația
Apicultorilor și Producătorilor - Procesatorilor
de Pomușoare din aria Codrilor”**

Iurie TARAI

CUPRINS

	CAPITOLUL I	2
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	Materia primă	2
1.4.2	Tehnologia de obținere a produsului	4
1.5	Delimitarea ariei geografice	8
1.6	Elemente care atestă proveniența produsului din aria geografică delimitată	9
1.7	Descrierea metodelor de obținere a produsului final	10
1.7	Elemente care justifică legătura dintre calitatea sau caracteristicile produsului, originea sa geografică și istoria producerii	11
1.9	Reguli specifice de etichetare a produsului	14
	CAPITOLUL II	
2.1	Obligațiile declarative și de ținere a registrelor	15
	CAPITOLUL III	15
3.1	Examinarea calitativă a IGP Mousse de miere de Dolna	15
	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	16
4.2	Informații cu privire la declasarea produsului	17
	Anexa 1. Harta ariei geografice delimitate pentru IGP „Mousse de miere de Dolna”.	18

CAPITOLUL I

1.1. Denumirea solicitantului

Uniunea de Persoane Juridice „Asociația Apicultorilor și Producătorilor - Procesatorilor de Pomușoare din aria Codrilor”

Adresa: or. Chișinău, bd. Cuza Vodă 21/1, ap. 147, MD-2060, Republica Moldova

Sediul: or. Chișinău, bd. Cuza Vodă 21/1, ap. 147

Telefon: GSM. 069101091, tel./fax. 022 563 296

E-mail: itar@lollyberry.md

Codul țării conform normei ST.3 OMPI – MD

1.2. Denumirea solicitată spre înregistrare

Indicație Geografică Protejată „Mousse de miere de Dolna”

1.3. Denumirea produsului și clasificarea acestuia

IGP “Mousse de miere de Dolna”

Cl. 30 - zahăr, miere, melasă

1.4. Descrierea produsului și a materiei prime

Mousse de miere de Dolna este un produs de desert sub formă de cremă în care sunt încorporate pomușoare deshidratate. Desertul Mousse de miere de Dolna are culoarea și aroma caracteristică fructelor de bacifere.

Mousse de miere de Dolna este un produs din miere bătută cu structura omogenă sub formă de cremă în care sunt încorporate fructe uscate și deshidratate din următoarele pomușoare: căpșune, zmeură, afine, mure, cătină albă, și caprifolium, ambalate în borcane de sticlă și etichetate conform cerințelor.

Produs alimentar Mousse de miere de Dolna este obținut din miere de albine în amestec cu fructe bacifere destinat comerțului en-gros și en-detail prin respectarea proceselor tehnologice de rigoare.

1.4.1. Materia primă

Pentru obținerea desertului Mousse de miere de Dolna se utilizează mierea și fructele de bacifere în următoarea componență:

- miere naturală de albine, cupajată (amestec din diferite tipuri de miere) 80%;
- fructe de bacifere deshidratate prin metoda convectivă și acestea constituie 20%.

Produsul finit obține gustul, culoarea și aroma caracteristică fructelor de bacifere cu aromă de miere.

Pentru obținerea desertului Mousse de miere de Dolna este folosită numai mierea și fructele bacifere din aria geografică delimitată conform pct. 5.

Mousse de miere de Dolna este un produs de desert sub formă de cremă în care sunt încorporate pomușoare deshidratate.

**Caracteristicile organoleptice a tipurilor de miere – materie primă
utilizate la producerea „Mousse de miere de Dolna”**

Tipul mierii	Culoare	Gustul și mirosul	Consistență
Miere de mană (denumită și miere de pădure)	Brună cu nuanță verzuie, maronie sau roșietică până la neagră. Brună-deschis cu nuanță verzuie, maronie sau roșietică	Gust moderat dulce, plăcut, cu aromă caracteristică mierii de mană	Masă fluidă-vâscoasă, cleioasă sau cristalizată; cristalizarea poate fi incipientă sau parțială, iar cristalele fine, potrivite sau grosiere
Miere polifloră	Galbenă - deschis până la brună - deschis, cu nuanță roșcată, verzuie sau maronie	Gust dulce, plăcut, cu aromă plăcută, bine pronunțată de flori	Masă fluidă-vâscoasă sau cristalizată; cristalizarea poate fi incipientă, parțială sau totală, iar cristalele fine, potrivite sau grosiere

Caracteristica fizico-chimică a produsului „Mousse de miere de Dolna”
sunt stabilite de standardul Standard de Firmă 40926641-001:2018

Parametrii pentru corespunderea caracteristicii fizico-chimice

Parametrii	Admisibilitatea
Fracția masică de apă, % maximum	20-21
Fracția masică de zahăr invertit, %, minimum	60 - 65
Conținutul de zaharoză, %, maximum	5-10
Indiciile diastazic, în un. Gote, minimum	8
Aciditate, în (miliechivalenți) la 100 g miere, maximum	4 - 5
Fracția masică de oximetilfurfurol mg/dm ³ , maximum	40,0
Impurități minerale	nu se admit
Corpuri străine	nu se admit
Semne de fermentare	nu se admit
Valoarea nutritivă la 100 g de produs, g:	
- proteine	cca. 0,6 -1,0
- glucide	cca. 72-78
Valoarea energetică la 100 g de produs, kcal	cca. 290-330

1.4.2. Tehnologia de obținere a produsului

Tehnologia de obținere a produsului „*Mousse de miere de Dolna*” cu bacifere uscate este descrisă în Standardul de Firmă 40926641-001:2018 și conține următoarele operațiuni tehnologice:

A. MIEREA.

- 1. Mierea brută.** Acest produs apicol **brut** se obține după tehnologia clasică din apicultură (în prisacă).
- 2. Cupajarea.** În cadrul acestei operațiuni tehnologice se amestecă diferite tipuri de miere (tipul de miere corespunde gamei de plante de pe care au recoltat albinele și condițiile climaterice a perioade de vegetație). Acest amestec servește drept semifabricat pentru obținerea produsului finit.
- 3. Depozitare și păstrare.** Mierea cupajată fără fructe se admite de a fi păstrată prealabil în depozite, până la 10 zile, la temperatura de 14°C.
- 4. Fluidizarea parțială a mierii** se efectuează prin termostatarea în camere cu temperatura de 28°C.
- 5. Eliminarea macro impurităților.** Pentru eliminarea impurităților minerale și corpurilor străine se aplică filtrarea primară în vase speciale dotate cu un sistem de plase de strecurare. Prin acest element tehnologic se elimină impuritățile minerale, corpurile străine, spre exemplu insectele întregi sau părțile din acestea.
- 6. Eliminarea micro impurităților.** Pentru eliminarea impurităților fine (frecvent invizibile cu ochiul liber) se aplică filtrarea fină în vase din oțel inoxidabil. Filtrarea fină se execută cu ajutorul pompelor speciale în acest sens. Prin acest element tehnologic se elimină micro impuritățile.
- 7. Amestecarea.** Acest element tehnologic se execută în aceleași vase inoxidabile unde s-a realizat ultima filtrare fină pentru micro impurități cu mixer-blender de miere.
- 8. Omogenizarea.** Prin executarea acestui element tehnologic se obține un produs de miere cu o consistență, gen – cremă. Pentru aceasta, mierea cupajată se bate în vase speciale dotate cu palete. Procesul durează 72 de ore la temperatura de 14°C. Prin amestecare insistentă a mierii omogenizate are loc dezintegrarea macro cristalelor în micro cristale până la 0,04 mm. În rezultat se obține o masă fină și omogenă de miere cupajată, după consistență similară cu smântâna sau maioneza.

B.1. AFINELE

Pentru obținerea afinelor se cultivă Soiurile de afine: Bluegold, Bluecrop, Brigita, Duke, precum și alte soiuri care se cultivă în aria delimitată în pct. 5. Caracteristica plantației de pe care se recoltează materia primă – fructele de afine, corespunde următoarelor cerințe:

- Schema de plantare: 3,5 x 1,0
- Densitatea plantației: 3300 mii plante / ha

Tehnologia de cultivare a afinului

- a) Prelucrarea solului
 - ✓ arătură – nu, fiind aplicată înierbarea între rânduri;
 - ✓ fertilizarea organică – pe bază de alge;
 - ✓ irigarea – norma de irigare, la necesitate conform cerințelor climatice, dar la general este permanentă prin micro reglare a debitului de apă din rezervoarele acvatice din zonă.
- b) Întreținerea plantelor
 - ✓ tăieri de formare și menținere a plantei;
 - ✓ tăieri de igienă (uscătura, ruptura, cu simptome de boală) se aplică pe parcursul perioadei de vegetație;
 - ✓ fertilizarea foliară – se efectuează la necesitate pentru stimularea aparatului foliar și mărirea rezistenței plantelor împotriva unor agenți patogeni și dăunători;
- c) Îngrijirea fitosanitară a plantelor:
 - (i) întreținerea culturii de afin conform cerințelor tehnologice;
 - (ii) plantația nu se îmbătrânește, dar permanent se reînnoiește prin înlocuirea plantelor bolnave. La îmbătrânire și încărcare a plantelor cu organisme concurente se defrișează;
 - (iii) Acumularea de agenți se menține sub pragul economic de dăunare (PED);
 - ✓ combaterea dăunătorilor: pentru combaterea gândacului păros sau Ileana (*Epicometis hirta*) pot fi utilizate capcane feromonale și cu momeală atractivă.
 - ✓ combaterea buruienilor —întreținerea / cosirea păturii ierboase dintre rânduri; cele dintre plante se prășesc manual.

Tehnologia de recoltare – valorificare a fructelor de afine

Recoltarea. Fructele de afine vinete se recoltează de pe ciorchine manual în perioada de vară până în toamnă. Condiția principală este ca fructele să fie maturizate, adică coapte și astfel se pot desprinde ușor de pe pețiol. Ca vase pentru recoltare se folosesc căldări din plastic cu volum de 3 kg.

Răcire. Fructele recoltate se expun unei perioade de răcire naturală, obișnuit 12 ore (de azi până mâine) în incinte răcoroase, întunecoase și bine aerisite.

Sortarea. Acest element tehnologic are loc instantaneu în timpul recoltării, astfel fructele din plantație ajung la procesare fără impurități.

B.2. CĂTINA ALBĂ

Soiurile de cătină albă: Elisa, Regina, precum și alte soiuri care se cultivă în aria geografică delimitată conform pct. 5.

Cătina albă este plantă spontană din diverse biotopuri și fără tehnologie specială de cultivare.

Tehnologia de recoltare – valorificare a fructelor de cătină albă

Recoltarea. Fructele de cătină albă se recoltează de pe ramuri manual în a doua jumătate a lunii august până la sfârșitul lunii septembrie, în funcție de maturizarea fructelor (treptată, acesta fiind un dezavantaj) și ținerea lor timp îndelungat pe ramuri (avantajul). Condiția principală este ca fructele să fie maturizate și integre, să nu plesnească în timpul culesului și să conțină cât mai multe vitamine și celelalte componente biochimice. Ca vase pentru recoltare se folosesc căldări din plastic cu volum de 3 kg.

Răcire. Fructele de cătină albă recoltate, la necesitate, se expun unei perioade de răcire naturală, obișnuit 12 ore (de azi până mâine) în incinte răcoroase, întunecoase și bine aerisite.

Sortarea. Acest element tehnologic are loc instantaneu în timpul recoltării, astfel fructele din plantație ajung la procesare fără impurități, adică curate.

B.3. CĂPȘUNUL

Pentru obținerea căpșunelor sunt utilizate soiurile de căpșun: Gorella, Red gauntlet, Senga sengana, precum și alte soiuri care se cultivă în aria delimitată în pct. 5.

Caracteristica plantației de pe care se recoltează materia primă – fructele de căpșune corespunde următoarelor cerințe:

- Materialul săditor autohton;
- Schema de plantare: 70 x 80 cm până la 120 cm între benzi formate din 2 rânduri;
- Densitatea plantației: 50.000-59.000 mii plante / ha;

Tehnologia de cultivare a căpșunului

a) 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;
- b) **Întreținerea plantelor**
- ✓ primăvara se execută prașe și mușuroirea, fără a acoperi mugurele terminal;
- ✓ plantația se menține numai 2 ani pentru evitarea acumulării agenților patogeni care să provoace boli peste pragul economic de dăunare (PED);
- ✓ se efectuează mulcirea sub fructe înainte de coacere;
- ✓ după recoltare stolonii se înlătură ;
- ✓ plantele bolnave și îmbătrânite se extrag .

Tehnologia de recoltare – valorificare a fructelor de căpsune

Recoltarea. Fructele de căpsune pentru produsul propus spre înregistrare se recoltează manual în perioada de vară până în toamnă la interval de 2-3 zile, obligatoriu cu codiță de 1-2 cm. 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.

Răcirea. Fructele recoltate se expun unei perioade de răcire naturală, obișnuit 12 ore (de azi până mâine) în incinte răcoroase, întunecoase și bine aerisite.

Sortarea. Acest element tehnologic are loc instantaneu în timpul recoltării, astfel fructele din plantație ajung la procesare fără impurități, adică curate.

B.4-5. ZMEURUL ȘI MURUL

Fructele de zmeur și mur sunt obținute din plantația din satul Dolna, precum și din aria delimitată IGP Mousse de miere de Dolna. Plantele de zmeur (*Rubus idaeus* – zmeurul, малина, red raspberry) și mur (*Rubus fruticosus* – murul, ежевика, blackberry) se cultivă similar după tehnologia recomandată.

Soiurile de zmeur: Barnaulskaia, Skromnița, iar de mur Thornfree Cl, și alte soiuri care se cultivă în aria geografică delimitată conform pct. 5.

Caracteristica plantației de zmeur și mur de pe care se recoltează materia primă – fructele de zmeur și mur corespund următoarelor cerințe:

- materialul săditor autohton;
- schema de plantare: 2,5 x 0,5 m,

Tehnologia de cultivare a zmeurului și murului

- ✓ 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,
- ✓ extragerea plantelor bolnave și îmbătrânite,

Tehnologia de recoltare – valorificare a fructelor de zmeur și mur.
Recoltarea, răcirea și sortarea se efectuează similar ca la cultura căpșunului.

Deshidratarea fructelor bacifere

Tehnologia de deshidratare a fructelor de bacifere, adică uscarea forțată a acestora constă în răcirea preventivă a fructelor și expunerea procesului de deshidratare în următoarea zi. Pentru aceasta se folosește utilajul din dotare: cuptoare de uscat prin reglare termică. În acest scop fructele de bacifere se întind într-un strat subțire pe platourile din uscătorie și se usucă la început la temperatura de 40 de grade, apoi se ridică până la 55-60 de grade. În procesul uscării fructele expuse deshidratării se lopătează / amestecă de 2-3 ori pentru ca procesul să decurgă proporțional și fructele să nu se pârzolească.

Fructele de bacifere uscate corespund următoarelor cerințe: nu au miros, obțin culoarea specific fiecărui fruct aparte, nu aderă una de alta și nu se lipesc de mâni.

După obținerea baciferelor uscate acestea se ambalează în saci sau lăzi ermetice și se păstrează nu mai mult de un an.

1.5. Delimitarea ariei geografice

Aria geografică delimitată pentru colectarea materiei prime (miere de albină și bacifere) și producerea IGP “Mousse de miere de Dolna” reprezintă aria Codrilor Moldovei, care este un masiv forestier amplasat în centrul deluros al Republicii Moldova pe Podișul Moldovei Centrale.

Codrii Moldovei constituie un masiv forestier amplasat în centrul deluros al Republicii Moldova ocupând mai puțin de 15% din teritoriul republicii, aici fiind concentrată cea mai mare parte din bogăția forestieră a Republicii Moldova, deși gradul de împădurire al acestei zone nu depășește 50%.

Administrativ aria geografică delimitată a IGP “Mousse de miere de Dolna” cuprinde localitățile din raioanele: Hîncești, Călărași, Criuleni, Dubăsari, Nisporeni, Anenii Noi, Orhei, Strășeni, Telenești, Ungheni și Ialoveni (*Anexa 1*).

1.6. Elemente care atestă proveniența produsului din aria geografică delimitată

Flora. În Codrii Moldovei, vegetează o bogată și diversă compoziție de specii de plante, dintre care multe floristice. Plantele cu flori sunt dependente de polenizatori, sau de diverse insecte, dintre care domină albinele. De la albinele sălbatice a derivat și ramura de apicultură, sau specia de albină *Apis mellifera*, care milenar a fost supusă semi domesticirii.

Apicultura. Albinele și albinăritul din Codrii Moldovei este cunoscut de pe timpul când s-au păstrat documente scrise, adică de pe timpurile domnitorului Ștefan cel Mare și Sfânt. Anume Ștefan cel Mare deținea monopolul asupra a 3 produse locale cunoscute: o specie de pește (cu denumirea necunoscută), mierea și ceara. Din aceste informații se poate concluziona cât de mult era dezvoltat albinăritul, care actualmente științific se numește apicultură. Această îndeletnicire continuă să se dezvolte aproape peste tot în republică, dar la Codru Moldovei mai mult și prioritar. Produsul final – mierea – se poate păstra mai mulți ani și întotdeauna a fost bun ca medicament (în condiții casnice), de mâncare (direct sau indirect), și ca marfă de vânzare.

Mierea de leac. Pentru scopurile medicale, în special pentru răcelile din orice sezon, fiecare mamă ținea de rezervă un ulcior sau borcan de miere și era folosit la necesitate. Unele răni ale corpului se dezinfectau prin aplicarea unui pansament cu miere.

Mierea din bucătărie. Reamintim că până la descoperirea și producerea zahărului din plante (trestie și sfeclă), omenirea nu avea altă sursă de dulceață decât mierea de albine. De aceea, mierea, istoric, aproape că nu lipsea din casele oamenilor, inclusiv a moldovenilor. Se folosea în culinărie, de la o simplă înghițire a 2-3 linguri de miere, pe rol de energizant, inclusiv prin ungerea unei hrinci de pâine cu miere și o cană cu ceai, în caz că nu era alt ceva de mâncare și omul continua munca pe câmp. O delicatessă este brânza moale de vacă îndulcită cu miere. Practica de a combina un produs alimentar cu altul, la fel, este o tradiție milenară în Moldova.

Mierea a devenit un ingredient important în patiseria casnică, în special din meniul pentru sărbători (coptură – învârtită, cozonac, etc., în sens ca se adăuga în unele feluri de prăjituri și, cel mai important, biscuiți de casă biscuiți, inclusiv tort etc.) și cofetărie (vas cu miere, miere combinată cu fructe).

Mierea cu fructe uscate de pădure, la început a fost invenția mamelor care îndemnau să mănânce copii bolnavi sau capricioși, care nu agreau mierea sau invers, fructele uscate. Ulterior a devenit un aliment obișnuit și cel mai important nu se face risipă cu „darurile” din Natură. Miere cu miez de nucă, după modelul gemei din prună cu miez de nucă, la fel a fost o delicată obișnuită, în special la sărbători, actualmente este un produs comun.

Mierea rafinată sau popular mierea bătută până la consistența unei creme fine și suplimentată cu fructe de pădure deshidratate cu calități de fondant (topire rapidă), a apărut prin diversificarea produselor apicole, la început în casele boierești, apoi și în altele bine înstărite.

1.7. Descrierea metodelor de obținere a produsului final

Mousse. Regula de bază este respectarea proporțiilor de miere – bacifere uscate și omogenizarea produsului final. După trei zile de „odihnă” a mierii omogenizate, aceasta se pompează în alt vas. Anume în acest vas separat, are loc adăugarea fructelor de bacifere deshidratate. Mierea și cu bacifere se amestecă timp de o oră ca să se omogenizeze deja aceste elemente.

Ambalarea. La obținerea unui Produs final, acesta se transmite la ambalare. Pentru ambalare se folosesc borcanele destinate acestui produs sau de tip Twist-off. Ambalarea se efectuează automatizat, în zona delimitată, respectiv în micro-fabrica proprietarului din or. Nisporeni pentru a evita inconveniențe în timpul transportării materiei prime. Borcanele de sticlă și căpăcele se pregătesc în conformitate cu instrucțiunile în vigoare.

Mousse se ambalează la temperatura camerei. Masa netă a produsului se verifică la cântar. Abaterile la masa netă nu trebuie să depășească limitele admise conform reglementărilor în vigoare.

Termenul de valabilitate. Termenul de valabilitate a produsului „Mousse de miere de Dolna” de la data fabricării și turnării în borcane este de 2 ani. Producătorul garantează corespondența calității de „Mousse de miere de Dolna” cu condiția respectării de către producător – procesator a cerințelor stabilite pentru depozitare și transport.

Evaluarea și estimarea. Recepționarea finală a materiilor prime – mierii și fructelor de bacifere uscate. Specialiștii laboratorului recoltează probele medii în care determină umiditatea, substanțele uscate solubile, fracția masică de zahăr invertit, indicile diastazic, fracția masică de oximetilfurfurol, cantitatea de antibiotice și alți indici de calitate.

1.8. Elemente care justifică legătura dintre calitatea sau caracteristicile produsului, originea sa geografică și istoria producerii

Aria geografică IGP Mousse de miere de Dolna are particularități ecologice speciale: zonă colinară, multă pădure, multe izvoare, industria lipsește, predomină activitatea agricolă și silvică. Dolna are o particularitate deosebită – zonă cu elemente ecologice și istorice reprezentative.

Flora meliferă și baciferă din raza Dolnei. În intravilanul și extravilanul satului Dolna există prisăci de la care se obține mierea recoltată de albine, de pe diferită gamă de plante, în funcție de fazele de înflorire a florei din habitate, și anume: tei – *Tilia spp.*; salcâm-alb – *Robinia pseudoacacia*; rapiță – *Brassica rapa*; floarea-soarelui – *Helianthus annuus*; flora comună sau poliflora.

În pădurile care aparțin satelor Dolna, Micleușeni, Vulcănești, Ciorăști, Lozova etc., vegetează o gamă largă de specii bacifere de pădure: afinul vânăt – *Vaccinium uliginosum*, caprifoliu – *Lonicera caerulea subsp. pallasi*, cățina albă – *Hippophae rhamnoides*, căpșunul – *Fragaria moschata*, murul – *Rubus fruticosus*, zmeurul – *Rubus idaeus*).

Fructele de bace sunt recoltate din habitatele spontane și plantațiile industriale înființate recent, dar cu tendința de extindere a speciilor și soiurilor respective. Procesarea are loc în condiții de casă pentru obținerea dulcețurilor, gemurilor, sucurilor etc. și altor produse alimentare cu diversă destinație.

Mousse de miere de Dolna și aria de cultivarea a pomușoarelor se produce în estul Dolnei, raionul Strășeni. Satul este amplasat la o distanță de 38 km de Strășeni și 67 km de Chișinău. Dolna este un sat din mijlocul Codrilor Moldovei cu propria rezervație peisagistică „Dolna” și la 13 km de Rezervația Naturală „Codrii”.

Reputația și caracteristica organoleptică a produsului alimentar pentru desert „Mousse de miere de Dolna”, se datorează rețetei preluate din tradiția culinăriei aristocratice locale. Astfel, după obținerea unei miere rafinate și combinată cu fructe de bacifere deshidratate, produsul obține un gust deosebit de fin și cu arome puternice de miere și afine.

Calitatea excepțională a „Mousse de miere de Dolna” este asigurată prin următoarele 4 aspecte intercalate: flora spontană – apicultura profesională – cultură ecologică de bacifere – combinarea mierii cu fructele de bacifere deshidratate sau uscate.

Mierea:

- Existența în regiune a unei bogate flore de pădure și poiană cu floarea de cea mai naturală calitate de pe care albinele recoltează polenul, inclusiv o rețea hidrografică bine dezvoltată sau de pâraie mici; cu valoarea medie a

temperaturii de iarnă în luna ianuarie este de $-3,5^{\circ}\text{C}$, -4°C și a temperaturii de vară în luna iulie de $+20^{\circ}\text{C}$ și 21°C . În fiecare an are loc fluctuația acestor indici climatici datorită pădurilor, care formează propriile microclimate și reglează viteza vântului și cantitatea de precipitații atmosferice solide.

- Practicarea unei apiculturi profesionale prin moștenire de la părinți de către producători;

- Procesarea mierii până la „cremă rafinată” (profesional) sau „miere bătută” (popular) conform tehnologiei exersate mai mulți ani la rând și recunoscută în zonă;

Baciferele. Tehnologia de cultivare a fructelor de bacifere în plantația producătorului sau recoltarea acestora din biotopurile extravilanul satului Dolna, are loc pe **soluri** adecvate (bine aerisite, cu sau fără fertilizare naturală medie, existența până la 280 t/ha de humus în stratul de 50-100 cm) și condiții climatic favorabile (amplasarea geografică a plantațiilor de bacifere la suma temperaturilor active de la 2900°C până la 3200°C ; precipitații atmosferice între 550-770 mm, inclusiv active 300-400 mm) pentru maturizarea naturală a fructelor și acumularea aromelor specific și reprezentative.

Boierii medievali, cu activități comerciale în țară și peste hotare, aveau locuințe de bază în orașele mari ca Suceava, Iași, București, inclusiv în Orhei, Lăpușna, Chișinău etc. Ei locuiau în vile de diferite dimensiuni, frecvent foarte luxoase. Comerțul lor se baza, însă, în mare parte pe produsele agricole obținute în condiții rurale. Pentru administrarea și gestionarea efectivă a unităților agricole, numite moșii, boierii aveau nevoie de locuințe și la țară. Fie ei, sau angajații lor, care supravegheau activitățile agricole și îndeplineau unele lucrări în perioada de vegetație, adică sezonul agricol, locuiau în casele boierești, numite conace, iar toate împreună „curtea boerească”.

Curțile boierești se aflau în locurile cele mai potrivite din punct de vedere al administrației – centrul moșiei, sau alte zone accesibile, dar obligatoriu cu vegetație din abundență. Astfel, conacele boierești, amplasate spontan în cele mai luxoase zone rurale, actualmente au devenit un indicator ecologic și social.

Concomitent cu boierul și angajații lui, în conacele boierești locuiau obligatoriu și familia lui, sau a rudelor apropiate, în special cei cu mulți copii. Un alt motiv principal de a locui la conac din primăvară până în toamnă, erau produsele alimentare perisabile (laptele, carnea, ouăle, fructele etc.). Acestea nu ajungeau la târg proaspete și la fel de important, dacă ajungeau proaspete, nu se puteau păstra mult timp în vilele orășenești.

Un astfel de conac boieresc s-a păstrat în original în Republica Moldova în satul Dolna, raionul Strășeni cu denumirea „conacul lui Ralli”.

Familia de boieri Ralli au fost proprietari de o vilă la Chișinău și mai multe conace la țară, spre exemplu la Iurceni, Bursuceni și Dolna, care a devenit obiectiv principal la înregistrarea unui produs alimentar cu statut IGP. Rallii au avut 10 copii, dintre care 8 au ajuns la maturitate și, deja, ei au avut copii lor, adică nepoții lui Zamfirachi Ralli.

Din istoria acestei familii se cunoaște că la vila din Chișinău și la conacul din Dolna, familia Ralli (capul familiei fiind funcționar mare de stat) și membrii ei au primit diferiți musafiri, mulți din ei personalități distinse ale timpului. Musafirii, mai mari sau mai mici, erau serviți după obiceiul casei și țării cu alese bucate, băuturi, limonade, cafele, fructe, dulcețuri și alte deserturi.

În literatura de specialitate, foarte rar se menționează produsele alimentare și felurile de bucate care se serveau, de aceea este mai greu să ne pronunțăm asupra rețetei. Cu referință la „alintările culinare”, s-a aflat că după bucatele și băuturile „de viață”, obligatoriu se serveau „limonăzi”, cafele, dulcețuri, inclusiv din trandafir și miere curată, adică de albină. „Alintările culinare și cele de-ale lumii, țineau până noaptea târziu sau până ce se ardeau lumânările”.

Noi nu putem menționa anume că „mierea bătută cu fructe uscate” a fost inventată de familia Ralli, sau de oamenii din Dolna. Fiindcă în acea perioadă în Basarabia aveau loc diverse evenimente, inclusiv completarea populației locale cu imigranți de diferite naționalități și anume: ruși, greci, sârbi, evrei, armeni etc. Ce fel de produse alimentare se depozitau în bagajele mamelor, spre exemplu din Grecia, cu mulți copii nu se mai poate afla. Dar că ulterior *mierea bătută cu fructe de pădure*, a ajuns și în satul Dolna, din care se servea, la început, numai în conacul boierului Ralli, este un adevăr recunoscut.

Așadar, rețeta a fost menținută și transmisă de această familie, în special de Ion Ralli, care a moștenit conacul și la întreținut permanent, iar ca dovadă acesta există și astăzi ca filială a muzeului „Alexandr S. Pușkin” din Chișinău. Un aspect important este că Ion Ralli a construit în anii 1849-1852 o biserică în Dolna și este înmormântat în curtea ei. Aceasta demonstrează activitatea intensă a moștenitorilor boierului Ralli în aceste sate și lor le aparțin multe fapte devenite tradiționale.

Răspândirea ulterioară a rețetei „mierea de albină bătută cu pomușoare uscate de pădure”, a avut loc prin comunicare din om în om, sau mai clar din femeie în femeie. Numai femeile mențin sau copie și transmit „rețeta”, ca o bună tradiție. Tot femeile-mame sunt cele care contribuie la salvarea recoltelor de fructe crescute de soții lor în livezi și grădini. Cel mai important femeile contribuie la suplimentarea propriilor rezerve de fructe cu cele „crescute” de

natură, adică de pe plantele cu vegetație spontană din habitatele învecinate cu casele sau satele lor.

Astfel, *mierea* se producea de prisăcarii satelor din gestiunea boierilor Ralli și alții ca ei, *fructele* de pădure se culegeau și uscau de oamenii liberi și motivați de a mai câștiga din propriile străduințe, *bătaia* mierii și amestecarea ei cu pomușoarele uscate era îndeplinită de, presupunem, țărâncile satului, apoi *servirea* la masă a musafirilor „de vază” care vizitau vila și conacul, de alte persoane. Admirația și lauda „mierii bătute cu pomușoare de pădure uscate” cu siguranță a avut loc la toate mesele obișnuite și festive, de aici tentația de-a „fura” rețeta. Fenomen activ până în prezent în rândul tuturor gospodinelor pasionate în ale bucatelor și altor derivații alimentare.

În concluzie, produsul alimentar „Mousse de miere de Dolna”, este continuarea unei tradiții culinare de desert, apărută din timpul aflării în satul Dolna și zona de Centru, a boierilor Ralli și alții ca ei.

Descrierea ambalajului

Produsul este ambalat în borcane de sticlă, tip Twist-off care sunt disponibile pentru conservarea la domiciliu a produselor alimentare și industriale, de asemenea disponibil într-o opțiune specială pentru **miere**.

Caracteristici tehnice: Twist-off este un borcan în care se toarnă produsul lichid și se acoperă cu căpăcel prin răsucire pe treptele canelurii. Are culoare galbenă și albă, diametrul de 82 mm., 66 mm., 63 mm; grosime: 0,17 mm. Este produs din materialul tinplate electrolitic (BS EN 10202).

1.9. Reguli specifice de etichetare a produsului

Produsul cu indicația geografică protejată – IGP „Mousse de miere de Dolna” se etichetează conform cerințelor prezentate în documentele normativ-tehnice în vigoare și anume prin respectarea următoarelor indicații obligatorii:

- Denumirea produsului „*Mousse de miere de Dolna*” cu IGP – pe centrul etichetei, **boldat**;
- Specificarea IGP este însoțită de simbolul național asociat acesteia;
- Inscripția „Fabricat în Moldova”;
- Denumirea întreprinderii producătoare, adresa, telefonul;
- Lista ingredientelor, inclusiv aditivii alimentari dacă există,
- Masa netă,
- Data fabricării;
- Condițiile de păstrare;
- Termenul de valabilitate;
- Valoarea nutritivă și energetică pentru 100 g;

- Standardul de firmă SF 40926641-001:2018;
- Informații cu referință la certificare.

CAPITOLUL II

2.1. Obligațiile declarative și de ținere a registrelor

În scopul asigurării controlului regulilor de producere și de trasabilitate a mousse-ului, toți agenții economici din zona Dolna sunt obligați să ducă evidența producției, să țină registre de evidență ale mousse-ului din miere și cu bacifere deshidratate pentru procesare și să prezinte declarațiile către Asociația „Apicultorilor și Producătorilor – Procesatorilor de Pomușoare din aria Codrilor”. Confidențialitatea tuturor informațiilor obținute de la membrii săi, Asociația „Apicultorilor și Producătorilor – Procesatorilor de Pomușoare din aria Codrilor” se angajează să respecte întocmai.

Registrele sunt păstrate minim 3 ani și sunt puse la dispoziția inspectorilor și Comisiei tehnice a Asociației „Apicultorilor și Producătorilor – Procesatorilor de Pomușoare din aria Codrilor”.

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 și bacifere. 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. 7 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. 7 al Caietului de Sarcini	1) Registrul controlului sterilizării borcanelor; 2) Registrul controlului calității producției în secție.
Comercializarea produsului	Caracteristicile organoleptice și fizico-chimice conform p. 7 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 IGP „Mousse de miere de Dolna”

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 Asociației patronale „Apicultorilor și Producătorilor – Procesatorilor de Pomușoare din aria Codrilor” din Chișinău.

Controlul intern: este realizat de Asociația „Apicultorilor și Producătorilor – Procesatorilor de Pomușoare din aria Codrilor” în conformitate cu planul de control. Acest control are scop didactic.

Controlul extern: este realizat de către un organism terță, 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 IGP „Mousse de miere de Dolna”.

Controlul produsului: este obligatoriu și se referă la analiza organoleptică a lotului de miere cu bacifere deshidratate supus autorizației de producere și comercializare conform punctului 4 al prezentului Caiet de Sarcini. Metodologia de efectuare a controlului este prin eșantionizare.

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 „Mousse de miere de Dolna” este efectuată 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 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 „Mousse de miere de Dolna” 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 declara 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. 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 „Mousse de miere de Dolna” 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 pentru IGP „Mousse de miere de Dolna”.

Aria de delimitare a zonei pentru colectarea materiei prime (miere de albină și bacifere) reprezintă aria Codrilor Moldovei, care este un masiv forestier amplasat în centrul deluros al Republicii Moldova pe Podișul Moldovei Centrale.

Administrativ aria geografică delimitată a IGP “Mousse de miere de Dolna” cuprinde localitățile din raioanele: Hîncești, Călărași, Criuleni, Dubăsari, Nisporeni, Anenii Noi, Orhei, Strășeni, Telenești, Ungheni și Ialoveni.



