17.08.2018 Evenimente

Secretele Plăcintei miresei de Olănești, istoriile savuroase ale vinurilor ”Podgoria” și a ceaiurilor de Zăbriceni au fost descoperite publicului larg în cadrul unui nou eveniment din cadrul campaniei de promovare a produselor tradiționale moldovenești cu IG, DOP sau în calitate de STG ”Autentic Moldovenesc”, lansată de Agenția de Stat pentru Proprietatea Intelectuală (AGEPI) cu susținerea Proiectului UE ”Suport pentru asigurarea respectării drepturilor de proprietate intelectuală” în Republica Moldova și Portalul de știri AGORA și EA.md. La eveniment au participat circa 70 de persoane interesate să descopere și să guste din produsele autentice moldovenești cu potențial de a fi certificate cu indicație geografică (IG), denumire de origine și specialitate tradițională garantată.

În deschiderea evenimentului, Directorul general al AGEPI, Lilia Bolocan a menționat că Republica Moldova este un stat cu bogate tradiţii culinare și cu un mare potențial de valorificare a produselor cu indicație geografică și în calitate de specialitate tradițională garantată. “În întreaga lume, produsele cu indicație geografică, a căror calități, caracteristici, reputație se datorează proveniență, și specialitățile tradiționale garantate, produse tradiționale cu caracteristici specifice, se bucură de o popularitate sporită în rândul consumatorilor, aceștia fiind atrași de certitudinea consumului unui produs autentic tradițional pe care o oferă sistemul IG/STG. Totodată produsele tradiționale sunt adevărați ambasadori ai culturii, patrimoniului unui popor.”

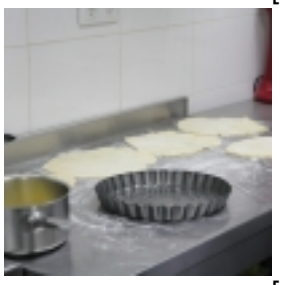
La rândul său, liderul adjunct de echipă al Proiectului UE ”Suport pentru asigurarea respectării drepturilor de proprietate intelectuală” în Republica Moldova, Kenny Wright, a salutat oaspeții la cel de al doilea eveniment Autentic Moldovenesc, menționând că eforturile proiectului pe durata sa de doi ani sunt îndreptate spre consolidarea respectării drepturilor de proprietate intelectuală în Republica Moldova. ”O direcție importantă a activității proiectului este promovarea indicațiilor geografice, specialităților tradiționale și denumirilor de origine. În acest sens, experții noștri au analizat sistemul național, au identificat carențele și au propus soluții de îmbunătățire. Mai mult, am analizat potențialul acestor produse și l-am prezentat într-un studiu elaborat împreună cu antreprenorii din regiuni”, a spus Kenny Wright.

Anatolie Fală, expert din cadrul Proiectului UE a vorbit despre rezultatele campaniei naționale de identificare a produselor, băuturilor și bucatelor specifice anumitor regiuni geografice, care ar putea fi promovate sub o indicație geografică sau în calitate de specialități tradiționale garantate, desfășurată în perioada august-octombrie 2017. În cadrul studiului, au fost identificate 67 de produse, pentru 7 dintre acestea a demarat procesul de recunoaștere a IG sau a calității de STG. Aceste produse sunt: Kaurma (produs din carne de oi), Brânză de capră de Măgura, Miere de Codru, Miere din Codrii Tigheciului, Mousse de miere cu pomuşoare de pădure, Pistil de fructe de Criuleni și Prune cu miez de nucă în vin roşu de Lalova.

În cadrul evenimentului, într-o atmosferă relaxantă, cu muzică bună, participanții au gustat și au ascultat povestea Plăcintei miresei de Olăneşti, a vinurilor ”Podgoria” cu indicație geografică protejată "Valul lui Traian" și a Ceaiurilor cu indicație geografică protejată "Zăbriceni". În final, invitații au participat la o victorină, iar câștigătorii au fost premiați de către organizatori.

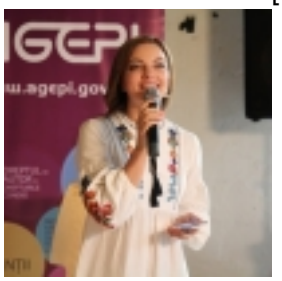
În prezent, pe teritoriul Republicii Moldova sunt protejate 3 denumiri de origine și anume vinurile de Ciumai şi Românești și pentru produse alimentare: Brânză de Popeasca. De asemenea, 7 indicații geografice autohtone au fost înregistrate și sunt protejate: pentru vinuri Codru, Valul lui Traian și Ștefan Vodă; pentru băuturi spirtoase Divin pentru rachiu de vin învechit și Rachiu de caise de Nimoreni; pentru produse alimentare Zăbriceni pentru plantele și fructele uscate și amestecurile din ele și Dulceață din petale de trandafir de Călărași.


[1]


[2]


[3]

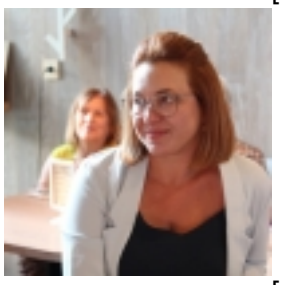

[4]


[5]


[6]



[7]


[8]


[9]


[10]


[11]

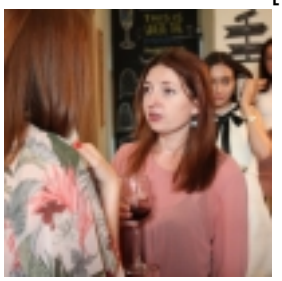

[12]


[13]


[14]


[15]


[16]


[17]


[18]

URL sursă: https://www.agepi.md/ro/news/specialit%C4%83%C8%9Bile-tradi%C8%9Bionale-moldovene%C8%99ti-au-fost-prezentate-%C8%99i-degustate-la-un-nou-eveniment