22.11.2017 События

Plăcinta de Năpădeni, sarmalele pitice din satul Lalova sau brânza de capră de la Nord sunt doar câteva din produsele care ar putea fi înregistrate în calitate de Indicații Geografice (IG), Denumiri de Origine (DO) sau Specialităţi Tradiţionale Garantate (STG) în Republica Moldova. Acestea au fost identificate în cadrul unui Studiu național realizat în cadrul proiectului finanțat de UE „Suport pentru asigurarea respectării drepturilor de proprietate intelectuală”.

Concluziile studiului au fost prezentate de expertul Anatolie Fală, pe 16 noiembrie, la Conferința Inovațională Internațională „Proprietate Intelectuală – Inovații – Calitatea Vieții”.

Astfel, cele mai mici sarmale din țară le întâlnim în raionul Rezina și anume în satul Lalova. Pregătite în frunze de varză acră sau în cele mai mici frunze de vie, sarmalele au umplutură din orez şi crupe de grâu făcute la râşniţă, după cum e tradiţia locală. „Ceapa mărunţită şi morcovul dat pe răzătoare se călesc puţin în ulei, împreună cu pastă de gogoşari. Dacă varza murată e prea acră, o ţinem un timp în apă rece. Frunzele de vie le alegem cele mai fragede, mărunte, le spălăm, le uscăm bine pe pânză, le aşezăm strat în borcane de sticlă uscate, ca să le păstrăm ca proaspete. Facem sarmalele şi cu carne, cel mai des de porc”, povestește Emilia Hanganu pentru ziarul regional „Cuvântul”.

Iar brânza de capră de la nordul Moldovei, numită și „Brânză de Măgura” este un produs natural obținut din lapte de capră la ferma din satul Slobozia Măgura (raionul Sângerei), situat lângă movila Măgura, de unde și provine denumirea produsului. Brânza este obținută dintr-o rețetă tradițională de sute de ani.

Sarmalele pitice și brânza de Măgura sunt doar câteva din cele 61 de produse şi obiecte de meșteșugărit cu potențial de înregistrat sub IG, DO și STG identificate în cadrul studiului. Printre acestea putem menționa: Plăcinta rece de Șerpeni, Plăcinta miresei din satul Crocmaz (raionul Ștefan Vodă), Salamul de Domulgeni, Castraveții murați de Colibași, Măceșul de Țaul, Căpșunele de la Sadova, Covorul găgăuz din satul Gaidar, Ceramică de Iurceni și lista poate continua.

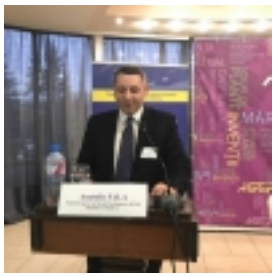
„Patrimoniul agroalimentar al Moldovei nu este din păcate utilizat și valorificat pe deplin. Însă, produsele locale care ar putea fi promovate sub IGP, DOP sau recunoscute în calitate de STG ar permite ca prin unicitatea și savoarea lor să creeze o valoare adăugată înaltă în sectorul agroalimentar național și ar spori de asemenea, capacitățile de producere, dar și de export pe piețele externe”, consideră Anatolie Fală.

Pentru a fi înregistrat sub simbolul IGP, produsul trebuie să respecte următoarele reguli prevăzute de legislație: să fie originar dintr-o regiune sau localitate; să posede o calitate specifică, reputație și alte caracteristici ce pot fi atribuite unei origini geografice și, producția să se desfășoare în aria geografică delimitată.

Potrivit lui Anatolie Fală, un produs promovat sub simbolurile IGP, DOP sau STG garantează că denumirea înregistrată este protejată împotriva utilizării neautorizate pe teritoriul UE și sporește veniturile producătorilor. Iar pentru consumatori, aceste titluri oferă garanții despre originea, unicitatea, calitatea şi tradiţia de producere.

În Moldova sunt înregistrate următoarele Indicații Geografice Protejate și Denumiri de Origine Protejate: IGP Divin; IGP Ștefan Vodă, Valul lui Traian și Codru pentru vinuri; IGP Zăbriceni pentru plantele și fructele uscate și amestecurile din ele; IGP Dulceață din petale de trandafiri Călărași; IGP Rachiu de caise de Nimoreni; DOP Ciumai pentru vin de desert dulce roșu și natural sec roșu; DOP Românești pentru vin roșu și DOP Brânză de Popeasca.

Proiectul de asistență tehnică EuropeAid/137467/DH/SER/MD „Suport pentru asigurarea respectării drepturilor de proprietate intelectuală” a fost lansat în luna noiembrie 2016, cu o perioada de implementare de doi ani, unul din obiective de bază fiind îmbunătățirea sistemului indicațiilor geografice în Republica Moldova.



[1]

Источник: https://www.agepi.md/ru/node/11020