



Programul de Vecinătate al Uniunii Europene pentru Moldova

**Proiectul de asistență tehnică finanțat de UE
„Suport pentru asigurarea respectării
drepturilor de proprietate intelectuală”**

EuropeAid/137467/DH/SER/MD



ARCHIDATA



Rezultatele Studiului de identificare a produselor, băuturilor, bucatelor și obiectelor de meșteșugărit potențiale de înregistrat în calitate de IG, DO și STG în regiunile Republicii Moldova

Fala Anatolie,

Expert Senior pe Termen Scurt al Proiectului,

GSM. 069011255 / 067590901,

E-mail: fala33anatol@yahoo.com

**Adresa Proiectului: strada Andrei Doga, 24/1, of. 517,
MD-2024, Chișinău, Republica Moldova**

Tel : +373 (0) 2240 0581, Email : office@ipr-moldova.net

REPERELE și ETAPELE STUDIULUI:

Identificarea produselor, băuturilor, bucatelor și obiectelor de meșteșugărit cu potențial de înregistrat în calitate de Indicații Geografice (IG), Denumiri de Origine (DO) sau Specialități Tradiționale Garantate (STG) în Republica Moldova

- 1. Elaborarea unui Ghid metodologic și a instrumentelor de implementarea;**
- 2. Instruirea CETS de către experții proiectului și din cadrul AGEPI;**
- 3. Implementarea studiului de identificare de către CETS. 16 august – 15 septembrie 2017;**
- 4. Completarea de 7 CETS a Bazei de Date. 08 – 15 septembrie 2017;**
- 5. Implementarea la 3 Studii de identificare a IGP, DOP și STG la culturile horticole, pomușoare și miere de albi. Perioada 10 iulie - 30 septembrie 2017;**
- 6. Organizarea a 5 workshopuri regionale (Edineț, Bălți, Chișinău, Cahul, Ceadâr Lunga). Dec. III octombrie – decada I noiembrie 2017;**
- 7. Evaluarea interesului de înregistrare a celor mai importante produse, băuturi, bucate și/sau a obiecte de meșteșugărit cu IG, DO sau STG. Noiembrie 2017 – februarie 2018;**
- 8. Crearea în baza rezultatelor Studiului a Hărții interactive cu descrierea produselor potențiale de înregistrare cu IG, DO sau STG pentru accesarea on-line. Februarie – martie 2018.**

Proiectul de asistență tehnică finanțat de UE „Suport pentru asigurarea respectării drepturilor de proprietate intelectuală”

INSTRUMENTELE DE IMPLEMENTARE A STUDIULUI:

1. Ghid metodologic
2. Cartele de identificare,
3. Ariile geografice de intervenție
4. Baza de Date

Support to Enforcement of Intellectual Property Rights
EuropeAid/137467/DH/SER/MD

ANEXA 2

CARTELA
de identificare și inventariere a produselor, băuturilor, băcănelor și meșteșugurilor care fac parte sau au potențial de protecție indicată geografică (IGP), a Denumirilor de Origine Protejate (DOP) și a tradițiilor de Specialități Tradiționale Garantate (STG), din Republica Moldova

1	Denumirea produsului, băuturii, băcănelor și meșteșugului		
2	*Entitatea economică (entitățile, grup de producători) sau comunitatea producători de produse, băuturi, băcăneli și/sau meșteșuguri cu indicație geografică		
3	Adresa: Numele persoanei de contact:	Telefon: GSM: e-mail:	
3	Zona geografică a produsului tradițional produs în Republica Moldova	<input type="checkbox"/> Nord <input type="checkbox"/> Centru <input type="checkbox"/> Sud <input type="checkbox"/> Devin <input type="checkbox"/> Codru <input type="checkbox"/> Ștefan Vodă <input type="checkbox"/> Valul lui Truiet	
4	Raionul		
5	Satul		
6	Categoria produsului conform DOOR	Clasa produsului	
7	**Descrierea scurtă a caracteristicilor produsului - proprietăți, caracteristici, elemente care justifică originea geografică, ambalajul și etichetarea (aprox. 30-40 cuvinte etc.)		
8	Metoda de fabricare a produsului	<input type="checkbox"/> atârnat <input type="checkbox"/> lucrat manual <input type="checkbox"/> meșteșug <input type="checkbox"/> industrial	
9	Informații scurte privind tradiția producției și utilizării produsului, băuturii, băcănelor și meșteșugului (aprox. 20-30 cuvinte etc.)		
10	Cuantificarea posibilității de înregistrare a produsului geografic în calitate de IGP, DOP și/sau STG	<input type="checkbox"/> IGP <input type="checkbox"/> DOP <input type="checkbox"/> STG	
11	Capacitatea de a fi înregistrat produsul ca IGP, DOP și/sau STG:	<input type="checkbox"/> există <input type="checkbox"/> lipsa posibilității de înregistrare	
12	Intervalul grupului de producători, entității economice sau al comunității de a înregistra, promova și dezvolta o afecțiune durabilă pentru viitor la documente:		

NOTE: *Înregistrarea este preferabilă pentru un grup de producători.
** Fotografie produsului, băuturii, băcănelor sau meșteșugului.

Proiect Office: 211/ Andrei Doga st. 5th floor, room 517 MD-2024, Chișinău Republic of Moldova, Tel: +373 (0) 2240 0581.
Responsabil de studiu: SNGE Fala Avalea, GMB. 006011255 / 007590905, e-mail: 2013@ec.europa.eu



The European Union's Neighbourhood Programme for the Republic of Moldova

Support to Enforcement of the Intellectual Property Rights

EuropeAid/137467/DH/SER/MD
Contract No. ENPI/2016/379461

"GHID PRACTIC
pentru identificarea produselor, băuturilor,
bucătelor și obiectelor de meșteșugărit potențiale de înregistrat în
calitate de Indicații Geografice Protejate (IGP), Denumiri de
Origine Protejate (DOP) și Specialități Tradiționale Garantate
(STG) în Republica Moldova"

Octombrie 2017

A proiect implementat by

A proiect finanțat by the European Union

Realizat de către

Metodologia și Cartela de identificare utilizate în cadrul studiului

Principiile generale de înregistrare în calitate de IG:

- i. efort colectiv în vederea obținerii protecției, asigurării respectării drepturilor și promovării pe piață;
- ii. reguli stricte respectate la producerea unui produs cu IG în baza unui Caiet de sarcini;
- iii. angajament voluntar de a respecta regulile specificate pentru IG și de a fi supus controlului la respectarea prevederilor caietului de sarcini;
- iv. sistem de control oficial privind respectarea prevederilor Caietului de sarcini.

Indicație Geografică Protejată (IGP) - Produsul cu IGP trebuie să posede următoarele caracteristici specifice (conform art. 5 al Legii 66/2008), ca:

- originară din această regiune sau localitate, din acest loc determinat;
- care posedă o calitate specifică, reputație sau alte caracteristici ce pot fi atribuite acestei origini geografice;
- cel puțin una dintre ale cărei etape de producție se desfășoară în aria geografică delimitată.



Metodologia și Cartela de identificare utilizate în cadrul studiului

Denumire de Origine Protejată (DOP) - Produsul cu DOP trebuie să posede următoarele caracteristici specifice (conform art. 5 al Legii 66/2008) , ca:

- originar din această regiune sau localitate, din acest loc determinat sau din această țară;
- a cărei calitate sau caracteristici sânt, în mod esențial sau exclusiv, datorate mediului geografic, cuprinzând factorii naturali și cei umani;
- ale cărei etape de producție se desfășoară, toate, în aria geografică delimitată

Specialitate Tradițională Garantată (STG) - În calitate de specialitate tradițională garantată poate fi protejat un produs agricol sau alimentar care:

- este obținut din materie primă tradițională; sau
- se caracterizează printr-o compoziție tradițională; sau
- se caracterizează printr-un mod de producere și/sau de prelucrare ce corespunde unui tip tradițional de producere și/sau de prelucrare.



Proiectul de asistență tehnică finanțat de UE
„Suport pentru asigurarea respectării drepturilor de proprietate intelectuală”

Arealele geografice și raioanele cuprinse în studiul de identificare a produselor, băuturilor, bucatelor și obiectelor de meșteșugărit cu potențial de înregistrare în calitate de IG, DO sau STG

NUMĂRUL DE IDENTIFICĂRI

Nr.	Arealul geografic	Raioanele cuprinse în studiu	Numărul de identificări
1	Arealul A: Nord	Briceni, Edineți, Ocnița, Dondușeni, Drochia, Soroca	11
2	Arealul B: Nord - Est	Florești, Șoldănești, Rezina, Orhei, Telenești	6
3	Arealul C: Nord - Vest	Râșcani, Glodeni, Fălești, Sângerei, Bălți	9
4	Arealul D: Centru	Călărași, Nisporeni, Hâncești, Strășeni, Ungheni	12
5	Arealul E: Sud - Est	Anenii Noi, Dubăsari, Căușeni, Ștefan Vodă, Criuleni, Ialoveni, Chișinău	14
6	Arealul F: Sud - Vest	Cantemir, Leova, Cimișlia, Basarabeasca, Cahul	4
7	Arealul G: UTAG	UTA Gagauz Yeri și Taraclia	5
		TOTAL	61

Proiectul de asistență tehnică finanțat de UE „Suport pentru asigurarea respectării drepturilor de proprietate intelectuală”

IG sau DO sau STG - Clasa 2.4. Paste, preparate sau umplute

1. Placinta rece de Șerpeni – din s. Șerpeni, r. Anenii Noi
2. Placinta Miresei – din s. Crocmaz, r. Ștefan Vodă
3. Placinta de Năpădeni – din s. Năpădeni, r. Ungheni
4. Fidea De Lipoveni (лапша по кацапскй) – din s. Dobrușa Veche, r. Sângerei
5. Produse de patiserie din pomușoare – din or. Chișinău
6. Învărtită cu nuci (de post) r. Strașeni, s. Chirianca, r. Călărași, s. Seliște
7. Orez cu prune de post, r. Rîșcani, s. Mihăileni, s. Hiliuți,
8. Rața cu prune (proaspete), r. Rîșcani, s. Mihăileni, Hiliuți, r. Strașeni, satele: Lozova, Recea, Chirianca, Voinova.



STG - Clasa 2.5. Mâncăruri pre - pregătite

9. Sărmăluțe „pitice de Lalova” – din s. Lalova r. Rezina

STG - Clasa 2.7. Supe sau bulioane (fiertură, sau borș)

10. Borș De Lipoveni (борць по кацапскй) – din s. Dobruja Veche, r. Sîngerei



Proiectul de asistență tehnică finanțat de UE „Suport pentru asigurarea respectării drepturilor de proprietate intelectuală”

STG - Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale proaspete sau prelucrate

11. Красный толченый перец. Червен чукан пепер. (болг.) – din UTAG



STG - Clasa 1.2. Produse din carne (fierte, sărate, afumate etc.)

12. Каурма. Каурма (на гагаузском языке). Каварма (на болгарском) – din s. Baurci, UTAG



DO - Clasa 1.2. Produse din carne (fierte, sărate, afumate etc.)

13. Salam De Domugeni – din s. Domugeni, r. Florești



STG - Clasa 1.3. Brânzeturi

14. Brânza de capra din Telița - din s. Telița, r. Anenii Noi

15. Brânză de oi din Bleșteni – din s. Bleșteni, r. Edineț

16. Cașcaval Țărăncuța – din s. Pîrlița, r. Ungheni

17. Овечья брынза - Piinir (gar) - Овчу сирини (болг.) – din UTAG

18. Brânza de capră de la Nord - s. Slobozia Măgura, r. Sângerei



Proiectul de asistență tehnică finanțat de UE „Suport pentru asigurarea respectării drepturilor de proprietate intelectuală”

IG sau STG - Clasa 1.6. Fructe, legume, cereale proaspete sau prelucrate

19. Măr - Șafran de Vară →
20. Prune moldovenești - Vinete de Modova
21. Nuc - Bomba Moldovenească, s. Voinescu, r. Hîncești, s. Lalova, r. Rezina
22. Nuc - Pescianskii, s. Voinescu, r-nul Hîncești
23. Cireașa de „Stolniceni” - din r. Edineț
24. Mere de Edineț - din r. Edineț
25. Agriș de Marinici - din s. Marinici, r. Nisporeni
26. Coacăz negru de Niorcani - din s. Niorcani, r. Soroca
27. Căpșun de Sadova - din s. Sadova, r. Călărași
28. Căpșun de Nord – din Sadovoe; Râșcani, Cucuieții Vechi; Plop, Dondușeni
29. Căpșun și zmeur De Lipoveni – din s. Dobruja Veche, r. Sîngerei
30. Măceș de Țaul - din s. Țaul, r. Dondușeni
31. Zmeur de Pocrovca – din s. Pocrovca, r. Dondușeni
32. Mur de la Moara Domnească – s. Balatina, r. Glodeni
33. Prune cu miez de nucă in vin roșu de Lalova – din s. Lalova r. Rezina →
34. Prune uscate De Edineț – din r. Edineț
35. Castraveți murați de Colibași – s. Colibași, r. Cahul



Proiectul de asistență tehnică finanțat de UE „Suport pentru asigurarea respectării drepturilor de proprietate intelectuală”

IG sau DO sau STG - Clasa 1.4. Alte produse de origine animală (ouă, miere, diverse produse lactate, cu excepția untului etc.)

- 36. Mierea în figure de Codru – IG Codru
- 37. Miere de salcam – IG Codru
- 38. Miere de tei – IG Codru
- 39. Miere cu nuci – IG Codru
- 40. Băuturi din miere de albine – din s. Raciula, r. Călărași



STG - Clasa 2.8. Băuturi obținute din extracte de plante

- 41. Maceratul De la Hangan – din s. Lalova r. Rezina
- 42. Вино крестьянское CaraGani – din or. Vulcănești, UTAG
- 43. Vin de Răscăieți - din s. Răscăieți, r. Ștefan Vodă
- 44. Vin de fermier Roșu de Colibaș – s. Colibași, r. Cahul
- 45. Vin de fermier Alb de Colibaș – s. Colibași, r. Cahul



IG sau DO sau STG - Clasa 3.2. Uleiuri esențiale

- 46. Ulei de cătină albă – din s. Pîrîta, r. Dubăsari



Proiectul de asistență tehnică finanțat de UE „Suport pentru asigurarea respectării drepturilor de proprietate intelectuală”

IGP – Obiecte din Artizanat și Meșteșugărit

47. Lemn și produse din lemn din Bulboaca – din s. Bulboaca, r. Anenii Noi

48. Lucrarea artistică a lemnului – din s. Pohoarna, r. Șoldănești

49. Produs din lozie de Rublenița - s. Rublenița, r. Soroca

50. Împletitul din papură – din s. Mitoc, r. Orhei

51. Гайдарские ковры – din s. Gaidar, UTAG

52. Covor natural din lâna nevopsită de Nord – s. Ustia, r. Glodeni

53. Covoare și broderii de Gordinești - din s. Gordineștii Noi, r. Edineț

54. Produse din metal forjat - din s. Răscăieți, r. Ștefan Vodă

55. Ceramică de la Casa Olarului - din s. Hodinești, r. Călărași

56. Ceramică de Iurceni – din s. Iurceni, r. Nisporeni

57. Ceramică de Ungheni – de la Ceramica Ungheni SA, r. Ungheni

58. Ceramica de Cupcini – din s. Cupcini, r. Edineț

59. Obiecte artizanale din paie de Nord – or. Bălți

60. Împletitul în lozie – s. Javgur, r. Cimișlia

61. Bundiță de Colibași – din s. Colibași, r. Cahul



Proiectul de asistență tehnică finanțat de UE „Suport pentru asigurarea respectării drepturilor de proprietate intelectuală”

Indicația Geografică Protejată – Valul lui Traian Vin – KARA GANI



Поддержка соблюдения
Права на интеллектуальную собственность
EuropeAid/137467/DH/SER/MD



КАРТОЧКА

выявление и инвентаризация продуктов, напитков, блюд и ремесел, связанных с определенными географическими регионами, которые могут или могут быть полезны для защиты охраняемых географических названий (IGP), защищенных обозначений происхождения (АО) и традиционных традиционных специальностей (STG) из Республики Молдова.

1	Наименование продукции, напитков, блюд и ремесел	Вино KARA GANI	
2	* Экономическое описание (единица, группа производителей) или общества производителей продукции, напитков, продуктов питания и / или ремесла с географическим указанием	Производство вина из винограда выращенного на 10 га собственню га виноградника и переработанного на винодельне семьи Червеев, город Вулканешты.	
3	Адрес: г. Вулканешты АТО Гагаузия Имя контактного лица: Червеев Лариса	GSM: 069124996 e-mail: levlor@rambler.ru	
4	Зона экономического и Географическое Название (IG) продукции, произведенной в	<input type="checkbox"/> Nord <input type="checkbox"/> Centru <input type="checkbox"/> Divin <input type="checkbox"/> Codru	<input checked="" type="checkbox"/> Sud <input type="checkbox"/> Ștefan Vodă <input checked="" type="checkbox"/> Valul lui Traian
5	Район	Вулканештский р-н	
6	Село	Г. Вулканешты	
7	Категория продукции согласно DOOR	Класс продукции	
8	** Краткое описание свойств продукта – свойства, характеристики, элементы, обосновывающие географическое происхождение, упаковку и маркировку (прибл. 30-40 слов в т.д.)		
8.1	Органолептические свойства	Вино белое сухое "KARA GANI" сепаж(Шардоне, Алготе, Совиньон) – цвет соломенно-золотистый, аромат черной смородины, легкие тона шипровых, айвы. Красное сухое "KARA GANI" (Каберне-Мерло) цвет тено красный, аромат спелой вишни, смородины, лесных ягод.	
8.2	Физико-химические свойства	Белое, Спирт – 13,5%; титруемая кислотность – 5,9 мг/л., Красное , Спирт – 13,5 % , титруемая кислотность – 5,8 мг/л.,	
8.3	сырье	виноград	
8.4	технология выращивания или переработки - получение продукта	В нашей винодельне при производстве вина используются традиции с и современные технологии, что позволяет производить продукт высокого качества. Виноград из которого мы производим вина традиционны для этой местности это сорта Каберне, Мерло (красные вина) Шардоне, Совиньон, Алготе (белые сепажные вина) Белый виноград у нас посажен давно и садили его не отделяя один сорт от другого в следствии чего вино получается сепажным, т.е. смешанные сорта винограда и отдельные один от другого не представляется возможным. Но зато продукт получается из такого винограда уникальным, потому что повторить его в таком варианте не возможно. Каждый год один из сортов винограда более выделен чем другие сорта в следствии климатических условий. Красный виноград выращивается	
8.5	обосновывающие связь между качеством или характеристиками продукта и его географическим происхождением	Качество произведенного нами вина очень зависит от географического расположения виноградников, так как на конечный продукт влияют почвенно-климатические условия на котором выращивается виноград. Для нашей климатической зоны характерно больше тепла и света, что обуславливается большим количеством накапливаемого сахара в винограде, а сулинность почвы и проростание корней винограда в глубину более 2 метров позволяет винограду вбирать в себя микроэлементы характерные для этой почвы, что позволяет винограду приобретать вкус и аромат характерный для этой климатической зоны.	
8.6	упаковка и маркировка продукта	Наше предприятие разработала свою этикетку и выпускает продукцию в бутылках под брендом KARA GANI	
9	Способ изготовления продукции	X старое производство X <input type="checkbox"/> ручная работа X <input type="checkbox"/> древние народные	X <input type="checkbox"/> промышленное



Поддержка соблюдения
Права на интеллектуальную собственность
EuropeAid/137467/DH/SER/MD



		ремесла		
10	Краткая информация о давних традициях производства и использования продукта, напитков, блюд и ремесла (около 20-30 слов в т.д.) Традиционно для нашей местности наши предки на протяжении нескольких столетий (первый винодел нашего рода Червеев Семен 18			
10.1.	Исторические или литературные свидетельства о посадке, производстве, использовании и происхождении в определенном географическом районе (месте)	Наш бренд называется Кара Гани. Гани так звали нашего прадеда Червеев Семен Ганев (1837-1861) года рождения Это прапрадед (моего мужа) . Он выращивал на 0,5 га винограда производил вино. Традиционно все в нашем роду производили вино и технологи передавались из поколения в поколение. Мы решили сохранить традицию приумножить и увеличить объемы, и брен в честь нашего прадеда назвали Кара Гани.		
10.2.	Элементы, обосновывающие связь с географическим районом (географическое положение, природные условия)	Виноград, выращенный на наших платанах относится к региону Valul lui Traian. Наши виноградники расположены между проходящим валом и памятником Кагульской битвы 1970 года, что придает колорит произведенному продукту. Для данного региона характерны высокие температурные условия и наибольшее количество солнечных дней, что позволяет винограду набрать больше сахара, что позволяет повысить качество произведенного продукта.		
10.3.	Связь между географической областью, специфическими качествами, репутацией или других характеристик продукта на основе сырья (рецепты и традиции производства)	Традиционно уборка начинается в сентябре с белого винограда, рано утром и до 12.00, чтобы виноград не нагрелся, так как белый виноград очень быстро оживает, его надо убрать и переработать до жары. Сусло винограда оживает и отстывает за ночь, и после сливается осветленное сусло и отправляется на брожение. Это важно для цвета будущего вина. Броdit вино около 40 дней подвале где прохладно и постоянная температура, это тоже одно из условий для хорошего качества белого вина. С красными винами немного проще, так как они не так капризные как белые, но свои особенности тоже есть.		
10.4.	Элементы, которые оправдывают связь с упомянутым географическим районом и рекламными мероприятиями: фестивали, выставки, туристические маршруты	Для нашего региона характерны наиболее крепкие вина, но вместе с тем они более насыщенные и мягкие. Последние время проводятся различные мероприятия как на региональном так и на Республиканском уровне, что делает винодельне более привлекательными для туристов.		
11	Количественная обозначения возможно географического продукта в качестве IGP, DOP или STG	<input checked="" type="checkbox"/> IGP	<input type="checkbox"/> DOP	<input type="checkbox"/> STG
12	Интерес группы производителей, хозяйствующего субъекта или сообщества к учету, продвижению и развитию устойчивого бизнеса на будущее в области: Есть определенный интерес, созданы различные ассоциации виноделов на различных уровнях и помогают в продвижении продукта.			

NOTE. * Фотография напитка



Proiectul de asistență tehnică finanțat de UE „Suport pentru asigurarea respectării drepturilor de proprietate intelectuală”

Denumire de Origine potențială la înregistrare – Brânza de Măgura



Support to Enforcement of the
Intellectual Property Rights
EuropeAid/137467/DH/SER/MD



CARTELA

de identificare și inventariere a produselor, băuturilor, bucatelor și a meșteșugurilor conexe anumitor regiuni geografice, care fac parte sau ar putea beneficia de protecția Indicațiilor Geografice Protejate (IGP), a Denumirilor de Origine Protejată (AO) și a Specialităților Tradiționale Garantate (STG) din Republica Moldova

1	Denumirea produsului, băuturii, bucatelor și meșteșugului		Brânză de Măgura	
2	*Entitatea economică (entități, grup de producători) sau comunitatea producători de produse, băuturi, bucate și/sau meșteșug cu indicație geografică		Societatea cu Răspundere Limitată PRISVIO	
3	Adresa: MD 2072, mun. Chișinău, str. Independenței 38 bl. 2, of. 31 Numele persoanei de contact: Viorel Prisacari		Telefon: GSM: e-mail:	4373 69825858 prisviosrl@gmail.com
4	Zona economică agro-pedologică și de IG a produsului fabricat în Republica Moldova	<input type="checkbox"/> Nord <input type="checkbox"/> Centru <input type="checkbox"/> Divin <input type="checkbox"/> Codru <input type="checkbox"/> Ștefan Vodă <input type="checkbox"/> Valul lui Traian	<input type="checkbox"/> Sud	
5	Raionul	Sîngerei		
6	Satul	Slobozia Măgura		
7	Categoria produsului conform DOOR	Clasa produsului	Clasa 1.3 Brânzeturi	
8	**Descrierea scurtă a caracteristicilor produsului - proprietăți „Brânză de Măgura” este un produs natural obținut integral din lapte de capră de la fermă de caprine din satul Slobozia Măgura, comuna Bursucan, raionul Sîngerei, situată în vecinătatea dealului Movila Măgura, de unde și provine denumirea produsului. Produsul este obținut după o rețetă tradițională de sute de ani, este abomlată în vid în porții de aproximativ 180-220 grame, are imprimată pe etichetă denumirea „Brânză de Măgura”, cu branză pe fundalul unui iamaș verde, iar într-un cerc este capul unei căprițe. Produsul este fabricat sub marca comercială ”Vilador” cu sloganul ”Doza zilnică de sănătate” care este imprimată în alt cerc de pe etichetă.			
8.1	proprietățile organoleptice	Brânza este de culoare albă, cu puțin miros specific de lapte de capră, sărată mediu. Poate conține și diferite pomezișoare, stafide, fructe și legume uscate.		
8.2	caracteristicile fizico-chimice	Fracția masică de grăsimi – 40% Valoarea nutritivă și energetică la 100 grame de produs: grăsimi 16,0 g; proteine 14,0 g. Valoarea energetică 202,0 kcal.		
8.3	materia primă	lapte de capră din localitatea Slobozia Măgura, cașag		
8.4	tehnologia de cultivare sau prelucrare – obținere a produsului	Este obținut din lapte integral de capră prin coagularea lui cu ajutorul cașagului. Strecurat în crință specială și maturat în saramură.		
8.5	elemente care justifică legătura dintre calitatea sau caracteristicile produsului și originea sa geografică	Existența sistemului de trasabilitate de la obținerea materiei prime până la fabricarea și ambalarea produsului finit. Fermă unde se produce brânza este amplasată în imediata vecinătate a Movilei Măgura, în satul cu denumirea Slobozia Măgura, o zonă nepoluată, departe de trasee naționale și internaționale; în raza de 30-40 km nu este nici o fabrică.		
8.6	ambalajul și etichetarea produsului	Bucăți cu baza dreptunghiulară sunt ambalate în vid în folie de polipropilenă în cel mult 30 - 45 zile de la sărare. Greutatea poate fi între 180 – 220 grame. Pe fiecare ambalaj se lipește câte o etichetă. Termen de păstrare în vid 3 luni.		
9	Metoda de fabricare a produsului	<input type="checkbox"/> artizanal <input type="checkbox"/> lucrat manual <input type="checkbox"/> meșteșug	<input checked="" type="checkbox"/> industrial	



Support to Enforcement of the
Intellectual Property Rights
EuropeAid/137467/DH/SER/MD



10	Informații scurte privind lunga tradiție a producerii și utilizării produsului, băuturii, bucatelor și meșteșugului (aprox. 20-30 cuvinte etc.)		
10.1.	dovezi istorice sau din literatură cu privire la plantare, producție, utilizare și de origine din aria geografică delimitată (locația)	Din cele mai vechi timpuri indeletnicirea locuitorilor regiunii Movila Măgura a fost mereu creșterea caprelor și oilor, din laptele cărora produceau brânză după rețeta menționată. Denumirea satului Slobozia Măgura, menționat documentar în anul 1803, este derivat direct de la numele dealului Movila Măgura ce se afla în partea de nord vest a satului la aproximativ 10 km și este clasificat ca monument peisagistic. Pentru prepararea saramurii în care se sărează brânza se folosește apă din fântâna proprie amplasată pe teritoriul fermei, luată de la o adâncime de 20 m, iar sarea alimentară este procurată la magazinul autorizat Metro.	
10.2.	elementele care justifică legătura cu aria geografică menționată (așezarea geografică, condiții naturale)	Pentru prima oară acest produs a fost prezentat la Festivalul ”In ospețe la Movila Măgura” din 2017.	
10.3.	legătura între aria geografică, o calitate specifică, reputația sau o altă caracteristică a produsului bazată pe forța de muncă și materia primă locală (rețete și tradiții de producere)	Pentru prima oară acest produs a fost prezentat la Festivalul ”In ospețe la Movila Măgura” din 2017.	
10.4.	elementele care justifică legătura cu aria geografică menționată și evenimente de promovare: festivaluri, expoziții, trasee turistice	Pentru prima oară acest produs a fost prezentat la Festivalul ”In ospețe la Movila Măgura” din 2017.	
11	Cuantificarea posibilei desemnări geografice produsului în calitate de IGP, DOP și/sau STG	<input type="checkbox"/> IGP <input checked="" type="checkbox"/> DOP <input type="checkbox"/> STG	
12	Interesul grupului de producători, entități economice sau al comunității de a înregistra, promova și dezvolta o afacere durabilă pentru viitor la domeniu: În prezent societatea dispune de o fermă modernă de caprine de rasa Saanen dotată cu sală de mulș și fabrică de procesare a laptelui, depozit frigorific s.a. Fabrica este dotată cu utilaj tehnologic necesar prelucrării materiei prime. De asemenea are în dotare și tehnică agricolă pentru creșterea nutrețurilor necesare necesităților fermei. Astfel, procesul de producere este cu circuit închis, independent. Fabrica produce și comercializează ”Brânză de Măgura” și ”Lapte de capră” sub marca comercială Vilador - Produs autohton. Livrarea se face săptămânal în zilele de luni și joi, în rețeaua de magazine: Nr.1, Linella, Fourchette, Bonus, Velmart, Green Hills. Posedă Certificat de conformitate și autorizații sanitare-veterinare de funcționare de la ANSA pentru creșterea și reproducerea caprinelor, livrarea și valorificarea caprinelor, dașameana cu dreptul de operațiuni de import-export; pentru recepționarea, prelucrarea, depozitarea și distribuția laptelui și a produselor lactate. Unul din scopurile de viitor ale firmei este extinderea sortimentului și fabricarea de noi produse din lapte de capră, în special pentru alimentația copiilor. De asemenea societatea dorește să capte imagine și pe piața europeană. Societatea cu Răspundere Limitată PRISVIO este membru fondator al clusterului agroturistic ”Vilador-Cluster” AO, creat în anul 2016 pentru a propune oferte turistice de agrement, alimentație și cazare în aria raionului Sîngerei, sat. Slobozia Măgura.		

NOTE. * Fotografia produsului



Proiectul de asistență tehnică finanțat de UE „Suport pentru asigurarea respectării drepturilor de proprietate intelectuală”

Specialitate Tradițională Garantată potențială la înregistrare - **Plăcinta Miresei**



Support to Enforcement of the
Intellectual Property Rights
EuropeAid/137467/DH/SER/MD



CARTELA

de identificare și inventariere a produselor, băuturilor, bucatelor și a meșteșugurilor conexe anumitor regiuni geografice, care fac parte sau ar putea beneficia de protecția Indicațiilor Geografice Protejate (IGP), a Denumirilor de Origine Protejată (AO) și a tradițiilor de Specialităților Tradiționale Garantate (STG), din Republica Moldova

1	Denumirea produsului, băuturi, bucatelor și meșteșugului		Plăcinta miresei	
2	*Entitatea economică (entități, grup de producători) sau comunitatea producători de produse, băuturi, bucate și/sau meșteșug cu indicație geografică		SRL „Et Cetera”	
3	Adresa: r Stefan Voda, s Crocmaz Numele persoanei de contact: Lichianov Olga		Telefon: GSM: e-mail:	079445010 etcetera@etcetera.md
4	Zona economică - agro-pedologică și de IG a produsului produs în Republica Moldova	<input type="checkbox"/> Nord <input type="checkbox"/> Centru <input type="checkbox"/> Divin <input type="checkbox"/> Codru	<input checked="" type="checkbox"/> Sud <input checked="" type="checkbox"/> Ștefan Vodă <input type="checkbox"/> Valul lui Traian	
5	Raionul	Stefan Voda		
6	Satul	Crocmaz		
7	Categoria produsului conform DOOR	Clasa produsului	2.4	
8	**Descrierea scurtă a caracteristicilor produsului - proprietăți, caracteristici, elemente care justifică originea geografică, ambalajul și etichetarea (approx. 30-40 cuvinte etc.)			
8.1	proprietățile organoleptice	Plăcinta miresei are diferite forme (rotunda, patrata, dreptunghiulara) rumana cu grosimea 1-2 cm, suprafața ondulată, miros fin, placut de coptura.		
8.2	caracteristicile fizico-chimice	Plăcinta nu este moale și păstrează forma, crocanta, cu miros fin și placut de coptura.		
8.3	materia primă	Pentru pregătirea plăcintei: făina de calitate superioară la care se adaugă apă și sare, se amestecă bine pînă se capătă un aluat omogen, brînză de vacă de casă, ouă de casă (găina), verdeturi (patrunjel, marar), cartof, ceapă, pipar negru, varză proaspătă (murață) în dusiță, bostan, visnă, mere. La 4 tavale se folosesc 2 kg de făină.		
8.4	tehnologia de cultivare sau prelucrare – obținere a produsului	Din făina se pregătește aluatul și se odihnește 30 min, se împarte în 11 bucăți, se odihnește 10 min, se trag la căitor pînă în forma clătite cu grosimea 0,5 cm, se odihnește 10-15 min. Se acoperă sitele procedeele au loc la temperatura camerei. Clătitele se întind în foite de 0,2 cm, pînă la transparență. După aceea se pun pe tigaie se ung cu ulei de floarea soarelui și în așa modalitate se asează 6 foite. După se asează ingredientele într-un strat 1-1,5 cm, iar după se asează celălalte foite analog cum au fost puse celalalte. Se odihnește 10 min și după se dau în cuptor sau rola pe 30 min la temperatura de 180 de grade.		
8.5	elemente care justifică legătura dintre calitatea sau caracteristicile produsului și originea sa geografică	Aceste plăcinte se produceau și în vremurile de demult, anume așa cum a fost descrisă mai sus în zona dată.		
8.6	ambalajul și etichetarea produsului	După scoaterea din cuptor se taie în bucăți de diferite configurații și se servesc fierbinte.		



Support to Enforcement of the
Intellectual Property Rights
EuropeAid/137467/DH/SER/MD



9	Metoda de fabricare a produsului	<input type="checkbox"/> artizanal	<input checked="" type="checkbox"/> lucrat manual	<input type="checkbox"/> meșteșug	<input type="checkbox"/> industrial
10	Informații scurte privind lungă tradiție a producerii și utilizării produsului, băuturii, bucatelor și meșteșugului (approx. 20-30 cuvinte etc.)				
10.1.	dovezi istorice sau din literatură cu privire la plantare, producție, utilizare și de origine din aria geografică delimitată (locația)	Plăcinta miresei se întindea în satele de la câmp (Caplani, Caragasani, Antonesti), care era o tradiție obligatorie la nunți. Aceasta tradiție acum se întinde și în s. Tudora. La nunta mireasa nu se ducea la mire fără această plăcintă. Mama miresei era datoare săi da miresei o plăcintă cu brînză de vacă cu o găina fiartă. Aceasta tradiție are o tradiție seculară. Toate ingredientele folosite la pregătirea plăcintei sunt din localitățile numite. În afară de aceste plăcinte sunt folosite la nunți acum ele se folosesc și la ceremonii și sunt prezentate și la turistii care vizitează vinăria.			
10.2.	elementele care justifică legătura cu aria geografică menționată (așezarea geografică, condiții naturale)				
10.3.	legătura între aria geografică, o calitate specifică, reputația sau o altă caracteristică a produsului bazată pe forța de muncă și materia primă locală (rețete și tradiții de producere)				
10.4.	elementele care justifică legătura cu aria geografică menționată și evenimente de promovare: festivaluri, expoziții, trasee turistice				
11	Cuantificarea posibilei desemnări produsului geografice în calitate de IGP, DOP și/sau STG	<input checked="" type="checkbox"/> IGP	<input type="checkbox"/> DOP	<input type="checkbox"/> STG	
12	Interesul grupului de producători, entități economice sau al comunității de a înregistra, promova și dezvolta o afacere durabilă pentru viitor la domeniu: Acest produs este folosit pe larg în aceste localități și vizitatorii, turiștii prezintă interes să guste, producătorii din aceste localități sunt cointeresați în înregistrarea ei și vor dezvolta o afacere durabilă care va aduce un venit bun.				

NOTE. *Înregistrarea este preferabilă pentru un grup de producători.

** Fotografia produsului, băuturii, bucatelor sau meșteșugului.



Mulțumim pentru interes și atenție!

**Proiectul de asistență tehnică finanțat de UE
„Suport pentru asigurarea respectării
drepturilor de proprietate intelectuală”
în Republica Moldova**

**Adresa: strada Andrei Doga, 24/1, of. 517,
MD-2024, Chișinău, Republica Moldova
Tel : +373 (0) 2240 0581, Email : office@ipr-moldova.net**

**Fala Anatolie,
Expert Senior pe Termen Scurt al Proiectului,
GSM. 069011255 / 067590901,
E-mail: fala33anatol@yahoo.com**