



Această publicație a fost produsă cu suportul Proiectului finanțat de Uniunea Europeană „Suport pentru Asigurarea Respectării Drepturilor de Proprietate Intelectuală” în Republica Moldova



# STUDIUL

**privind identificarea produselor, băuturilor, bucatelor și obiectelor de meșteșugărit pasibile înregistrării în calitate de Indicații Geografice, Denumiri de Origine și Specialități Tradiționale Garantate în Republica Moldova**

Conținutul publicației aparține în exclusivitate autorilor și nu poate fi, în nici un fel, considerat ca reprezentând opinia Uniunii Europene.



Studiul privind identificarea produselor, băuturilor, bucatelor și obiectelor de meșteșugărit pasibile înregistrării în calitate de Indicații Geografice, Denumiri de Origine și Specialități Tradiționale Garantate în Republica Moldova

Insituție beneficiară:



AGPI  
AGENCIA DE STAT  
PENTRU PROPRIETATEA  
INTELECTUALA  
A REPUBLICII MOLDOVA

Proiect implementat în consorțiu cu:



ARCHIDATA



europeanprofiles



B&S  
EUROPE

Chișinău • 2018

# STUDIUL

**privind identificarea produselor, băuturilor, bucatelor  
și obiectelor de meșteșugărit pasibile înregistrării  
în calitate de Indicații Geografice, Denumiri de Origine  
și Specialități Tradiționale Garantate în Republica Moldova**



Proiect finanțat  
de Uniunea Europeană

Instituție beneficiară:

**AGPI** AGENȚIA DE STAT  
PENTRU PROPRIETATEA  
INTELECTUALĂ  
A REPUBLICII MOLDOVA

Proiect implementat în consorțiu cu:

  
ARCHIDATA

  
europeanprofiles

  
B&S  
EUROPE

**Titlul:** STUDIUL privind identificarea produselor, băuturilor, bucatelor și obiectelor de meșteșugărit pasibile înregistrării în calitate de Indicații Geografice, Denumiri de Origine și Specialități Tradiționale Garantate în Republica Moldova.

**Numele autorului:**

**Anatolie FALA**, doctor în științe biologice, magistrul în agrobusiness și dezvoltare rurală

**Poziție în cadrul proiectului:** Expert Senior Non-Cheie pentru identificarea IG locale

**Coautorii:**

**Maria PÂNTEA**, doctor habilitat în științe agricole

Expert Senior Non-Cheie pentru implementarea studiului sectorial de identificare a IG horticole

**Parascovia SAVA**, doctor în științe agricole

Expert Senior Non-Cheie pentru implementarea studiului sectorial de identificare a IG bacifere

**Valentina CIBOTARI**, doctor în științe agricole

Expert Senior Non-Cheie pentru implementarea studiului sectorial de identificare a IG apicole

---

Descrierea CIP a Camerei Naționale a Cărții

Fala, Anatolie.

Studiul privind identificarea produselor, băuturilor, bucatelor și obiectelor de meșteșugărit pasibile înregistrării în calitate de Indicații Geografice, Denumiri de Origine și Specialități Tradiționale Garantate în Republica Moldova / Anatolie Fala; coaut.: Maria Pântea [et al.] ; AGEPI, SARDPI. - Chișinău: S. n., 2018 (F.E.-P. „Tipografia Centrală”). - 148 p.: fig., tab.

Bibliogr.: p. 73-78 (61 tit.). - 260 ex.

ISBN 978-9975-144-50-6.

338.4(478):339.166.8

F 17

---

Conținutul publicației aparține în exclusivitate autorilor și nu poate fi, în nici un fel, considerat ca reprezentând opinia Uniunii Europene.

© AGEPI și SARDPI, 2018. Toate drepturile rezervate.  
Licențiat Uniunii Europene cu anumite condiții.

# Cuprins

Lista abrevierilor .....	8
Întroducere .....	9
<b>I. Potențialul actual de producere și export al sectorului agro-industrial din Republica Moldova .....</b>	<b>15</b>
1.1. Analiza generală a sectorului de producere agricolă din Republica Moldova .....	15
1.2. Exportul și importul produselor agroalimentare din Republica Moldova pe piețele terțe și în special pe piețele UE.....	26
<b>II. Prezentarea generală a noțiunilor de indicații geografice în Republica Moldova .....</b>	<b>38</b>
<b>III. Metodologia studiului de identificare a produselor pasibile promovării și înregistrării în calitate de specialități tradiționale și indicații geografice în Republica Moldova .....</b>	<b>41</b>
<b>IV. Rezultatele studiului de identificare: grupe de produse, băuturi și bucate pasibile promovării în calitate de specialități tradiționale .....</b>	<b>47</b>
4.1. Informații generale despre rezultatele studiului .....	47
4.2. Produse din carne .....	51
4.3. Brânzeturi.....	52
4.4. Mierea și produse apicole .....	55
4.5. Fructe și legume proaspete sau procesate primar .....	56
4.6. Băuturi obținute din extracte de plante .....	60
4.7. Paste preparate sau umplute .....	62
4.8. Mâncăruri pre - pregătite .....	63
4.9. Supe sau bulioane .....	64
4.10. Obiecte din artizanat, meșteșugărit și artă populară .....	65
<b>V. Factorii limitativi și constrângerile la promovarea și înregistrarea produselor tradiționale și cu indicații geografice .....</b>	<b>68</b>
<b>VI. Surse bibliografice .....</b>	<b>73</b>
<b>CARTELELE 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 (IG), a Denumirilor de Origine (DO) și a Specialităților Tradiționale Garantate (STG) din Republica Moldova .....</b>	<b>79</b>

<b>CLASA. Produse din carne</b> .....	<b>81</b>
Cartela de identificare a produsului: „SALAM DE DOMULGENI” .....	81
Cartela de identificare a produsului: „KAURMA DE BUGEAC” .....	82
<b>CLASA. Brânzeturi</b> .....	<b>83</b>
Cartela de identificare a produsului: „BRÂNZĂ DE MĂGURA” .....	83
Cartela de identificare a produsului: „BRÂNZĂ DE CAPRĂ DIN TELIȚA” .....	84
Cartela de identificare a produsului: „URDA ȚĂRĂNCUȚA DE PÂRLIȚA” .....	85
Cartela de identificare a produsului: „BRANZĂ DE CAPRĂ DE CÂȘLA” .....	86
Cartela de identificare a produsului: „BRÂNZĂ DE OI DE BLEȘTENI” .....	87
Карточка выявления продукта: „PIINIR DE CHIRIET LUNGA” .....	88
<b>CLASA. Miere de albi</b> .....	<b>89</b>
Cartela de identificare a produsului: „MIERE DE CODRU” .....	89
Cartela de identificare a produsului: „MIERE DIN CODRII TIGHECIULUI” .....	90
Cartela de identificare a produsului: „HIDROMEL DE CODRU” .....	91
Cartela de identificare a produsului: „OȚET DE MIERE DE CODRU” .....	92
Cartela de identificare a produsului: „MOUSSE DE MIERE DE DOLNA” .....	93
<b>CLASA. Fructe, legume și cereale proaspete sau prelucrate</b> .....	<b>94</b>
Cartela de identificare a produsului: „MĂR ȘAFRAN DE VARĂ DE COȘNIȚA” .....	94
Cartela de identificare a produsului: „MERE DE EDINEȚ” .....	95
Cartela de identificare a produsului: „OȚET DE MERE DE MOLDOVA” .....	96

Cartela de identificare a produsului: „CIREȘE DE STOLNICENI” .....	97
Cartela de identificare a produsului: „PRUNE MOLDOVENEȘTI DE PITICENI” .....	98
Cartela de identificare a produsului: „PRUNE DEOSEBITE DE LALOVA” .....	99
Cartela de identificare a produsului: „PRUNE USCATE DE EDINEȚ” .....	100
Cartela de identificare a produsului: „NUCI BOMBA MOLDOVENEASCĂ DE COSTIUJENI” .....	101
Cartela de identificare a produsului: „NUCI SOIUL PESCIANSKII DIN VOINESCU” .....	102
Cartela de identificare a produsului: „DULCEAȚA DE NUCI VERZI DE MOLDOVA” .....	103
Cartela de identificare a produsului: „PISTIL DE VALEA RĂUTULUI” .....	104
Cartela de identificare a produsului: „CĂPȘUNE DE NORD” .....	105
Cartela de identificare a produsului: „CĂPȘUNE DE SADOVA” .....	106
Cartela de identificare a produsului: „ZMEURĂ DE POCROVCA” .....	107
Cartela de identificare a produsului: „POMUȘOARE DOBROGENE” .....	108
Cartela de identificare a produsului: „COACĂZ NEGRU DE NIORCANI” .....	109
Cartela de identificare a produsului: „AGRIȘ DE MARINICI” .....	110
Cartela de identificare a produsului: „MURE DE GLODENI” .....	111
Cartela de identificare a produsului: „CĂȚINĂ ALBĂ DE DOBROGEA VECHE” .....	112
Cartela de identificare a produsului: „ULEI DE CĂȚINĂ ALBĂ DE PÎRÎȚA” .....	113
Cartela de identificare a produsului: „MĂCEȘ DE ȚAUL” .....	114

Cartela de identificare:	
„PRODUSE DE PATISERIE - BUNĂȚĂȚI DE LA MARICA” .....	115
Cartela de identificare a produsului:	
„OREZ CU PRUNE DE POST” .....	116
Cartela de identificare a produsului:	
„RAȚĂ CU PRUNE (PROASPETE)” .....	117
Cartela de identificare a produsului:	
„ÎNVÂRTITĂ CU NUCI (DE POST)” .....	118
Карточка выявления продукта:	
„CONDIMENT DIN ARDEI DULCE ROȘU DE VALEA PERJEI” ....	119
Cartela de identificare a produsului:	
„VINETE ROTILE DE SLOBOZIA-DUȘCA” .....	120
Cartela de identificare a produsului:	
„ LEGUME ȘI FRUCTE CONSERVATE DE CANTEMIR” .....	121
<b>CLASA. Băuturi obținute din extracte de plante .....</b>	<b>122</b>
Cartela de identificare a produsului:	
„LICHIOR BALSAMIC DE RĂCIULA” .....	122
Cartela de identificare a produsului:	
„MACERATUL DE LA HANGAN” .....	123
<b>CLASA. Vinuri.....</b>	<b>124</b>
Cartela de identificare a produsului:	
„VIN NEGRU DE CAHUL” .....	124
Карточка выявления продукта:	
«Vin Kara Gani de Vulcănești» .....	125
Cartela de identificare a produsului:	
„VIN DE RĂSCĂIEȚI” .....	126
<b>CLASA. Paste, fie că sunt sau nu preparate sau umplute .....</b>	<b>127</b>
Cartela de identificare a produsului:	
„PLĂCINTA MIRESEI” .....	127
Cartela de identificare a produsului:	
„PLĂCINTA RECE DE ȘERPENI” .....	128
Cartela de identificare a produsului:	
„ÎNVÂRTITA DE NĂPĂDENI” .....	129
Cartela de identificare a produsului:	
„TĂIEȚEI DE CASĂ LIPOVENEȘTI” .....	130
<b>CLASA. Mâncăruri pre-pregătite.....</b>	<b>131</b>

Cartela de identificare a produsului: „SĂRMĂLUȚE PITICE DE LALOVA” .....	131
<b>CLASA. Supe sau bulioane (fiertură sau borș).....</b>	<b>132</b>
Cartela de identificare a produsului: „BORȘ LIPOVENESC” .....	132
<b>CLASA. Obiecte de artizanat meșteșugărit și artă populară .....</b>	<b>133</b>
Cartela de identificare a produsului: „CERAMICĂ DE UNGHENI” .....	133
Cartela de identificare a produsului: „CERAMICĂ DE HOGINEȘTI” .....	134
Cartela de identificare a produsului: „CERAMICĂ DE CUPCINI” .....	135
Cartela de identificare a produsului: „CERAMICĂ DE IURCENI” .....	136
Карточка выявления продукта: „COVORUL DE GAIDAR, ȚESUT MANUAL” .....	137
Cartela de identificare a produsului: „COVORUL ÎN BUMBI, ȚESUT ÎN RELIEF DE PALANCA” .....	138
Cartela de identificare a produsului: „COVOR NATURAL DIN LÂNĂ NEVOPSITĂ DE USTIA” .....	139
Cartela de identificare a produsului: „COVOARE ȘI BRODERII DE GORDINEȘTI” .....	140
Cartela de identificare a produsului: „BUNDIȚE DE COLIBAȘI” .....	141
Cartela de identificare a produsului: „OBIECTE ÎMPLETITE DIN PAIE DE BĂLȚI” .....	142
Cartela de identificare a produsului: „ÎMPLETITUL DIN PAPERĂ DE MITOC” .....	143
Cartela de identificare: „PRODUS DIN LOZIE DE RUBLENIȚA” .....	144
Cartela de identificare: „PRODUSE DIN LEMN DE BULBOACA” .....	145
Cartela de identificare: „PRODUSE ORNAMENTATE DE LEMN DIN POHOARNA” .....	146
Cartela de identificare: „PRODUSE DIN METAL FORJAT DE RĂSCĂIEȚI” .....	147

## LISTA ABREVIERILOR

<b>GNP</b>	Grupe Neformale de Producători
<b>GȚ</b>	Gospodărie Țărăneasă
<b>EU DOOR</b>	EU Database of Origin and Registration
<b>FAO</b>	Organizația Națiunilor Unite pentru Agricultură și Alimentație
<b>IG</b>	Indicație Geografică
<b>IGP</b>	Indicația Geografică Protejată
<b>IP</b>	Instituții Publice
<b>ÎI</b>	Întreprinzător Individual
<b>IMM</b>	Întreprinderi Mici și Mijlocii
<b>HG</b>	Hotărâre de Guvern
<b>MADRM</b>	Ministerul Agriculturii, Dezvoltării Regionale și Mediului
<b>MIEPO</b>	Organizația de Atragere a Investițiilor și Promovare a Exportului din Moldova
<b>MP</b>	Meșter Populari
<b>ONG</b>	Organizație Non-Guvernamentală
<b>PIB</b>	Produsul Intern Brut
<b>RM</b>	Republica Moldova
<b>SA</b>	Societate pe Acțiuni
<b>SARDPI</b>	Proiectul UE “Suport pentru Asigurarea Respectării Drepturilor de Proprietate Intelectuală”
<b>SER</b>	Serviciul de Extensiune Rurală
<b>SRL</b>	Societate cu Responsabilitate Limitată
<b>STG</b>	Specialități Tradiționale Garantate
<b>SUA</b>	Statele Unite ale Americii
<b>UE</b>	Uniunea Europeană
<b>UTAG</b>	Unitatea Teritorial Administrativă Gagauz Yeri
<b>ZLSAC</b>	Zona de Liber Schimb Aprofundată și Cuprinzătoare

## INTRODUCERE

Valorile materiale și spirituale ale unei națiuni includ patrimoniul istoric, cultural și economic format din limbă, arte, ritualuri, tradiții culinare, produse agricole și industriale, care se datorează nivelului de dezvoltare intelectuală a societății. La rândul său, arta și tradițiile culinare includ artizanatul și meșteșugurile, produsele agricole, bucatele, băuturile și specialitățile tradiționale, care s-au format pe parcursul secolelor în arealul de activitate economică și trai. Această avere, cu părere de rău, se erodează pe parcursul istoric și necesită de a fi păstrată, protejată și transmisă către generațiile tinere. În acest context, evaluarea și promovarea patrimoniului produselor, băuturilor și bucatelor, care cad sub incidența Indicațiilor Geografice (IG), devin o necesitate primordială în orientarea consumatorului autohton la identificarea originilor sale și gustului de neuitat al produselor locale.

În era globalizării și mondializării, gama de produse oferite consumatorului este aproape nelimitată. Consumatorul, fiind preocupat de identificarea produselor autentice, deseori, din cauza unui număr impunător de produse industriale este derutat în efectuarea alegerii corecte. Pentru a putea face o alegere în deplină cunoștință de cauză, consumatorii colectează și compară informațiile privind prețul și caracteristicile unui număr impunător de mărfuri. Este posibil ca prețul și caracteristicile de bază ale unui produs să nu fie singurele elemente pe care consumatorii își întemeiază deciziile. În acest sens, produsele cu IG, care indică un produs autentic ca origine, notorietate, reputație sau anumite caracteristici privind gustul specific, modul de fabricare și legătura istorică cu locul de origine, sunt o alegere perfectă. Sunt cunoscute la nivel mondial, spre exemplu, denumirile de origine de Prosciutto di Parma (șuncă de Parma) și vinul de Bordeaux, pentru consumatori procurarea acestor produse este o garanție a calității și autenticității, specifice tehnici de fabricație și tradițiilor asociate cu locul de origine și, în acest sens, prețul nu este criteriul de bază a alegerii. Pentru calități deosebite, notorietate și origine geografică, consumatorii sunt de multe ori dispuși să plătească mai mult, iar aceste oportunități orientează producătorii la valorificarea de astfel de produse.

Evident, produsele cu IG sunt mai des asociate de consumator cu produsele agricole alimentare, și băuturi, în care originea lor geografică este legată de calitățile care se datorează fie solului sau climei (de exemplu, în cazul vinurilor cu IG din cele 3 zone vitivinicole din Republica Moldova), fie unei combinații între factorii naturali și metodele de prelucrare tradiționale aplicate în regiune (de exemplu, brânza de Popeasca sau dulceața din petale de trandafir de Călărași). Cu toate acestea, utilizarea indicațiilor geografice nu se limitează doar la produsele agricole

și băuturi din culturi agricole cultivate. O indicație geografică poate evidenția și calitățile specifice ale unui produs care se datorează factorilor umani din locul de origine al produsului, cum ar fi competențe și tradiții de producție specifice. Acesta este cazul, de exemplu, al produselor de artizanat și obiectelor de meșteșugărit, care sunt confecționate manual, folosind resursele naturale locale, și sunt de obicei decorate în tradițiile comunităților locale, sau mai bine zis au un anumit colorit național identitar local. Un exemplu elocvent sunt iile, catrințele și covoarele naționale, care după o perioadă de uitare, au revenit spectaculos în viața tinerilor generații din Republica Moldova.

Calitatea excepțională și combinată cu caracteristici specifice și unice de origine, producere și cultură ale produselor tradiționale, în comparație cu produsele industriale, care substituie tradițiile seculare de consum uman, au determinat începând cu anul 1992, stabilirea unui sistem european de etichetare a calității, de protejare a originii și promovarea a denumirii comerciale a produselor agroalimentare tradiționale provenite din diverse state membre ale Uniunii Europene (UE). Sistemul european de înregistrare a produselor tradiționale cu origine geografică identificabilă presupune utilizarea, în mod voluntar, a uneia dintre cele trei denumiri cu indicație geografică și tradițională specifică: DOP (Denumire de Origine Protejată), IGP (Indicație Geografică Protejată), STG (Specialitate Tradițională Garantată). Un produs agricol sau un produs alimentar, în cadrul sistemului de calitate al UE înregistrat sub marcă de DOP, IGP sau STG, garantează că denumirea înregistrată este protejată împotriva utilizării neautorizate pe teritoriul UE, iar pentru consumatori garanții despre originea, unicitatea, calitatea și tradiția de producere. [47, 48, 49]

Valorificarea patrimoniului celor 27 de țări ale UE în ceea ce privește produsele cu DOP, IGP sau STG denotă existența în prezent a 1402 produse originale cu IG (inclusiv: IGP – 626, DOP – 720 și STG – 56). Dintre statele membre ale UE cele mai multe produse cu DOP, IGP sau STG înregistrate se atestă Italia cu 324 produse, urmată cu 267 produse de Franța și 223 produse din Spania, celelalte 24 de state membre ale UE au între 6 – 108 produse (respectiv, Letonia și Grecia) înregistrate ca IG. România are înregistrate 7 produse cu indicații geografice, din care: 6 cu IGP (Cașcaval de Săveni, Novac afumat din Țara Bârsei, Scrumbie de Dunăre afumată, Magiun de Prune de Topoloveni, Cârnați de Pleșcoi, Salam de Sibiu) și un produs cu DOP (Telemea de Ibănești). Valorificarea potențialului produselor cu IG, pe de o parte, aduce beneficii importante economice producătorilor agricoli, iar pe de altă parte, asigură consumatorii cu produse originale, locale și cu calități gustative excepționale.

Republica Moldova, prin Hotărârea Parlamentului nr. 1328-XII din 11.03.1993, a aderat la Convenția de la Paris pentru protecția proprietății industriale din 20.03.1883, a perfectat baza legislativă și normativă și a armonizat-o în corespundere cu prevederile Sistemului European pentru produsele care cad sub incidența DOP, IGP și STG. Sunt create toate premisele în ceea ce privește procedurile de informare, suport la elaborarea caietelor de sarcini, delimitarea autorităților de control și certificare a produselor cu indicație geografică, înregistrarea în calitate de obiect de proprietate intelectuală, asigurarea trasabilității produsului, promovare și protecție în caz de concurență neloială. Dar numărul de produse înregistrate este totuși mic și nu reflectă pe deplin potențialul tradițional de produse de origine.

La momentul actual în Republica Moldova sunt înregistrate 3 regiuni vitivini-cole cu Indicație Geografică Protejată (IGP Divin, Valul lui Traian și Ștefan Vodă) pentru vinuri; 1 regiune cu Denumiri de Origine Protejată (DOP pentru Rachiul de vin învechit Divin), 2 vinuri cu DOP (Ciumai și Românești) și 4 IGP pentru 3 produse (Ceaiul de Zăbriceni, Brânză de Popeasca, Dulceață din petale de trandafir de Călărași) și o băutură (Rachiul de caise de Nimoreni) [5,6,7,41].

Având în vedere premisele existente de dezvoltare economică, sporirea cererii de produse tradiționale pentru consumatorii autohtoni, dar și posibilitățile excepționale de export, odată cu instituirea Zonei de Liber Schimb Aprofundate și Cuprinzătoare (ZLSAC) între Republica Moldova și UE, Proiectul Uniunii Europene „Suport pentru asigurarea respectării drepturilor de proprietate intelectuală”, în perioada august – octombrie 2017, a efectuat un studiu regional și 3 studii sectoriale (miere, fructe și pomușoare) pentru identificarea de produse pasibile înregistrării în calitate de IG. Astfel, în acest raport sunt prezentate rezultatele studiilor de identificare a produselor, băuturilor, bucatelor și obiectelor de meșteșugărit pasibile înregistrării în calitate IGP, DOP și STG în Republica Moldova. Produse, care ar contribui la sporirea plusvalorii economiei naționale prin atingerea unor valori de produse unice, cu gust și savoare locală și regională. Acest studiu și-a propus să identifice existența și caracteristicile produselor de origine alimentară și obiectelor de meșteșugărit, care au potențialul de înregistrare în calitate de IG. Punctul de pornire a fost ipoteza existenței de produse de origine, ale căror caracteristici unice sunt legate de specificul de sol, climă, tradiție istorică și zonă de producție. În acest context specificăm că produsele cu IG pot fi instrumente utile de politici agricole, care pot substanțial contribui la sporirea și diversificarea securității alimentare și calității vieții, precum și la crearea unui sistem de marketing eficient pentru apropierea consumatorilor de producătorii autohtoni.

Baza metodologică a implementării studiului național a constituit metodologia de identificare a produselor pasibile înregistrării în calitate de IG, elaborată de

FAO (*Linking people, places and products – a guide for promoting quality linked to geographical origin and sustainable geographical indications*, FAO 2010 și *Identification of origin-linked products and their potential for development – a methodology for participatory inventories*, FAO 2012) și studii similare implementate la domeniu în Ucraina (*Assessment of Potential Origin-Linked Quality Food Products and Their Demand in Ukraine*, Heifer-Ukraine 2010) și Polonia (*Regional and Traditional Products as a Way to Improve Competitiveness of Polish Food Producers in Foreign Markets*, IAFE-NRI, Poland 2016) [13,27,28,35,]. În baza metodologiei FAO, experții proiectului au elaborat un «Ghid practic pentru identificarea produselor, băuturilor, bucatelor și meșteșugurilor potențiale de înregistrat în calitate de Indicații Geografice Protejate (IGP), Denumiri de Origine Protejate (DOP) și Specialități Tradiționale Garantate (STG) în Republica Moldova» ([http://agepi.gov.md/sites/default/files/ipr\\_project/Site\\_Guideline\\_ROM\\_GI\\_%2004-09-2017.pdf](http://agepi.gov.md/sites/default/files/ipr_project/Site_Guideline_ROM_GI_%2004-09-2017.pdf)) [16], care a servit ca bază practică de implementare a studiilor, elementul de bază a cărui a fost Cartela de identificare a produselor, care a inclus contactele entităților economice, descrierea caracteristicilor de bază ale produselor, elementele care justifică legătura cu aria geografică menționată, influența condițiilor de sol și climă, tradiție a producerii și utilizării produsului.

Studiile menționate au avut ca arie de intervenție cele 3 zone economice și agro-pedologice ale Republicii Moldova (zonele Nord, Centru și Sud), 33 de raioane, UTAG și municipiile Chișinău și Bălți. Identificarea produselor pasibile înregistrării în calitate de IG, a inclus în prima etapă, organizarea de către experți pe termen scurt specializați în domeniul IGP a întâlnirilor formale cu Direcțiile Raionale pentru Agricultură și Industrie Alimentară, filialele Camerei de Comerț și Industrie, Asociațiile de filiere și profil, Asociațiile de Fermieri, Administrația Publică Locală de ordinul II și ONG regionale, iar în a doua etapă interviuarea formală pentru colectarea datelor cantitative și calitative ale entităților economice, grupelor de producători sau meșteri populari cu completarea Cartelei de identificare a produsului.

Cartelele de identificare a produselor au cuprins informații succinte după 12 caracteristici și 10 sub-caracteristici, inclusiv denumirea, entitatea economică producătoare, adresa și datele de contact, date privind zona de localizare și de producție, calitatea produsului percepută de consumator în ceea ce privește gustul, aroma, textura, aroma, aspectul (culoarea, dimensiunea), metoda de fabricare și percepția legăturilor dintre factorii geografici (solul, caracteristicile climatice), istorici, tradiția producerii, calitățile și fotografia produsului.

Experții proiectului au identificat în cadrul studiilor 67 de produse, băuturi, bucate și obiecte de meșteșugărit și artizanat, care au fost grupate în 9 clase în con-

formitate cu Aranjamentul de la Nisa din 15 iunie 1957 (Clasificarea de la Nisa) privind clasificarea internațională a produselor și serviciilor în scopul înregistrării mărcilor și EU DOOR: Database of Origin and Registration, inclusiv: (i) clasa 1.2. produse din carne – 2; (ii) clasa 1.3. brânzeturi – 6; (iii) clasa 1.4. produse apicole – 5; (iv) clasa 1.6. fructe și legume proaspete / prelucrate – 28; (v) clasa 2.3. băuturi obținute din extracte de plante – 5; (vi) clasa 2.4. paste preparate sau umplute – 4; (vii) clasa 2.5. mâncăruri pre-pregătite – 1; (viii) clasa 2.7. supe sau bilioane (fierură sau borș) – 1 și (ix) obiecte din artizanat și meșteșugărit – 15.

S-a realizat o analiză de studiu de caz particular pentru fiecare dintre cele 67 de produse, băuturi, bucate și obiecte de meșteșugărit și artizanat identificate cu perspective plauzibile pentru înregistrare, promovare și comerț ulterior pe piața internă și în perspectivă pentru export. În etapa de evaluare ulterioară prin excluderea produselor, care nu cuprindeau toate condițiile specifice ce se atribuie la înregistrarea IG și în baza interesului economic manifestat de grupele de producători a fost elaborată o Listă de 7 potențiale produse, inclusiv cu entitățile care dețin, produc și comercializează acestea, care vor iniția procedurile și pașii următori de înregistrare a IG, în particular: (i) organizare formală a Grupului de Producători; (ii) elaborarea Caietului de Sarcini a produsului (CS); (iii) inițierea și finalizarea procedurilor de aprobare și omologare a Caietului de Sarcini a produsului agroalimentar la Ministerul Agriculturii, Dezvoltării Regionale și Mediului (MADRM); (iv) elaborarea setului de documente și inițierea procedurii de înregistrare a produsului la Agenția de Stat pentru Proprietate Intelectuală (AGEPI); (v) instituirea controlului aplicării Caietului de Sarcini de către Autoritatea Națională de Control; (vi) certificarea conformității pentru produsul agroalimentar cu DOP, IGP și STG de către un organism de evaluare a conformității, acreditat conform Standardului de Management EN ISO/CEI 17065:2013.

Lista celor 7 potențiale produse, pasibile incidenței de înregistrare în calitate de IG, cuprinde:

- (i) clasa 1.2. produse din carne – Kaurma de Bugeac (produs din carne de oaie și vacă),
- (ii) clasa 1.3. brânzeturi – Brânză de Măgura (de capră),
- (iii) clasa 1.4. produse apicole – Miere de Codru, Miere din Codrii Tigheciului și Mousse de miere de Dolna,
- (iv) clasa 1.6. fructe și legume proaspete / prelucrate – Pistil de Valea Răutului (produs deshidratat din fructe și pomușoare) și Prune deosebite de Lalova.

În cadrul studiului s-a evidențiat distinct faptul că sectorul produselor agricole și agroalimentare pasibile înregistrării în calitate de IG, dar și a obiectelor de meșteșugărit, este compus în cea mai mare parte din microîntreprinderi, întreprinderi mici și mijlocii (IMM-uri) sau de meșteri populari. Tendința economică generală, care face parte din procesul de înregistrare, promovare și comerț cu produse cu IG, denotă că majoritatea produselor din UE, dar și din alte țări terțe, sunt concepute și produse de întreprinderi mici și mijlocii, cu tendința ulterioară de cooperare comună a producătorilor și înregistrarea acestora sub forme asociative și formale ca: cooperative agricole și asociații de producători. Cele 67 de produse, bucate, băuturi și obiecte de meșteșugărit identificate în studiu sunt valorificate de 9 forme organizatorico-juridice de activitate economică formală și neformală a producătorilor agricoli, antreprenorilor și meșterilor populari, în particular: (i) Întreprinderi Individuale (ÎI) – 5; (ii) Societăți cu Responsabilitate Limitată (SRL) - 24; (iii) Gospodării Țărănești (GȚ) - 8; (iv) Cooperative de Întreprinzători (CÎ) – 4; (v) Instituții Publice de Stat (IP) - 1; (vi) Asociații Obștești (AO) – 2; (vii) Societăți pe Acțiuni (SA) – 1; (viii) Grupe Neformale de Producători (GNP) - 12; (ix) Meșteri Populari (MP) – 10.

Concluziile generale estimate în baza studiilor efectuate denotă că înregistrarea unor produse în calitate de IG ar favoriza, pe viitor, crearea formelor de asociere formală a grupelor de producători, pe de o parte, iar, pe de altă parte, sporirea numărului de locuri de muncă, majorarea volumului de producție, veniturilor din vânzări și dezvoltarea economică a regiunilor lor de origine. Înregistrarea IG ar permite la fel angajarea producătorilor agricoli dintr-o anumită regiune, pe baza căreia s-a înregistrat produsul, în activități colective de producere, promovare, comercializare și utilizare comună a logoului și denumirii de origine sau indicație geografică. Socotim că oportunitatea de înregistrare a unor produse menționate ca IG va permite producătorilor mici și mijlocii să creeze locuri de muncă suplimentare și să sporească plusvaloarea produselor, în timp ce gestionarea tradițiilor agroalimentare locale și a resurselor naturale va favoriza creșterea diversității ofertei de produse naturale de calitate unică în felul lor, care implicit vor contribui la îmbunătățirea securității alimentare și păstrarea identității culturale locale.

# I. POTENȚIALUL ACTUAL DE PRODUCERE ȘI EXPORT AL SECTORULUI AGROINDUSTRIAL DIN REPUBLICA MOLDOVA

## 1.1. Analiza generală a sectorului de producerea agricolă din Republica Moldova

Sectorul agricol este unul dintre cele mai importante sectoare ale economiei Republicii Moldova, care include o rată de utilizare a forței de muncă de cca 40% de populație ocupată și cu o cotă de cca 25% în PIB-ul țării (din care 13% agricultura și cca 12% industria prelucrătoare) [2].



Figura 1. Zonele naturale ale Moldovei

Sursa: Enciclopedia Republicii Moldova



Figura 2. Zonele agroclimaterice ale Moldovei

Sursa: www.cim.gov.md

Teritoriul Republicii Moldova se evidențiază printr-un lanșaft divers, condiționat de varietatea factorilor naturali (geologici, orografici, climatici, edafici, hidrografici etc.). Datorită poziției sale și condițiilor fizico-geografice, sunt evidențiate 2 zone naturale - de silvostepă și de stepă, care includ 5 regiuni lanșaftice. În dependență de acțiunea factorilor climaterici, lanșafturilor, specializării producerii agricole și delimitării administrative a teritoriului Republicii Moldova sunt definite 3 zone agroclimaterice: Nord, Centru și Sud.

Republica Moldova este amplasată într-o zonă cu o climă temperat continentală, cu regim de umiditate insuficient și instabil. Suma precipitațiilor anuale constituie în medie 460-570 mm, care însă sunt distribuite neuniform pe parcursul anului. Clima este caracterizată ca una favorabilă sectorului agricol, cu radiații solare sumare anuale de cca 110 kkal/cm<sup>2</sup> și cu o sumă a temperaturilor active, mai sus de 10°C de 3000°C pentru zona de Centru și Sud. Particularitățile climaterice negative sunt perioadele secetoase, preponderent vara cu lipsa precipitațiilor pe o perioadă îndelungată de timp, temperaturi excesive, umiditate scăzută a aerului și vânturi fierbinți.

Resursa naturală principală a Republicii Moldova o constituie solurile, cu o bonitate medie de 65 puncte. Învelișul de sol include trei tipuri zonale: solurile brune, solurile cenușii răspândite în regiunile deluroase și cernoziomurile formate în condiții de stepă pe terenurile cu altitudini mai joase. Principalul tip de sol este cernoziomul, care ocupă 70% din suprafața fondului funciar și este relativ pretabil irigației.

Potrivit datelor Biroului Național de Statistică (BNS), în 2016, fondul funciar înregistrat al Republicii Moldova constituia 3384,6 mii hectare de pământ, din care 2499,6 mii hectare sau cca 73,9% au destinație agricolă. Terenurile cu destinație agricolă includ: terenuri arabile cca 1822,9 mii ha (53,9%), plantații multianuale: 288,9 mii ha (8,5%), livezi: 132,5 mii ha (3,9 %), vii: 136,2 mii ha, (4 %), pășuni: 345 mii ha, (10,2 %), fânețe: 2,1 mii ha (0,1 %), pârlogi: 40,6 mii ha (1,2 %). Consecutiv, o mare parte sunt ocupate de păduri și alte terenuri cu vegetație forestieră cu suprafață de cca 465,2 mii ha (13,6 %). Râuri, lacuri, bazine și bălți cca 96,7 mii ha (2,9 %) [2].

## CULTURILE DE CÂMP

Culturile de câmp ocupă în Republica Moldova de la an la an în jur de până la cca 1 milion 300 mii ha, pentru care sunt necesare stocuri de cca 122-125 mii tone de semințe de diverse specii, soiuri și hibrizi. Ponderea celor mai importante 6 culturi agricole de bază în suprafețele de terenuri agricole cultivate cu culturi de câmp este de cca 90%, în special suprafețe de grâu și orz de toamnă (cca 365-380 mii ha), orz de primăvară (cca 55 mii ha); porumb la boabe și însilozare (cca 480-490 mii ha), floarea soarelui (cca 200-220 mii ha) și soia (60-70 mii ha). Condițiile dure de piață impun fermierii de a alege și a cultiva culturile, care au producții și venituri mai mari pe unitatea de suprafață, precum și care au cel mai înalt grad de mecanizare a proceselor tehnologice.

În anul 2016, conform BNS, suprafețele însămânțate cu culturi agricole, în gospodăriile de toate categoriile, au constituit un total de cca 1400 mii ha. Culturi cerealiere și leguminoase pentru boabe cca 951 mii ha dintre care, grâu (de toamnă și primăvară) - 371 mii ha, orz (de toamnă și primăvară) - 83 mii ha. Porumb pentru boabe: 468 mii ha. Leguminoase pentru boabe cca 24 mii ha. Culturile tehnice au ocupat suprafețe de cca 447 mii ha din care sfeclă de zahăr cca 21 mii ha, floarea-soarelui cca 362 mii ha, soia cca 40 mii ha și rapiță cca 18 mii ha. Ierburi furajere perene și anuale cu o suprafață de cca 20,5 mii ha.

**Tabelul 1**

**Structura suprafețelor însămânțate cu culturi agricole de câmp, producția și roadă medie, în gospodăriile de toate categoriile în anul 2016**

Nr.	Cultura agricolă	Suprafața ocupată (ha)	Producția (tone)	Roadă medie, (tone/ha)
1	Grâu de toamnă și primăvară	371 000	1 293 000	3,5
2	Orz de toamnă și primăvară	83 000	256 000	3,1
3	Ovăz	1 000	3 000	2,1
4	Leguminoase-boabe	24 000	39 000	1,6
5	Porumb la boabe*	468 000	1 392 000	3,0
6	Alte cereale	3000	10 000	3,3
7	Floarea-soarelui	362 000	677 000	1,9
8	Soia	40 000	42 000	1,2
9	Rapiță de toamnă	18 000	43 000	2,4
10	Sfeclă de zahăr	21 000	665 000	32,6
11	Ierburi furajere perene și anuale	20 500	400 000	x

Sursa: Biroul Național de Statistică al Republicii Moldova, 2016

\*Notă: Suprafața de porumb la boabe cultivate în Republica Moldova nu a inclus suplimentarul de cca 230-240 mii ha pe terenurile de lângă casă și articolul de grădini.

Producția culturile de câmp asigură securitatea alimentară a Republicii Moldova, concomitent producției semnificative de anuale de cca 250-300 mii tone de grâu

și meslin, 75-80 mii tone de orz, 200-250 mii tone de porumb, 150-180 mii tone de semințe de floarea-soarelui, 15-20 mii tone de boabe de soia, 20-25 mii tone de rapiță și 40-50 mii tone de zahăr constituie unele din principalele mărfuri la export.

Conform Catalogului soiurilor de plante al Republicii Moldova [8] sunt omologate pentru cultivarea în condiții de producție 884 soiuri și hibrizi de culturi cerealiere, leguminoase pentru boabe, oleaginoase, tehnice și furajere, din care doar 162 soiuri și hibrizi (sau 18,3%) sunt de origine ale selecției locale, ale următoarelor specii: 17 soiuri de grâu, orz, secară, triticales, ovăz, secară și mei, 279 soiuri și hibrizi de porumb și sorg pentru boabe și masă verde, 64 de soiuri de mazăre, soia, fasole, bob, linte, latir și alune de pământ, 295 hibrizi și soiuri de floarea-soarelui și rapiță, 83 soiuri de sfeclă pentru zahăr, 10 soiuri de tutun și 36 soiuri de culturi furajere. Diversitatea mică a varietăților, soiurilor și hibrizilor autohtoni au îngustat potențialul de producere și promovare a produselor agroalimentare cu tradiții locale. Practic nu sunt în cultura mare, cu excepția colecțiilor de germoplasmă sau pe loturi mici de lângă casă varietățile istoric cultivate de aceste meleaguri, ca: Grâul arnăut și ghirca, soiurile de Porumb Galben și Orange, soiul Bomba moldovenească de fasole, care și la momentul actual ar avea perspective majore de introducere în cultură și procesare, iar în baza lor producerea produselor pasibile înregistrării în calitate de IG.

## SECTORUL LEGUMICOL

Culturile legumicole ocupă în Republica Moldova de la an la an în jur de până la 50 mii ha (în medie 44-45 mii ha), în structura suprafețelor predomină pepenii verzi și galbeni de cca 7-8,5 mii ha, ceapa cca 5-5,5 mii ha, tomatele cca 4-5 mii ha și varza de până la 2-3 mii ha. În trecut cu 5-10 ani cca 80-90% dintre producătorii de legume preferau cultivarea legumelor în teren deschis, iar 10-20% în teren protejat, condițiile de climă și piață au determinat la moment cca 40% de producători de legume să cultive aceste culturi în teren protejat.

Suprafețele cultivate de legume în teren protejat sunt de cca 170 ha, din care cca 135-138 ha de sere, cca 25-27 ha de solarii și cca 4-5 ha de sere – tunele. Suprafețe importante de legume, atât în teren protejat, cât și câmp deschis sunt atestate în raioanele: Briceni, Edineț, Râșcani, Florești, Anenii Noi, Dubăsari, Criuleni, Ungheni, Cahul, Stefan Vodă și mun. Chișinău.

**Tabelul 2****Structura suprafețelor plantate cu legume, bostănoase și cartofi, producția și roada medie, în gospodăriile de toate categoriile în anul 2016**

Nr.	Cultura agricolă	Suprafața ocupată (ha)	Producția (tone)	Roada medie, (tone/ha)
1	Varză diferită	2000	24 000	13,6
2	Castraveți	2000	17 000	8,8
3	Tomate	4000	55 000	12,9
4	Ceapă uscată	5000	58 000	10,4
5	Alte legume	15000	127 000	8,5
6	Bostani	3000	39 000	11,6
7	Adei grași	2000	10 000	6,6
8	Bostănoase (pepeni)	8000	67 000	8,8
9	Cartofi	21000	214 000	10,4

Sursa: Biroul Național de Statistică al Republicii Moldova, 2016

Cultura de cartof în Republica Moldova anual ocupă suprafețe de producție între 20-25 mii ha, iar, împreună cu sectoarele de lângă casă cu producerea de cartof pentru autoconsum, se ajunge la suprafețe de cca 35-38 mii ha. Anual se însămânțează cca 4000 ha de cartofi pentru reproducere și multiplicarea materialului săditor și cca 33-34 mii ha cartof de consum.

Ca și în cazul cerealelor, legumele și bostănoasele sunt cultivate în temeii pentru asigurarea consumului intern în țară, deși odată cu implementarea Zonei de Liber Schimb Aprofundat și Cuprinzător (ZLSAC) dintre Republica Moldova și Uniunea Europeană, au fost obținute contingentele tarifare consistente; exportul acestor mărfuri sunt modeste, cu excepția porumbului zaharat și conservelor din legume.

În cultură, conform Catalogului soiurilor de plante al Republicii Moldova, sunt omologate pentru cultivarea în condiții de producție 718 soiuri și hibrizi de culturi legumicole, din care 121 soiuri și hibrizi (sau 16,9%) sunt de origine ale selecției locale, restul cca 600 soiuri și hibrizi sunt de origine indigenă. Astfel, deși atestăm în multe localități (s. Corjeuți, r. Briceni, s. Goleni, r. Edineț, s. Gura Bâcului,

r. Anenii Noi, s. Caplani r. Ștefan Vodă – cultura cartofului, s. Dubăsarii Vechi, r. Criuleni, s. Pârâta, r. Dubăsari, s. Puhăceni, Delacău și Roșcani din r. Anenii Noi, s. Chirileni, r. Ungheni, s. Vadul lui Isac, Colibaș și Manta din r. Cahul – culturi legumicole) specializări la cultivarea cartofului și legumelor în teren deschis și protejat, soiurile și hibrizii cultivați sunt în majoritatea cazurilor de natură indigenă, cu o rotație de 3-5 ani în producție, fapt care nu a permis de a identifica grupe de producători cointeresate în înregistrarea de produse cu IG.

## SECTORUL HORTIVITICOL

Suprafața totală ocupată de culturi horticole și viticole în Republica Moldova este de cca 358 mii ha, din care pe rod cca 319 mii ha, producțiile globale anuale ale căror variază între 1740-1800 mii tone. În structura suprafețelor ocupate de, predomină culturile sămânțoase cu cca 62 mii ha, sămburoasele ocupă cca 42 mii ha, nuciferele 27 mii ha și cca 135 mii ha de viță de vie, din care cca 18 mii ha, struguri de masă [26].

**Tabelul 3**

### **Structura suprafețelor plantate cu culturi horticole și viță-de-vie, producția și roada medie, în gospodăriile de toate categoriile în anul 2016**

Nr.	Cultura agricolă	Suprafața ocupată (ha)	Suprafața pe rod (ha)	Producția (tone)	Roda medie, (tone/ha)
1	Fructe sămânțoase	62 000	56 000	419 000	7,5
2	Meri	58 000	53 000	412 000	7,8
3	Fructe sămburoase	42 000	36 000	153 000	4,2
4	Prune	22 000	19 000	100 000	5,1
5	Vișini	4 000	3 000	4 000	1,3
6	Piersici	8 000	7 000	20 000	2,7
7	Nuci	27 000	16 000	14 000	8,0
8	Struguri - total	135 000	129 000	616 000	4,7
9	Soiuri de masă	20 000	18 000	87 000	4,7

Sursa: Biroul Național de Statistică al Republicii Moldova, 2016

Conform Catalogului soiurilor de plante al Republicii Moldova, sunt omologate pentru cultivarea în condiții de producție 328 soiuri de pomi fructiferi și 93 de soiuri de viță-de-vie, ale următoarelor specii: 77 soiuri de măr, 22 soiuri de păr, 10 soiuri de gutui, 35 soiuri de prun, prun japonez și corcoduș, 20 soiuri de cais, 24 soiuri de piersic, 35 soiuri de cireș, 13 soiuri de vișin, 34 soiuri de nuc, 8 soiuri de migdal, câte 4 soiuri de corn și alun, 5 soiuri de curmal de China și 93 soiuri de struguri, din care 51 struguri de masă pentru produse alimentare și 42 struguri pentru vin.

După originea și proveniența soiurilor de culturi horticole și viticole cultivate în Republica Moldova, 41 la sută din culturile horticole și 37% pentru strugurii tehnici și de masă sunt soiurile selecției autohtone și, respectiv, 59% și 63% sunt soiuri din diferite țări ale lumii introduse în cultură în ultimii 30-50 de ani. Totuși pentru soiurile de struguri de masă se atestă cca 57% de soiuri de origine a selecției locale, iar în cazul soiurilor apirene (cu semințele nedezvoltate) de struguri de masă ponderea ajunge la 86%. În acest context putem atesta posibilități excelente de producere și export de fructe și struguri de masă proaspeți, în anul 2016 de cca 220 de mii tone. Cca 90% din exporturile de struguri de masă din Republica Moldova reprezintă soiul Moldova.

## **SECTORUL BACIFER**

Cultivarea speciilor bacifere și producerea pomușoarelor în Republica Moldova sunt repartizate în funcție de tradiții, rezistența speciilor la condițiile pedoclimatice (sol, relief, temperaturi, precipitații), aprovizionarea cu apă calitativă pentru irigare și accesul la piața de desfacere.

Speciile bacifere în Republica Moldova se cultivă preponderent în regiunile de Nord și Centru, unde sunt soluri mai fertile, mai multe resurse acvatice, relief mai deluros cu amplasament favorabil, și mai puțin în regiunea de Sud, care este cu relieful plan, cu climă mai secetoasă și mai puțin aprovizionată cu surse de apă bună pentru irigare. Culturile bacifere de bază sunt căpșunul, zmeura, coacăza, agrișii, precum și culturile de nișă ca murele (cca 88 ha), cătina albă (cca 153 ha), scorușul (cca 51 ha), afinul (10 ha), corn (cca 5 ha), goji (5 ha) și ioșta (3 ha). Cea mai mare producție este obținută la căpșun cca 7,7 mii tone, recolta medie fiind de 5,13 t/ha, după care urmează zmeurul cu producția de 1,62 mii tone și recolta medie de 1,9 t/ha, coacăzul - cu producția de 120 tone și recolta medie de 0,35 t/ha, iar agrișul cu 30 tone și recolta medie de 0,08 t/ha [26].

Speciile de zmeur, coacăz sunt cultivate preponderent în Zona de Nord, speciile de agriș, cătină albă, măceș sunt mai rezistente la secetă și sunt cultivate atât în zona de Nord, cât și de Centru. În Zona de Nord, unde iernile sunt mai friguroase, murul poate fi cultivat cu condiția unui amplasament favorabil al plantației, iar în Zona de Centru și Sud el are nevoie de irigare. Căpșunul poate fi cultivat în toate zonele Republicii Moldova, dar însă cu condiția de a fi irigat.

**Tabelul 4**

**Structura suprafețelor plantate cu culturi bacifere, producția și roada medie, în gospodăriile de toate categoriile în anul 2016**

Nr.	Cultura agricolă	Suprafața ocupată (ha)	Suprafața pe rod (ha)	Producția (tone)	Roda medie, (tone/ha)
1	Căpșună	1 520	1 500	7 700	5,13
2	Zmeură	920	840	1 620	1,9
3	Coacăză	580	340	120	0,35
4	Agriși	90	60	30	0,08
TOTAL		3 110	2 740	10 000	3,4

Sursa: Biroul Național de Statistică al Republicii Moldova, 2016

Soiurile de căpșun și arbuști fructiferi cultivate în condițiile pedoclimatice ale Republicii Moldova sunt în majoritatea sa introduse (37 soiuri), fiind testate și omologate la utilizarea în producție de Comisia de Stat pentru Testarea Soiurilor de Plante (CSTSP). Soiurile speciilor bacifere cultivate prioritar pe teritoriul Republicii Moldova pentru fructe sunt următoarele, conform speciilor cultivate:

- (i) Căpșun Marmolada, Honey, Polka, Victoria, Gigantela, Simfonia, Corona, Alba, Coroleva Elizaveta II, Elsinore, Elsanta, Tristar, Capry, Cleri, Elvira, Dulce Ana, Sharlotte, Albion etc.;
- (ii) Zmeur - Polana, Crepăs, Automne Bliss, Pathfinder, The Latham, Delbard Magnific, Gheracle, Rubin bulgăresc, Novosti Cuzimina, Liulin, Scromnița, Laszka Babie leto, Brilliantovaia;
- (iii) Coacăz negru - Titania, Kentavr, Ben Alder, Dubrovscaia, Golubca, Zagadca, Ciornoglazaia, Minai Smâriov, Crasnodarscaia, Beloruscaia sladcaia.
- (iv) Agriș - Coloboc, Smena, Donețhii crupnoplodnii, Donețhii pervenet, Rozovâi, Ruschii, Captivator, Invicta.
- (v) Mur – Thornfree, Arapaho, Navaho, Triple Crown.

Extinderea suprafețelor de producere de căpșuni și culturi bacifere la agenții economici din Republica Moldova în ultimii ani denotă sporirea volumelor de producții pentru asigurarea pieței locale, încercări reușite de ieșire pe piețele externe (exportul în 2016 de zmeură – 950 tone și căpșuna – 360 tone), orientarea producătorilor la cultivarea soiurilor remontante de căpșun și zmeur, pentru producții târzii și pentru procesare (în extrasezonul de consum caracteristic acestor culturi). În acest context, în cadrul studiului sectorial de identificare a produselor din sectorul de culturi bacifere a permis de a identifica 11 produse – fructe livrate în stare proaspătă și procesate primar, din care produsele ca: Coacăzul negru de Niorcani, Agrișul de Marinici și Zmeurul fructe proaspete de soiuri Novosti Cuzmina și Delbard Magnific de Pocrovca, ar putea fi înregistrate ca IG.

## SECTORUL DE LAPTE ȘI CARNE

La 1 ianuarie 2017, în Republica Moldova s-a înregistrat un efectiv de cca 167,4 mii de taurine, inclusiv 112,8 mii de vaci mulgătoare, 406,4 mii de porcine, 842,4 mii de ovine și caprine, 33,6 mii de cabaline și cca 376,5 mii de iepuri de casă.

Deși în ultimii 15 ani Republica Moldova a cunoscut o creștere continuă a Produsului Intern Brut (PIB), sectorul zootehnic a manifestat însă scăderea efectivului la principalele grupe de animale. În comparație cu anul 2012, în anul 2017 efectivul de animale s-a redus, la porcine de la 508 mii la 406 mii, pentru ovine și caprine de la 956 mii la 842 mii, pentru vaci de la 279 mii la cca 113 mii. Astfel, observăm că efectivul de vaci mulgătoare s-a micșorat de 2,5 ori, deși conform datelor statistice se atestă sporirea consumului de carne și lapte. Reducerea șeptelului de bovine este cauzat de importul de carne de bovine, lapte și produse lactate procesate, care acoperă tot mai mult din consumul intern. Producția anuală de lapte a vacilor a scăzut în aceeași perioadă de 2,7 ori și creșterea animalelor în masă vie – de 7,7 ori.

Principalele cauze care au dus la retrogradarea sectorului de lapte sunt următoarele:

- ❖ gospodăriile țărănești (de fermier) dispun de terenuri mici de pământ, ceea ce nu permite înființarea unor ferme de creștere a taurinelor, ovinelor și caprinelor înalt productive și implementarea tehnologiilor intensive de producere a laptelui;
- ❖ deținătorii de taurine din gospodăriile țărănești (de fermier) și gospodăriile cetățenilor care practică producerea laptelui nu dispun de investiții capitale majore pentru înființarea unor noi exploatații cu tehnologii intensive (performante) de obținere a produselor animaliere;

- ❖ reducerea considerabilă a suprafețelor culturilor furajere și respectiv a producerii furajelor, necesare pentru realizarea potențialului productiv de lapte și carne;
- ❖ secetele repetate din ultimele decenii care creează impedimente la asigurarea suficientă cu furaje la toate sectoarele din ramura zootehnică;
- ❖ starea degradată și suprafețele limitate de pășune naturale sunt un impediment la fel major în dezvoltarea sectorului zootehnic;
- ❖ scăderea potențialului genetic al producției de lapte a raselor de taurine, ovine și caprine omologate în țară, din cauza regresului genetic al descendenților de prăsilă;
- ❖ existența unui mare decalaj între prețul de cost al laptelui și cel de achiziție a materiei prime de întreprinderile industriei alimentare.

**Tabelul 5**

**Indicatorii de bază ai dezvoltării sectorului zootehnic din Republica Moldova în gospodăriile de toate categoriile în anii 2016 - 2017**

Nr.	Indicatori	Total pe Republica Moldova	
		Anul 2016	Anul 2017
<b>1.</b>	<b>Efectivul de animale și păsări, mii capete</b>	<b>x</b>	<b>x</b>
1.1.	bovine	182,3	167,4
	.....din care vaci mulgătoare	122,9	112,8
1.2.	porcine	439	406,4
1.3.	ovine și caprine	869,8	842,4
1.4.	cabaline	36,8	33,6
1.5.	iepuri de casă	366,7	376,5
<b>2.</b>	<b>Producția (creșterea) vitelor și păsărilor (în masă vie) - total, mii chintale, din care:</b>	<b>1939,6</b>	<b>1883,5</b>
2.1.	bovine	205,1	194,5
2.2.	porcine	968	857,7
2.3.	ovine și caprine	59,5	59,6
2.4.	pasări	690,2	755,1
2.5.	alte tipuri de animale	16,8	16,6
<b>3.</b>	<b>Producția (vânzarea pentru sacrificare) vitelor și păsărilor (în masa vie) - total, mii chintale</b>	<b>1845,6</b>	<b>2047,3</b>
3.1.	bovine	158,3	126,6
3.2.	porcine	928,8	792,0

3.3.	ovine si caprine	42,4	50,6
3.4.	pasări	699,3	1061,3
3.5.	alte tipuri de animale	16,8	16,6
4.	Producția totala - lapte de vaca, mii chintale	4620,8	4426,9

Sursa: Biroul Național de Statistică al Republicii Moldova, 2017

## SECTORUL APICOL

În Republica Moldova apicultura reprezintă una dintre ramurile agriculturii cu cele mai vechi tradiții, iar activitatea de creștere a albinelor se desfășoară în condiții deosebit de favorabile, obținându-se producții apicole însemnate, grație potențialului melifer și calității aerului și solului. În medie, în RM se produc 3 000 de tone de miere anual, iar efectivele au atins aproximativ 163,7 mii de familii de albine. Aproape 4 000 de apicultori sunt înregistrați la nivel național și peste 60% dintre ei sunt membri ai Asociației Apicultorilor. Pe parcursul ultimilor cinci ani (2011–2016), producerea mierii în Moldova a fost relativ stabilă, situându-se la un nivel puțin mai înalt de 3 mii tone pe an, conform datelor oficiale. Cota producerii mierii în producerea agricolă totală în Moldova a atins valoarea de 0,5% în 2015.

Costul pentru producerea unui kg de miere în Moldova depinde în mare măsură de cantitatea de miere obținută, care este strâns legată de condițiile climaterice și de obicei se situează în limita 1,65 – 2,00 dolari SUA, iar productivitatea de miere-marfă a familiilor de albine se situează în jurul valorii de 24 kg/sezon în cazul unui „an normal”. Potrivit Studiului *Rezumatul Sectorului Pieței Externe din cadrul Programului de Vecinătate al Uniunii Europene pentru Moldova* [51], costurile anuale de operare a unui stup în Republica Moldova sunt în jur de 58 dolari SUA.

Conform estimărilor Organizației de Atragere a Investițiilor și Promovare a Exportului din Moldova (MIEPO, 2012) [51], volumul de producere al mierii de albini în Moldova ajunge peste 4,4 mil dolari SUA anual și este pe locul 54 calculat în baza mediei pentru anii 2009-2013. Mierea polifloră deține cea mai mare pondere în totalul producției din fiecare an (50%), urmată de mierea de salcâm (35%) și de cea de tei (15%).

Producția anuală de miere și alte produse apicole este în strânsă dependență de condițiile meteorologice, care în cazul unor condiții nefavorabile (ploi ciclonice, temperaturi scăzute, vânturi puternice persistente etc.), pot afecta semnificativ atât activitatea normală a albinelor lucrătoare, cât și secreția de nectar a florilor, ceea ce inevitabil conduce la diminuarea producției.

Piața din Republica Moldova este departe de a-și fi atins capacitatea maximă – potențialul melifer al țării noastre oferă loc pentru întreținerea a cel puțin 500.000 de familii de albine, astfel ar putea asigura o producție mult mai mare (10-12 mii tone) decât nivelul de astăzi, când se produc cca 4 mii tone anual.

Conform datelor BNS, consumul intern anual de miere de albini pe cap de locuitor alcătuiește în jur de 100 -150 grame, un consum în creștere față de cel înregistrat cu 10 ani în urmă, când consumul nu depășea 10-25 de grame anual pe locuitor, dar ne situăm spre sfârșitul clasamentului european, comparativ cu cele cinci kilograme consumate în Danemarca, două kilograme în Germania sau 1,5 kilograme în Olanda și Belgia. Cu un astfel de consum, este justificabil exportul mare al mierii moldovenești (80% din producția autohtonă), aceasta fiind unicul produs animalier cel mai competitiv la export, unde se exportă, în mare parte, mierea de salcâm și cea polifloră. Mierea moldovenească exportată peste 90 % pleacă în Europa.

## ***1.2. Exportul și importul produselor agroalimentare din Republica Moldova pe piețele terțe și în special pe piețele UE***

Comerțul exterior cu produse agricole și alimentare constituie o latură destul de importantă a comerțului de mărfuri al Republicii Moldova (RM), iar conjunctura mondială și regională a piețelor produselor agricole, pe fonul creșterii vertiginoase a populației globului pământesc, creează premise favorabile de ascensiune și diversificării a piețelor în viitorul apropiat.

În cadrul Summit-ului Parteneriatului Estic de la Vilnius, la 29 noiembrie 2013, Uniunea Europeană (UE) a oferit Republicii Moldova, prin semnarea Acordului de Asociere (AA) și instituirea Zonei de Liber Schimb Aprofundată și Cuprinzătoare (ZLSAC), instrumentele și cadrul necesar pentru diversificarea și modernizarea relațiilor comerciale, creând premise de creștere economică și piețe noi de desfacere, îndeosebi pentru sectorul agricol.

În ultimii 3 ani, de la momentul semnării AA și ZLSAC cu Uniunea Europeană, s-a înregistrat o diversificare a exporturilor și o reorientare masivă a exportului produselor agricole și agroalimentare din Republica Moldova de la piețe tradiționale din est spre piața europeană. Schimburile comerciale dintre Republica Moldova și UE în termeni de produse agricole și agroalimentare au evoluat în mod dinamic în ultimul deceniu. Începând cu anul 2005, UE devine principalul partener comercial al Republicii Moldova, iar la finele anului 2017 sa atins nivelul de cca 66% de exporturi orientate pe piața europeană.

În anul 2017, exporturile de produse moldovenești pe piețe terțe au constituit 2,425 miliarde de dolari SUA sau cu cca 15,7% mai mult în comparație cu anul 2016. Totodată, volumul importurilor s-a cifrat la 4,831 miliarde de dolari SUA, fiind cu 20,2% mai mare, comparativ cu anul 2016. Balanța comercială a Republicii Moldova este preponderent negativă și în anul 2017 a înregistrat cea mai înaltă cotă din istorie de – 2,406 miliarde de dolari SUA [15].

Cu referire la relațiile comerciale cu Uniunea Europeană, în anul 2017, Republica Moldova a exportat în UE mărfuri în valoare de 1,597 miliarde de dolari SUA, iar volumul importului a însumat 2,389 miliarde de dolari SUA, fiind cu 21% mai mare față de anul 2016, iar ponderea lui în volumul total al importului a constituit 49,4% (în anul 2016 – 49%).

**Tabelul 6**

**Exporturile, importurile și balanța comercială a Republicii Moldova  
în anii 2015-2017**

Indicatorii	Anii		
	2015	2016	2017
Exporturi - total, mil. dolari SUA, din care:	1966,8	2045,3	2425,1
țările CSI	492,3	414,2	462,9
țările Uniunii Europene	1217,6	1332,4	1596,9
celelalte țări ale lumii	256,9	298,7	365,3
Importuri - total, mil. dolari SUA, din care:	3986,8	4020,3	4831,4
țările CSI	1018,1	1027,4	1206,1
țările Uniunii Europene	1954,3	1973,7	2389,1
celelalte țări ale lumii	1014,4	1019,2	1236,2
Balanța Comercială - total, mil. dolari SUA, din care:	-2020,0	-1975,0	-2406,3
țările CSI	-525,8	-613,2	-743,2
țările Uniunii Europene	-736,7	-641,3	-792,2
celelalte țări ale lumii	-757,5	-720,5	-870,9
Gradul de acoperire a importurilor cu exporturi, % - total, din care:	49,3	50,9	50,2
țările CSI	48,4	40,3	38,4
țările Uniunii Europene	62,3	67,5	66,8
celelalte țări ale lumii	25,3	29,3	29,6

Sursa datelor: Biroul Național de Statistică și Serviciul Vamal (declarațiile vamale de export și import a agenților economici)

După punerea în aplicare a DCFTA/ZLSAC a fost înregistrată o schimbare în structura exporturilor Republicii Moldova către UE, pe primele poziții situându-se mărfurile industriale, care ocupă 65% din totalul mărfurilor exportate. Analizele statistice denotă și o creștere semnificativă a exporturilor de cereale prin aplicarea mecanismului anti-circumvention. Doar în primul semestru al anului 2016 au fost exportate: grâu – 178 220 t (237 % din totalul cotei stabilite – 75 000 tone), cereale prelucrate – 10507 tone (420 % din totalul de 2 500 tone), zahar – 38 898 tone (104 % din totalul de 37 400 tone) [15].

Volumul importului din țările Comunității Statelor Independente (CSI), în anul 2017, s-a cifrat la 1206,1 milioane dolari, fiind cu 17,4% mai mare față de anul 2016. Ponderea CSI în volumul total al importului moldovenesc a constituit 25% (în anul 2016 – 25,5%).

Importul din alte state s-a redus cu 4,7% și a constituit 640 mil. dolari, iar ponderea țărilor terțe în volumul total al importului moldovenesc s-a redus de la 25,6% până la 25,3%.

În perioada 2013-2017 ponderea exportului cu produse agroalimentare și conexe agriculturii dintre RM și UE s-a majorat de la 278 mil. euro până la 504,2 mil. euro în anul 2016, înregistrând o creștere de peste 81%, iar comerțul cu produse agroalimentare și conexe agriculturii dintre RM și UE a atins o valoare de cca 834,5 mil. euro și constituie cca 25% din totalul schimburilor comerciale între RM și UE.

Intensificarea relațiilor comerciale între RM și UE, în ultimul deceniu, a generat sporirea exportului fructelor și strugurilor de masă din RM în UE, dar care este la cca 96% explorată doar prin exportul a 4 produse: (i) nuci decorticate - miez de nucă, cca 78-80% din exportul de fructe; (ii) struguri de masă, cca 11-12% din exportul de fructe; (iii) prune, cca 3-4% din exportul de fructe și (iv) prune uscate, cca 4-5% din exportul de fructe.

Exportul miezului de nucă, în anul 2016, a înregistrat un volum de export valoric de 60,9 mil. euro sau cca 12% din totalul exporturilor al produselor agroalimentare și conexe agriculturii, iar cca 88% de export sunt orientate spre 7 țări europene, Franța (23,3 mil. euro sau cca 38%), Austria (9,2 mil. euro sau cca 15%), Germania (8,5 mil. euro sau cca 14%), Olanda (5 mil. euro sau cca 8%), Italia (4,1 mil. euro sau cca 7%) și Regatul Unit al Marii Britanii și Irlandei de Nord (3,9 mil. euro sau cca 6%). Premise bune și diversificarea pieței de comercializare a miezului

de nucă se atestă pe piețele din Grecia, Danemarca, Belgia, Portugalia, Spania și Țările Baltice.

Exportul de prune uscate, ca produs principal din sortimentul de fructe uscate al Republicii Moldova, în anul 2016 a înregistrat un volum valoric de cca 3,3 mil. euro și cca 84% de export este orientat spre 5 țări, România (0,9 mil. euro sau cca 28%), Bulgaria (0,48 mil. euro sau cca 15%), Franța (0,5 mil. euro sau cca 15%), Polonia (0,48 mil. euro sau cca 15%) și Germania (0,36 mil. euro sau 11%). Anterior în anii 2013-2015 principala țară importatoare de prune uscate era Polonia, dar la momentul actual importatorii polonezi s-au reorientat la importul prunelor uscate din Serbia și Bosnia – Herțegovina. Este important de recucerit această piață tradițională a exportului de prune uscate, pe care anual pot fi efectuate exporturi de peste 1-1,2 mil. euro.

În perioada 2011-2016 ponderea exportului cu produse agroalimentare și conexe agriculturii dintre RM și UE s-a majorat de la 278 mil. euro până la 504,2 mil. euro în anul 2016, înregistrând o creștere de peste 81%, în timp ce importurile au înregistrat o creștere modestă de doar 19,6%, de la 265,6 mil. euro până la 330,3 mil. euro în anul 2016. Balanța comercială pe produse agroalimentare și conexe agriculturii dintre RM și UE, doar în anii 2012-2013 a înregistrat valori negative, iar după punerea în aplicare a ALSAC (anul 2016 în comparație cu anul 2014) a crescut de peste 5 ori, înregistrând un excedent pozitiv de cca 174 mil. euro. În anul 2016, comerțul cu produse agroalimentare și conexe agriculturii dintre Republica Moldova și Uniunea Europeană a atins o valoare de cca 834,5 mil. euro și constituie cca 25% din totalul schimburilor comerciale între RM și UE.

În anii 2015-2016 cele mai mari creșteri ale volumului de export de produse agroalimentare și conexe agriculturii din RM și UE, respectiv și cu cel mai înalt ritm de creșterea a penetrării pieții, (în comparație cu anii 2013-2014), le-au înregistrat: (i) băuturile (creștere de la 20,4 mil. euro în 2014, până la 50,5 mil. euro în 2016); (ii) zahărul (creștere de la 11,2 mil. euro în 2014, până la 40,1 mil. euro în 2016); (iii) semințe oleaginoase (creștere de la 48,6 mil. euro în 2014, până la 100,9 mil. euro în 2016); (iv); cerealele și produsele de morărit (creștere de la 20,4 mil. euro în 2014, până la 50,5 mil. euro în 2016) și relativ (v) fructele și legumele (creștere de la 77,6 mil. euro în 2014, salt la 87 mil. euro în 2015 și descreștere până la 80,3 mil. euro în 2016). În comparație între anii 2014 și 2016, volumul exporturilor de produse agroalimentare și conexe agriculturii dintre RM și UE s-a majorat în medie cu 32%, și cu o cotă de cca 35-37% din totalul de mărfuri exportate în UE [15].

Importurile de produse agroalimentare și conexe agriculturii din UE în RM în anii 2013-2016, spre deosebire de export, au suferit o schimbare dramatică și cardinală prin încetinirea și stabilizarea lor, iar la unele domenii – grupe de produse chiar descreșterea lor. Importurile de produse agroalimentare și conexe agriculturii, în 2016, s-au cifrat la 360,4 mil. euro, nivel mai inferior cu 5,5%, comparativ cu cel înregistrat în anul 2014 (381,5 mil. euro), deci până și la început de punere în aplicare a ZLSAC.

În anii 2015-2016, comparativ cu anii 2013-2014, s-au redus importurile de legume și fructe cu cca 8,7 mil. euro (-27,8), cereale și produse de morărit cu cca 2,1 mil. euro (-13%) și alte produse agricole și agroalimentare cu cca 15,8 mil. euro (14,4%), influențând astfel la diminuarea pe total a importurilor în medie cu cca 5,5%. Se păstrează o ușoară creștere a importurilor din UE în RM la grupele de produse: animale vii și produse ale regnului animal (+5,1%), semințe de oleaginoase (+32,2%) și mixul de produse comestibile (+12%). După 2 ani de implementare și pilotare a ZLSAC putem constata schimbări importante în relațiile de export – import între RM și UE prin majorarea semnificativă cu cca 32% a exporturilor de produse agroalimentare și conexe agriculturii și micșorarea importului în medie cu cca 5,5%. Structura exporturilor din RM în EU, denotă exportul de cca 70% de produse agricole primare și produse agroalimentare procesate primar (exclusiv materii prime și produse cu valoarea adăugată medie-mică), iar importul din UE la cca 75% reprezintă importul de mașini agricole și produse agroalimentare procesate industrial (exclusiv produse cu valoarea adăugată înaltă) [15].

Orientarea geografică a exportului și importului Republicii Moldova în comerțul cu produse agroalimentare și conexe agriculturii cu cele 28 de state membre ale UE, se desfășoară cu precădere cu statele învecinate România, Bulgaria, Polonia și statele europene cu cele mai puternice economii. În relații comerciale între RM și UE, cca 90% din export și aproximativ 86% de import este asigurat prin comerțul cu 10 state europene: România, Germania, Franța, Italia, Polonia, Spania, Grecia, Austria, Olanda, Republica Cehă.

În anii 2015-2016 cele mai mari creșteri ale volumului de export de produse agroalimentare și conexe agriculturii din RM și UE (în comparație cu anii 2013-2014), le-au înregistrat începând cu un sport de cca 3 mil. euro la exportul de animale vii și produse ale regnului animal și până la 49,8 mil. euro la cereale și produse de morărit. Cele mai exportate grupe de produse în comerțul cu EU și respectiv cu cel mai înalt ritm de creștere a penetrării pieții au fost: (i) băuturile (o creștere de la 20,4 mil. euro în 2014, până la 50,5 mil. euro în 2016); (ii) zahărul (o creștere de la 11,2 mil. euro în 2014, până la 40,1 mil. euro în 2016); (iii) semințe oleaginoase (o creștere de la

48,6 mil. euro în 2014, până la 100,9 mil. euro în 2016); (iv); cerealele și produsele de morărit (o creștere de la 20,4 mil. euro în 2014, până la 50,5 mil. euro în 2016) și relativ (v) fructele și legumele (o creștere de la 77,6 mil. euro în 2014, salt la 87 mil. euro în 2015 și descreștere până la 80,3 mil. euro în 2016). Totuși la grupele de produse mixul de produse comestibile și grăsimi - uleiuri de origine animală și vegetală, s-a înregistrat o descreștere a volumelor de export în ultimii ani, respectiv cu 5 și 7 mil. euro (Figura 3).

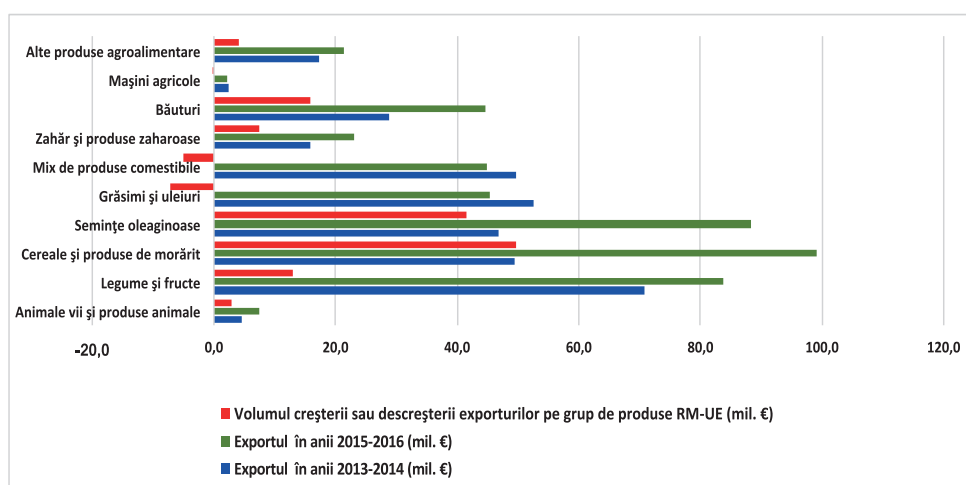


Figura 3: Exportul și volumul creșterii sau descreșterii exporturilor pe grup de produse agroalimentare și conexe agriculturii dintre RM și UE, în anii 2013-2014 și 2015-2016

În comparație între anii 2014 și 2016, volumul exporturilor de produse agroalimentare și conexe agriculturii dintre RM și UE s-a majorat în medie cu 32%, și la moment înregistrează o cotă de cca 35-37% din totalul de mărfuri exportate în UE.

În structura exporturilor, în comparație a anilor 2013-2014 și 2015-2016 (Figurile 4-5), observăm modificări esențiale în majorarea cotelor de export pe grupe de produse din RM în UE între 1,2-7%, în particular la cereale și produse de morărit (spor 7%), semințe de oleaginoase (spor 5,3%), băuturi (spor 1,2%), și o descreștere în mediu de la 0,3-5,7% la mașini agricole, fructe și legume, mixul de produse comestibile, grăsimi și uleiuri de origine animală și vegetală. Structura exporturilor din RM în EU, denotă exportul de cca 70% de produse agricole primare și produse agroalimentare procesate primar (exclusiv materii prime și produse cu valoarea adăugată medie-mică), fapt care nu permite într-o măsură mai eficientă și un randament mai înalt de a penetra și explora piața UE.

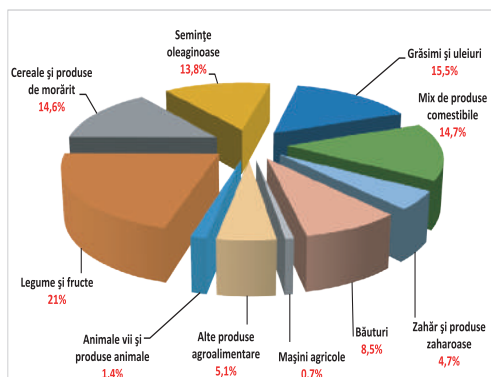


Figura 4. Structura exporturilor pe grup de produse agroalimentare și conexe agriculturii dintre RM și UE, în anii 2013-2014

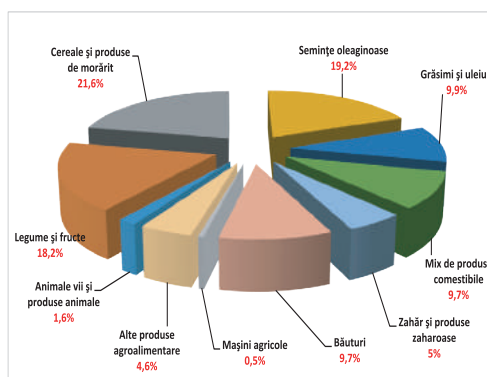


Figura 5. Structura exporturilor pe grup de produse agroalimentare și conexe agriculturii dintre RM și UE, în anii 2015-2016

**Sursa:** Autorul în baza datelor BNS și Eurostat

Pe parcursul anului 2017, volumul de export la toate categoriile de fructe s-a mărit substanțial, pe toate piețele tradiționale din Uniunea Europeană, Rusia și CSI. S-a mărit volumul de mere exportat, peste 90% ajungând pe piața rusească, inclusiv s-au majorat exporturile spre UE. La struguri de masă exportul a ajuns la cifra de 80 de mii, în comparație cu anul 2016, când această cifră era sub 60 mii tone. A crescut substanțial și exportul fructelor procesate, al miezului de nucă și nuci în coajă.

Piața CSI rămâne a fi una tradițională pentru exportul fructelor proaspete. În anul 2017 s-au exportat: mere 177 mii tone, inclusiv în Federația Rusă 173 mii tone, prune 52 mii tone, Federația Rusă – 32 mii tone, strugurii – 84 mii tone, inclusiv Federația Rusă – 54 mii tone. De remarcat că fructe în stare proaspătă sunt livrate nu numai pe piețele tradiționale ale țărilor CSI (Belarus și Federația Rusă), dar și pe alte piețe, inclusiv ale UE. Prunele în starea proaspătă sunt exportate în 16 țări, devenind un produs atractiv pentru România (cu volumul de 6,5 mii tone), Polonia (7 mii tone), Cehia (500 tone), Letonia (800 tone), Croația (500 tone) și Germania (120 tone).

În anul 2017 a crescut substanțial exportul de fructe uscate: prune, mere, pere și gutui, precum și făină din coajă de măr și pulpă de măr deshidratată. Volumul fructelor uscate, cu excepția prunelor uscate, exportate în anul 2017 (384 tone) de asemenea este în creștere, de două ori față de anul 2016 (147 tone).

Fructele uscate s-au exportat în toate statele în cantități mai mult sau mai puțin egale, pe când fructele prelucrate în făină sau pulpă sunt exportate în statele UE, făină din coajă de măr – 170 tone, pulpă de măr deshidratată – 496 tone și pulpă din sfeclă de zahăr – 2940 tone. Exportul de prună uscată este în creștere de la 6 mii tone în anul 2016 până la 9 mii tone în anul 2017. Se atestă creșterea exportului de nuci în coajă de la 1657 tone în anul 2016 la 1842 tone în anul 2017. Exportul de miez de nucă se menține la același nivel: 14 mii tone în anul 2016 și 13,6 mii tone în anul 2017, cu prioritate la 80% pentru țările UE.

Pe lângă fructe tradițional în anul 2017 au apărut poziții noi de export, ca poșoarele: afine, agrișe, coacăză, mure, exportate în stare proaspătă în volum de 1992 tone.

Pentru strugurii moldovenești sunt deschise piețele României (12 mii tone), Estoniei (100 tone), Poloniei (aproximativ de 400 tone), Cehiei (500 tone), Letoniei (500 tone), Croației (la 160 tone), Irak (aproximativ 500 tone). În premieră, în anul 2017 s-au livrat în Mongolia mere (19 tone) și struguri (56 tone).

Un produs de importanță strategică la export din produsele de origine animală îl reprezintă mierea de albini. În topul celor mai importanți 10 parteneri comerciali pentru mierea exportată din Republica Moldova, statele UE au ocupat un număr progresiv de poziții - de la 5 în 2012, până la 8 în 2014. Unii dintre acești parteneri fiind constanți: Germania, Franța, Slovacia; alții fiind „nou-veniți”, de exemplu România, Italia, Polonia, etc.

În 2016, Republica Moldova a exportat peste 3100 tone de miere în 20 de țări, în valoare de peste 8,8 mil. dolari SUA. Aceasta este cu 670 mii dolari SUA mai puțin decât în 2015 și cu 899 mii dolari SUA mai puțin decât în 2014. Cantitativ însă, exporturile de miere au crescut în perioada 2014-2016, de la 2 690 de tone în 2014 la 3160 tone în 2016. La această creștere au contribuit așa țări ca România, Italia, Germania și Belgia.

În 2016, din top 10 parteneri la export au făcut parte exclusiv state europene. Pentru comparație, cu 5 ani în urmă (2011), Moldova exporta miere doar în 10 state (20 de țări în 2016), iar top 10 era format preponderent din state non-UE precum Rusia, SUA, Kazahstan, Belarus, Canada. Noi importatori ai mierii moldovenești au devenit în 2016 așa state precum Austria sau Oman.

Tot în 2016, top 5 consumatori de miere moldovenească au însumat mai mult

de 83% din valoarea exportului, iar privitor la cantitățile exportate, topul rămâne a fi dominat de România, Italia și Germania (figura 6).

Prețul plătit pentru mierea moldovenească diferă semnificativ în funcție de țările importatoare consumatoare de la 2000 dolari SUA/tonă în Rusia până la 4500 dolari SUA /tonă în SUA. Comparativ cu concurenții, mierea moldovenească a fost achiziționată în SUA la același nivel de preț ca și mierea importată din Rusia, Lituania sau Albania. Spania a achiziționat mierea moldovenească la același preț cu care a cumpărat-o din Grece, Chile, Slovacia sau Brazilia, iar Rusia a importat mierea din Republica Moldova la cel mai jos preț, totodată plătiind un preț dublu pentru mierea importată din Austria și unul triplu pentru cea din Australia.

În 2015, printre primele 15 țări exportatoare de miere în Franța, Republica Moldova a primit un preț de 3,4 dolari SUA/kg pentru exportul de miere și a depășit ca valoare astfel de țări ca: Ucraina (2,7 dolari SUA/kg), Cuba (2,9 dolari SUA/kg), Belgia (3,0 dolari SUA/kg), Polonia (3,1 dolari SUA/kg) și Republica Cehă (3,3 dolari SUA/kg).

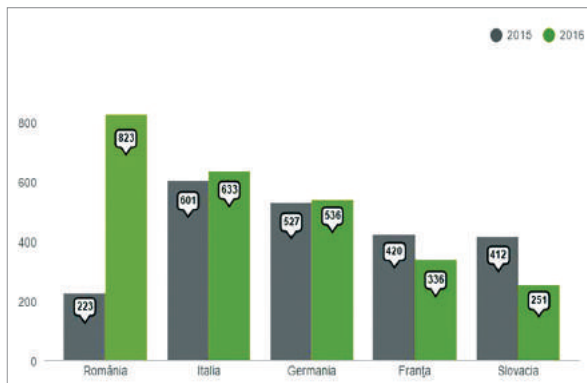


Figura 6. Top 5 destinații de export pentru mierea moldovenească în perioada 2015 - 2016, tone



Figura 7. Prețul mierii moldovenești la export, dolari SUA/tona

Sursa: Rezumatul Sectorului Pieței Externe din cadrul Programului de Vecinătate al UE pentru Moldova

Din producția de miere la nivel mondial, care este de cca 1,2 milioane de tone pe an, și cu venituri de peste 3 miliarde de euro, Uniunea Europeană (UE) acoperă necesitățile sale la aproximativ 13%. Spania este cel mai mare producător de miere (33 000 de tone anual) din UE, urmată de Germania, România și Italia (cu aproximativ 22 000 de tone fiecare) și de Portugalia (21 000 de tone).

În UE, piața mierii, în sistemul de cerere și ofertă, este definită prin două pro-

duse distincte: mierea pentru masă, consumată ca atare, și mierea industrială, utilizată în industriile alimentară (ca îndulcitor), farmaceutică și cosmetică. Chiar dacă există o continuă concurență indirectă dată de înlocuitori la preț mai mic, comerțul cu miere se face la nivel ridicat. Acest fapt este posibil datorită folosirii mierii în compoziția anumitor alimente, atât pentru savoarea specifică oferită, cât și pentru valoarea pe care o asigură prin simpla ei menționare pe etichetă ca ingredient.

Importurile de produse agroalimentare și conexe agriculturii din UE în RM în anii 2013-2016, spre deosebire de export, au suferit o schimbare dramatică și cardinală prin încetinirea și stabilizarea lor, iar la unele domenii – grupe de produse chiar descreșterea lor. Importurile de produse agroalimentare și conexe agriculturii, în 2016, s-au cifrat la 360,4 mil. euro, nivel mai inferior cu 5,5%, comparativ cu cel înregistrat în anul 2014 (381,5 mil. euro), deci până și la început de punere în aplicare a ZLSAC.

În anii 2015-2016, comparativ cu anii 2013-2014, s-au redus importurile de mașini agricole cu cca 16,5 mil. euro (-22,3%), legume și fructe cu cca 8,7 mil. euro (-27,8), cereale și produse de morărit cu cca 2,1 mil. euro (-13%) și alte produse agricole și agroalimentare cu cca 15,8 mil. euro (14,4%), influențând astfel la diminuarea pe total a importurilor în mediu cu cca 5,5% (Figura 6). Se păstrează o ușoară creștere a importurilor din UE în RM la grupele de produse: animale vii și produse ale regnului animal (+5,1%), semințe de oleaginoase (+32,2%) și mixul de produse comestibile (+12%).

Este relevant faptul că diminuarea importurilor din UE în RM pe grupe de produse agroalimentare și conexe agriculturii este direct proporțională cu majorarea exporturilor din RM în UE pe unele din aceste poziții. În structura importurilor, în comparație a anilor 2013-2014 și 2015-2016 (Figurile 7-8), modificări esențiale în majorarea cotelor de import pe grupe de produse din UE în RM nu se evidențiază. Descreșteri în medie între 1,9-3,5% la importul de fructe și legume (-1,9%), alte produse alimentare (-2,7%) și mașini agricole și tractoare (-3,5%) și o creștere medie între 0,5-2,4% la importul de grăsimi și uleiuri (+0,5%), zahăr și produse zaharoase (+0,8%), animale vii și produse animale (+1,6%), semințe oleaginoase (+1,9%) și mixul de produse comestibile (2,4%).

Orientarea geografică a exportului și importului Republicii Moldova în comerțul cu produse agroalimentare și conexe agriculturii cu cele 28 de state membre ale UE se desfășoară cu precădere cu statele învecinate România, Bulgaria, Polonia și

statele europene cu cele mai puternice economii. În relații comerciale între RM și UE, cca 90% din export și aproximativ 86% de import este asigurat prin comerțul cu 10 state europene: România, Germania, Franța, Italia, Polonia, Spania, Grecia, Austria, Olanda, Republica Cehă.

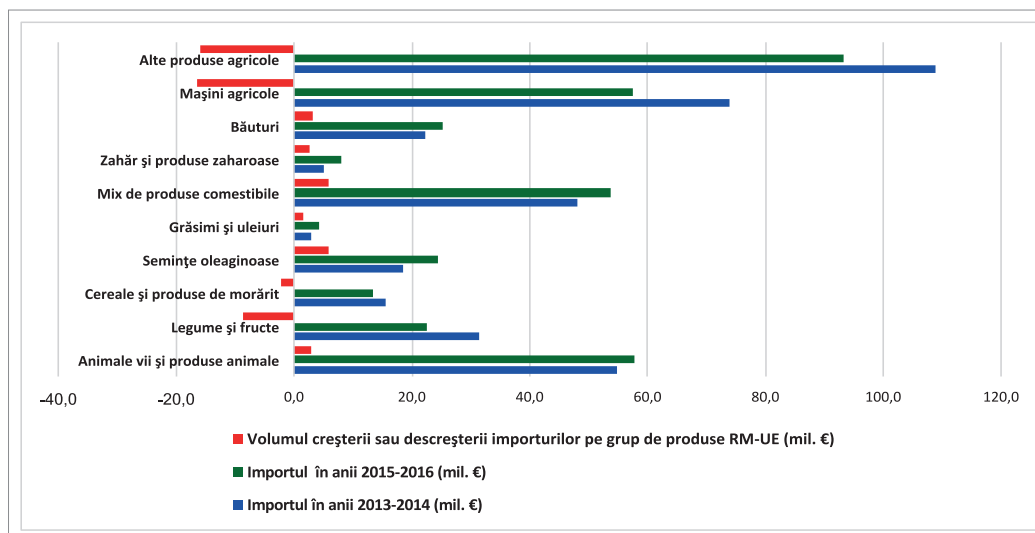


Figura 8: Importul și volumul creșterii sau descreșterii importurilor pe grup de produse agroalimentare și conexe agriculturii dintre RM și UE, în anii 2013-2014 și 2015-2016

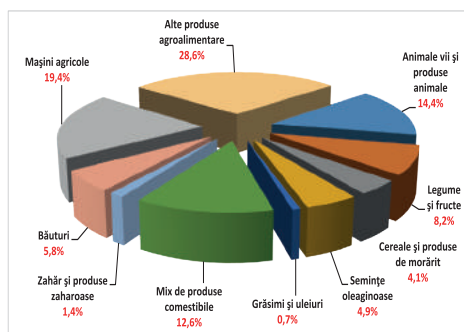


Figura 9. Structura importurilor pe grup de produse agroalimentare și conexe agriculturii dintre RM și UE, în anii 2013-2014

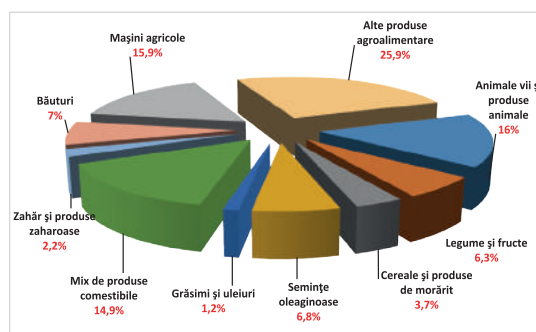


Figura 10. Structura importurilor pe grup de produse agroalimentare și conexe agriculturii dintre RM și UE, în anii 2015-2016

**Sursa:** Autorul în baza datelor BNS și Eurostat

Este relevant faptul că diminuarea importurilor din UE în RM pe grupe de produse agroalimentare și conexe agriculturii este direct proporțională cu majorarea exporturilor din RM în UE pe unele din aceste poziții. În structura importurilor, în

comparație a anilor 2013-2014 și 2015-2016 (Figurile 9-10), modificări esențiale în majorarea cotelor de import pe grupe de produse din UE în RM nu se evidențiază. Descreșteri în medie între 1,9-3,5% la importul de fructe și legume (-1,9%), alte produse alimentare (-2,7%) și mașini agricole și tractoare (-3,5%) și o creștere medie între 0,5-2,4% la importul de grăsimi și uleiuri (+0,5%), zahăr și produse zaharoase (+0,8%), animale vii și produse animale (+1,6%), semințe oleaginoase (+1,9%) și mixul de produse comestibile (2,4%).

Orientarea geografică a exportului și importului Republicii Moldova în comerțul cu produse agroalimentare și conexe agriculturii cu cele 28 de state membre ale UE se desfășoară cu precădere cu statele învecinate România, Bulgaria, Polonia și statele europene cu cele mai puternice economii. În relații comerciale între RM și UE, cca 90% din export și aproximativ 86% de import este asigurat prin comerțul cu 10 state europene: România, Germania, Franța, Italia, Polonia, Spania, Grecia, Austria, Olanda, Republica Cehă.

În concluzie putem menționa, că potențialul de creștere a exporturilor produse agricole și agroalimentare din Republica Moldova ar putea încetini brusc în termen scurt, dacă producătorii agricoli din Republica Moldova nu adoptă și nu îndeplinesc standardele de calitate relevante ale piețelor din UE și Rusia. În acest context, neconformarea la cerințele sanitar-veterinare, standardele de siguranță și calitate internaționale, ar putea diminua competitivitatea, capacitatea de penetrare și încetini exporturile pe alte piețe mondiale.

## II. PREZENTAREA GENERALĂ A NOȚIUNILOR DE INDICAȚII GEOGRAFICE ÎN REPUBLICA MOLDOVA

În conformitate cu Regulamentul Consiliului Europei (CE) nr. 510/2006 din 20.03.2006 privind protecția indicațiilor geografice și denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare, cu modificările ulterioare nr. 1791/2006 din 20.11.2006 și nr. 417/2008 din 08.05.2008, Legea privind protecția indicațiilor geografice, denumirilor de origine și specialităților tradiționale garantate nr.66-XVI din 27.03.2008 și Hotărârile Guvernului (HG) Republicii Moldova nr. 610 din 05.07.2010, HG nr. 644 din 19.07.2010 și HG nr. 485 din 05.07.2011, sunt stabilite normele ce țin de înregistrarea, protecția juridică și utilizarea Indicațiilor Geografice Protejate (IGP), Denumirilor de Origine Protejată (DOP) și Specialităților Tradiționale Garantate (STG), care au următoarea definire, iar produsele, care sunt înregistrate sub aceste mărci, trebuie să îndeplinească următoarele cerințe:

### INDICAȚIA GEOGRAFICĂ PROTEJATĂ (IGP)



Indicație geografică – reprezintă denumirea unei regiuni sau a unei localități, a unui loc determinat sau, în cazuri excepționale, a unei țări, care servește la desemnarea unui produs agricol sau alimentar originar din această regiune sau localitate, din acest loc determinat sau din această țară și care posedă o calitate specifică, reputație sau alte caracteristici ce pot fi atribuite acestei zonei geografice respective și cel puțin una dintre ale cărei etape de producție se desfășoară în aria geografică definită.

Produsul agricol sau alimentar originar trebuie să fie (în conformitate cu art. 5 al Legii nr. 66-XVI):

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

## DENUMIREA DE ORIGINE PROTEJATĂ (DOP)



Denumirea de origine – reprezintă denumirea geografică a unei regiuni sau localități, a unui loc determinat sau, în cazuri excepționale, a unei țări, care servește la desemnarea unui produs originar din această regiune, localitate, loc determinat sau țară și a cărui calitate sau caracteristici sunt, în mod esențial sau exclusiv, datorate mediului geografic, cuprinzând factorii naturali și umani, și ale cărui etape de producție se desfășoară, toate, în aria geografică delimitată.

Produsul agricol sau alimentar originar trebuie să fie (în conformitate cu art. 5 al Legii nr.66-XVI):

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

Ambele denumiri (IGP și DOP) se aplică acelorași tipuri de produse, sunt denumiri geografice (originea denumirii fiind în legătură cu arealul geografic), presupun aceleași proceduri, aceeași protecție. Principalele și esențialele diferențe dintre denumirile IGP și DOP sunt:

1. Legătura cu arealul geografic:
  - IGP: produsul trebuie să posede o calitate specifică, reputație sau alte caracteristici atribuite originii geografice.
  - DOP: calitatea/caracteristicile produsului sunt datorate mediului geografic cu factorii săi naturali și umani.
2. Proveniența materiei prime:
  - IGP: materiile prime folosite pot să provină din afara ariei geografice definite.
  - DOP: materialele prime folosite trebuie să provină numai din aria geografică definită.
3. Obținerea produsului:
  - IGP: anumite operații ale procesului de producție pot avea loc în afara ariei geografice definite.
  - DOP: producerea, procesarea și prepararea trebuie să aibă loc numai în aria geografică definită.

## SPECIALITĂȚI TRADIȚIONALE GARANTATE (STG)



Specialități tradiționale garantate – reprezintă produs agricol sau alimentar tradițional, a cărui specificitate este recunoscută prin înregistrare conform legii (specificitatea reprezintă caracteristica sau ansamblul de caracteristici prin care un produs agricol sau alimentar se distinge în mod clar de alte produse agricole sau alimentare similare aparținând aceleiași categorii; produsul tradițional este produsul utilizat pe piață pe parcursul unei perioade de timp ce indică la transmiterea de la o generație la alta, fapt ce este dovedit; această perioadă trebuie să corespundă duratei general atribuite unei generații umane, adică de cel puțin 30 de ani).

STG nu face referire la origine, ci atestă faptul că materiile prime, compoziția (rețeta) sau modul de producție conferă produsului caracterul tradițional în raport cu alte produse similare. În calitate de specialitate tradițională garantată poate fi protejat un produs agricol sau alimentar care:

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

Pentru a fi înregistrată, denumirea specialității tradiționale garantate trebuie:

- a) să fi fost utilizată în mod tradițional pentru a desemna produsul specific; sau
- b) să indice caracterul tradițional sau caracterul specific al produsului.

Dacă denumirea specialității tradiționale garantate solicitată spre înregistrare este utilizată de asemenea într-o altă regiune a Republicii Moldova sau într-o altă țară, pentru a distinge produse comparabile sau produse care au o denumire identică ori similară, denumirea specialității tradiționale garantate va fi însoțită de mențiunea „Fabricat potrivit tradițiilor”, urmată imediat de numele regiunii sau țării corespunzătoare denumirii solicitate spre înregistrare.

### III. METODOLOGIA STUDIULUI DE IDENTIFICARE A PRODUSELOR PASIBILE PROMOVĂRII ȘI ÎNREGISTRĂRII ÎN CALITATE DE SPECIALITĂȚI TRADIȚIONALE ȘI INDICAȚII GEOGRAFICE ÎN REPUBLICA MOLDOVA

Baza metodologică a implementării studiului național de identificare a produselor pasibile promovării și înregistrării în calitate de Specialități Tradiționale și Indicații Geografice în Republica Moldova a constituit metodologia de identificare a produselor pasibile înregistrării în calitate de IG, elaborată de FAO (*Linking people, places and products – a guide for promoting quality linked to geographical origin and sustainable geographical indications*, FAO 2010 și *Identification of origin-linked products and their potential for development – a methodology for participatory inventories*, FAO 2012) și studii similare implementate la domeniu în Ucraina (*Assessment of Potential Origin-Linked Quality Food Products and Their Demand in Ukraine*, Heifer-Ukraine 2010) și Polonia (*Regional and Traditional Products as a Way to Improve Competitiveness of Polish Food Producers in Foreign Markets*, IA-FE-NRI, Poland 2016) [13, 27, 28, 35].

Metodologia identificării produselor, băuturilor, bucatelor și obiectelor de meșteșugărit și artizanat pasibile înregistrării în calitate de IG sau STG, a inclus următoarele etape distincte de implementare a studiului:

- 1) Delimitarea de către experții proiectului a zonelor de implementare a studiului național de identificare, în conformitate cu 7 arii geografice de delimitare a Unităților administrativ-teritoriale și 3 zone agro-climaterice ale Republicii Moldova;
- 2) Selectarea în bază de concurs a consultanților experți pe termen scurt specializați în domeniul studiilor sectoriale din cadrul Serviciului de Extensiune Rurală (SER) și prezentarea candidaților selectați pentru aprobarea lor de către experții Delegației Uniunii Europene în Republica Moldova;



AGEPI

Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale  
MADR

- 3) Contactarea de către proiect a 7 consultanți regionali specializați din cadrul SER în calitate de experți pe termen scurt în domeniul identificării produselor tradiționale pasibile înregistrării în calitate de IG sau STG;
- 4) Elaborarea în baza metodologiei FAO unui „Ghid practic pentru identificarea produselor, băuturilor, bucatelor și meșteșugurilor potențiale de înregistrat în calitate de Indicații Geografice Protejate (IGP), Denumiri de Origine Protejate (DOP) și Specialități Tradiționale Garantate (STG) în Republica Moldova” ([http://agepi.gov.md/sites/default/files/ipr\\_proiect/Site\\_Guideline\\_ROM\\_GI\\_%2004-09-2017.pdf](http://agepi.gov.md/sites/default/files/ipr_proiect/Site_Guideline_ROM_GI_%2004-09-2017.pdf)) [16] și a instrumentelor de implementare a studiului a unui model aplicabil al Cartei de identificare, delimitarea ariilor geografice de intervenție și structurii Bazei de Date a identificării produselor, băuturilor, bucatelor și meșteșugurilor pasibile înregistrării în calitate de IG sau STG;
- 5) Instruirea experților pe termen scurt specializați în domeniul identificării produselor, băuturilor, bucatelor și meșteșugurilor pasibile înregistrării în calitate de IG sau STG de către experții proiectului și din cadrul AGEPI;
- 6) Implementarea studiului de identificare a produselor, băuturilor, bucatelor și obiectelor de meșteșugărit și artizanat pasibile înregistrării în calitate de IG sau STG, de către experți pe termen scurt specializați în domenii. Studiul de identificare în perioada august – octombrie 2017, a inclus organizarea de către experți pe termen scurt a întâlnirilor formale cu Direcțiile Raionale pentru Agricultură și Industrie Alimentară, filialele Camerei de Comerț și Industrie, Asociațiile de filiere și profil, Asociațiile de Fermieri, Administrația Publică Locală de ordinul II și ONG regionale pentru identificarea produselor pasibile înregistrării în calitate de IG sau STG;
- 7) În baza întâlnirilor neformale ale experților pe termen scurt specializați în domeniul IGP cu principalii actori și factori de decizie la nivel regional au fost identificate 67 produse, băuturi, bucate și obiecte de meșteșugărit tra-





- 8) Completarea de experții pe termen scurt specializați a proiectului a Bazei de Date cu produsele, băuturile, bucatele și/sau a meșteșugurile tradiționale identificate;
- 9) Implementarea, în perioada lunilor iulie - septembrie 2017, a 3 Studii sectoriale de identificare – descriere a produselor pasibile înregistrării în calitate de IG sau STG la culturile horticole, pomușoare și miere de albiți – prin contractarea la 3 experți naționali specializați la aceste sub-sectoare;
- 10) Organizarea, în perioada octombrie –noiembrie 2017, a 5 Ateliere de lucru regionale (2 zona de Nord – Edineți și Bălți, 1 în zona de Centru - Chișinău, și 2 în zona de Sud – Cantemir și Ceadâr Lunga) cu invitarea Asociațiilor regionale de filiere și produs, Direcțiilor Raionale de Agricultură și Alimentație, grupelor de producători, persoanelor fizice și juridice cointeresate și identificate în cadrul studiului ca deținătoare și producătoare de produse, băuturi, bucate sau obiecte de meșteșugărit și artizanat. În baza studiului național și celor 3 sectoriale, preliminar au fost identificate 18 grupe de producători, persoane juridice și fizice, care au manifestat interes în dezvoltarea și promovarea produselor tradiționale, care au cuprins următoarele clase de produse:



- (i) clasa 1.2. produse din carne – Kaurma de Bugeac (produs din carne de oaie),
- (ii) clasa 1.3. brânzeturi – Brânză de Măgura (de capră),
- (iii) clasa 1.4. produse apicole – Miere de Codru (de salcâm, de tei, polifloră și în fagure), Miere din Codrii Tigheciului și Mousse de miere de Dolna,
- (iv) clasa 1.6. fructe și legume proaspete / prelucrate – Cireașa de Stolniceni, Mere de Edineț, Prune uscate de Edineț, Pistil de Valea Răutului (produs deshidratat din fructe și pomușoare) și Prune deosebite de Lalonga, Condiment din ardei dulce roșu de Valea Perjei (чукун червен пипер), Legume și fructe conservate de Cantemir (de fructe și legume),

Căpșune de Nord, Măceș de Țaul, Agriș de Marinici, Coacăz negru de Niorcani și Ulei de cătină albă de Pîrîta, și

(v) clasa 2.4. paste preparate sau umplute – Plăcinta Miresei.

11) Organizarea în perioada lunii martie 2018 de către Proiectul UE „Suport pentru Asigurarea Respectării Drepturilor de Proprietate Intelectuală (SAR-DPI)” și AGEPI a 4 Ateliere de lucru la tematica „Indicații Geografice (IG), Denumiri de Origine (DO) și Specialități Tradiționale Garantate (STG) - particularități de protecție, înregistrare, utilizare și beneficii în dezvoltarea afacerilor bazate pe produse tradiționale din Republica Moldova” cu participarea a peste 60 de reprezentanți a 23 de Asociații naționale și regionale de filiere, profil și produs specializate în sectoarele de fitotehnic și zootehnic din Republica Moldova.

12) Evaluarea interesului de înregistrare a celor mai importante produse, băuturi și bucate tradiționale, identificate în cadrul studiului național, prin organizarea de către Proiectul UE SARDPI și AGEPI a 2 Ateliere de lucru cu invitarea a 18 grupe de producători, persoane juridice și fizice, care produc aceste produse. În cadrul atelierelor au fost abordate și discutate subiectele cu privire la principiile generale ale sistemului IG, DO și STG, particularități de protecție, constituirea grupului de producători eligibili, aprobarea statutului, elaborarea caietului de sarcini, înregistrarea, utilizarea și beneficii pentru dezvoltarea afacerii cu produse agricole și agroalimentare. În rezultat prin interesul manifestat de mediul de afacere, reprezentat de 7 entități economice și grupe de producători care dețin, produc și comercializează produse tradiționale regionale: *Kaurma de Bugeac* (produs din carne de oaie și vacă), *Brânză de Măgura* (de capră), *Miere de Codru*, *Miere din Codrii Tigheciului* și *Mousse de miere de Dolna* (produse apicole), *Pistil de Valea Răutului* (produs deshidratat din fructe și pomușoare) și *Prune deosebite de Lalova* au inițiat procedurile și pașii următori de înregistrare a produselor în calitate de IG în Republica Moldova;

13) Organizarea în cadrul Expoziției internaționale specializate de produse alimentare și materii prime



pentru producerea acestora FOOD & DRINKS, ediția a XXV-a, de către proiectul UE SARDPI și AGEPI, a unui Atelier de lucru privitor la identificarea și dezvoltarea produselor agroalimentare tradiționale regionale din Republica Moldova și promovarea produselor tradiționale cu Indicație Geografică (IG) în dezvoltarea afacerilor în Republica Moldova și în Uniunea Europeană. Concomitent cu Atelierul de lucru la Centrul Internațional Expozițional „Moldexpo”, în perioada 10-13 mai 2018, s-a organizat și o expoziție specializată cu promovarea celor 3 regiuni vitivinicole IGP Codru, IGP Valul lui Traian și IGP Ștefan Vodă pentru vinuri, a 3 IGP pentru 2 produse (Ceaiul de Zăbriceni, Dulceață din petale de trandafir de Călărași) și o băutură (Rachiul de caise de Nimoreni) și a celor 7 produse tradiționale identificate în cadrul studiului național.

- 14) Lucrul individual al experților proiectului UE SARDPI și AGEPI pentru 7 entități economice și grupe de producători în asigurarea suportului la formalizarea Grupului de producători, elaborarea Caietului de sarcini și documentației de înregistrare a produselor în calitate de IGP, DOP și/sau STG;
- 15) Crearea în baza rezultatelor Studiului național a unei aplicație on-line, pe platforma paginii oficiale a AGEPI ([www.agepi.gov.md](http://www.agepi.gov.md)), sub formă de Hartă interactivă cu descrierea produselor, băuturilor, bucatelor și obiectelor de meșteșugărit și artizanat identificate, care va indica locațiile geografice și descrierile acestor produse tradiționale.

Harta interactivă va include harta administrativ-teritorială a Republicii Moldova, cu depunerea stratificărilor produselor la 3 domenii de mărci - simboluri IGP, DOP și STG, și apariția on-line a acestora sub formă de iconițe cu simbolurile menționate. La aplicarea unui dublu clic pe iconița-simbol al hărții interactive va apărea cartela de descriere a produsului, băuturii, bucatelor și/sau a obiectelor de meșteșugărit și artizanat. Harta interactivă va conține posibilități de extindere pentru includerea de noi produse și crearea de linkuri utile cu pagini web de promovare a produselor tradiționale și traseelor turistice din Republica Moldova.

## IV. REZULTATELE STUDIULUI DE IDENTIFICARE: GRUPE DE PRODUSE, BĂUTURI ȘI BUCATE PASIBILE PROMOVĂRII ÎN CALITATE DE SPECIALITĂȚI TRADIȚIONALE

### 4.1. Informații generale despre rezultatele studiului

Produsele alimentare tradiționale sunt elementele esențiale și primordiale în promovarea de bucate și specialități garantate produse din ingrediente locale naturale, după o rețetă tradițională și care fac parte din specificul culinar local. Produsele tradiționale sunt asociate, de regulă, cu produse alimentare, cu gustul specific și calitățile nutritive, influențate de arealul geografic, pedoclimatic, modul de producere artizanală a ingredientelor, de valorificare și de consum a produsului finit.

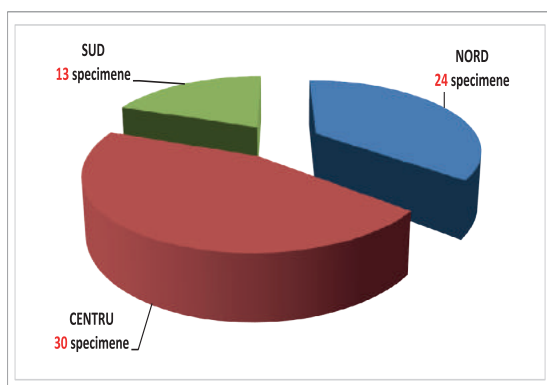
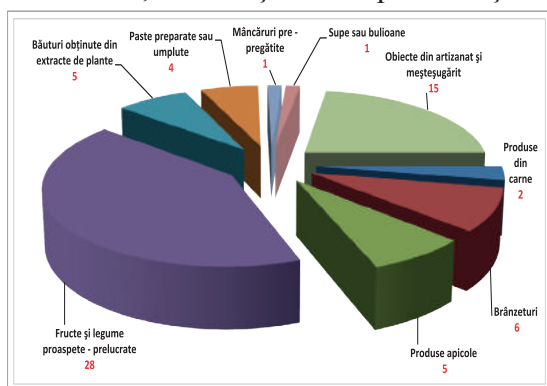


Figura 11. Distribuția produselor identificate în cadrul studiului per zone agropedologice ale Republicii Moldova

În acest context, Proiectul UE SARDPI în Republica Moldova și AGEPI în perioada august – octombrie au organizat Studiul național privitor la identificarea produselor tradiționale care ar avea potențial de înregistrare în calitate de IG sau de STG. Studiul național de identificare a avut ca arie de intervenție cele 3 zone economice și agropedologice ale Republicii Moldova (zonele Nord, Centru și Sud), 33 de raioane, UTAG și municipiile Chișinău și Bălți. În rezultatul studiului au fost



identificate 67 de produse, băuturi, bucate și obiecte de meșteșugărit și artizanat, din care 30 produs (sau cca 45%) din zona de Centru, 24 (36%) produse din zona de Nord și 13 produse (19%) din zona de Sud a Republicii Moldova.

Figura 12. Clasificarea produselor identificate în cadrul studiului per clasă de origine

Cele 67 de produse, băuturi, bucate și obiecte de meșteșugărit și artizanat, iden-

tificate au fost grupate în 9 clase în conformitate cu Aranjamentul de la Nisa din 15 iunie 1957 (Clasificarea de la Nisa) privind clasificarea internațională a produselor și serviciilor în scopul înregistrării mărcilor și EU DOOR: Database of Origin and Registration, inclusiv: (i) clasa 1.2. produse din carne – 2; (ii) clasa 1.3. brânzeturi – 6; (iii) clasa 1.4. produse apicole – 9; (iv) clasa 1.6. fructe și legume proaspete / prelucrate – 28; (v) clasa 2.3. băuturi obținute din extracte de plante – 5; (vi) clasa 2.4. paste preparate sau umplute – 4; (vii) clasa 2.5. mâncăruri pre-pregătite – 1; (viii) clasa 2.7. supe sau bulioane (fierură sau borș) – 1 și (ix) obiecte din artizanat și meșteșugărit – 15.

În cadrul studiului s-a evidențiat distinct faptul că sectorul produselor agricole și agroalimentare pasibile înregistrării în calitate de IG, dar și a obiectelor de meșteșugărit, este compus în cea mai mare parte din microîntreprinderi, întreprinderi mici și mijlocii (IMM-uri) sau de meșteri populari. Tendința economică generală, care face parte din procesul de înregistrare, promovare și comerț cu produse cu IG, denotă că majoritatea produselor din UE, dar și din alte țări terțe, sunt concepute și produse de întreprinderi mici și mijlocii, cu tendința ulterioară de cooperare comună a producătorilor și înregistrarea acestora sub forme asociative și formale ca: cooperative agricole și asociații de producători.

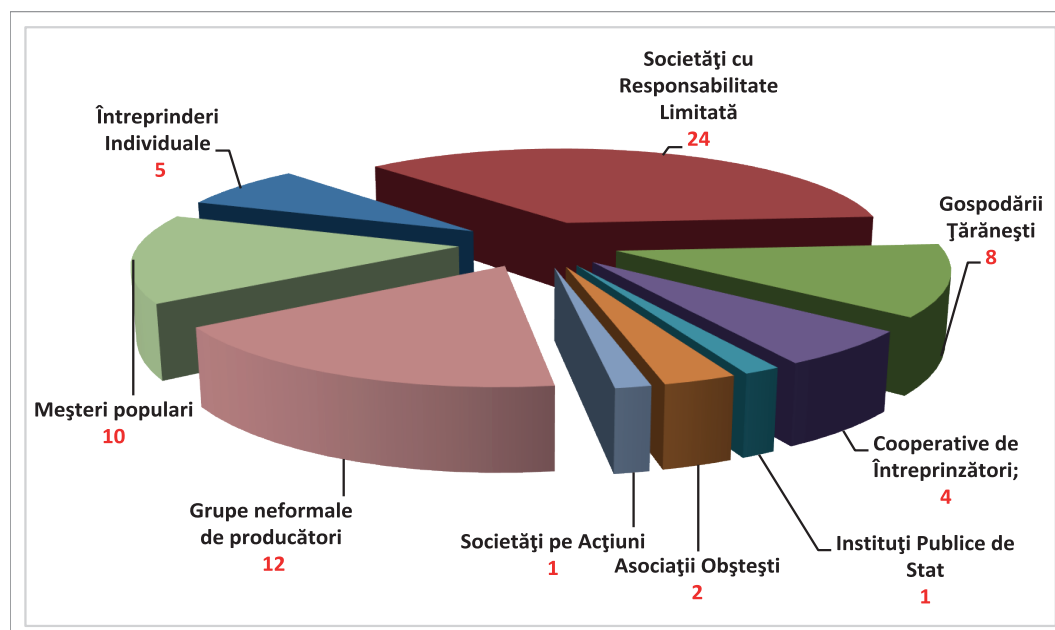


Figura 13. Distribuția entităților economice și non profit cuprinse în studiul de identificare a produselor tradiționale

Cele 67 de produse, bucate, băuturi și obiecte de meșteșugărit identificate în studiu, sunt valorificate de 9 forme organizatorico-juridice de activitate economică formală și neformală a producătorilor agricoli, antreprenorilor și meșterilor populari, în particular: (i) Întreprinderi Individuale (ÎI) – 5; (ii) Societăți cu Responsabilitate Limitată (SRL) - 24; (iii) Gospodării Țărănești (GȚ) - 8; (iv) Cooperative de Întreprinzători (CÎ) – 4; (v) Instituții Publice de Stat (IP) - 1; (vi) Asociații Obștești (AO) – 2; (vii) Societăți pe Acțiuni (SA) – 1; (viii) Grupe Neformale de Producători (GNP) - 12; (ix) Meșteri Populari (MP) – 10.

Pentru fiecare dintre cele 67 de produse, băuturi, bucate și obiecte de meșteșugărit și artizanat identificate cu perspective plauzibile pentru înregistrare, promovare și comerț ulterior pe piața internă și în perspectivă pentru export, s-a realizat o analiză de studiu de caz particular. În etapa de evaluare ulterioară prin excluderea produselor, care nu cuprindeau toate condițiile specifice ce se atribuie la înregistrarea IG și în baza interesului economic manifestat de grupele de producători a fost elaborată o Listă de 7 potențiale produse, pasibile incidenței de înregistrare în calitate de IG, care cuprinde (*Figura 12*):

- (i) clasa 1.2. produse din carne – *Kaurma de Bugeac* (produs din carne de oaie și vacă);
- (ii) clasa 1.3. brânzeturi – *Brânză de Măgura* (de capră);
- (iii) clasa 1.4. produse apicole – *Miere de Codru*, *Miere din Codrii Tigheciului* și *Mousse de miere de Dolna*;
- (iv) clasa 1.6. fructe și legume proaspete / prelucrate – *Pistil de Valea Răutului* (produs deshidratat din fructe și pomușoare) și *Prune deosebite de Lalova*.

Ulterior aceste 7 produse pentru care exista interes de recunoaștere în calitate IG și STG din partea producătorilor vor iniția, cu suportul Proiectului SARDPI și AGEPI, procedurile și pașii următori de înregistrare, în particular: (i) organizarea formală a Grupului de Producători; (ii) elaborarea Caietului de Sarcini a produsului (CS); (iii) inițierea și finalizarea procedurilor de aprobare și omologare a Caietului de Sarcini a produsului agroalimentar la Ministerul Agriculturii, Dezvoltării Regionale și Mediului (MADRM); (iv) elaborarea setului de documente și inițierea procedurii de înregistrare a produsului la Agenția de Stat pentru Proprietate Intelectuală (AGEPI); (v) instituirea controlului aplicării Caietului de Sarcini de către Autoritatea Națională de Control; (vi) certificarea conformității pentru produsul agroalimentar cu DOP, IGP și STG de către un organism de evaluare a conformității acreditat conform Standardului de Management EN ISO/CEI 17065:2013.

Kaurma de Bugeac	Brânză de Măgura	Pistil de Valea Răutului
Kaurma - produs natural din carne de oaie sau vacă, fiert, fără oase, cu mirodenii, ceapă și ardei dulce, produs de Grupul de producători din r. Taraclia și UTAG.	Brânză de Măgura este un produs natural obținut integral din lapte de capre de la fermă de caprine din vecinătatea dealului Movila Măgura, comuna Bursuceni, raionul Sângerei.	Pistil de fructe este un produs deshidratat din fructe, inclusiv pomușoare, cu sau fără adaos de nuci și semințe pasate, destinate consumului alimentar produs în Zona de Centru.
Miere de Codru	Miere din Codrii Tigheciului	Mousse de miere de Dolna
Miere de Codru – de salcâm, tei sau polifloră, derivată din nectarul adunat de albine de pe flora Codrilor Moldovei.	Mierea de albine obținută direct de pe plante din nectarul floral sau de salcâm, tei sau polifloră din aria Codrilor Tigheciului.	Mousse de miere sub formă de cremă și pomușoare de pădure uscate este un produs natural din aria de Codrilor Moldovei.
	Prunele cu miez de nucă fierte în vin roșu și ornamentate cu zahăr pudră de Lalova este o rețetă culinară preluată din tradiția locală la pregătirea meselor festive de sărbători, din materia primă locală și produs de Grupul de producători din aria Nistrului Medial.	
Prune deosebite de Lalova		

Figura 14. Produse pentru care există interes de recunoaștere în calitate IG și STG din partea producătorilor

## 4.2. Produse din carne



Figura 15. Salam de Domulgeni



Figura 16. Kaurma (de oaie)

Prin produs din carne se subînțelege produs prelucrat ce rezultă din procesarea cărnii, în rețeta căruia fracția masică de ingrediente de carne constituie peste 60%. În cadrul studiului au fost identificate 2 produse procesate din carne: **Salam de Domulgeni**, identificat la ÎI „Prodan Mihail” și grupul de procesatori primari ai mezelurilor din s. Domulgeni, r. Florești și **Kaurma de Bugeac** (produs natural din carne de oaie sau vacă), identificat la SC Carne Sud SRL și producători agricoli din s. Valea Perjei, r. Taraclia, și Carbalia, r. Ceadâr-Lunga.

Ambele produse pot fi promovate ca potențiale STG sau IG. Produsele menționate în procesul de producere și procesare întrunesc cerințele prevăzute de Legea nr. 113 din 18.05.2012 cu privire la stabilirea principiilor și a cerințelor generale ale legislației privind siguranța alimentelor, Legea nr. 78 din 18.03.2004 privind produsele alimentare și Reglementarea tehnică ”Produse din carne” (HG nr. 720 din 28.06.2007), iar fabricarea lor se bazează pe:

- materie primă numai din carne exclusiv autohtonă;
- procesul tehnologic după rețete tradiționale din strămoși;
- condimente doar naturale;
- afumare tradițională cu lemn fructifer (cireș, vișin, măr);
- prelucrare tehnologică fină, strict monitorizată;
- produsele nu conțin organisme genetic modificate și alergeni;
- calitatea, siguranța și inofensivitatea produselor sunt verificate prin încercările de Laborator al Centrului Republican de Diagnostic Veterinar al Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor (ANSA).

### 4.3. Brânzeturi

Brânzeturile sunt produse maturate sau nematurate, moi, semitari, tari sau extra tari, care pot fi acoperite și în care conținutul de proteină/cazeină nu depășește conținutul acestuia în lapte, obținute prin următoarele moduri de procesare:

- a) coagularea completă sau parțială a proteinelor din lapte, lapte smântânit sau parțial smântânit, smântână dulce, zer, zară sau orice combinație a acestora, cu acțiunea enzimelor sau altor agenți de coagulare, și înlăturarea parțială a zerului, respectând principiile de concentrație a proteinelor lactice (în particular cantitatea de cazeină) și
- b) prelucrarea tehnică, care include coagularea proteinei laptelui și/sau produselor obținute din lapte, ce conferă produsului final caracteristicile organoleptice, fizice și chimice asemănătoare brânzei naturale.

În cadrul studiului au fost identificate 6 produse lactate, prezentate ca brânză și urdă, obținute prin coagularea laptelui de capră și oi sub acțiunea cheagului natural sau pepsină, care sunt enzime, obținute în mod tradițional din stomacul mieilor sau înlocuitori microbiologici. Culoarea naturală a brânzei variază de la alb la galben. Produsele-brânzeturi identificate în studiu includ:

1. **Brânza de Măgura** (de capră), identificată la SC Prisvio SRL și clusterul Vilador din regiunea s. Slobozia Măgura, comuna Bursuceni, r. Sângerei
2. **Brânza de capra din Telița**, identificată la GT Hajajra Natalia din s. Telița, r. Anenii Noi
3. **Urda Țărăncuța de Pârlița**, identificată la II Sergiu Irimca din s. Pârlița, r. Ungheni
4. **Brânza de capră de Cășla**, identificată la GȚ Marineac Gheorghe Gheorghe din s. Cășla, r. Cantemir
5. **Brânza de oi de Bleșteni**, identificată la GT Crețu Ion din s. Bleșteni, r. Edineț
6. **Piunir de Chiriet Lunga** (овчу сирини în găgăuză), identificată la Grupa de producători de brânză de oi din s. Chiriet Lunga, r. Ceadâr-Lunga, UTAG.



Figura 17. Brânză de Măgura (de capră)



Figura 18. Brânză de oi de Bleșteni

Brânza de Măgura (de capră), identificată la SC Prisvio SRL și clusterul Vilador din regiunea s. Slobozia Măgura, comuna Bursuceni, r. Sângerei, este fabricată în ciclul închis, cu materia primă locală și după rețetă tradițională, care creează premise de înregistrare a produsului în calitate de DOP. Celelalte 5 brânzeturile: Brânza de capră din Telița, Urda Țărăncuța de Pârlița, Brânză de capră de Cășla, Brânză de oi de Bleșteni și brânza Piinir de Chiriet Lunga (овчу сирини în găgăuză), întrunesc criteriile pasibile de promovate ca potențiale STG. Produsele menționate în procesul de producere și procesare întrunesc cerințele prevăzute de Legea nr. 113 din 18.05.2012 cu privire la stabilirea principiilor și a cerințelor generale ale legislației privind siguranța alimentelor, Legea nr. 78 din 18.03.2004 privind produsele alimentare și Reglementarea tehnică "Lapte și produse lactate" (HG nr. 611 din 05.07.2010), iar fabricarea lor se bazează pe:

- materie primă exclusiv lapte de la efectivul de oi și capre locale;
- procesul tehnologic după rețete tradiționale din strămoși;
- în calitate de conservant se utilizează doar sarea de bucătărie;
- prelucrare tehnologică prin coagularea completă sau parțială a proteinelor din lapte sub acțiunea cheagului natural sau pepsinei;
- calitatea, siguranța și inofensivitatea produselor este verificată prin încercările de Laborator al Centrului Republican de Diagnostic Veterinar al Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor (ANSA) și Laboratorul de testare a Centrului de Metrologie Aplicată și Certificare (CMAC).

Vom remarca că Brânza de capră este una din cele mai sănătoase produse lactate pentru adulți și copii, fiind recunoscută ușor după culoarea extrem de albă. Brânza se digeră mai ușor decât celelalte brânzeturile, fiindcă are un conținut scăzut de grăsimi, care produce o reacție alcalină, spre deosebire de celelalte tipuri de brânză, care produc o reacție acidă, ce favorizează dezvoltarea bacteriilor.

#### 4.4. Mierea și produse apicole

Mierea moldovenească este foarte apreciată pe piețele externe, dar este valorificată la un preț scăzut, deoarece procesatorii externi de miere oferă prețuri mici care nu acoperă cheltuielile în apicultură, fiind preferat sistemul en gros de achiziție.

Totodată, cea mai mare parte a mierii moldovenești este vândută direct consumatorilor sau comercianților, de către crescătorii de albine, fără origine (fără etichetă), neambalată, iar acest fapt este legat în principal de nivelul neprofesionist la care se practică apicultura. Astfel, pentru a se asigura cel mai bun preț pentru mierea comercializată, apicultorii ar trebui să fie conștienți de oportunitățile oferite de sistemul de protecție a IG, DO și STG, care creează asocierea între produs și teritoriul din care provine acesta și reprezintă pentru producători un instrument colectiv, care le permite să promoveze produsele din teritoriul lor și să beneficieze de avantaje economice.

În această ordine de idei IG vine să contribuie la promovarea pe piață a unor produse de o anumită calitate care să corespundă așteptărilor consumatorilor și care, la rândul lor, să fie gata să plătească un preț mai mare. Acest sistem leagă consumatorul de producător prin certitudinea că produsul în cauză are o origine bine stabilită și un proces de producere, procesare sau prelucrare controlat.

Absența unor informații clare asupra beneficiilor oferite de sistemul de protecție a IG, DO și STG, asocierea și comunicarea relativ slabă între apicultorii din aceeași comunitate, dar și sprijinul insuficient din partea autorităților de stat, reprezintă probleme care încetinesc acest proces, chiar dacă în ultima perioadă au fost făcute demersuri importante în acest sens. Mecanismele și politicile europene încurajează crescătorii de albine să opteze de oportunitățile oferite de sistemul de protecție a IG, DO și STG, în vederea dezvoltării unor abordări concertate care să contribuie la dezvoltarea sectorului apicol.



Figura 19. Mierea de Codru Polifloră

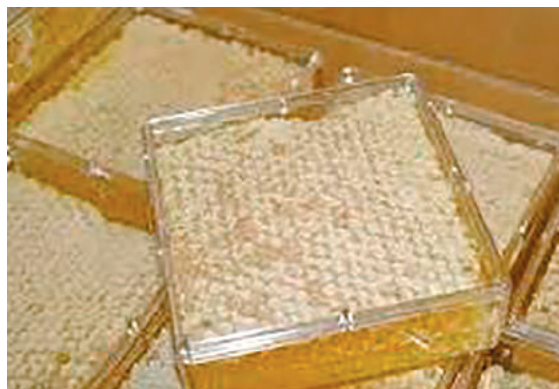


Figura 20. Mierea de Codru în Fagure

Astfel, înregistrarea de IG apicole specifice unor anumite zone melifere și evitarea amestecului produselor atunci când sunt vândute angroșiștilor, vor rezulta preț bun atunci când un produs de miere monofloră sau polifloră este plasat cu numele de origine. Totodată și cumpărătorii locali pot deveni clienți fideli, dacă știu și au încredere în IG de miere pe care îl cumpără.

În cadrul studiului au fost identificate 5 produse apicole și derivate din ele, prezentate în temei de mierea de albiți produsă de albinele *Apis mellifera* din nectarul plantelor sau din secrețiile secțiunilor vii ale plantelor ori din excrețiile pe secțiunile vii ale plantelor și pe care albinele le colectează nectarul și sucul, le transformă, combinându-le cu substanțe proprii specifice, le depozitează, le deshidratează, le adună și le lasă în faguri pentru a se macera și a se maturiza. În funcție de numărul speciilor de plante de la care predominant a fost colectat nectarul, mierea se clasifică în: a) miere monofloră și b) miere polifloră.

Produsele apicole identificate în studiu includ:

- 1. Mierea de Codru (de salcâm, de tei, polifloră, în fagure și cu nuci)**, identificată la SC Apinatur SRL din mun. Chișinău și SC Casa Albinei SRL din com. Hulboaca, mun. Chișinău;
- 2. Mierea din Codrii Tigheciului**, identificată la Asociația Raională a Apicultorilor „Regina Codrilor Tigheci”, SRL Apisnect, GT Bordea Gheorghe și GȚ Moisa Gheorghe;
- 3. Hidromel de Codru și Oțet de Miere de Codru**, identificate la SC APIBIO Regina Mierii SRL din mun. Chișinău, Ocolul Silvic Ghidighici;
- 4. Mousse de miere de Dolna** (cu pomușoare de pădure), identificat la SRL Lolly Berry și grupul de producători, procesatori și apicultori din r. Strășeni.

Toate 5 produse pot fi promovate ca potențiale IG, cu caracteristici specifice de gust, savoare, miros și culoare, bazată pe explorarea de către albiți a bazei melifere specifice zonelor din Codrii Moldovei și Codrii Tigheciului. Mierea de albiți și produsele apicole derivate, identificate în cadrul studiului, întrunesc cerințele prevăzute de Legea apiculturii nr. 70 din 30.03.2006, Legea nr. 78 din 18.03.2004 privind produsele alimentare și Reglementarea tehnică ”Miere naturală” (HG nr. 661 din 13.06.2007), iar în particular caracteristicile de bază fiind:

- conține diferite tipuri de zaharuri, în special fructoză și glucoză, și alte substanțe precum acizi organici, enzime și particule solide provenite în timpul colectării mierii și în exclusivitate colectate din ariile geografice delimitate;

- are o culoare care variază după tipul de miere, de la aproape incoloră până la maro-închis, iar mierea de mană – până la neagră;
- are o consistență care variază de la fluidă până la vâscoasă sau parțial ori integral cristalizată;
- conferă gustul și mirosul care variază în funcție de planta și/sau plantele de origine de la care provin din flora spontană;
- conține polen și elementele constitutive ale mierii, cu excepția mierii filtrate și cazului în care înlăturarea acestora nu poate fi evitată în momentul îndepărtării materiilor organice sau anorganice străine;
- colectarea, filtrarea, omogenizarea și ambalarea, strict monitorizată și cu evitarea utilizării antibioticelor și lipsei de reziduri de elemente contagioase;
- calitatea, siguranța și inofensivitatea produselor apicole și derivatelor din ele sunt verificate prin încercările de Laborator al Centrului Republican de Diagnostic Veterinar al Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor (ANSA).

#### ***4.5. Fructe și legume proaspete sau procesate primar***

Așezarea geografică potrivită la hotarul piețelor europene Est-Vest, dintotdeauna persistând flexibilitate strategică vis-a-vis de răspândirea produsului în plan comercial, condiții naturale favorabile, bazate pe resurse agro-pedo-climatice, care determină calităților gustative și nutriționiste deosebite, determină fructele, pomușoarele și legume proaspete sau procesate primar din Republica Moldova, ca obiecte valoroase de promovare și înregistrare în calitate de IG.

Aria geografică a cultivării și răspândirii fructelor, pomușoarelor și legumelor autohtone potențiale produse tradiționale este bazată pe varietăți și soiuri locale sau introduse, forța de muncă disponibilă, îndeletnicirile tradiționale seculare de bază a localnicilor și prezența întreprinderilor de procesare agroalimentară. Astfel în cadrul studiului această clasă de produse a fost cea mai numeroasă care a cuprins 28 specimene potențiale de a fi promovate ca produse tradiționale și în perspectivă ca IG. Deși această clasă de produse a fost una din cea mai numeroasă, speciile identificate au vizat doar 4 specii horticoale, sau 46% din total, (mere, prune, cireșe, nuci), 6 specii de pomușoare, sau cca 43% din total (căpșuni, zmeură, coacăză neagră, mure, măceș și cătină albă) și 4 specii de legume, sau cca 11% din total (ardei dulce, vinete, castraveți și tomate), livrate în

stare proaspătă, procesate primar prin uscare-deshidratare sau conservate după rețete tradiționale (figura 21).

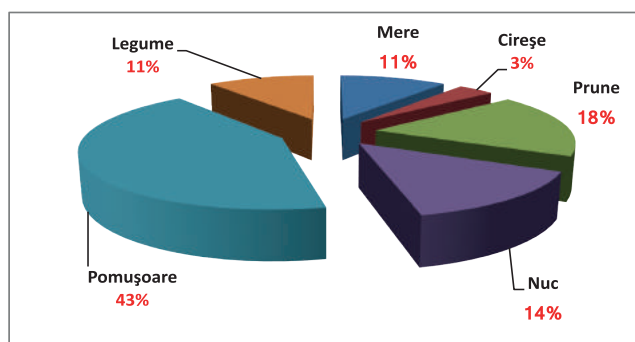


Figura 21. Componența speciilor de produse horti-legumicole și bacifere identificate în cadrul studiului

Produsele horti-legumicole și bacifere (pomușoare) identificate în cadrul studiului includ:

1. **Măr - Șafran de Vară de Coșnița**, identificat la Institutul Științifico-Practic de Horticultură și Tehnologii Alimentare din mun. Chișinău;
2. **Mere de Edineț**, identificate la Cooperativa de Întreprinzător „Ecofruct-Com” din r. Edineț;
3. **Cireșe de Stolniceni**, identificate la Vilora VS SRL și grupul de fermieri din s. Stolniceni, r. Edineț;
4. **Prune moldovenești de Piticeni**, identificate la ÎI Sapoinic Anatol din s. Peticeni, r. Călărași, Gelnacr-Agro SRL din s. Voinescu, r. Hâncești și NIC-OL SRL din mun. Edineț;
5. **Nuci - Bomba Moldovenească de Codru**, identificate la Pepiniera Pomicolă Voinești SRL din s. Voinescu, r. Hâncești și Uniunea Asociațiilor de Producători de Culturi Nucifere din Republica Moldova;
6. **Nuc soiul Pescianskii din Voinescu**, identificate la Pepiniera Pomicolă Voinești SRL din s. Voinescu, r. Hâncești și Uniunea Asociațiilor de Producători de Culturi Nucifere din RM;
7. **Căpșune de Nord**, produse de Asociația Producătorilor de Pomușoare Bacifere și Comunitatea de producători Nord din s. Sadovoe mun. Bălți, s. Cucuieții Vechi, r. Râșcani, și s. Plop, r. Dondușeni;
8. **Căpșune de Sadova**, produse de Comunitatea de producători de culturi bacifere din s. Sadova, r. Călărași;

9. **Zmeură de Pocrovca**, produsă de Comunitatea de producători de culturi bacifere din s. Pocrovca, r. Dondușeni;
10. **Pomușoare Dobrogene**, produse de Cooperativa de Producție „Marfidor” din s. Dobrogea Veche, r. Sângerei;
11. **Coacăz negru de Niorcani**, produs de Asociația Producătorilor de Pomușoare Bacifere și Comunitatea de producători din s. Niorcani, r. Soroca;
12. **Agriș de Marinici**, produse de Asociația Producătorilor de Pomușoare Bacifera și Comunitatea de producători din s. Marinici, r. Nisporeni;
13. **Mure de Glodeni**, produs de Asociația Producătorilor de Pomușoare Bacifere și Comunitatea de producători Nord din s. Balatina, r. Glodeni, s. Hădărăuți, r. Ocnîța, s. Sadovoe, mun. Bălți și s. Domulgeni, r. Florești;
14. **Cătină albă de Dobrogea Veche**, produsă de Comunitatea de producători de culturi bacifere din s. Dobrogea Veche, r. Sângerei;
15. **Prune deosebite de Lalova**, identificate la Pensiunea agroturistică Hanul lui Hanganu și grupul de producători din s. Lalova r. Rezina;
16. **Prune uscate de Edineț**, identificate la Cooperativa de Întreprinzător „Aspectfruct” din r. Edineț;
17. **Pistil de Valea Răutului**, procesat la Consult LC SRL și Agropensiunea „Casa cu Merinde” din s. Ustia, r. Dubăsari și s. Jevreni, r. Criuleni;
18. **Măceș de Țaul**, produs de Comunitatea de producători din s. Țaul, r. Dondușeni;
19. **Oțet de mere de Moldova**, procesat la Fabricile de Conserve Călărași SA din or. Călărași și Triodor SRL din mun. Chișinău;
20. **Dulceața de nuci verzi de Moldova**, procesată la Fabrica de Conserve Călărași SA din or. Călărași și Triodor SRL din mun. Chișinău;
21. **Ulei de cătină albă de Pârâta**, procesat de Comunitatea de producători agricoli din s. Pîrîta, r. Dubăsari;
22. **Produse de patiserie - Bunătăți de la Marica**, produse de Comunitatea de producători și procesatori de pomușoare din mun. Chișinău;
23. **Orez cu prune de post**, produs de producători populari din s. Chirianca, r. Strășeni și s. Voinescu, r. Hâncești;
24. **Rață cu prune (proaspete)**, produse de producători populari din s. Mihăileni, r. Râșcani, satele Lozova, Recea, Chirianca, Voinova, Hiliuți, r. Strășeni;

25. **Învârtită cu nuci (de post)**, produse de producători populari din s. Chirianca, r. Strășeni și s. Seliște, r. Călărași;
26. **Condiment din ardei dulce roșu de Valea Perjei (чукун червен пипер)**, produs de grupul de producători din s. Valea Perjei, r. Taraclia;
27. **Vinete Rotile de Slobozia Dușca**, produse de Florăria - Pensiunea Trei Muscate din s. Slobozia-Dușca, r. Criuleni;
28. **Legume și fructe conservate de Cantemir**, produse procesate de ÎM Coval&CO SRL și grupul de producători de materie primă din r. Cantemir.



Figura 22. Nuci - Bombă Moldovenească de Codru



Figura 23. Căpșune de Sadova



Figura 24. Prune uscate de Edineț



Figura 25. Cireșe de Stolniceni

Din produsele horti-legumicole și pomușoarele identificate în cadrul studiului, 14 specimene (numerele 1-14) sunt recoltate și comercializate în stare proaspătă și 5 specimene (numerele 15-18 și 26) sunt produse deshidratate din fructe, pomușoare și ardei dulce, care au ca perspectivă de a fi promovate ca IG (caracteristici specifice organoleptice și gustative, datorate zonei de cultivare); 4 specimene (numerele 19-21 și 28) sunt produse procesate tradițional din fructe, pomușoare și legume și 5 specimene (numerele 22-25 și 27) sunt bucate, care au ca perspectivă de a fi promovate ca STG sau produse tradiționale.

Toate 28 produse horti-legumicole și bacifere au proprietăți organoleptice, caracteristici fizico-chimice și gustative specifice, ce se datorează influenței condițiilor agro-pedo-climatice și tradițiilor de cultivare, întrunesc cerințele prevăzute de Legea nr. 422-XVI din 22.12.2006 privind securitatea generală a produselor, Legea nr. 78 din 18.03.2004 privind produsele alimentare și Reglementările tehnice „Ambalarea, transportarea și depozitarea fructelor, legumelor și ciupercilor proaspete” (HG nr. 1279 din 17.11.2008), „Fructe și legume uscate (deshidratate)”, (HG nr. 1523 din 29.12.2007), „Oțeturi și acid acetic de uz alimentar” (HG nr. 1403 din 09.12.2008), „Fructe de culturi nucifere. Cerințe de calitate și comercializare” (HG nr. 174 din 02.03.2009), „Uleiuri vegetale comestibile” (HG nr. 296 din 26.04.2011) și „Cerințe de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete” (HG nr. 929 din 31.12.2009) și merită de a fi promovate în calitate de specialități tradiționale regionale.

#### ***4.6. Băuturi obținute din extracte de plante***

Așezarea geografică, condițiile climaterice și de relief au creat un teren propice pentru cele mai diverse genuri tradiționale de activitate pentru băștinașii din Republica Moldova: agricultura și păstorit, vânătoare și pescuit, comerțul pe apă și albinărit, industria extractivă și meșteșugărit. Unul din principalele obiecte ale mândriei moldovenilor sunt podgoriile și plantațiile horticole, din care în afară de struguri de masă, tehnici și fructe, din vremuri străvechi se obțin băuturi din extracte de plante, cum ar fi vinul, țuica din fructe și macerate.

- Vinul este o băutură obținută cu o tărie alcoolică de minimum 8,5% vol., prin fermentația alcoolică exclusivă a mustului de struguri.
- Țuica din fructe este o băutură alcoolică obținută prin fermentarea și distilarea borhoturilor sau a sucurilor fermentate din fructe, precum și a subproduselor rezultate de la vinificație, care au tăria alcoolică ce variază între 23 și 50% vol. și prezintă arome specifice materiei prime din care provin.
- Maceratul este semifabricat pentru băuturi alcoolice, obținut prin macerarea materiei prime vegetale proaspete sau uscate, aromatice sau nearomatice în soluție hidro-alcoolică cu concentrația alcoolică de la 40 % vol. până la 90 % vol.;

În cadrul studiului au fost identificate 5 băuturi obținute din extracte de plante din vin de miere și propolis, fructe, pomușoare și struguri tehnici. Produsele – băuturi specifice acestei clase identificate în studiu includ:

1. **Lichiorul balsamic de Răciula**, produs de Stegărescu Tamara, Constantin și Mihai din s. Răciula, r. Călărași, la Pensiunea Casa Albinei;
2. **Maceratul de la Hangan**, produs la Pensiunea agroturistică Hanul lui Hanganu și grupul de producători din s. Lalova, r. Rezina;
3. **Vin Negru de Cahul**, produs de GȚ Vin Nobil din or. Cahul;
4. **Vin KARA GANI de Vulcănești**, produs de Kara Gani SRL și grupul de fermieri ai familiei Cerven din or. Vulcănești;
5. **Vin de Răscăieți**, produs de GȚ Nicolae Iurco din s. Răscăieții Noi, r. Ștefan Vodă.

Din aceste 5 băuturi, **Vinul Negru de Cahul** (fabricat din struguri de soiurile Pinot, Merlot și Codrinski) și **Vinul KARA GANI de Vulcănești** (sepaj alb fabricat din struguri de soiurile Chardonnay, Aligote și Sauvignon blanc și sepaj roși din soiurile Cabernet și Merlot) sunt vinuri produse în aria cu IGP Valul lui Traian, iar **Vinul de Răscăieți** (vin din cupaje din struguri de soiurile Shardonay, Savinignon, Merlot, Cabernet - Savinignon, Caraminere) este produs în aria cu IGP Ștefan Vodă, la întrunirea tuturor condițiilor și aderarea în calitate de membru al acestor Asociații viti-vinicole și la respectarea prevederilor Caietelor de sarcini specifice vinurilor produse în aceste regiuni, prezentele entități economice pot obține posibilitatea de utilizare a IG specifice acestor arii vitivinicole. Acestor entități li s-au explicat pașii și procedurile de aderare la Asociațiile vitivinicole cu IGP și modalitatea de conformare a proceselor de producere și procesare la cerințele specificațiilor tehnice ale Caietelor de sarcini ale Regiuni vitivinicole cu IGP.



Figura 26. Lichiorul balsamic De Răciula



Figura 27. Maceratul De la Hangan

**Lichiorul balsamic de Răciula** este o băutură obținută din vinul de miere din care se distilează țuica și la care se adaugă tinctură din: propolis, nucleu, pomușoare (căpșună, aronie, coacăză, zmeură) și suc de petale de trandafir.

**Maceratul de la Hangan** este o băutură obținută prin macerarea fructelor proaspete și/sau ierburilor în rachiuri din fructe, colectate de pe podgoriile locale din aria Nistrului Medial. Ambele băuturi sunt originale, specifice, fabricate în mod artizanal după rețete tradiționale având o legătură strânsă cu originea sa geografică și istorică. Prezentele produse sunt fabricate în partide mici, dar sunt cunoscute și apreciate de consumatorii locali și pe viitor ar putea fi promovate ca produse tradiționale regionale sau STG. Ambele băuturi sunt incluse în calitate de specialități tradiționale regionale în cele 20 de trasee turistice din Republica Moldova.

#### ***4.7. Paste preparate sau umplute***

Pastele făinoase sunt produse alimentare obținute din amestec de făină de grâu și apă, cu sau fără adaos de materii prime auxiliare, fabricat prin diferite metode de modelare și uscare. La această grupă sunt atribuite în special produse naționale de panificație, care se deosebesc prin utilizarea în rețetă a materiilor prime locale caracteristice anumitor naționalități și/sau prin forma specifică și/sau prin metoda de coacere și includ specialitățile tradiționale ca: mămăliga, mălaiul, alivanca, pâinea, colacii, plăcintele, turtele, vârzările, colțunașii cu brânză, plăcintele, copturile de casă, budincile.

În cadrul studiului au fost identificate 4 paste făinoase cu umplutură și tăiței, specifice acestei clase identificate în studiu și care includ:

- 1. Plăcinta Miresei**, produsă de Et Cetera SRL și grupul de producere din s. Crocmaz, **Căplani, Carahasani, Antonești**, Tudora și Olănești, r. Ștefan Vodă;
- 2. Placinta rece de Șerpeni**, produsă de Vector Șerpeni ONG din s. Șerpeni, r. Anenii Noi;
- 3. Învârtita de Năpădeni**, produsă de producători populari din s. Năpădeni, r. Ungheni;
- 4. Tăiței de casă lipovenești (лапша кацапская домашняя)**, produși de producători populari lipoveni din s. Dobruja Veche, r. Sângerei.



Figura 28. Plăcinta Miresei



Figura 29. Tâițeți de casă lipovenești

Din toate cele 4 produse ale acestei grupe, cea mai cunoscută, valorificată și promovată este Plăcinta miresei din aria r. Ștefan Vodă, care era o tradiție obligatorie la nunțile moldovenești. La nuntă mireasa nu se ducea la mire fără această plăcintă. Mama miresei era datoare să-i de miresei o plăcintă cu Brânză de vaci cu o găină fiartă. Această tradiție are o tradiție seculară. Toate ingredientele folosite la pregătirea plăcintei sunt din localitățile numite. În afară că aceste plăcinte sunt folosite la nunți, acum ele se folosesc și la ceremonie și sunt prezentate și la turiștii care vizitează vinăriile din aria regiunii cu IGP Ștefan Vodă. Toate 4 produse au potențial înalt de promovare în calitate de STG, dare care la moment nu este pe deplin valorificat.

#### 4.8. Mâncăruri pre-pregătite

La această clasă a fost identificat un singur produs **Sărmăluțe pitice de Lalova**, produse după o rețetă culinară preluată din tradiția locală de sute de ani de Pensiunea agroturistică Hanul lui Hanganu și grupul de producători din s. Lalova, r. Rezina. Sarmalele au fost inventate de turci, care le-au răspândit direct în nenumăratele foste posesiuni otomane. Termenul „sarma” provine din cuvântul turcesc „sarmak”, care înseamnă „rulou”, sau „pachet”. Este vorba deci despre o umplutură amestecată și apoi rulate în frunze de dimensiuni mari.



Figura 30. Sărmăluțe pitice de Lalova

Tradițional sarmalele la moldoveni sunt atribuite la preparatele din carne și grăsimi tocate, cu bulgur/ boabe de grâu zdrobite, inclusiv cu orez, condimentate și rulate în frunze de varză, viță-de-vie sau arțar.

Anume în localitatea Lalova, în urma competițiilor desfășurate ale gospodinelor la prepararea bucatelor de sărbătoare au apărut sarmalele „pitici”. Din componența comunei Lalova fac parte localitățile Țipova, Lalova și Nistreni și tradițional la hramul acestor localități din strămoși în lista bucatelor la masa de sărbătoare se serveau și sarmale, dar iată anume gospodinele din Lalova au dus faima lor în regiune cu sarmăluțele „pitice”. Calitatea excepțională se datorează iscusinței gospodinelor și produselor locale, care folosesc în loc de orez crupele de grâu în amestec cu crupe de porumb.

#### 4.9. *Supe sau bulioane*

Tradițional în cultura moldavă supele și bulioanele sunt atribuite la fierturi cu preparate făinoase, ca: zeama, borșul, ciorba acrită cu borș (ferment natural obținut din tărațe de grâu și porumb), plus tomate proaspete sau conservate, se pregătesc cu varză, orez, paste făinoase, care se servesc ca prim fel de bucate.

La această clasă a fost identificat un singur produs Borș lipovenesc (кацапский борщ), produs după o rețetă culinară preluată din tradiția lipovenilor și fabricat de producători populari din s. Dobruja Veche, r. Sîngerei. Borșul lipovenesc este un produs tradițional al lipovenilor, care se prepară în bucătăria de familie, la înmormântări și praznice de pomenire. Acest produs poate fi gătit și consumat și în timpul postului, iar în loc de carne se folosesc măslinile și ciupercile. Borșul de casă nu e doar ciorba acră, ci și o licoare sănătoasă, rezultată din fermentarea tărațelor de grâu. Occidentalii nu prea știu de acest preparat naturist, dar românii și rușii îl folosesc și-i cunosc virtuțile curative. A apărut ca o variantă a unei vechi băuturi rusești, cvasul. Borșul nu are alcool și dioxid de carbon. Lichidul gălbui, acrișor este tonic natural și leac pentru multe boli.



Figura 31. Borș lipovenesc

Borșul lipovenesc este un produs de calitate, toate ingredientele folosite fiind de origine locală, obținute în condiții ecologice, după o tehnologie cunoscută, cu tradiție. Produsul se servește în farfurie emailată mijlocie, folosind lingura de lemn.

#### 4.10. *Obiecte din artizanat, meșteșugărit și artă populară*

Civilizația tradițională țărănească are legătură strânsă cu pământul moștenit. Dar, bucata de pământ nu mai asigură demult veniturile familiei de țăran, din aceste considerente acestea, în perioada de răgaz, dezvoltau diverse tradiții populare prin fabricarea de obiecte de artizanat și meșteșugărit, care cu timpul devenea îndeletnicirea de bază, care asigura existența și prosperitate familiei.

Prin meșteșugărit se înțelege o meserie, profesie, ocupație, îndeletnicire, specifică unei ramuri, sau sector, a unei discipline, științe sau artă. Produse tradiționale străvechi moldovenești de meșteșugărit includ broderia, țesutul covoarelor, tricotatul, împletitul în lozie, olăritul, sculptura în lemn și piatră, prelucrarea ferului, pieilor prin dublare și producerea de hanorace și cojoace.

Artizanatul reprezintă o îndeletnicire de prelucrare artistică (mai profundă) a produselor de meșteșugărit, iar produsele de artă populară, sunt realizate de meșterii populari, care păstrează caracterul autentic și specificul etnic și cultural al unei anumite zone.

Studiul în cauză realizat nu a avut ca scop primordial inventarierea obiectelor de artizanat și meșteșugărit autohton, dar în procesul întâlnirilor formale și neformale cu asociațiile de fermieri și meșterii populari au fost evidențiate unele obiecte naționale, care merită de a fi promovate în calitate de tradiții și moșteniri culturale regionale.

În studiu au fost identificate și propuse de a fi promovate 15 produse tradiționale de artizanat și meșteșugărit, inclusiv, 4 meșteșuguri în olărit și ceramică, 4 îndeletniciri de țesut al covoarelor, câte o îndeletnicire de coasere a bundițelor, împletirii în paie, papură și lozie, 2 meșteșuguri de lucrare artistică a lemnului și una a fierului forjat, în particular care includ:

1. **Ceramica de Ungheni**, produsă de Ceramica Ungheni SA din or. Ungheni;
2. **Ceramica de Hoginești**, produsă de Meșterul Popular (MP) Gonțar Vasile din s. Hoginești, r. Călărași;
3. **Ceramica de Cupcini**, produsă de MP Zelinski Alexei din or. Cupcini, r. Edinet;
4. **Ceramica de Iurceni**, produsă de MP Panțir Gheorghe din s. Iurceni, r. Nisporeni;
5. **Covorul de Gaidar, țesut manual** de școala artizanală „Gaidar korafłari”, din satul Gaidar, UTAG;
6. **Covorul în bumbi, țesut în relief de Palanca**, produs de MP Popa Tatiana din s. Palanca, r. Călărași la AO „Casa Părintească”;

7. **Covorul natural din lână nevopsită de Ustia**, produs de MP Parascovia Pasat din s. Ustia, r. Glodeni;
8. **Covoare și broderii de Gordinești**, produse de MP Guțu Valentina din s. Gordineștii Noi, r. Edineț;
9. **Bundițe de Colibași**, produse de MP Cojan Constantin din s. Colibași, r. Cahul;
10. **Obiecte împletite din paie de Bălți**, produse de MP Eugenia Moldovanu din mun. Bălți;
11. **Împletitul din papură de Mitoc**, produs de MP Morari Alexandra din s. Mitoc, r. Orhei;
12. **Produs din lozie de Rublenița**, produsă de MP Manea Lidia din s. Rublenița, r. Soroca;
13. **Lemn și produse din lemn din Bulboaca**, realizate de MP Barcari Serghei din s. Bulboaca, r. Anenii Noi;
14. **Produse din lemn ornamentat de Pohoarna**, frații Colin Ion și Valentin din s. Pohoarna, r. Șoldănești;
15. **Produse din metal de Răscăeți**, realizate de meșterul popular Cojocari Tatianna din s. Răscăeți, r. Ștefan Vodă.



Figura 32. Ceramică de Hoginești



Figura 33. Covor de Gaidar, țesut manual



Figura 34. Obiecte împletite din paie de Bălți



Figura 35. Produse din lozie de Rublenița

---

Promovarea tradițiilor locale, stimularea dezvoltării meșteșugurilor și a micii industrii din Republica Moldova ar permite de a valorifica patrimoniul cultural al clasei de mici meșteșugari și artizani, care își desfășoară activitatea individual, în special în localitățile rurale, pentru a asigura protejarea meseriilor care presupun un număr mare de operații executate manual și de a relansarea serviciile și produsele confecționate care au specific tradițional, inclusiv promovarea acestor produse și servicii la târguri, expoziții, traseele turistice și pe piețele naționale și internaționale.

## V. FACTORII LIMITATIVI ȘI CONSTRÂNGERILE LA PROMOVA- REA ȘI ÎNREGISTRAREA PRODUSELOR TRADIȚIONALE ȘI CU INDICAȚII GEOGRAFICĂ

Pornind de la faptul că studiul național de identificare a produselor, bucatelor, băuturilor și obiectelor de meșteșugărit a avut ca scop de a identifica originea, calitatea, autenticitatea, tradiția și legătura produselor tradiționale în corelare cu ariile geografice, studiul de față a propus totodată identificarea factorii, limitativi și a constrângerilor care creează impedimente de orice gen în promovarea și înregistrarea produselor tradiționale pasibile înregistrării în calitate de IG.

O parte din acești factori limitativi sunt dependenți de viziunile și acțiunile producătorilor înșiși și pe percepțiile consumatorilor, care pe termen lung necesita de a implementa, pe de o parte, programe de susținere a Grupelor de Producători implicați în producerea și promovarea produselor cu IG, iar, pe de altă parte, programe de promovare și educare a consumatorilor locali în scopul facilitării încrederii și dezvoltării tradiției de consum a produselor tradiționale locale.

O altă parte semnificativă a factorilor limitativi și constrângerilor constau în lipsa unei coerențe a politicilor de stat și ai acțiunilor instituțiilor de stat în dezvoltarea de mecanisme de susținere și încurajare a Grupelor de Producători implicați în producerea și înregistrarea produselor cu IG, control al certificării calității și conformității acestor produse, precum și facilitării promovării produselor tradiționale pe piețele naționale și crearea de premise la export pe piețele terțe.

**Tabelul 7**

**Factorii limitativi și constrângerile care creează impedimente în promovarea și înregistrarea produselor tradiționale pasibile înregistrării în calitate de IG**

Nr.	Constrângeri	Cauzele acestora	Specificații	Intervenții potențiale	Intervenții din partea
<b>ORGANIZAREA GRUPELOR DE PRODUCĂTORI ȘI ÎNREGISTRAREA IG</b>					
1.	Lipsa unei Asociații Naționale, care să unească în mod specific producătorii de produse agricole și alimentare, băuturi și meșteșuguri care sunt înregistrați și care doresc să fie înregistrați ca IG.	Sunt doar 3 Asociații de filiere cu IG la produsele vitivinicole Codru, Valul lui Traian și Ștefan Vodă – restul asociațiilor de filiere și profil nu cunosc oportunitățile și nu conlucrează.	Necesitatea înregistrării produselor regionale în calitate de IG, prevede doar prin asocierea producătorilor, în acest context inerție atât din partea statului în sprijinul acestora inițiative, cât și din partea producătorilor care nu văd perspective clare în această asociere	Instruiri pentru Asociații de filiere și profil; Crearea unei Asociații Naționale a entităților cu Indicații Geografice;	Proiectul SARDPI, AGEPI și Asociații de filiere și profil; MADRM și Ministrul, Educației, Culturii și Cercetării
2.	Lipsa cunoștințelor în cunoașterea oportunităților oferite și procedurilor de înregistrare a IG.	Insuficiență de informații specifice și informarea personală slabă a producătorilor.	Lipsa cunoștințelor încrederii consumatorilor că cumpără produse originale, inclusiv ca produse	Instruiri pentru Asociații de filiere și profil; Sunt necesare mai multe activități educaționale. Promovări ale producătorilor.	Proiectul SARDPI, AGEPI și Asociații de filiere și profil; MADRM și Ministrul, Educației, Culturii și Cercetării
3.	Puțini din producătorii de produse agricole fabrică un produs local legat de origine.	Introducerea anterioară în fost URSS a standardelor (GOST, OST) a distrus tradiționalitatea.	Majoritatea producătorilor nu înțeleg pe deplin cum un produs alimentar tradițional își are originea legată de locul provenienței și specificul producerii	Sunt necesare mai multe activități educaționale.	Promovarea, instruirea fermierilor, organizarea în Grup de producători;

4.	Majoritatea întreprinderilor identificate, care fabrică produse locale pasibile de înregistrat ca IG, sunt mici.	Fragmentarea excesivă a terenurilor agricole și interesul mic al producătorilor în asociere.	O parte considerabilă din întreprinderi identificate sunt fie ferme rurale private (proprietari mici), fie mici întreprinderi de producție.	Asocierea producătorilor în grup de producători în bază voluntară, dar cu respectarea aceluiași Caiet de sarcini.	Promovarea, instruirea fermierilor, organizarea în Grup de producători;
5.	Ofertă, producere și stocul limitat de produse care sunt tradiționale și perspective cu IG.	Pierderea de tradiții de producere a produselor locale; Cererea în marea majoritatea a cazurilor ad hock din partea consumatorilor;	Lipsa mijloacelor financiare proprii pentru extinderea afacerilor; Lipsa contractelor de livrare prealabilă; Incapacitatea producătorilor de ași planifica livrările pe piață. Lipsa unei facilități comune de promovare și comercializare a produselor cu IG.	Susținerea prin subvenții Încheierea contractelor în prealabil; Organizarea producătorilor într-o asociație de filiere ex. IG Interacțiunea mai deasă a producătorilor cu consumatorii (festivalare, promovări)	MADRM – AIPA prin FNDR; Promovări și contracte cu rețele de magazine; Filiere IG – MADRM; Proiectul SARDPI, AGEPI și Asociații de filiere și profil;
6.	Perisabilitatea la multe produse determină mai des comercializarea de la producător și mai puțin livrarea pe piață	Cererea legată de anumite perioade a anului, sărbători	Producătorii nu folosesc posibilitățile oferite de diferite proiecte de asistență pentru promovarea și sporirea competitivității produselor. Capacitate slabă de interacțiune între producători, instituții de stat, asociații de filiere și produs, proiecte de asistență, etc.	Canalizarea unor proiecte de asistență tehnică în oferirea suportului pentru înregistrarea, certificarea și promovarea produselor. Organizarea producătorilor într-o asociație de filiere ex. IG	AGEPI, PAC II, MADRM, ACSA; Filiere IG – MADRM; Proiectul SARDPI, AGEPI și Asociații de filiere și profil.

## Promovarea, accesibilitatea și canalele de distribuție fizică a produselor cu IG

7.	Deficiențe mari ale sistemului de comerț specializat cu amănuntul, și îndeosebi cu produse tradiționale și în perspectivă cu IG.	Lipsa infrastructurii create Partide nu mari de produse și dezinteresul, rețelelor de distribuție, intermediarilor și exportatorilor	Problema persistă în cazul tuturor produselor agricole autohtone – producătorii creditează rețelelor de distribuție, intermediarii și exportatorii, prin faptul că oferă produse, dar termenii de achitare sunt întârziați; Adesea produsele tradiționale sunt vândute la preț mai mic și fără beneficii substanțiale, din lipsa cunoașterii și promovării acestora la consumatori.	Crearea de platforme de vânzare (magazine specializate) a produselor cu IG; Crearea piețelor zonale (raionale) Crearea piețelor en-gros Promovarea produselor tradiționale și canalizarea consumatorilor la locul comercializării acestor produse.	Guvernul Filieri IG – MADRM; Sectorul privat (producători, intermediari, etc.) Asociații de produs și filiere
8.	Ponderea joasă în exporturi de produse cu IG (excepție vinuri)	Lipsa unei politici de marketing strategic în domeniul produselor cu IG	Cunoașterea slabă a potențialelor piețe de export. Culturile horticole și strugurii de masă sunt comercializați bine și foarte bine la export.	Elaborarea mărcii naționale a IG Integrarea și îmbunătățirea sistemului de marketing	Guvernul SER - ACSA Asociații de produs și filiere

<b>Baza legislativă și normativă – certificarea produselor cu IG</b>					
9	<p>Sistemul de control al prevederilor caietelor de sarcini și certificarea produselor cu IG.</p> <p>Lipsa organismului național care verifică aplicarea dispozițiilor din caietul de sarcini a produselor cu IG.</p>	<p>Standardizare insuficientă a produselor tradiționale;</p> <p>Lacune legislative și de implementare la producerea, certificarea și comercializarea produselor tradiționale.</p>	<p>Standardelor de calitate naționale armonizate cu cele europene și internaționale, nu toată vremea sunt adaptate la anumite cerințe de producere – procesare – comercializare care sunt specificate în Caietele de sarcini ale produselor.</p>	<p>Legalizarea sistemului de control (prin intermediul certificării regulate) de conformitatea producției cu specificațiile produselor cu IG;</p> <p>Dezvoltarea sistemului de specificare a mărfurilor marcate cu IG;</p> <p>Dezvoltarea și implementarea sistemului de abateri generale de la cerințele de igienă (producerea de brânză, carne afumată) a întreprinderilor de producție care produc produse tradiționale.</p>	<p>ANSA AGEPI, MADRM; Filieri IG – MADRM; Proiectul SARDPI, AGEPI și Asociații de filiere și profil. Producătorii Institutul Național de Standardizare.</p>

## VI. SURSE BIBLIOGRAFICE

1. Acordul între Republica Moldova și Uniunea Europeană cu privire la protecția indicațiilor geografice ale produselor agricole și alimentare, în vigoare din 01.04.2013, 241 p.
2. Agriculture Report of Republic of Moldova. MIEPO, Chișinău 2015, 18 p.;
3. Assessment of Potential Origin-Linked Quality Food Products and Their Demand in Ukraine, Heifer-Ukraine 2010, 103 p.;
4. Balan Otilia. Introductory Guidelines for Manufacturers on the registration of geographical indications and appellations of origin. AGEPI 2015, 36 p.;
5. Caiet de sarcini pentru IGP „Dulceața din petale de trandafir Călărași”. Asociația Patronală „Uniunea Producătorilor și Procesatorilor de Fructe și Pomoșoare din Călărași”. Călărași 2015, 13 p.;
6. Caiet de sarcini pentru IGP „Rachiu de caise de Nimoreni”. Asociația Patronală Asociația producătorilor și promotorilor de băuturi alcoolice tari de Nimoreni. Chășinău 2016;
7. Caiet de sarcini privind procesarea plantelor și fructelor uscate și amestecurilor din ele pentru infuzii cu indicație geografică protejată IGP „Zăbri-ceni”. Chășinău 2016. 11 p.;
8. Catalogul soiurilor de plante din Republica Moldova pentru anul 2018. Comisia de Stat pentru Testarea Soiurilor de Plante, Chișinău 2018, 132 p.;
9. Chira, Lenuța. Cultura arbuștilor fructiferi. Editura M.A.S.T., București, 2000, 207 p.;
10. Comanici I., 1980. Nuca: Biologie, Cultură, Înmulțire. Chișinău, 1980: 143 p.;
11. Cum se înregistrează indicațiile geografice, denumirile de origine și specialitățile tradiționale garantate în Republica Moldova. Sv. Munteanu, N. Mogol, AGEPI, 2016, 24 p. Biblioteca de proprietate intelectuală;
12. Directiva (CE) nr. 48/2004 a Parlamentului European și a Consiliului din 29 aprilie 2004 privind asigurarea respectării drepturilor de proprietate intelectuală;

13. Final report Project TCP/UKR/320 – SEU- LoA/10/004 “Assessment of Potential Origin-Linked Quality Food Products and Their Demand in Ukraine”. Kiev 2010, 103 p.;
14. Fala Anatolie., Caractérisation de l’offre en terme de produits du terroir du Pays Boulonnais, présentation actuelle et future, potentiel de développement., Agricultural Superior Institute Lille et Association of Agricultural Development d’Opale, Marquise, Nord Pas de Calais region– France 2003, 87 p.;
15. Fala Anatolie., Impactul după 2 ani de implementare a DCFTA între Uniunea Europeană și Republica Moldova asupra comerțului cu produse agricole și agroalimentare., Proiectul Support the Implementation of DCFTA Process in Moldova, EuropeAid /136600/DH/SER/MD, Chișinău 2017. 30 p.;
16. Fala Anatolie., Ghid practic pentru identificarea produselor, băuturilor, bucatelor și meșteșugurilor potențiale de înregistrat în calitate de Indicații Geografice Protejate (IGP), Denumiri de Origine Protejate (DOP) și Specialități Tradiționale Garantate (STG) în Republica Moldova., Proiectul Suport pentru asigurarea respectării drepturilor de proprietate intelectuală, Europe Aid/137467/DH/SER/MD, Chișinău 2017. 42 p.;
17. Fulga I., Fructe ce cresc între Prut și Dnester. Ed. Prometeu, Chișinău 2005: p. 9-14;
18. Gajim C., Secretele nucilor. Ed. CCRE „Presa”, Chișinău 2005: p. 9-10, 105- 124 p.;
19. Ghena, N., Braniște, N., Stănică, Fl. Pomicultura generală. Versiune electronică INVEL-Multimedia SRL. București, 2010, 565 p.;
20. Ghid introductiv pentru producători privind înregistrarea indicațiilor geografice și denumirilor de origine, Agenția de Stat pentru Proprietatea Intelectuală a RM, AGEPI 2012, 34 p.
21. Hoza Dorel., Căpșunul, zmeurul, coacăzul, murul. Tehnici de cultivare. București, Ed. Nemira, 2005, 244 p.;
22. Hotărârea Guvernului nr. 644 din 19.07.2010 cu privire la desemnarea autorităților competente abilitate cu atribuții și responsabilități referitoare la produsele cu denumiri de origine și indicații geografice și la specialitățile tradiționale garantate și a autorităților competente responsabile de controalele oficiale privind conformitatea acestor produse;

23. Hotărârea Guvernului nr. 551 din 07.06.2005 cu privire la unele măsuri pentru producerea vinurilor cu denumiri de origine;
24. Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 774 din 13.08.97 cu privire la taxele pentru servicii cu semnificație juridică în domeniul protecției obiectelor proprietății intelectuale
25. <http://www.madrm.gov.md>;
26. <http://www.statistica.md> – Statistici pe domenii;
27. Identification of origin-linked products and their potential for development. A methodology for participatory inventories. FAO 2012, 52 p;
28. Informații privind procedura de depunere și înregistrare a indicațiilor geografice în Uniunea Europeană [http://ec.europa.eu/agriculture/quality/schemes/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/agriculture/quality/schemes/index_en.htm);
29. Jolondcovschi A., Odă pentru nuci. Ed. Grafema Libris, Chișinău, 2006, 216 p.;
30. Legea privind protecția indicațiilor geografice, denumirilor de origine și specialităților tradiționale garantate nr.66-XVI (adoptată la 27.03.2008, în vigoare din 25.10.2008);
31. Legea nr. 101 din 12.06.2014 pentru aprobarea simbolurilor naționale asociate IG protejate, DO protejate și STG;
32. Legea viei și vinului nr. 57-XVI din 10.03.2006;
33. Legea Nucului, nr.658-XIV din 29.10.99. Monitorul Oficial al Republicii Moldova nr.153-155/749 of 29.12.1999 (în limba română);
34. Legea nr. 199-XVI din 28.07.2005 cu privire la acordarea statutului de obiectiv al patrimoniului cultural-național al Republicii Moldova bunurilor Întreprinderii de Stat Combinatul de Vinuri de Calitate „Mileștii Mici”;
35. Linking people, places and products. A guide for promoting quality linked to geographical origin and sustainable Geographical Indications. FAO 2010. 189 p.;
36. Mladin, Gh., Mladin Paulina. Cultura arbuștilor fructiferi pe spații restrânse, Editura CERES, București, 1992, p. 32-173;
37. Mogol Natalia. Valorificarea sistemului Indicațiilor Geografice în contex-

- mul dezvoltării europene a Republicii Moldova. Teză de doctor în economie  
Specialitatea: 521.03. Economie și management. Chișinău 2015, 177 p.;
38. Mogol Natalia. Unele aspecte privind asigurarea drepturilor de proprietate intelectuală în Republica Moldova, Simpozion științifico-practic anual Lecturi AGEPI 2013, p. 234-239;
  39. Munteanu Svetlana. Protecția Indicațiilor Geografice, Denumirilor de Origine și Specialităților Tradiționale Garantate în Republica Moldova. Prezentare AGEPI 2015;
  40. Munteanu Svetlana. Indicațiile geografice – instrument de promovare a produselor tradiționale cu origine și calitate determinată. Seminarul național „Rolul semnelor distinctive pentru dezvoltarea afacerilor”, 6 –7 iunie 2016, Chișinău;
  41. Ordinul MAIA nr. 12 din 28.01.2016 cu privire la delimitarea ariilor geografice vitivinicole pentru producerea vinurilor cu indicație geografică protejată;
  42. Pinte M. Nuca: Biologia Reproductivă. Chișinău 2004: 366 p.;
  43. Pinte M., Following Walnut Footprints in Republic of Moldova (Pe urmele nucilor din Republica Moldova). In: Following Walnut Footprints (Juglans regia L.). Cultivation and Culture, Folklore and History, Traditions and Uses. (Pe urmele nucilor din Republica Moldova. Cultivare și Cultură, Folclor și Istorie, Tradiție și Utilizare), P. 2014. 247-257;
  44. Rapcea M., Mladinoi, V., Babuc, V., Dadu, C., Donică, I., Bucarciuc, V., -Țurcan, I Concepția dezvoltării pomiculturii în Republica Moldova pe anii 2002-2020. Cercetări în pomicultură I.C.P. - Chișinău, 2002, vol.1., p.17-19.;
  45. Raport de monitorizare consolidat referitor la realizarea Planului de acțiuni pentru anii 2012-2014 privind implementarea Strategiei naționale în domeniul proprietății intelectuale până în anul 2020, [http://agepi.gov.md/pdf/sedinte\\_cnpi/04-03-2014/Anexa\\_1\\_p1.pdf](http://agepi.gov.md/pdf/sedinte_cnpi/04-03-2014/Anexa_1_p1.pdf);
  46. Regional and Traditional Products as a Way to Improve Competitiveness of Polish Food Producers in Foreign Markets, IAFE-NRI, Poland 2016, 13 p.;
  47. Regulamentul nr. 110/2008 din 15 ianuarie 2008 privind definirea, de-

- semnarea, prezentarea, etichetarea și protecția indicațiilor geografice ale băuturilor spirtoase, <http://eur-lex.europa.eu>;
48. Regulamentul 479/2008 al Consiliului din 29 aprilie 2008 privind organizarea comună a pieței vitivinicole <http://eur-lex.europa.eu>;
  49. Regulamentul nr. 1151/2012 privind schemele de calitate pentru produse agricole și alimentare, <http://eur-lex.europa.eu>;
  50. Regulamentul privind procedura de depunere, examinare și înregistrare a indicațiilor geografice, a denumirilor de origine și a specialităților tradiționale garantate, aprobat prin HG nr. 610 din 05.07.2010; <http://agepi.gov.md/md/legislation/national.phpb>;
  51. Rezumatul Sectorului Pieței Externe din cadrul Programului de Vecinătate al Uniunii Europene pentru Moldova, Chisinau, 2012
  52. Sava Parascovia, Bazele științifice ale culturii agrișului în Republica Moldova. Monografie, Tipografia UASM, Chișinău, 2012, 192 p.;
  53. Sava Parascovia, Șarban Vasile. Situația actuală, probleme și realizări în sectorul de producție a culturilor bacifere în Republica Moldova. Revista: Pomicultura, viticultura și vinificația. Chișinău, 2014, nr.2, p.12-16.;
  54. Sava P. Studiu referitor la calitățile culturilor bacifere înrudite: agriș, coacăz negru și Josta. Revista: Pomicultura, viticultura și vinificația. Chișinău, 2014, nr.4 (52), p.7-9.;
  55. Sava Parascovia. Recomandări tehnologice pentru înființarea și întreținerea plantațiilor de zmeur. Ch.: Tipografia ”Print –Caro”, 2014, 36 p.;
  56. Sava Parascovia. Cercetari orientate la dezvoltarea culturilor bacifere. Revista de știință, inovare și artă ACADEMOS, nr. 2(37), 2015, p.111-116.;
  57. Sava Parascovia. Monografie. Cultura zmeurului în Republica Moldova. Tipografia Reclama, Chișinău, 2016, 157 p. ISBN 9975-62-124;
  58. Strategia de Dezvoltare a Agriculturii și Mediului Rural din Moldova 2012-2020. Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 10.06.2014, Nr. 152;
  59. Study Value of production of agricultural products and foodstuffs, wines, aromatised wines and spirits protected by a geographical indication (GI). Sursa: [https://ec.europa.eu/agriculture/external-studies/value-gi\\_en](https://ec.europa.eu/agriculture/external-studies/value-gi_en);

- 
60. Studiu privind căile de îmbunătățire a protecției indicațiilor geografice, denumirilor de origine și specialităților tradiționale garantate în Republica Moldova. AGEPI 2013. 148 p.;
  61. Szczepaniak Iwona, Tereszczuk Mirosława. Regional and Traditional Products as a Way to Improve Competitiveness of Polish Food Producers in Foreign Markets. RSEP International Conferences on Social Issues and Economic Studies, Madrid, SPAIN 2-4 November, 2016. 13 p.;


---

**Cartelele 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 (IG),  
a Denumirilor de Origine (DO) și a Specialităților  
Tradiționale Garantate (STG) din Republica Moldova**




## Clasa. PRODUSE DIN CARNE

### Cartela de identificare a produsului: „SALAM DE DOMULGENI”

1	Denumirea produsului: <b>SALAM DE DOMULGENI</b>			
2	Grupul de producători / entitatea economică: <b>ÎI „Prodan Mihail”</b>			
3	Numele persoanei de contact: <b>Prodan Mihail</b> <b>GSM: +37369362641</b>			
4	Zona economică și agro-pedologică	<input checked="" type="checkbox"/> Nord	<input type="checkbox"/> Centru	<input type="checkbox"/> Sud
5	Raionul	Florești		
6	Satul	Domulgeni		
7	Categoria produsului	Clasa 1.2. Produse din carne (fierte, sărate, afumate etc.)		
8	<p>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</p> <p>Salamul „De Domulgeni” este un produs din carne afumată, cu structura eterogenă, cu aspect de batoane întregi, cilindrice, legate la capete prin clipsare care face parte din grupa mezelurilor, obținut din carne de vită, carne de porc și slănină, tocate la dimensiuni mici, condimentate, ambalate în membrană necomestibilă și supuse tratamentului termic specific acestui produs prin afumare.</p> <p>Afumarea, prin arderea lemnului de pomi fructiferi, este metoda de conservare care conferă aroma și savoarea, unice și inconfundabile, precum culoarea și textura caracteristică a Salamului de Domulgeni.</p> <p>Satul Domulgeni, din raionul Florești este cunoscut ca satul mezelarilor din Republica Moldova. Se spune că Domulgenenii știu a prepara cel mai gustos salam de casă, după o rețetă din vechime, transmisă din generație în generație. Mulți gospodari din satul Domulgeni, raionul Florești pregătesc tradițional mezeluri din carne de porc. Unii le prepară pentru consum, alții - pentru comerț. Fiecare producător are metodele proprii de preparare a cărnii, pe care le cunoaște din strămoși.</p> <p>În localitate a fost și este o competiție între cei care prepară asemenea bucate, deoarece aproape 60 la sută din săteni sunt antrenați direct sau indirect în această îndeletnicire de producere tradițională a Salamului de Domulgeni, sângerete sau cârnațul de sânge, toba de porc și mușchiul afumat.</p> <p>Pe traseul turistic al satului oaspeții și turiștii pot vizita o pensiune turistică, întreprinderea de producere a mezelurilor afumate „De Domulgeni”, o gospodărie a unui apicultor, atelierul unui lemnar (sculptor în lemn), o gospodărie-muzeu de peste 100 ani și biserica „Sf. Nicolae” din localitate. Anual se organizează Festivalul Național cu genericul „Duminica Mare”, la care se organizează un târg de produse gastronomice locale cu atelier demonstrativ de afumat mezeluri - la care doritorii se pot implica în mod direct la producerea mezelurilor.</p>			

**Карточка выявления продукта:  
«KAURMA DE BUGEAC»**


1	Наименование продукта: <b>KAURMA DE BUGEAC</b>			
2	Группа производителей / хозяйствующий субъект: <b>ООО Карне Суд и сельскохозяйственные производители из Тараклийского района и Чадыр-Лунгского района</b>			
3	Контактное лицо: <b>Паскова Мария, GSM. 069795553, Тел. (0291) 62543, e-mail: carnesud@mail.ru</b>			
4	Зона экономическая, Агро - педологическая и ГН:	<input type="checkbox"/> Север	<input type="checkbox"/> Центр	<input checked="" type="checkbox"/> Юг
5	Район	Тараклия и Чадыр-Лунга		
6	Село	Вале Пержей и Карбаля		
7	Категория продукта:	Класс 1.2. Мясные продукты (приготовленные)		
8	<p>Краткое описание продукта (характеристики и свойства):</p> <p>Баранина или говядина с костями и без костей, обжаренная до готовности, присыпанная жареным луком и зеленью, которая подается в как горячей, так и в холодной форме. При холодной подаче, после приготовления из казана извлекаются все кости и каварма разливается по формам, где она и застывает. Каварма в такой форме может храниться несколько недель, в подвале или другом прохладном месте и в таком виде она продаётся на большинстве рынков юга Молдовы.</p> <p>Каурму издавна готовят в Гагаузии в канун большого праздника Касым, который является так же днем именин всех Дмитриев и День храма города Чадыр-Лунге, поскольку здесь находится Свято-Дмитриевский женский монастырь.</p> <p>В этот день проводят обрядовые трапезы с использованием жертвенных животных, чаще всего, ягненка. Традиционно в этот день устраивались народные гуляния в городе и шумные посиделки в частном порядке, когда соседи, родственники, друзья объединялись и в складчину, готовили и накрывали богатый стол, а потом веселились, сколько хватит сил и желания, с народными гагаузскими песнями и танцами. Из года в год этот праздник становится популярным и национальное блюдо каурма успешно продвигается на рынках юга Молдовы и в столице Кишинев.</p>			

## Clasa. BRÂNZETURI

### Cartela de identificare a produsului: „BRÂNZĂ DE MĂGURA”

1	Denumirea produsului: <b>BRÂNZĂ DE MĂGURA (DE CAPRĂ)</b>			
2	Grupul de producători / entitatea economică: <b>SC PRISVIO SRL și clusterul din s. Slobozia</b> Măgura, comuna Bursuceni, r. Sângerei			
3	Numele persoanei de contact: <b>Viorel Prisăcari</b> <b>GSM. +373 69825858,</b> e-mail. prisvioSRL@gmail.com			
4	Zona economică și agro-pedologică	<input checked="" type="checkbox"/> Nord	<input type="checkbox"/> Centru	<input type="checkbox"/> Sud
5	Raionul	Sângerei		
6	Satul	Slobozia Măgura		
7	Categoria produsului	Clasa 1.3 Brânzeturi		
8	<p>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</p> <p>„Brânza de Măgura” este un produs natural de culoare albă, cu puțin miros specific de lapte de capră, obținut din lapte integral de capră prin coagularea lui cu ajutorul cheagului, strecurat în crință specială și maturat în saramură. Produsul este obținut după o rețetă tradițională zonei de sute de ani, este ambalată în vid în porții de aproximativ 180-220 grame, are imprimată pe etichetă denumirea „Brânză de Măgura”, cu brânza pe fundalul unui imaș verde, iar într-un cerc este capul unei căprițe. Produsul este fabricat cu sloganul “Doza zilnică de sănătate” care este imprimată în alt cerc de pe etichetă.</p> <p>Calitatea constantă și dulceața laptelui de capră se datorează metodei de reproducere controlată la nivelul fermei, dar și de vegetația din această zonă reprezentată de plante specifice zonelor de câmpie, cu unele particularități de stepă și silvostepă. Putem menționa faptul că gustul produsului poate fi specific și poate varia în perioada pășunatului, în dependență de vegetația pe care o pasc animalele. Astfel, laptele și produsul final „Brânza de Măgură” pot avea și un gust slab amarului din cauza pelinului, brusturelui, coada-șoarecelui sau podbalului.</p> <p>Brânza de Măgura este fabricată la ferma de caprine din satul Slobozia Măgura, comuna Bursuceni, raionul Sângerei, situată în vecinătatea dealului Movila Măgura, de unde și provine denumirea produsului. Din cele mai vechi timpuri îndeletnicirea locuitorilor regiunii Movila Măgura a fost mereu creșterea caprelor și oilor, din laptele cărora produceau brânză după rețeta menționată. Denumirea satului Slobozia Măgura este menționată documentar în anul 1803, este derivatul 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 și vestigiu istoric.</p>			


**Cartela de identificare a produsului:  
„BRÂNZĂ DE CAPRĂ DIN TELIȚA”**

1	Denumirea produsului: <b>BRÂNZĂ DE CAPRĂ DIN TELIȚA</b>			
2	Grupul de producători / entitatea economică: <b>GT ”Hajajra Natalia”</b>			
3	Numele persoanei de contact: <b>Hajajra Natalia</b> <b>Telefon: 026531259, GSM: 068336922</b> <b>e-mail: alexandru.dugan@yahoo.com</b>			
4	Zona economică și agropedologică	<input type="checkbox"/> Nord	<input checked="" type="checkbox"/> Centru	<input type="checkbox"/> Sud
5	Raionul	Anenii Noi		
6	Satul	Telița		
7	Categoria produsului	Clasa 1.3 Brânzeturi		
8	<p>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</p> <p>Brânza de capră este una din cele mai sănătoase produse lactate pentru adulți și copii, fiind recunoscută ușor după culoarea extrem de albă. Brânza de capră din Telița are un conținut scăzut de grăsimi, care produce o reacție alcalină, spre deosebire de celelalte tipuri de brânză, care produc o reacție acidă, ce favorizează dezvoltarea bacteriilor. Produsul este sută la sută produs din ingredientele locale, laptele de capră și cheagul natural.</p> <p>Brânza de capră din Telița, livrată la consumatori, are formă rotundă și/sau împletită în formă de găte sau de macaroane. La încălzire nu se topește și se folosește la grătar.</p> <p>Telița este un sat - comună din raionul Anenii Noi, din componența căreia fac parte localitățile Telița și Telița Nouă. Prima mențiune documentară despre localitățile Telița și Telița Nouă apare între anii 1443-1453. Tradițional în aceste arii agricultorii cultivau culturi de câmp, culturi horticole și întrețineau animale domestice, îndeosebi ovine și caprine, produsele cărora erau valorificate pentru autoconsum, dar și pentru negoțul cu alte regiuni ale țării.</p> <p>Ferma de caprine are material genetic de rasă Saanen este dotată cu echipamentele necesare pentru întreținerea animalelor, inclusiv bloc specializat pentru pregătirea, păstrarea și ambalarea brânzei.</p> <p>Caprele sunt păscute pe câmpurile din preajma fermei, unde cresc o gamă foarte largă de plante, inclusiv plante medicinale, din aceste considerente brânza are un miros plăcut și un aspect vizual alb imaculat și atractiv. Toate acestea au o legătură directă cu aria geografică și așezarea ferma din comuna Telița.</p>			


**Cartela de identificare a produsului:  
„URDA ȚĂRĂNCUȚA DE PÂRLIȚA”**

1	Denumirea produsului: <b>CAȘCAVAL - URDĂ ”ȚĂRĂNCUȚA”</b>			
2	Grupul de producători / entitatea economică: <b>ÎI Irimca Sergiu</b>			
3	Numele persoanei de contact: <b>Irimca Sergiu</b> <b>Telefon: (+373)236 54356</b> <b>GSM: 079219872</b>			
4	Zona economică și agro-pedologică	<input type="checkbox"/> Nord	<input checked="" type="checkbox"/> Centru	<input type="checkbox"/> Sud
5	Raionul			
6	Satul	Pârlița		
7	Categoria produsului	Clasa 1.3 Brânzeturi		
8	<p>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</p> <p>Urda Țărăncuța de Pârlița este de culoare albă puțin gălbuie în toată masa, dulce, plăcută la gust, cu o textură moale și fărâmicioasă și cu miros plăcut specific brânzei maturate din lapte de vacă. În plus aceasta este bogată în proteine și lipide. Urda Țărăncuța de Pârlița se obține din coagularea laptelui cu cheag, rețetă care istoric a fost utilizată de moldoveni.</p> <p>Pârlița este un sat - comună din raionul Ungheni. Din componența comunei fac parte localitățile Hristoforovca și Pârlița. Satul Pârlița a fost menționat documentar în anul 1490. Din cele mai vechi timpuri locuitorii acestui sat s-au îndeletnicit cu creșterea vacilor de lapte și producerea brânzeturilor tradiționale: brânză de vacă și urdă.</p> <p>Promovarea produselor și specialităților tradiționale în satul Pârlița este realizată prin funcționarea unui muzeu al tradiției populare locale, numit «Muzeul viu de la Pârlița», în cadrul căruia muzeografiile din rândul localnicilor demonstrează vizitatorilor modul cum preparau hrana strămoșii noștri (produse tradiționale și brânzeturi) și cum produceau obiecte de artizanat și meșteșugărit.</p>			


**Cartela de identificare a produsului:  
„BRÂNZĂ DE CAPRĂ DE CÂȘLA”**

1	Denumirea produsului: <b>BRÂNZĂ DE CAPRĂ DE CÂȘLA</b>			
2	Grupul de producători / entitatea economică: <b>GȚ Marineac Gheorghe Gheorghe</b>			
3	Numele persoanei de contact: <b>Gheorghe Marineac</b> <b>GSM: 079476343</b>			
4	Zona economică și agro-pedologică	<input type="checkbox"/> Nord	<input type="checkbox"/> Centru	<input checked="" type="checkbox"/> Sud
5	Raionul	Cantemir		
6	Satul	Cîșla		
7	Categoria produsului	Clasa 1.3 Brânzeturi		
8	<p>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</p> <p>Brânză de capră de Cășla are o formă particulară care se datorează, în principal, grăsimii ce conține acizi grași cu lanț scurt și mediu, cum sunt: butiric, caprilic, caprinic, aroma care este intensificată în timpul maturității. Brânzeturile proaspete au culoarea albă, iar cele maturate o culoare alb crem. Conținutul scăzut de grăsimi al laptelui de capră, dar și în brânză produc o reacție alcalină benefică pentru consumul uman.</p> <p>Brânză de capră de Cășla este 100% naturală formată numai din lapte culoare albă, gust dulceag, miros specific pronunțat, consistență omogenă de la capre sănătoase fără a i se lua smântâna.</p> <p>Pentru a obține brânza de capră de Cășla, laptele materie primă este supus unor operații tehnologice precum: recepție calitativă și cantitativă, filtrare, închegarea laptelui, stoarcerea și punerea în strecură, sărarea în saramură cu sare neiodată și zvântarea.</p> <p>Cășla este un sat - comună din raionul Cantemir, din componența comunei fac parte localitățile Șofranovca și Cășla. Satul Cîșla a fost înființat în anul 1907. Localitatea unde se fabrică brânza este situată pe o vâlcea din dreapta Văii Coștangaliei, localnicii o numesc - Valea Cîșlei. Pe vremuri, în câșle oamenii creșteau numeroase turme de oi, capre și cirezi de vite, pe care le vindeau negustorilor din alte regiuni. Acei ce practicau această ocupație se numeau câșlari.</p> <p>Fabricarea brânzei de capre este o tradiție de familie, deoarece încă pe când era mic Gheorghe Marineac a văzut această îndeletnicire la părinții săi, care țineau vreo zece capre, 15 oi și o vacă și fabricau brânză de capre, brânză de capre în amestec cu de oi și brânză de capre în amestec cu de vacă. Pentru prima oară acest produs a fost prezentat la Ziua Roadei în or. Cantemir în anul 1998. Producția este vândută în magazinul specializat din or. Cantemir.</p>			

**Cartela de identificare a produsului:  
„BRÂNZĂ DE OI DE BLEȘTENI”**


1	Denumirea produsului: <b>BRÂNZĂ DE OI DE BLEȘTENI</b>			
2	Grupul de producători / entitatea economică: <b>Crețu Ion</b>			
3	Numele persoanei de contact: <b>Crețu Ion</b> <b>GSM: 069102269</b>			
4	Zona economică și agro-pedologică	<input checked="" type="checkbox"/> Nord	<input type="checkbox"/> Centru	<input type="checkbox"/> Sud
5	Raionul	Edineț		
6	Satul	Bleșteni		
7	Categoria produsului	Clasa 1.3 Brânzeturi		
8	<p>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</p> <p>„Brânza de oi de Bleșteni” este un produs natural obținut din lapte de oi la stâna din satul Bleșteni, situată la 12 km de centrul raional Edineț. Brânza este de culoare albă, cu miros plăcut, specific brânzei maturate din lapte de oaie, acrișor, ușor sărat, lasă o senzație untoasă după gustare, culoarea albă, uniformă în toata masa, în ruptură prezintă aspect de porțelan.</p> <p>Produsul este obținut din lapte de oi și se realizează cu ajutorul enzimelor coagulante de origine animală (cheag, pepsină) sau a celor microbiene (enzime coagulante de origine animală). Durata coagulării este de 15 – 90 de minute, în funcție de tipul de brânză și de temperatura de coagulare. Cașul este ambalat în plasă fină de tifon și se comercializează în stare proaspătă direct de la producător.</p> <p>Bleșteni este un sat și comună din raionul Edineț și este întemeiat în anul 1575. Comuna Bleșteni are o suprafață totală de 33.30 kilometri pătrați, iar din componența comunei fac parte 2 localități: Bleșteni și Volodeni. În partea de nord-vest satul Bleșteni este scaldat de apele pârâiașului Bogda, care se varsă în Racovăț. Din cele mai vechi timpuri locuitorii acestei regiuni s-au îndeletnicit cu creșterea oilor și producerea brânzei după o rețetă tradițională specifică de sute de ani acestei zone.</p>			

**Карточка выявления продукта:  
„PIINIR DE CHIRIET LUNGA“**


1	Наименование продукта: <b>ОВЕЧЬЯ БРЫНЗА - PIINIR DE CHIRIET</b> Lunga (gar) - Овчу сирини (болг.)			
2	Группа производителей / хозяйствующий субъект: Производители с. Кириет-Лунга, Чадыр-Лунгского района АТО Гагаузия			
3	Контактное лицо: <b>Гайдарлы Евгения</b> <b>Телефон: (291) 92-174 GSM: 069118585,</b> e-mail: gaidarli50@mail.ru			
4	Зона экономическая, Агро педологическая и ГН:	<input type="checkbox"/> Север	<input type="checkbox"/> Центр	<input checked="" type="checkbox"/> Юг
5	Район	Чадыр-Лунгский район, АТО Гагаузия		
6	Село	Кириет-Лунга		
7	Категория продукта:	Класса 1.3. Сыры		
8	<p>Краткое описание продукта (характеристики и свойства):</p> <p>Овечья брынза Piinir de Chiriet Lunga обычно белого цвета. Вкус и запах брынзы кисломолочные, в меру солёные. Консистенция – умеренно плотная, чаще твёрдая, слегка ломкая, но не крошится. Цвет – от белого до слабо-жёлтого, однородный по всей массе. Рисунок отсутствует, допускается наличие небольшого количества глазков и пустот неправильной формы. Брынза корки не имеет, поверхность чистая, ровная, со следами серпянки (редкой сетки из льна для отделения сыворотки-рассола), допускается небольшая деформация брусков и незначительные трещины.</p> <p>Для приготовления овечьей брынзы Piinir молоко свертывают растворами из фабричного сычужного порошка, пепсина или из сычужков ягнят. Куски брынзы находятся под гнетом 3-4 часа. Затем полученную брынзу охлаждают, режут на более мелкие куски и солят крепким раствором соли.</p> <p>Брынза – важный компонент болгарской, молдавской и гагаузской кухни, используемый народами региона с древнейших времён. Существуют и передаются из поколения в поколения рецепты ее приготовления. Само слово «брынза» произошло из гетского языка.</p> <p>В древности кочевники под жарким солнцем перегоняли свое стадо. Под палящим солнцем их молоко моментально скисало, как бы ни жалели его кочевники, но приходилось его выливать. Но вскоре они сумели прийти к иному способу избавления от свернувшегося молока. Они превращали его в сыр. Историй, баллад и легенд о сыре очень много. Но каждая из них трактует нам о том, что хорошая брынза считается деликатесом.</p> <p>В труде генерала Валентина Александровича Мошкова, действительного члена Русского Географического общества, координатора Общества археологии, истории и этнографии при императорском Казанском университете, «Гагаузы Бендерского уезда» упоминается про брынзу Овечью - Piinir (gar) или Овчу сирини (болг.). Рассольные сыры относятся к национальной еде жителей Украины, Молдовы и Болгарии. Этот сыр имеет очень древнюю историю.</p>			

## Clasa. MIERE DE ALBINE


### Cartela de identificare a produsului: „MIERE DE CODRU”

1	Denumirea produsului: <b>MIERE DE CODRU</b> (de salcâm, tei, polifloră, cu nuci și în fagure)			
2	Grupul de producători / entitatea economică: <b>„Apinatur” S.R.L. și „Casa Albinei” S.R.L.</b>			
3	Numele persoanei de contact: Condrațiu Ștefan <b>Telefon: 373 22 213229,</b> <b>GSM: + 373 69166504</b> e-mail: <a href="mailto:apinatur.moldova@gmail.com">apinatur.moldova@gmail.com</a> Web: <a href="http://www.apinatur.md">www.apinatur.md</a> <b>Vitalie Popa, GSM: 079432227</b> e-mail: <a href="mailto:casa_albinei@yahoo.com">casa_albinei@yahoo.com</a>			
4	Zona economică și agro-pedologică	<input type="checkbox"/> Nord	<input checked="" type="checkbox"/> Centru	<input type="checkbox"/> Sud
5	Raionul	Hâncești, Călărași, Criuleni, Dubăsari, Nisporeni, Anenii Noi, Orhei, Strășeni, Telenești, Ungheni și Ialoveni		
6	Satul	Localitățile din aceste raioane		
7	Categoria produsului	Clasa 1.4. Alte produse de origine animală (miere de albini)		
8	<p>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</p> <p>Mierea de Codru de salcâm - culoarea clară, aproape incoloră până la galben pal, miros fin și luminos, gust foarte dulce, aroma delicată, cu miros al parfumului florilor de salcâm, starea fizică lichidă, care se cristalizează foarte rar și târziu.</p> <p>Mierea de Codru de tei este o miere destul de deschisă la culoare, cu reflexie de la galben până la brun-închis. Consistența mierii de tei este uniformă, fluidă, vâscoasă sau cristalizată. În stare cristalizată mierea are o culoare mai deschisă. Datorită conținutului de uleiuri volatile bogate în farnesol care îi imprimă mirosul și gustul, mierea de tei are: un parfum inconfundabil și o aromă deosebită, de flori de tei; gustul cel mai pregnant și propriu specific, care este ușor recunoscut chiar în combinația cu alte tipuri de miere.</p> <p>Aria geografică de producție a „Mierii de Codru” cuprinde întregul teritoriu al Codrilor, care constituie un masiv forestier amplasat în centrul deluros al Republicii Moldova, pe Podișul Moldovei Centrale, ocupând cca 40% din suprafața acestui platou înalt. Pădurile ocupă preponderent altitudinile maxime, dintre 200 și 430 m (dealul Bălănești).</p> <p>Codrul se întinde în mare parte pe teritoriul raioanelor: Strășeni, Hâncești, Călărași, Orhei și Nisporeni și, într-o măsură mai mică, în: vestul raionului Ungheni, nordul raionului Cimișlia, sudul raionului Telenești și nordul/sud-vestul raionului Ialoveni. În Codru cresc aproape 1000 soiuri de plante protejate, adică jumătate din flora caracteristică pentru R. Moldova.</p>			


**Cartela de identificare a produsului:  
„MIERE DIN CODRII TIGHECIULUI”**

1	Denumirea produsului: <b>MIERE DIN CODRII TIGHECIULUI</b>			
2	Grupul de producători / entitatea economică: <b>Asociația Raională a Apicultorilor “Regina Codrilor Tigheci”, SRL Apisnect, GT Bordea Gheorghe și GȚ Moisa Gheorghe</b>			
3	Numele persoanei de contact: <b>Profir Vasile, GSM: 068577100 Bordea Gheorghe Telefon: 027365586, GSM: 068766854 e-mail: zestrea_albinei@yahoo.com Moisa Gheorghe, Telefon: 027374205 Moisa Victor, GSM: 079008289</b>			
4	Zona economică și agro-pedologică	<input type="checkbox"/> Nord	<input type="checkbox"/> Centru	<input checked="" type="checkbox"/> Sud
5	Raionul	Cantemir		
6	Satul	Cociulia		
7	Categoria produsului	Clasa 1.2. Produse din carne (fierte, sărate, afumate etc.)		
8	<p>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</p> <p>Mierea de albine obținută direct de pe plante (nectarul floral sau extrafloral) și, într-o măsură mai mică, componente din alte surse.</p> <p>Miere de salcâm - aproape incoloră, galbenă-deschisă, galbenă-aurie, dulce, uniformă: fluidă sau vâscoasă, fără semne de cristalizare.</p> <p>Miere de tei - galbenă-portocalie, roșcată, aromă pronunțată, dulce, uniformă: fluidă, vâscoasă sau fin cristalizată.</p> <p>Miere de floarea-soarelui, galbenă-aurie, galbenă-portocalie, plăcută, dulce, specifică, uniformă: fluidă, vâscoasă sau cristalizată</p> <p>Miere polifloră (cu excepția mierii de fâneață, galbenă, plăcută, dulce, uniformă: fluidă, vâscoasă sau cristalizată.</p> <p>Pentru producerea mierii de albi se aplică apicultura pastorală care permite producerea mierii de calitate și un sortiment variat, fapt care apicultorul a plasat stupii în Rezervația peisagistică „Codrii Tigheci”, pe teritoriul căreia se întâlnesc 9 specii de plante rare (albăstrița, dumbrăvița purpurie, căpșunița roșie, ghiocelul, bujorul străin), incluse în Cartea Roșie a Republicii Moldova.</p> <p>Produsele apicole fac parte din aria Rezervației peisagistice „Codrii Tigheci” și oferă produselor autenticitate și tipicitate provenită. Condițiile climaterice sunt caracterizate prin primăveri favorabile dezvoltării familiilor de albine, în care culesul începe timpuriu. Zonele cu sălcii, arțar, cu flora spontană și mai ales pădurile de salcâm ne oferă cantități importante de miere.</p> <p>Pe o hartă din 1785, tipărită în Nuremberg, Codrii Tigheci erau documentați ca pădure care mărginea la nord cu râul Strîmba, la vest cu râul Prut, iar la vest cu Stepa Bugeacului. Inginerul Dumitru Stănescu indica, pe o hartă din 1869, că pădurea continua la sud înconjurând satele Slobozia, Colibași, Brâzna și Văleni, atingând malurile Dunării la Giurgulești.</p>			


**Cartela de identificare a produsului:  
„HIDROMEL DE CODRU”**

1	Denumirea produsului: <b>HIDROMEL DE CODRU</b>			
2	Grupul de producători / entitatea economică: <b>„APIBIO Regina Mierii” S.R.L.</b>			
3	Numele persoanei de contact: <b>Anastasia Cebanu</b> <b>GSM: 069323067</b> e-mail: anastasiaceb@yahoo.com			
4	Zona economică și agro-pedologică	<input type="checkbox"/> Nord	<input checked="" type="checkbox"/> Centru	<input type="checkbox"/> Sud
5	Raionul	Hâncești, Călărași, Criuleni, Dubăsari, Nisporeni, Anenii Noi, Orhei, Strășeni, Telenești, Ungheni și Ialoveni		
6	Satul	Localitățile din aceste raioane		
7	Categoria produsului			
8	<p>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</p> <p>„Hidromelul de Codru” reprezintă o băutură alcoolică, limpede, străvezie de o nuanță, care poate varia de la auriu la chihlimbariu-închis, în funcție de sortimentul de miere utilizată la producția acestuia. Gustul pronunțat de miere al băuturii este dulce-acrișor și aroma plăcută cu parfum de flori. Hidromelul este o băutură alcoolică slabă care se obține în urma fermentării mierii de albine amestecate cu apă și polen. La producerea hidromelului nu se utilizează zahăr sau alți îndulcitori, coloranți, arome sau conservanți, iar concentrația lui de alcool nu este corectată prin adăugarea de etanol.</p> <p>Denumirea „Hidromel de Codru” derivă de la cuvântul “mel” (miere) și „hidro” (apă) și se referă în mod direct la compoziția acestuia. Denumirea „Hidromel de Codru” este specifică în sine și este utilizată exclusiv pentru a desemna un tip specific de Miere de Codru. Atât localnicii, cât și vizitatorii preferă băutura „Hidromel de Codru”, datorită gustului și denumirii sale, pe care le asociază cu Codrii Moldovei, fapt care confirmă și reputația hidromelului. Prepararea și folosirea hidromelului sunt atestate în societățile elenă, romană, egipteană, balto-slavă, fino-ugrică, celtică, germanică, dar și geto-dacă. Câteva însemnări ale autorilor antici pomenesc de importanța produselor apicole la daci: “Locuitorii din Dacia sunt obișnuiți cu miere cu lapte și fier. (Ptolemeu, Geografia - în jurul anului 150 p.Ch).</p> <p>Materia primă pentru prepararea produsului „Hidromel de Codru” este: mierea de codru de salcâm, polifloră, de tei. Aria geografică de producție a „Mierii de Codru” cuprinde întregul teritoriu al Codrilor. Codrul (plural Codrii Moldovei) constituie un masiv forestier amplasat în centrul deluros al Republicii Moldova, pe Podișul Moldovei Centrale, ocupând cca 40% din suprafața acestui platou înalt. Pădurile ocupă preponderent altitudinile maxime, dintre 200 și 430 m (dealul Bălănești).</p>			

**Cartela de identificare a produsului:  
„OȚET DE MIERE DE CODRU”**


1	Denumirea produsului: <b>OȚET DE MIERE DE CODRU</b>			
2	Grupul de producători / entitatea economică: <b>„APIBIO Regina Mierii” S.R.L.</b>			
3	Numele persoanei de contact: <b>Anastasia Cebanu</b> <b>GSM: 069323067</b> e-mail: anastasiaceb@yahoo.com			
4	Zona economică și agro-pedologică	<input type="checkbox"/> Nord	<input checked="" type="checkbox"/> Centru	<input type="checkbox"/> Sud
5	Raionul	Hâncești, Călărași, Criuleni, Dubăsari, Nisporeni, Anenii Noi, Orhei, Strășeni, Telenești, Ungheni și Ialoveni		
6	Satul	Localitățile din aceste raioane		
7	Categoria produsului	Clasa 1.4. Alte produse de origine animală (miere de albi)		
8	<p>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</p> <p>Produsul „Oțet de Miere de Codru” este un lichid plăcut aromat, cu miros puțin înțepător, iar gustul este blând-acrișor, fiind suportat ușor de stomac. Culoarea sa variază de la gălbuie la aurie, în funcție de materia primă (sortimentul de miere) din care este produs.</p> <p>Oțetul de miere se prepară din apă și miere; procesul durează circa un an: 6 luni ca să fermenteze, proces ce transformă mierea în hidromel (vin de miere), fiindcă, exact ca la vin, alcoolul se obține direct din zaharuri, și alte 6 luni ca hidromelul să se transforme în oțet.</p> <p>Produsul „Oțet de Miere de Codru” derivă din Mierea de Codru, care după ce a fost recoltată din aria geografică a Codrului apoi tratată de albine de rasă A.M. Carpatica (rasa omologată în țară) se pune la fermentat.</p> <p>Încă din antichitate oțetul a fost cunoscut nu numai ca aliment și agent de conservare, dar și ca medicament. Dacă inițial a fost folosit ca un conservant natural, în anul 430 î.Hr., medicul grec Hippocrates deja utiliza oțetul pentru vindecarea rănilor. La sfârșitul secolului al 18-lea, numeroase afecțiuni erau tratate cu oțet de miere: hidropizie, otrăvire, laringită și dureri de stomac.</p> <p>„Oțetul de Miere de Codru” și-a dobândit reputația deoarece este un produs tradițional. La expoziția agricolă a Moldovei din 1923 stațiunea apicolă Chișinău a luat medalia de aur pentru produse apicole (inclusiv oțetul) și materialul didactic, Tighina și Soroca au luat premiul întâi, iar Orhei și Bălți – premiul doi. Republica Moldova a fost în trecutul îndepărtat una din cele mai vestite în ce privește apicultura datorită mierii de calitate de la imensele fânețuri pline cu flori, dar mai ales de la pădurile de tei și arțar din Codru. În 1965 la Congresul APIMONDIA XX-lea, Apis Mellifera Carpatica a luat premiul I și medalia de aur, votată de 18 țări participante, între care Austria și Germania.</p> <p>Mierea de Codru din care se prepară Hidromelul de Codru a fost premiată cu două medalii de aur în cadrul celei de-a 43-a ediții a Concursului Internațional al Mierii Apimondia, desfășurat în anul 2013 în Ucraina, la Kiev.</p> <p>„Oțetul de Miere de Codru”, expus anual (2006-2017) la târgul de la Festivalul Național „Parfumul Salcâmului” a fost apreciat atât de localnici, cât și de vizitatori, care au preferat acest produs ca băutura și ingredient, datorită gustului și denumirii sale, pe care le asociază cu Codrii Moldovei, fapt care confirmă și reputația oțetului.</p>			

**Cartela de identificare a produsului:  
„MOUSSE DE MIERE DE DOLNA”**


1	Denumirea produsului: <b>MOUSSE DE MIERE DE DOLNA</b>			
2	Grupul de producători / entitatea economică: <b>SRL Lolly Berry și un grup de producători, procesatori și apicultori din satul Dolna r. Strășeni</b>			
3	Numele persoanei de contact: <b>Tarai Iuie și Nicu Dumitru</b> <b>GSM: 069101091</b> <b>GSM: 068178258</b> e-mail: dumitru.nicu@gmail.com			
4	Zona economică și agro-pedologică	<input type="checkbox"/> Nord	<input checked="" type="checkbox"/> Centru	<input type="checkbox"/> Sud
5	Raionul	Strășeni		
6	Satul	Dolna		
7	Categoria produsului	Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale proaspete sau prelucrate		
8	<p>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</p> <p>Mousse de miere de Dolna este un produs cu structura omogenă sub formă de cremă în care sunt încorporate fructe uscate și deshidratate de pomușoare (căpșune, zmeură, afine, mure, cătină albă, coacăz), care face parte din grupa deserturilor, ambalate în borcane de sticlă de tipul Twist-off și etichetate conform cerințelor. Astfel, după obținerea unei miere rafinate și combinate cu fructe de pomușoare deshidratate, musul obține un gust deosebit de fin și cu arome puternice de miere și pomușoare.</p> <p>Asemenea produs ca mierea bătută cu consistența ei de cremă, încorporată ulterior cu diferite pomușoare uscate de pădure în calitate de fondant apare în zona centrală a Basarabiei, în zona de Codrilor și se datorează rețetei preluate din tradiția culinării aristocratice locale. Istoric se atestă producerea și utilizarea Mousseului de miere de către familia Ralli, o familie de boieri de origine greacă, veniți în Moldova încă din secolul XVIII, care construiesc conacul de la Dolna la începutul sec. XIX. Cinci sate din împrejurimi aparțineau boierului, iar casa din Dolna era o casă de vacanță. Boierul Zamfirache Ralli, la conacul de la Dolna, organiza baluri și petreceri cu lăutari și țigani, la care erau invitații aristocrații din Chișinău.</p> <p>Apicultorii din aceste arii istoric extrăgeau miere de albine, Codrii la fel abundau în diferite pomușoare de pădure pe care localnicii le uscau cu ajutorul loznițelor, iar cu ajutorul unor dispozitive tehnice de batere a diferitor produse alimentare se obțineau produse cu calitate și caracteristici specifice numite în manieră franceză Mousse de miere. Toate acestea, luate împreună, făceau posibilă apariția unui produs nou – mierea (cremă) bătută cu pomușoare uscate de pădure – folosit în calitate de desert pe la curțile oamenilor înstăriți ai vremii.</p> <p>În 1820 Pușkin l-a întâlnit pe Ion Ralli în Chișinău, feciorul lui Zamfirache, s-au împrietenit, iar vara următoare l-a dus pe poet la conacul tatălui său. Un deliciu de desert al meselor festive organizate la conac era Mousse de miere de Dolna. În Codrii din apropiere Dolnei sunt situate locurile „Izvorul Zamferei” și „Poiana Zamfira”, acolo Pușkin a întâlnit șatra de țigani și pe frumoasa Zamfira, le-a urmărit tradițiile și obiceiurile timp de 2 luni de vară, ca mai apoi să creeze poemul Țigani.</p>			

## Clasa. FRUCTE, LEGUME ȘI CEREALE PROASPETE SAU PRELUCRATE


### Cartela de identificare a produsului: „MĂR ȘAFRAN DE VARĂ DE COȘNIȚA”

1	Denumirea produsului: <b>MĂR ȘAFRAN DE VARĂ DE COȘNIȚA</b>			
2	Grupul de producători / entitatea economică: <b>Fermieri, specializați în producerea fructelor pentru piața locală și pentru predare la procesare.</b>			
3	Numele persoanei de contact: <b>Bucarciuc Victor</b> <b>Telefon: 022 78 38 48</b> <b>GSM: 079699255</b> e-mail: vbucarciuc@mail.ru			
4	Zona economică și agro-pedologică	<input type="checkbox"/> Nord	<input checked="" type="checkbox"/> Centru	<input type="checkbox"/> Sud
5	Raionul	mun. Chișinău, raioanele Strășeni și Dubăsari		
6	Satul	Cojușna și Coșnița		
7	Categoria produsului	Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale proaspete sau prelucrate		
8	<p>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</p> <p>Merele soiului local Șafran de Vară de Coșnița posedă proprietăți și caracteristici distincte față de alte soiuri /predominant introduse/ pentru acest sezon de consum: rezistență bună la ger și relativă la secetă și boli, pulpă de consistență fină albă, succulentă, aromă puternică de mere, plăcută cu gust armonios dulce-acidulat.</p> <p>Mărimea fructului: medie; forma: sferic aplatizată. Pelița: groasă și netedă, tare, galben-verzuie, acoperită cu roșu-carmin șters, striat, cu pruină densă. Pulpa fină, albă, comparativ cu alte soiuri-succulentă, cu aromă plăcută de măr, gust dulce-acriu.</p> <p>Soiul este precoce, foarte productiv. Fructul este mijlociu ca mărime, la rărire – fructele sunt uniforme, au culoarea acoperitoare atractivă roșietică. Gustul este plăcut și acidulat. Se maturizează în decada întâia a lunii august. În arealele geografice de Centru și de Sud-vest fructele soiului de măr local Șafran de Vară se maturizează cu 7-9 zile mai devreme decât în celelalte arealuri geografice din Republica Moldova.</p> <p>Soiul de măr Șafran de Vară are tradiții vechi de cultivare: deja în primele Cataloage de Soiuri, aprobate pentru Republica Moldova (anii 1911- 19014) este înregistrat pentru cultivare industrială. Soiul se multiplică prin altoire /pe portaltoi diferiți. Producerea fructelor se înfăptuiește conform Tehnologiilor standard de cultivare, aprobate în Republica Moldova.</p> <p>Fructele proaspete, compotul, etc., produse din soiul local de măr Șafran de Vară, sunt bine apreciate la evenimente de promovare din perioada respectivă de maturare a lor: festivaluri, inclusiv festivalul anual Ziua Mărului (la Soroca), expoziții agro- eco, turism, sărbători religioase.</p>			

**Cartela de identificare a produsului:  
„MERE DE EDINEȚ”**

1	Denumirea produsului: <b>MERE DE EDINEȚ</b>			
2	Grupul de producători / entitatea economică: <b>Cooperativa de Întreprinzător „Ecofruct-Com” din r. Edineț</b>			
3	Numele persoanei de contact: <b>Vremea Valeriu, GSM: 068618333</b>			
4	Zona economică și agro-pedologică	<input checked="" type="checkbox"/> Nord	<input type="checkbox"/> Centru	<input type="checkbox"/> Sud
5	Raionul	Edineț		
6	Satul	Edineț		
7	Categoria produsului	Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale proaspete sau prelucrate		
8	<p>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</p> <p>Jonatan analizat din punct de vedere organoleptic. Aspect: fructe sănătoase, curate, lipsite practic de orice materii străine vizibile, fără dăunători și fără deprecieri cauzate de dăunători; Fructe tronconice, cu epicarp neted, lucios; Pulpă netedă, crocantă și succulentă; Culoarea la epicarp de culoare roșie intensă cu pete galbene; Pulpă de culoare alb-gălbuie, gust dulce-acrișor și aromă specifică, fără gust străin, fără miros străin.</p> <p>Golden analizat din punct de vedere organoleptic. Fructe sănătoase, curate, lipsite practic de orice materii străine vizibile, fără dăunători și fără deprecieri cauzate de dăunători; Fructe ovoidale, cu epicarp neted, lucios; Pulpă netedă, fină, crocantă și succulentă. Culoare epicarp galben-verzuie; Pulpă de culoare gălbuie; Gust și aromă: gust dulce-acrișor, aromă specifică, fără gust străin, fără miros străin.</p> <p>Materialul săditor pentru înființarea plantației pomicole a fost crescut în pepinieră, după aceea s-a plantat în livadă. Fructele se obțin exclusiv din plantațiile din aria raionului Edineț. Condițiile climaterice, temperatura și solul dau mărului un gust și o culoare specifică acestei regiuni geografice. În aceasta zonă geografică mărul se cultivă de peste 100 de ani.</p>			


**Cartela de identificare a produsului:  
„OȚET DE MERE DE MOLDOVA”**

1	Denumirea produsului: <b>OȚET DE MERE DE MOLDOVA</b>	
2	Grupul de producători / entitatea economică: <b>SA „Fabrica de Conserve Călărași”, SRL „Triodor”, AO „Natur-Bravo”, SRL „LaoxPrim”, SRL „Rovazena”, SRL „Vladalina”</b>	
3	Numele persoanei de contact: <b>Viaceslav și Vitalie Doroftei</b> <b>GSM: 069787400,</b> <b>GSM: 060107058</b>	
4	Zona economică și agro-pedologică	<input checked="" type="checkbox"/> Nord <input checked="" type="checkbox"/> Centru <input type="checkbox"/> Sud
5	Raionul	Mun. Chișinău, raioanele: Strășeni, Dubăsari, Drochia, Ungheni, Hîncești, Orhei
6	Satul	Localități diferite în zonele respective
7	Categoria produsului	Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale proaspete sau prelucrate
8	Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți): Oțetul de mere de Moldova este un produs complet natural când este preparat prin fermentarea sucului de mere, urmată de o a doua fermentație a oțetului însuși. Acest produs păstrează toate proprietățile nutritive specifice merelor, în plus este îmbunătățit cu acizi suplimentari și enzime produse în timpul celor două etape de fermentație. Pentru a beneficia de toate proprietățile oțetului de mere se recomandă ca el să aibă pH-ul / aciditatea de 5-7. Oțetul de mere de Moldova este un eficient agent antibacterian cu un conținut ridicat în minerale și oligoelemente vitale pentru un organism sănătos - potasiu, calciu, magneziu, fosfor, clor, sodiu, cupru, fier, siliciu și fluor. Oțetul de mere de Moldova îmbunătățește procesul de digestie, întărește sistemul imunitar, reglează nivelul colesterolului și al glicemiei etc. Are acțiune benefică împotriva îmbătrânirii pielii. Oțetul de mere tratează infecțiile respiratorii, vindecă respirația neplăcută; scapă de mătreață și infecții cu diferite tipuri de ciuperci (ex.: piciorul atletului); previne infecția sinusurilor și faringita streptococică; reduce colesterolul; previne indigestia și te ajută să arzi rapid grăsimile. În arealele geografice de Nord, Centru și de Sud-vest ale Republicii Moldova, fructele de măr sunt produse primordiale față de alte culturi pomicele. În ultimii 70 de ani suprafețele de livezi, ocupate de măr în Republica Moldova sunt mai mari de 70%. Astfel producția de mere este supraîndestulătoare, fiind și la dispoziția procesatorilor de mere, inclusiv pentru obținerea oțetului de mere. Calitățile deosebite ale oțetului de mere de Moldova se bazează pe utilizarea mai multor soiuri de mere, care fiind crescute pe solurile și în condițiile climatice din Moldova, se deosebesc prin conținutul biochimic și organoleptic net superior față de merele produse în alte regiuni de cultivare a merelor.	


**Cartela de identificare a produsului:  
„CIREȘE DE STOLNICENI”**

1	Denumirea produsului: <b>CIREȘE DE STOLNICENI</b>			
2	Grupul de producători / entitatea economică: <b>Vilora VS SRL</b>			
3	Numele persoanei de contact: <b>Eugeniu Bajereanu</b> <b>Telefon: 024663382</b> <b>GSM: 069212921</b>			
4	Zona economică și agro-pedologică	<input checked="" type="checkbox"/> Nord	<input type="checkbox"/> Centru	<input type="checkbox"/> Sud
5	Raionul	Edineț		
6	Satul	Stolniceni		
7	Categoria produsului	Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale proaspete sau prelucrate		
8	<p>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</p> <p>Cireșele de Stolniceni au o culoare intensă și un gust pronunțat specific regiunii date. Fructele au un conținut bogat de vitamine: A, B1, C. Săruri minerale: magneziu, calciu, fier, sulf, clor, fosfor. Oligoelemente: cupru, zinc, cobalt, mangan, zaharuri, tanin, acid salicilic, flavonozide, hidrați de carbon.</p> <p>Cireșele sunt primele fructe pomicole proaspete ale anului. Tehnologia de cultivare este clasică cu aspecte tehnologice mai avansate, obținute în urma schimbului de experiență cu diferiți producători de cireș.</p> <p>În această zonă geografică, cireșul se cultivă mai bine de 40 ani. Poziționarea geografică permite ca suma temperaturilor pozitive (mai mari de 20 C) să fie mai mare decât în regiunile apropiate, astfel se obține o calitate a fructelor mai deosebită și mai ușor de recunoscut, spre deosebire de fructe similare.</p>			


**Cartela de identificare a produsului:  
„PRUNE MOLDOVENEȘTI DE PITICENI”**

1	Denumirea produsului: <b>PRUNE MOLDOVENEȘTI DE PITICENI</b>			
2	Grupul de producători / entitatea economică: <b>Majoritatea țăranilor/fermierilor ce dețin sectoare agricole</b>			
3	Numele persoanei de contact: <b>ÎI Sapoinic Anatolie, Lupanchiuc Gheorghe</b> <b>Telefon: 0244 21845</b> <b>GSM: 068533773</b>			
4	Zona economică și agro-pedologică	<input type="checkbox"/> Nord	<input checked="" type="checkbox"/> Centru	<input type="checkbox"/> Sud
5	Raionul	Mun. Chișinău, raioanele: Călărași, Rezina, Hîncești, Strășeni		
6	Satul	Localitatea Piticeni, r. Călărași, r. Nisporeni, s. Voinescu, r. Hîncești, s. Chirianca, r. Strășeni		
7	Categoria produsului	Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale proaspete sau prelucrate		
8	<p>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</p> <p>Prunele moldovenești de Piticeni este un soi local de prune, autofertil, cultivat în permanență de sute de ani în majoritatea arealurilor geografice ale Republicii Moldova pentru consum proaspăt, dar în special pentru uscare-exportare în țările vecine, pregătirea magiunului (povidlă) și a rachiului (țuică moldovenească) pentru consum domestic.</p> <p>Fructele sunt de mărime mică la cultivarea fără irigare (18-25gr), de formă ovoidală mult alungită, acoperite cu pruină deasă, de culoare albastru întunecat, cu pulpa auriu-verzuie sau galbenă, moderat succulentă, cu conținut bogat în substanță uscată, substanțe nutraceutice importante. Sâmburele este mic, ne aderent la pulpă. Capacitate bună pentru transportare la distanțe lungi în condiții de atmosferă controlată. Se maturizează în decada a doua a lunii septembrie, detașare totală a pulpei de sâmburi. Conține, hidrocarburi, vitamine, substanțe antioxidante, pectine, fibre și peste 20 de micro și macroelemente (ex. caliu - peste 140 mg, calciu-25-30 mg/%, peste 20% de substanță uscată).</p> <p>Fructe (prune) proaspete (pentru desert) sau mai ales uscate / pentru industria alimentară / patiserie, copturi tradiționale, bucate de post, băuturi-țuică etc.</p> <p>Actualmente soiul se multiplică prin altoire (pe portaltol corcoduș obișnuit). În secolele trecute se înmulțea mai mult prin drajonare. Producerea prunelor se înfăptuiește conform Tehnologiilor standard de cultivare a prunului, aprobate în Republica Moldova.</p> <p>Soiul de prun moldovenești de Piticeni este cultivat de peste 600 de ani în majoritatea regiunilor geografice ale țării, fiind un produs foarte solicitat atât pentru consum proaspăt, cât și procesat (uscat, magiun, țuică) ca simbol al pomiculturii tradiționale moldovenești. Fiind exportat în Europa și Rusia, era numit Bessarabskii cernosliv. Dintotdeauna este prezent la expozițiile respective de fructe proaspete și procesate diferit.</p>			


**Cartela de identificare a produsului:  
„PRUNE DEOSEBITE DE LALOVA”**

1	Denumirea produsului: <b>PRUNE DEOSEBITE DE LALOVA</b>			
2	Grupul de producători / entitatea economică: <b>Pensiunea agroturistică „Hanul lui Hanganu”</b>			
3	Numele persoanei de contact: Sergiu Hanganu <b>Telefon: 0254 75284</b> <b>GSM: 069124422</b> <b>e-mail: info@hanulhanganu.md</b> <b>www.hanulhanganu.md</b>			
4	Zona economică și agro-pedologică	<input checked="" type="checkbox"/> Nord	<input type="checkbox"/> Centru	<input type="checkbox"/> Sud
5	Raionul	Rezina		
6	Satul	Lalova		
7	Categoria produsului	Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale proaspete sau prelucrate		
8	<p>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</p> <p>Prunele cu miez de nucă fierte în vin roșu de Lalova și ornamentate cu zahăr pudră este o rețetă culinară preluată din tradiția locală la pregătirea meselor festive de sărbători. Formă - fructe întregi de prune fără sâmburi, umplute cu nuci. Suprafață - rugoasă, tipică fructelor uscate. Culoare - neagră cu nuanță maro. Gust și miros - caracteristic fructelor uscate corespunzătoare. Prunele cu miez de nucă în “vinul de piatră” este un bun produs de desert și cartea de vizită a pensiunii rurale „Hanul lui Hanganu”.</p> <p>Reputația prunelor cu miez de nucă în vin roșu de Lalova se datorează rețetei culinare preluate din tradiția locală de sute de ani. Calitatea delicioasă și hrănitoare excepțională se datorează combinației reușite a prunelor uscate cu miez de nucă fierte în “vinul de piatră”.</p> <p>În ce privește dezvoltarea pomiculturii, Lalova e cunoscută încă de pe timpuri. Se creșteau prune - „vengherca”, „goldane”, „bardace”. Cea mai largă întrebuintare au avut-o prunele uscate, anume „vengherca”. Uscatul fructelor se făcea în fiecare familie, unde creșteau pruni. Prunele uscate sunt pe larg folosite în alimentație. Prunele cu miez de nucă în vin roșu - acest desert moștenit din străbuni este prezent la orice masă festivă a lalovenilor.</p> <p>În satul Lalova, în apropierea mănăstirilor Țipova și Saharna, se află pensiunea rurală „Hanul lui Hanganu”. Pe lângă meniul cu bucate tradiționale moldovenești, din produse alimentare proaspete, de casă - răciturii, plăcințele la cuptor, zeamă de găină, sărmăluțe „pitice de Lalova”- vine să completeze tabloul desertul din Prunele cu miez de nucă în “vinul de piatră”.</p> <p>Pensiunea agroturistică „Hanul lui Hanganu” a dus faima prunelor cu miez de nucă în vin roșu la Festivalul Internațional de gastronomie „Terra Madre 2008”, desfășurat la Torino, în cadrul a mai multor ediții ale Festivalului Internațional de gastronomie „Bucharest Food Festival” – un eveniment dedicat gurmanzilor, bucătarilor, specialiștilor în gastronomie și tuturor celor pasionați de tehnicile și secretele bucătăriei gourmet, și în cadrul a mai multor festivaluri, târguri organizate în orașele Chișinău, Rezina ș.a.</p>			


**Cartela de identificare a produsului:  
„PRUNE USCATE DE EDINEȚ”**

1	Denumirea produsului: <b>PRUNE USCATE DE EDINEȚ</b>			
2	Grupul de producători / entitatea economică: <b>Cooperativa de Întreprinzător „Aspectfruct”</b>			
3	Numele persoanei de contact: <b>Gâscă Ion</b> <b>GSM: 069107442</b>			
4	Zona economică și agro-pedologică	<input checked="" type="checkbox"/> Nord	<input type="checkbox"/> Centru	<input type="checkbox"/> Sud
5	Raionul	Edineț		
6	Satul	Edineț		
7	Categoria produsului	Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale proaspete sau prelucrate		
8	<p>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</p> <p>Prunele uscate de Edineț au o culoare brună intensă și un gust pronunțat specific. Aroma lor amintește de dulceața începutului de toamnă și sunt perfecte în mâncăruri sărate și deserturi. În 100 de grame de produs se găsesc 240 calorii, 2,85 grame de proteine, 38 de grame de carbohidrați, 7 grame de fibre, adică 23% din necesarul zilnic de fibre, și doar 22 grame de apă.</p> <p>Uscarea și deshidratarea fructelor este procesul tehnologic prin care se reduce conținutul natural de apă până la un nivel care să împiedice activitatea microorganismelor, fără a se distruge țesuturile, sau a se deprecia valoarea alimentară a produselor. Astăzi, din rațiuni economice, dar și de siguranță a alimentului, îndepărtarea umidității din legume și fructe se realizează astfel: în gospodăriile individuale se practică uscarea „la soare”, procesul fiind considerat „uscarea clasică”, alt element tehnologic pe lozniță. La agenții economici specializați în uscarea fructelor se practică deshidratarea forțată cu jet de aer fierbinte.</p> <p>În zona geografică Edineț pruna se cultivă și se usucă de mai bine de 100 ani, prin metoda tradițională adică pe loznițe, iar industrial de vreo trei decenii. Gustul specific se datorează zonei de câmpie de nord cu soluri de cernoziom levigate și brune de pădure, care se socot cele mai pretabile pentru cultura prunului.</p>			


**Cartela de identificare a produsului:  
„NUCI BOMBA MOLDOVENEASCĂ DE COSTIUJENI”**

1	Denumirea produsului: <b>NUCI BOMBA MOLDOVENEASCĂ DE COSTIUJENI</b>			
2	Grupul de producători / entitatea economică: <b>SRL «Surinmih» și SRL «Pepiniera Pomicolă Voinești»</b>			
3	Numele persoanei de contact: <b>Zavtur Mihai și Tîrșină Oleg</b> <b>Telefon: 022 78 38 48</b> <b>GSM: 069119634, GSM: 069358996</b> <b>e-mail: surinmih@yahoo.com</b>			
4	Zona economică și agro-pedologică	<input type="checkbox"/> Nord	<input checked="" type="checkbox"/> Centru	<input type="checkbox"/> Sud
5	Raionul	Rezina și Hîncești		
6	Satul	Lalova și Voinescu		
7	Categoria produsului	Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale proaspete sau prelucrate		
8	<p>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</p> <p>Nucile soiului Bomba Moldovenească posedă proprietăți și caracteristici distincte față de alte soiuri locale și introduse: vigoare medie, protogin, cu rezistență bună la ger și relativă la secetă și boli, nuci de mărime foarte mare, cu conținut relativ redus de grăsimi. Mărimea fructului: comparativ foarte mare; forma: ovosferică, turtită la bază: H-54,0 mm, D-48-50,0 mm d-51,0 mm; masa medie a unui fruct 18,0gr. Coaja (endocarpul) este relativ groasă, dar valvele se despart ușor. Suprafața de culoare cafenie-deschis, mediu brăzdată, iar încheietura valvelor slab pronunțată.</p> <p>Soiul este mediu productiv. Fructul este foarte mare ca mărime, foarte atractiv. Orificiul peduncular mijlociu, bine umplut cu fascicole libero-lemnoase. Vârful este slab ascuțit. Miezul umple cavitatea valvelor, cu puține spații goale, este gălbui, crocant. Gustul miezului este plăcut, de calitate bună fără astringență. Se maturizează în decada întâia a lunii septembrie. Conține proteine, grăsimi, hidrocarburi pectine și fibre și peste 20 de microelemente (ex. caliu - peste 140 mg, calciu-25 mg/% și vitamine).</p> <p>Soiul de nuc Bomba moldovenească este cultivat de peste 400 de ani în partea centrală și Nord-Est a țării, fiind un produs foarte solicitat atât pentru consum proaspăt, cât și ca simbol al bunăstării la mesele sărbătorilor de iarnă, de Paști etc. Dintotdeauna este prezent la expozițiile respective. Soiul are tradiții seculare de cultivare fiind menționat în Descrierea Moldovei, de Dimitrie Cantemir în anii 1762. Ulterior în toate tratatele științifice despre biologia, agrotehnica cultivării nucului (anii 1926-2016) găsim mărturii despre acest soi.</p>			


**Cartela de identificare a produsului:  
„NUCI SOIUL PESCIANSKII DIN VOINESCU”**

1	Denumirea produsului: <b>NUCI SOIUL PESCIANSKII DIN VOINEȘTI</b>			
2	Grupul de producători / entitatea economică: <b>SRL «Pepiniera Pomicolă Voinești» și Uniunea Asociațiilor Producătorilor și Exportatorilor de Culturi Nucifere</b>			
3	Adresa: r. Hîncești, s. Voinescu <b>Numele persoanei de contact: Tîrșină Oleg. GSM: 069358996</b>			
4	Zona economică și agro-pedologică <input type="checkbox"/> Nord	<input type="checkbox"/> Nord	<input checked="" type="checkbox"/> Centru	<input type="checkbox"/> Sud
5	Raionul	Hîncești		
6	Satul	Voinescu		
7	Categoria produsului	Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale proaspete sau prelucrate		
8	<p>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</p> <p>Nucile soiului Pescianskii posedă caracteristici și proprietăți distincte față de alte soiuri locale și introduse: vigoare medie, înflorire tardivă, protogin, cu rezistență bună la ger și relativă la secetă și boli, nuci de mărime mare, cu conținut relativ redus de grăsimi. Nucile soiului de nuc Pescianskii au coaja relativ subțire, dar valvele se despart ușor. Suprafața de culoare cafenie-deschis, slab brăzdată, iar încheietura valvelor foarte slab pronunțată. Posedă calități excelente organoleptice și gustative ale miezului.</p> <p>Fructul este mediu spre mare ca mărime, forma ovosferică, turtită la bază, foarte atractiv. Orificiul peduncular mic, bine umplut cu fascicule libero-lemnoase. Vârful este turtit. Miezul umple foarte bine cavitatea valvelor și reprezintă 65-75% din masa nucii, fără spații goale, este mediu crocant. Gustul miezului este plăcut, de calitate bună slab aromat. Se maturizează în decada a treia a lunii septembrie. Conține proteine, grăsimi, hidrocarburi pectine și fibre și peste 20 de microelemente ( ex. caliu - peste 150 mg/%, calciu - 25 mg/% și vitamine.</p> <p>Actualmente soiul Pescianskii se multiplică prin altoire, pe portaltoi nuc obișnuit. Producerea nucilor altoiți se desfășurează conform Tehnologiilor standard de cultivare a nukului, aprobate în Republica Moldova. În arealurile de Centru și de Nord - Est, fructele se deosebesc prin rezistență sporită la factorii climatici stresanți, înflorire târzie. Soiul de nuc Pescianskii se maturizează în decada a doua a lunii septembrie.</p> <p>Soiul local de nuc Pescianskii este selectat din biotipuri locale din arealul Nord de către Victor Jadan în anii 80 ai veacului trecut. Actualmente este exportat (pomii altoiți) și în Ucraina, Rusia, alte țări CSI. Dintotdeauna este prezent la expozițiile agricole respective.</p> <p>Fructele uscate, produse din soiul local de nuc Pescianskii, sunt înalt apreciate la evenimente de promovare: festivaluri, expoziții, turism, sărbători de iarnă atât în țara noastră, cât și în țările vecine.</p>			


**Cartela de identificare a produsului:  
„DULCEAȚA DE NUCI VERZI DE MOLDOVA”**

1	Denumirea produsului: <b>DULCEAȚA DE NUCI VERZI DE MOLDOVA</b>			
2	Grupul de producători / entitatea economică: <b>SRL TRIODOR și SA Fabrica de Conserve Călărași</b>			
3	Numele persoanei de contact: <b>Viaceslav și Vitalie Doroftei GSM: 069787400, sau 060107058 GSM: 069113220</b>			
4	Zona economică și agro-pedologică	<input type="checkbox"/> Nord	<input checked="" type="checkbox"/> Centru	<input type="checkbox"/> Sud
5	Raionul	mun. Chișinău, raioanele Strășeni, Călărași, Orhei etc.		
6	Satul	Majoritatea localităților din Zona de Centru		
7	Categoria produsului			
8	<p>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</p> <p>Dulceața de nuci verzi întregi este una dintre cele mai rafinate dulcețuri, o combinație aromată între dulce-amăru și ușor acrișoară, cu o textură unică. Dulceața de nuci verzi are numeroase proprietăți și beneficii, fiind diferită de toate celelalte rețete de dulceață pentru că marea ei calitate nu constă în masa de fruct, ci în aroma și textură, fiind mai degrabă vorba de o conservare în sirop, inspirată din bucătăria străveche tradițională grecească.</p> <p>Nucul este cultivat de peste 400 de ani în partea Centrală și Nord-Est a țării (Dimitrie Cantemir, „Descrierea Moldovei” 1771; Pintea M. et al. 2014. Following Walnut Footprints in Republic of Moldova. In: Following Walnut Footprints (Juglans regia L.). Cultivation and Culture, Folklore and History, Traditions and Uses. P. 247-257; 200 rețete cercate de bucate, prăjituri și alte trebi gospodărești – autori: Mihail Kogălniceanu și Costache Negruzzi. Editura Dacia Clusiu. Iași, 1841), fiind un produs foarte solicitat atât pentru consum proaspăt, cât și ca simbol al bunăstării la mesele sărbătorilor de iarnă, de Paști etc.</p> <p>Dulceața de nuci verzi poate fi întâlnită în toate zonele din Republica Moldova și România. În Arealurile de Centru, în special localitatea Strășeni, unde și populația rurală este mai densă, persistă din moși-strămoși cultivarea pomilor de nuci. Respectiv sunt o mulțime de tipuri de utilizare a tuturor părților acestei plante. Dulceața de nuci verzi rămâne dintotdeauna un adevărat deliciu și o specialitate tradițională a Republicii Moldova.</p>			

**Cartela de identificare a produsului:  
„PISTIL DE VALEA RĂUTULUI”**

1	Denumirea produsului: <b>PISTIL DE VALEA RĂUTULUI</b>			
2	Grupul de producători / entitatea economică: <b>Consult LC SRL și Agropensiunea ”Casa cu Merinde”</b>			
3	Numele persoanei de contact: <b>Ludmila Castraveț</b> <b>GSM: 069126827, GSM: 079610400</b> <b>e-mail: ludmila.castravet@gmail.com</b>			
4	Zona economică și agro-pedologică	<input type="checkbox"/> Nord	<input checked="" type="checkbox"/> Centru	<input type="checkbox"/> Sud
5	Raionul	Criuleni - Dubăsari		
6	Satul	Ustia, Jevreni, Răculești, Zolonceni - Criuleni		
7	Categoria produsului	Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale proaspete sau prelucrate		
8	<p>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</p> <p>Pistil – produs deshidratat din fructe, inclusiv pomușoare, cu sau fără adaos de nuci și semințe (proaspete, congelate, uscate, conservate în formă de pireu, pastă, mărunțite), pregătite corespunzător, pasate (mărunțite) individual sau în amestec, fără adaos de conservant, concentrate sau nu concentrate, stratificate și deshidratate, destinate consumului alimentar imediat, comercializare și pentru alimentație publică.</p> <p>Aspect exterior: masă omogenă, uniform pasată sau mărunțită de fructe și/sau pomușoare, fără părți necomestibile, deshidratată. Felii - plăcuțe de formă și mărimi vizual omogene, cu grosimea dintre 1 și 6 mm. Rulouri - foi cu grosimea dintre 1 și 6 mm pliate sau în rulouri. Suprafața uscată, netedă sau ușor zbârcită, ondulată. Culoare caracteristică prezentului sortiment de produs, de la bej până la brun-închis cu diverse nuanțe; omogenă sau cu incluziuni de altă culoare. Gust și miros: dulce până la dulce-acriș, fără gust și miros străin, fără post-gust de caramelizare, impurități minerale organoleptic perceptibile. Textura: densă cu elasticitate, mestecabilă. Produsele sunt ambalate în ambalaj ecologic, cu termen de păstrare 6 luni.</p> <p>Denumirea de pistil provine din turcă – pestil, și înseamnă o „pastă consistentă de fructe, uscată în formă de foaie groasă”. Din vremuri străvechi moldovenii tăiau fructele de prune hrinci și le uscau pe pod la umbră sau pe prispă la soare, sau le afumau în șirag la gura hornului. O altă modalitate de producere a pistilului din fructele de prune o reprezintă scoaterea sâmburilor, făcăluirea masei rămase și întinderea ei pe tăvăli și darea ulterioară în cuptorul fierbinte după pâine sau friptură. Masa de pulpă de prune se usucă la o temperatură mică, dar cu o expunere mai îndelungată, astfel se obține o masă caramelizată, cu textura densă, elastică și ușor mestecabilă, care se consuma doar la sărbători.</p>			


**Cartela de identificare a produsului:  
„CĂPȘUNE DE NORD”**

1	Denumirea produsului: <b>CĂPȘUNE DE NORD</b>			
2	Grupul de producători / entitatea economică: <b>Asociația Producătorilor de Pomoșoare BACIFERA și Comunitatea de producători Nord: Șvet Evghenii, Ungureanu Alexandra și Bejenari Angela</b>			
3	Numele persoanei de contact: <b>Șvet Evghenii GSM: 069368432</b>			
4	Zona economică și agro-pedologică	<input checked="" type="checkbox"/> Nord	<input type="checkbox"/> Centru	<input type="checkbox"/> Sud
5	Raionul	Mun. Bălți, Raioanele: Râșcani, Dondușeni		
6	Satul	Sadovoe, Cucuieții Vechi, Plop		
7	Categoria produsului	Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale proaspete sau prelucrate		
8	<p>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</p> <p>Fructele de Căpșune de Nord (soiurile Korona Alba și Koroleva Elizaveta II) sunt mari, uniforme, cu aspect atractiv, de culoare roșie, strălucitoare, cu pulpa fermă, cu gust bun, dulce acrișor, sunt transportabile, pentru desert sau procesare. Căpșunele sunt apreciate pentru conținutul bogat în: zaharuri cca 6%, acizi organici cca 1%, proteine 0,10-0,51 %, săruri minerale 0,94-1,74 %, vitamina C 42-106 mg% și vitaminele A, B1, B2, PP.</p> <p>Condițiile de cultivare a căpșunului și relieful în Zona de Nord a Republicii Moldova sunt favorabile, datorită solurilor fertile de cernoziom îmbinate cu lumina și căldura soarelui, datorită amplasamentului reușit al plantațiilor și atribuie un gust deosebit de bun fructelor de căpșun. Căpșunul în zona de Nord este cultivat în câmp deschis pe soluri fertile prin metoda de mulcire cu materiale organice, cu irigarea prin picurare. Plantațiile sunt amplasate pe locuri cu soluri fertile de cernoziom, cu bazine acvatice naturale sau artificiale, datorită cărora fructele de căpșun obțin un gust deosebit, formă și aspect foarte atractiv,</p> <p>Căpșunul din vremurile străvechi este cultivat de moldoveni pe lângă casă. Industrial căpșunul în Republica Moldova a început să se cultive în a doua jumătate a secolului 20, care a cunoscut un avânt până în anii '90, după care a urmat un declin până în anul 2010 și apoi a urmat o ascensiune cu dezvoltare industrială în zona de Nord.</p>			


**Cartela de identificare a produsului:  
„CĂPȘUNE DE SADOVA”**

1	Denumirea produsului: <b>CĂPȘUNE DE SADOVA</b>				
2	Grupul de producători / entitatea economică: <b>Comunitatea de producători din Sadova</b>				
3	Numele persoanei de contact: <b>Dodon Svetlana</b> <b>GSM: 069368432</b>				
4	Zona economică și agro-pedologică		<input type="checkbox"/> Nord	<input checked="" type="checkbox"/> Centru	<input type="checkbox"/> Sud
5	Raionul	Călărași			
6	Satul	Sadova			
7	Categoria produsului	Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale proaspete sau prelucrate			
8	<p>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</p> <p>Căpșunele de Sadova reprezintă soiul Marmolada care au fructe mari, uniforme, cu aspect atractiv, de culoare roșie, strălucitoare, cu pulpa fermă, cu gust bun, dulce acrișor, sunt transportabile, bune pentru desert sau procesare sub formă de dulceață, suc, gem, sau patiserie, congelare.</p> <p>Căpșunul este cultivat în câmp deschis pe soluri fertile, prin metoda de mulcire cu materiale organice, cu irigarea prin picurare. Lucrările de întreținere a căpșunului includ: plantarea, îngrijirea solului, lupta contra buruienilor și patogenilor, recoltarea și comercializarea.</p> <p>Plantațiile industriale de căpșun au luat început în s. Sadova, începând cu anul 2010, care s-au extins esențial, mărindu-și numărul de cultivatori ai acestei specii practic la fiecare gospodărie. Localitatea Sadova este amplasată pe un loc cu soluri fertile de cernoziom, cu multe bazine acvatice naturale și artificiale, datorită cărora fructele de căpșun obțin un gust deosebit, formă și aspect foarte atractiv. Începând cu anul 2014, anual la Sadova se organizează Festivalul Căpșunului, eveniment apreciat foarte mult de consumatorii autohtoni.</p>				


**Cartela de identificare a produsului:  
„ZMEURĂ DE POCROVCA”**

1	Denumirea produsului: <b>ZMEURĂ DE POCROVCA</b>			
2	Grupul de producători / entitatea economică: <b>Comunitatea de producători din s. Pocrovca, r. Dondușeni</b>			
3	Numele persoanei de contact: <b>Rîlschi Ivan</b> <b>Telefon: 0251 53236</b>			
4	Zona economică și agro-pedologică	<input checked="" type="checkbox"/> Nord	<input type="checkbox"/> Centru	<input type="checkbox"/> Sud
5	Raionul	Dondușeni		
6	Satul	Pocrovca		
7	Categoria produsului	Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale proaspete sau prelucrate		
8	<p>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</p> <p>Zmeura de Pocrovca este reprezentată prin soiurile cultivate Novosti Cuzmina, Delbard Magnific, Glen Ample, Brilliantovaia, Babie leto, Polana-remontant, Crepăș și Rubin bulgăresc. Fructele sunt mari conice, uniforme, cu aspect atractiv, de culoare roșie - rubinie, strălucitoare, cu gust dulce acrișor, bune pentru congelare, desert sau procesare sub formă de dulceață, suc, gem, sau în patiserie. Zmeura este apreciată pentru conținutul bogat în: zaharuri 7,4-11,0 %, acizi organici 1,2-2,3 %, proteine 0,5-0,8 %, săruri minerale 0,94-1,74 %, vitamina C 17,3 - 44,0 mg%. Fructele de zmeur, fiind bogate în vitaminele A, C, B2 și B1, săruri de potasiu, calciu, magneziu, fosfor, fier, acizi organici, zaharuri, albumine, au efect tonic, depurativ, diuretic, laxativ, sudorific, febrifug și antianginos.</p> <p>Condițiile de cultivare a zmeurului, datorită reliefului din Zona de Nord a Republicii Moldova, solurilor fertile de cernoziom, îmbinate cu lumina și căldura soarelui, amplasamentului reușit al plantațiilor, sunt favorabile și atribuie fructelor de zmeur un gust deosebit de bun. Localitatea Pocrovca din raionul Dondușeni este amplasată pe un loc cu soluri fertile de cernoziom, cu condiții climatice favorabile, datorită cărora fructele de zmeur obțin un gust deosebit, formă și aspect atractiv. Zmeurul din vremurile străvechi este cultivat în localitatea Pocrovca pe terenurile de lângă casă. Plantațiile mici și industriale de zmeur în s. Pocrovca s-au extins esențial în ultimii 20 de ani, mărindu-și suprafața actuală până la 150 ha. Comunitatea de producători din satul Pocrovca comercializează fructele proaspete de zmeur cu gust deosebit de bun în cantități mari până la 600 tone de fructe și în exclusivitate la export.</p>			


## Cartela de identificare a produsului: „POMUȘOARE DOBROGENE”

1	Denumirea produsului: <b>POMUȘOARE DOBROGENE</b>			
2	Grupul de producători / entitatea economică: <b>Cooperativa de Producție ”MARFIDOR”</b>			
3	Numele persoanei de contact: Iurie Marinescu <b>Telefon: 0262 59 553</b> <b>GSM: 0684 31848</b> <b>e-mail: acsadowrogea@yandex.ru</b>			
4	Zona economică și agro-pedologică	<input checked="" type="checkbox"/> Nord	<input type="checkbox"/> Centru	<input type="checkbox"/> Sud
5	Raionul	Sîngerei		
6	Satul	Dobrogea Veche		
7	Categoria produsului	Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale proaspete sau prelucrate		
8	<p>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</p> <p>Pomușoarele Dobrogene reprezintă fructul de căpșun și zmeur, care sunt cultivate în comuna Dobrogea Veche din raionul Sîngerei. Soiurile cultivate sunt Victoria de căpșun și Scromnița și Pocrovscia de zmeur.</p> <p>Fructele de căpșuni sunt cărnoase, foarte parfumate, de culoare roșie, având semințe vizibile pe suprafața lor. Forma fructelor de zmeur este variată de la sferică până la conică, dimensiunea acestora oscilează între 1,2 și 5 g, culoarea poate fi de la albă, argintie la roșu-întunecat în dependență de soi și condițiile de creștere.</p> <p>Fructele culese se pun direct în coșulețe din material plastic, coșulețe, lăzi de carton cu capacitatea de 2-3 kg pentru căpșun și 1-1,5 kg pentru zmeur, făcându-se în același timp și sortarea fructelor de către cel care culege.</p> <p>Pomușoarele sunt culturile tradiționale cu care se preocupă localnicii din comuna Dobrogea Veche. Satul Dobrogea Veche a fost întemeiat ca localitate în anul 1918 și este situat în zona de stepă a Bălțiului. Primii fondatori ai localității au fost lipovenii din satul Pocrovca, raionul Dondușeni, stabiliți în Moldova în perioada anilor 1830-1850 veniți din satul Ploskoe, raionul Elisovetar, regiunea Kirovograd. Lipovenii sunt un grup etnic slav de origine rusească și de religie străveche. Pocrovca este primul sat locuit de lipoveni. Treptat din Pocrovca s-au stabilit cu traiul lipovenii și în Dobrogea Veche. Cele 750 de gospodării particulare din comună dețin o suprafață de cca 41 ha, inclusiv zmeur – 30 ha, căpșun - 6 ha și alte pomușoare ca, iosta, murul, agrișul în jur de 5 ha.</p> <p>Caracteristicile specifice de gust și savoare a Pomușoarelor Dobrogene se datorează stratului fertil de cernoziom și amplasării plantațiilor pe terenurile însoțite, cu o bună mișcare a aerului, cu umezeală suficientă, ferit de vânturile puternice și de temperaturile foarte scăzute din timpul iernii. În plantațiile înființate pe pante cu expoziție sudică fructele se coc mai repede cu 7-8 zile, comparativ cu cele situate pe pante nordice.</p> <p>Materialul săditor de pomușoare este de selecție locală, adus de la Pocrovca cu zeci de ani în urmă.</p> <p>Datorită asocierii în cadrul Cooperativei de Producție Marfidor, au fost întemeiate plantații noi de pomușoare cultivate în sistem ecologic și în exclusivitate cu forța de muncă familială.</p>			


**Cartela de identificare a produsului:  
„COACĂZ NEGRU DE NIORCANI”**

1	Denumirea produsului: <b>COACĂZ NEGRU DE NIORCANI</b>			
2	Grupul de producători / entitatea economică: <b>Asociația Producătorilor de Pomușoare bacifera și Comunitatea de producători din s. Niorcani, r. Soroca</b>			
3	Numele persoanei de contact: <b>Bodiu Gheorghe GSM: 069326985</b>			
4	Zona economică și agro-pedologică	<input checked="" type="checkbox"/> Nord	<input type="checkbox"/> Centru	<input type="checkbox"/> Sud
5	Raionul	Soroca		
6	Satul	Niorcani		
7	Categoria produsului	Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale proaspete sau prelucrate		
8	<p>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</p> <p>Coacăzul negru de Niorcani este reprezentată prin soiurile cultivate Titania, Chentavr, Ben Alder, care au fructe uniforme, de culoare neagră, strălucitoare, cu pulpa fermă, cu gust bun, dulce acrișor, sunt transportabile, bune pentru livrarea în stare proaspătă și procesare. Coacăzele sunt apreciate pentru conținutul bogat de vitamine, îndeosebi C și calitățile fitoterapeutice: zaharuri 4,08-10,08%, substanțe uscate 12,0-16,13%, substanțe tanante și colorante - 41,6-103,9 mg, vitamina C 132,0 – 220,0 mg%, substanțe pectice 1,1-1,7% care fixează și scoate din organism substanțele radioactive și sărurile metalelor grele.</p> <p>Coacăzul negru de Niorcani este cultivat în câmp deschis pe soluri fertile prin aplicarea irigației prin picurare și mulcire cu materiale organice. Condițiile de cultivare, datorită reliefului din Zona de Nord a Republicii Moldova, solurilor fertile de cernoziom, îmbinate cu lumina și căldura soarelui, amplasamentului reușit al plantațiilor sunt favorabile și atribuie fructelor de coacăz calități excepționale, cu un gust deosebit, formă omogenă și aspect foarte atractiv. Plantația industrială de coacăz a luat început în satul Niorcani, începând cu anul 2002, care ulterior s-a extins pe o suprafață de 50 ha, cu aplicarea recoltării mecanizate la procesarea pomușoarelor de 7-9 t/zi (3-4 ha pe zi) și recoltării manuale de 3,5-4,5 t/zi (85-100 muncitori) zilnic.</p> <p>Fructele de Coacăz negru de Niorcani se comercializează în stare proaspătă, se congelează, se procesează industrial sau artizanal în dulceață, compot, gem, suc, sirop, lichior, care ulterior sunt livrate pe piețele din raioanele învecinate și or. Chișinău.</p>			

**Cartela de identificare a produsului:  
„AGRIȘ DE MARINICI”**

1	Denumirea produsului: <b>AGRIȘ DE MARINICI</b>			
2	Grupul de producători / entitatea economică: <b>Asociația Producătorilor de Pomușoare bacifera, Comunitatea de producători din s. Marinici</b>			
3	Numele persoanei de contact: <b>Ștefan Ocară</b> <b>GSM: 069960217</b>			
4	Zona economică și agro-pedologică	<input type="checkbox"/> Nord	<input checked="" type="checkbox"/> Centru	<input type="checkbox"/> Sud
5	Raionul	Nisporeni		
6	Satul	Marinici		
7	Categoria produsului	Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale proaspete sau prelucrate		
8	<p>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</p> <p>Fructele de Agriș de Marinici sunt caracteristice pentru soiurile cultivate: Donețchii perveneț, Donețchii crupnoplodnâi, Coloboc și Invicta, care au bobite mari, uniforme, cu aspect atractiv, de culoare albă sau roșie, strălucitoare, cu pulpa fermă, cu gust bun, dulce acrișor, sunt transportabile, bune pentru desert sau procesare sub formă de dulceață, suc, gem, sau patiserie, congelare.</p> <p>Agrișele sunt apreciate pentru conținutul bogat de substanțe nutritive: zaharuri 4,7-11,1%, substanțe uscate 10,4-18,6%, vitamina C 14,13-43,21 mg %, substanțe tanante și colorante - 16,6-137,2 mg, substanțe pectice 0,85-2,35%, care fixează și scoate din organism substanțele radioactive și sărurile metalelor grele.</p> <p>Plantațiile industriale de agriș au luat început în satul Marinici din raionul Nisporeni, începând cu anul 2010, care ulterior s-au extins esențial, mărindu-și numărul de cultivatori ale acestei specii. Agrișul este cultivat în câmp deschis pe soluri fertile prin metoda de mulcire cu materiale organice, cu irigarea prin picurare. Localitatea Marinici este amplasată pe soluri fertile de cernoziom, cu un relief deluros, îmbinate cu lumina și căldura soarelui, datorită cărora fructele de agriș obțin un gust deosebit, formă și aspect foarte atractiv. Fructele de Agriș de Marinici sunt de calitate stabilă bună, uniforme la aspect, cu gust plăcut și aromă specifică, pretabile pentru consumul direct în stare proaspătă sau la o procesare artizanală sub formă de dulceață, peltea, gem, suc, sau compot.</p>			

**Cartela de identificare a produsului:  
„MURE DE GLODENI”**

1	Denumirea produsului: <b>MURE DE GLODENI</b>			
2	Grupul de producători / entitatea economică: <b>Asociația Producătorilor de Pomușoare BACIFERA și Producători din zona de Nord</b>			
3	Numele persoanei de contact: <b>Zuzu Valeriu</b> <b>GSM: 069290190</b>			
4	Zona economică și agro-pedologică	<input checked="" type="checkbox"/> Nord	<input type="checkbox"/> Centru	<input type="checkbox"/> Sud
5	Raionul	Glodeni		
6	Satul	Balatina		
7	Categoria produsului	Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale proaspete sau prelucrate		
8	Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):			
	<p>Murele de Glodeni sunt reprezentate prin soiurile cultivate Thornfreee, Arapaho și Navaho, care au fructele mari - conice, uniforme, cu aspect atractiv, de culoare neagră, strălucitoare, cu gust dulce acrișor, bune pentru congelare, desert sau procesare sub formă de dulceață, suc, gem sau patiserie. Murele sunt apreciate pentru conținutul bogat în: substanțe uscate 4,82-13,87%, zaharuri 3,4-4,45 %, substanțe tanante și colorante cca 35 mg%, vitamina C 22,4 - 41,36 mg%, substanțe pectice 0,19-0,61%, săruri de calciu, magneziu, fer, fosfor.</p> <p>Plantațiile mici și mijlocii de mur s-au creat începând cu anii 2000 în satul Balatina din raionul Glodeni și satul Sadovoe și municipiul Bălți. Datorită apropierii geografice murele sunt numite de localnici, drept Mure de Glodeni. Aria dată de cultivare a murului a devenit cunoscută nu numai la noi în țară, dar și peste hotarele ei, datorită traseului turistic - Pădurea Domnească, Zimbrăriei și O Sută de Movile. Condițiile de cultivare a murului, datorită reliefului din această arie, solurilor fertile de cernoziom, îmbinate cu lumina și căldura soarelui, amplasamentului reușit al plantațiilor, sunt favorabile și atribuie fructelor de mur un gust deosebit de bun, formă și aspect atractiv. Comercializarea fructelor se face în stare proaspătă sau congelată atât la piețele din țară, cât și peste hotare la export în Rusia și România.</p>			


**Cartela de identificare a produsului:  
„CĂȚINĂ ALBĂ DE DOBROGEA VECHE”**

1	Denumirea produsului: <b>CĂȚINĂ ALBĂ DE DOBROGEA VECHE</b>			
2	Grupul de producători / entitatea economică: <b>Comunitatea de producători din s. Dobrogea Veche, r. Sângerei</b>			
3	Numele persoanei de contact: <b>Primac Ghenadie Telefon: 0262 59360</b>			
4	Zona economică și agro-pedologică	<input checked="" type="checkbox"/> Nord	<input type="checkbox"/> Centru	<input type="checkbox"/> Sud
5	Raionul	Sângerei		
6	Satul	Dobrogea Veche		
7	Categoria produsului	Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale proaspete sau prelucrate		
8	<p>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</p> <p>Cătină albă de Dobrogea Veche este reprezentată prin soiurile Clara și Mara, cultivate în plantația de 22 ha din satul Dobrogea Veche din raionul Sângerei. Fructele acestor soiuri sunt de culoare galbenă-aurie cu proprietăți cicatrizante.</p> <p>Fructele de cătină albă sunt solicitate pentru conținutul bogat în: zaharuri, acizi organici, proteine, săruri minerale, vitamina C și alte vitamine. Fructele de cătină albă, fiind bogate în vitaminele A, C, B2 și B1, săruri de potasiu, calciu, magneziu, fosfor, fier, acizi organici, zaharuri, albumine au efect tonic, depurativ, diuretic, laxativ, sudorific, febrifug și antianginos.</p> <p>Localitatea Dobrogea este amplasată pe un loc cu soluri fertile de cernoziom, cu condiții climatice favorabile datorită cărora fructele de cătină albă obțin un gust deosebit, formă și aspect atractiv. Cătină albă de Dobrogea Veche, datorită solurilor fertile de cernoziom, amplasamentului reușit al plantației, au fructele de calitate bună, uniforme la aspect, culoare intensă galbenă, cu gust și aromă specifică, care le conferă calități fitoterapeutice prețioase de cicatrizare și de regenerare.</p>			


**Cartela de identificare a produsului:  
„ULEI DE CĂTINĂ ALBĂ DE PÎRÎTA”**

1	Denumirea produsului: <b>ULEI DE CĂTINĂ ALBĂ DE PÎRÎTA</b>			
2	Grupul de producători / entitatea economică: <b>Comunitatea de producători din s. Pîrîta</b>			
3	Numele persoanei de contact: <b>Papuc Valeriu</b> <b>GSM: 060071716</b>			
4	Zona economică și agro-pedologică	<input type="checkbox"/> Nord	<input checked="" type="checkbox"/> Centru	<input type="checkbox"/> Sud
5	Raionul	Dubăsari		
6	Satul	Pîrîta		
7	Categoria produsului	Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale proaspete sau prelucrate		
8	Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):			
<p>Uleiul de cătină albă de Pîrîta este solicitat de consumatorii locali pentru conținut bogat în: zaharuri, acizi organici, proteine, săruri minerale, vitamina C și alte vitamine. Uleiul de cătină albă la fel este bogat în vitaminele A, C, B2 și B1, săruri de potasiu, calciu, magneziu, fosfor, fier, acizi organici, zaharuri, albumine, care conferă au efect tonic, depurativ, diuretic, laxativ, sudorific, febrifug și antianginos. Uleiul de cătină albă este indicat la tratarea de astenii, anemii, reumatism, gută, temperamente bilioase, constipație, dispepsii de putrefacție, gastrită hiperacidă gastroduodenală, colită, ciroze, stări febrile, hipertensiune arterială, ateroscleroză și amigdalită.</p> <p>Condițiile de cultivare a cătinii albe în localitatea Pîrîta din raionul Dubăsari datorită reliefului din Zona de Centru a Republicii Moldova și solurilor fertile de cernoziom, îmbinate cu lumina și căldura soarelui, amplasamentului reușit al plantațiilor, atribuie fructelor de cătină albă un gust deosebit de bun, iar uleiului calități cicatrizante și de regenerare.</p> <p>Fructele de cătină albă se recoltează, se congelează și se prelucrează obținându-se ulei de cătină cu calități deosebite. Datorită calității înalte a Uleiului de cătină albă de Pîrîta, acest produs este comercializat la o comandă prealabilă, precum și la diferite târguri specializate, expoziții cu efectuarea degustărilor pentru a fi apreciat și cunoscut de către consumatori.</p>				


**Cartela de identificare a produsului:  
„MĂCEȘ DE ȚAUL”**

1	Denumirea produsului: <b>MĂCEȘ DE ȚAUL</b>			
2	Grupul de producători / entitatea economică: <b>Comunitatea de producători din s. Țaul, r. Dondușeni</b>			
3	Numele persoanei de contact: <b>Glitos Constantin</b> <b>GSM: 069107849</b> <b>E-mail: office.roseline@gmail.com</b> <b>Web: www.roseline.org</b>			
4	Zona economică și agro-pedologică	<input checked="" type="checkbox"/> Nord	<input type="checkbox"/> Centru	<input type="checkbox"/> Sud
5	Raionul	Dondușeni		
6	Satul	Țaul		
7	Categoria produsului	Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale proaspete sau prelucrate		
8	<p>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</p> <p>Măceșul de Țaul este reprezentat prin soiul cultivat Vitaminăii, care produce fructe mari, rotunde alungite, uniforme, de culoare roșie, strălucitoare, excelente pentru procesare prin uscare. Măceșele uscate sunt solicitate pentru conținutul lor bogat în vitamina C - 7,2 mg %, care are proprietăți curative. Pectina și acizii organici, care se conțin în măceș au efecte diuretice, laxative și regenerative.</p> <p>Plantele de măceș se întâlnesc pretutindeni în flora spontană a țării noastre, iar plantația de măceș de cultură este amplasată în cadrul rezervației naturale de la Țaul pe o suprafață până de 70 ha. Satul Țaul din raionul Dondușeni este cunoscut prin conacul boieresc foarte frumos și parcul de plante rare cu multe specii pomicole, din care este alcătuită rezervația naturală. Măceșul de Țaul (fructe uscate) este produs de ferma ecologică Roseline, amplasată pe un loc pitoresc în cadrul rezervației naturale, cu condiții climatice favorabile, datorită cărora, fructele de măceș obțin o calitate deosebită.</p>			


**Cartela de identificare:**  
**„PRODUSE DE PATISERIE - BUNĂȚĂȚI DE LA MARICA”**

1	Denumirea produsului: <b>PRODUSE DE PATISERIE - BUNĂȚĂȚI DE LA MARICA</b>	
2	Grupul de producători / entitatea economică: <b>Comunitatea de producători din mun. Chișinău</b>	
3	Numele persoanei de contact: <b>Nelly Macari GSM: 069164184</b>	
4	Zona economică și agro-pedologică <input type="checkbox"/> Nord <input checked="" type="checkbox"/> Centru <input type="checkbox"/> Sud	
5	Raionul	Chișinău
6	Satul	
7	Categoria produsului	Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale proaspete sau prelucrate
8	<p>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</p> <p>Produse de patiserie Bunățăți de la Marica reprezintă specialități tradiționale care includ: torte, prăjituri, tartalete, eclere, bomboane mire și mireasă, biscuiți, bezele, zefire, produse de calitate și deosebite datorită pomușoarelor prezente în compoziția lor. Produsele de patiserie sunt de calitate înaltă, sunt atractive datorită culorilor vii ale pomușoarelor, naturaleții, gustului plăcut și aromei specifice.</p> <p>Tehnologia de producere a produselor de patiserie este stabilită în baza rețetelor vechi tradiționale perfecționate, cu utilizarea ingredientelor naturale și îndeosebi a pomușoarelor locale: căpșuni, zmeură, coacăză neagră și mure.</p> <p>Produsele de patiserie Bunățăți de la Marica au devenit cunoscute datorită calității înalte a produselor pregătite cu gust deosebit și comercializate pentru diferite evenimente festive la comandă, sau datorită participării la târguri specializate cu degustări, pentru a fi apreciate de către consumatori.</p>	


**Cartela de identificare a produsului:  
„OREZ CU PRUNE DE POST”**

1	Denumirea produsului: <b>OREZ CU PRUNE DE POST</b>			
2	Grupul de producători / entitatea economică: <b>Majoritatea gospodarilor moldoveni ce respectă tradițiile meselor religioase ortodoxe</b>			
3	Numele persoanei de contact: <b>Leahu Galina și Lupanchiuc Gheorghe</b> <b>GSM: 068533773</b> <b>GSM: 068644543</b>			
4	Zona economică și agro-pedologică	<input type="checkbox"/> Nord	<input checked="" type="checkbox"/> Centru	<input type="checkbox"/> Sud
5	Raionul	mun. Chișinău, raioanele Hîncești și Strășeni		
6	Satul	Voinescu, r. Hîncești, Chirianca, r. Strășeni		
7	Categoria produsului	Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale proaspete sau prelucrate		
8	<p>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</p> <p>Orezul cu prune de post reprezintă o specialitate tradițională bazată pe evidențierea calităților originale ale prunelor moldovenești uscate/deshidratate, obținute în grădinile de pe lângă case, crescute în majoritatea ariilor/regiunilor geografice ale Republicii Moldova.</p> <p>Se servește orezul cu prune uscate cald, sau rece. Acesta poate fi servit atât ca fel principal (daca nu este foarte dulce) sau ca desert. Aspectul inconfundabil, valoarea calorică, precum și gustul acrișor al prunelor moldovenești în mâncarea “Orez cu prune de post”, predetermină persistența permanentă a produsului în culinaria locală tradițională.</p> <p>Prunele moldovenești au fost dintotdeauna larg folosite pentru utilizare în alimentație. În arealurile de Centru, de Nord-Est și Sud-Est al Republicii Moldova, fructele soiului de prun Vinete de Moldova (Prune moldovenești) conferă calități gustative excelente, iar calitatea fructelor obținute pe pante luminoase cu sol ușor este superioară celor cultivate în alte arii. Vinetele de Moldova sunt tradițional utilizate pentru pregătirea mâncării Orez cu prune, iar pentru gurmanski se propune de a fi folosite prune slab afumate.</p> <p>Soiul local de prun Prune moldovenești are tradiții seculare de cultivare, respectiv prunele sunt utilizate de asemenea tradițional. Lunga tradiție a producerii și utilizării produsului Orez cu prune /de post/ în Republica Moldova este nemijlocit legată de pregătirea meselor ceremoniale în perioadele de post a credincioșilor ortodoxali. Și anume, la mese de pomenire, zile de naștere, la cumătrii, etc., reprezentând de obicei desertul. Localnicii o mai numesc și «sculătoare», deoarece se servește la sfârșitul mesei. Prune moldovenești sunt la fel înalt apreciate și reprezentative la evenimentele de promovare de țară peste hotare: în primul rând pentru mesele ceremoniale festive din perioadele de post, expoziții, turism și sărbători de iarnă.</p>			

**Cartela de identificare a produsului:  
„RAȚĂ CU PRUNE (PROASPETE)”**

1	Denumirea produsului: <b>RAȚĂ CU PRUNE</b> (proaspete)			
2	Grupul de producători / entitatea economică: <b>Bucătărese din r. Rîșcani și Strașeni</b>			
3	<b>Numele persoanei de contact: Adascalîței Stepanida, Lisnic Maria și Marian Maria</b> <b>GSM: 079052463</b> <b>Telefon: 022 72 73 20</b> <b>GSM: 079565434</b>			
4	Zona economică și agro-pedologică	<input checked="" type="checkbox"/> Nord	<input checked="" type="checkbox"/> Centru	<input type="checkbox"/> Sud
5	Raionul	Rîșcani și Strașeni		
6	Satul	Mihăileni, Hiliuți, Lozova, Recea, Chirianca, Voinova		
7	Categoria produsului	Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale proaspete sau prelucrate		
8	<p>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</p> <p>Rața cu prune reprezintă o specialitate tradițională specifică moldovenilor și este un deliciu propus oaspeților, la fel și la diferite ceremonii locale. Rața pregătită la cuptor împreună cu prunele moldovenești suculente și acrișoare, aromate, cu cimbru și alte condimente dau un buchet de gusturi specifice atmosferei de sărbătoare. Rața cu prune este o friptură delicioasă, care se cere servită cu garnitura preferată și cu vin pe potrivă.</p> <p>Rața cu prune are aspect apetisant, delicat, cu consistența uniformă, fără zone de înmuiere, compactă, bine legată, de culoare la exterior rumenă-portocalie, iar a prunelor maro-întunecată. Gustul și mirosul Raței cu prune este plăcut de carne de pasăre și prune acrișoare apetisante, specific componentelor folosite.</p> <p>Specialitatea tradițională Rața cu prune este strâns legată de originea geografică. Aceasta se explică prin faptul că ingredientele se produc domestic anume în localitățile unde sunt crescute tradițional rațe, precum și prunele. Pentru copii există din moși-strămoși și poezia mai târziu pe larg publicată în cărțile pentru copii: „Vine Rața de la baltă, Cu codița ridicată; Rața scapă oușorul; Mama drege borșisorul.”</p> <p>Creșterea rațelor, precum și prepararea tradiționalelor bucate delicioase din ele este o îndeletnicire tradițională a moldovenilor. Ea reiese din faptul că de obicei prin mijlocul satelor (mai ales din zona Codrilor) treceau/trec râulețe mici, erau și sunt bălți și lacuri mici. Aceste micro-rezervoare naturale de apă sunt foarte importante, deoarece în primul rând moderează/micșorează posibilele înghețuri stresante pentru plante/fructe în relieful geografic foarte variat al Republicii Moldova. De rațe aveau și au în continuare grijă îndeosebi copiii, fiind de fapt un element important al educației generale a copiilor în general. Soiul local de prun moldovenești care are tradiții seculare de cultivare este cel mai recomandat ingredient la prepararea specialității tradiționale Rața cu prune.</p>			

**Cartela de identificare a produsului:  
„ÎNVÂRTITĂ CU NUCI (DE POST)”**

1	Denumirea produsului: <b>ÎNVÂRTITĂ CU NUCI (DE POST)</b>			
2	Grupul de producători / entitatea economică: <b>Dunai Angela și Pinteia Laurențiu</b>			
3	Numele persoanei de contact: Dunai Angela și <b>Pinteia Laurențiu</b> <b>Telefon: 0237 50229</b> <b>Telefon: 0244 21 846</b>			
4	Zona economică și agro-pedologică	<input type="checkbox"/> Nord	<input checked="" type="checkbox"/> Centru	<input type="checkbox"/> Sud
5	Raionul	Strășeni și Călărași		
6	Satul	Chirianca și Seliște		
7	Categoria produsului	Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale proaspete sau prelucrate		
8	<p>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</p> <p>Învârtită moldovenească cu nuci în varianta de post reprezintă un desert și o specialitate tradițională, extraordinar de bun pentru cei ce țin post și nu numai. Se pregătește din moși-strămoși, de obicei, în preajma celor mai mari săpători religioase cu utilizarea făinii de calitate superioară, mierii de albine, a drojdiilor proaspete, a miezului de nuci și a zahărului (ca umplutură). Originea geografică este justificată prin gustul deosebit de bun și efectul sățios asigurat de calitățile miezului de nucă local. Practic în toate arealurile geografice definite pentru Republica Moldova o întâlnim sub denumiri diferite.</p> <p>Învârtita cu nuci este descrisă ca produs alimentar important în cărțile de bază despre îndeletnicirile localnicilor. Spre exemplu: cărțile consacrate culinariei moldovenești (de exemplu: „200 rețete cercate de bucate, prăjituri și alte trebi gospodărești” – autori: Mihail Kogălniceanu și Costache Negruzzi. Editura Dacia Clusiu. Iași, 1841., Vasilachi G. et al., „Nucul pe lotul de lângă casă”, Chișinău, 1987; Gajim C., 2005. „Tainele nucului”. Ed. CCRE „Presa”, Chișinău; Jolondcovschi A., 2006. Odă nucului. Ed. Grafema Libris, Chișinău, 2006, M. et al. 2014; Following Walnut Footprints in Republic of Moldova. In: Following Walnut Footprints (Juglans regia L.). Cultivation and Culture, Folklore and History, Traditions and Uses. P. 247-257. ș.a).</p> <p>Aria geografică a răspândirii producerii produsului este bazată pe densitatea sporită a populației sub urbane și îndeletnicirile tradiționale de bază ale localnicilor, inclusiv sub aspect religios, deoarece este un aliment permis în post conform credinței religioase ortodoxe. În toate ariile geografice ale Republicii Moldova miezul de nucă este dintotdeauna utilizat în abundență la locuitorii de la sate și orașe pentru pregătirea copturilor, dar mai ales a învârtitei cu nucă în preajma celor mai importante sărbători: de Crăciun și de Paști.</p>			


**Карточка выявления продукта:  
„CONDIMENT DIN ARDEI DULCE ROȘU DE VALEA PERJEI“**

1	Наименование продукта: <b>CONDIMENT DIN ARDEI DULCE ROȘU DE VALEA PERJEI, ТОЛЧЕННЫЙ КРАСНЫЙ ПЕРЕЦ</b> (на болгарском языке чукур червен пипер)				
2	Группа производителей / хозяйствующий субъект: <b>Группа производителей из с. Валя-Пержей, Тараклийского района</b>				
3	Контактное лицо: <b>Стоева Елена Филиповна, Тел: 0291 47445</b>				
4	Зона экономическая, Агро педологическая и ГН:	<input type="checkbox"/> Север <input type="checkbox"/> Центр <input checked="" type="checkbox"/> Юг			
5	Район	Тараклия			
6	Село	Валя-Пержей			
7	Категория продукта:	Класс 1.6. Свежие или обработанные фрукты и овощи			
8	Краткое описание продукта (характеристики и свойства): <p>Толченый красный перец из сорта Югославская Ласточка имеет острый или жгучий вкус и пряный аромат. В качестве приправы используют высушенные растертые в порошок стручки растения, которые после обработки приобретают оранжево-красный или темно-красный цвет.</p> <p>При изготовлении продукта используется перец, выращенный в местных условиях крестьянами и с использованием давних традиций и рецептуры, которая передавалась из поколения в поколение. Сушка красного перца на открытом воздухе с последующим подсушиванием в печи в противнях после выпечки хлеба. Перец считается готовым для толчения, если он уже крошится. Толкут его в большой ступке или кофемолке. Затем сеют через сито и хранят в стеклянной посуде.</p> <p>Этот продукт до сих пор пользуется большим спросом на рынке.</p> <p>Такой толченый красный перец производят в селе Валя-Пержей, Тараклийского района очень много лет (не менее 150 лет). В архивных данных сохранились свидетельства, что в болгарских селах южной Бессарабии издавна занимались овощеводством и выращивали красный острый перец в начале XX века. При изготовлении продукта используется перец, выращенный в местных условиях крестьянами и с использованием давних традиций и рецептуры, которая передавалась из поколения в поколение. Этот продукт используется почти во всех первых и вторых блюдах, как у болгар, так и у гагаузов. Красный перец одна из составляющих для производства каурмы.</p>				

**Cartela de identificare a produsului:  
„VINETE ROTILE DE SLOBOZIA-DUȘCA”**


1	Denumirea produsului: <b>VINETE ROTILE DE SLOBOZIA-DUȘCA</b>		
2	Grupul de producători / entitatea economică: <b>Florăria Pensiunea Trei Muscate</b>		
3	Numele persoanei de contact: <b>Duda Dumitru Telefon: 024874561 GSM: 068 09 29 52 e-mail: treimuscate@gmail.com</b>		
4	Zona economică și agro-pedologică	<input type="checkbox"/> Nord	<input checked="" type="checkbox"/> Centru
5	Raionul	Criuleni	
6	Satul	Slobozia-Dușca	
7	Categoria produsului	Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale proaspete sau prelucrate	
8	Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți): <p>Vinete rotile de Slobozia Dușca este o specialitate tradițională moldovenească, pregătită din bucăți de vânată, tăiate uniform sub formă de rotile (rotunde) cu lățimea de 2 – 3 cm, bucăți dreptunghiulare de ardei, bucăți rotunde de ceapă, bucăți rotunde de morcov, bucăți de carne de găină de casă, verdețuri tăiate mici uniforme. Combinarea tuturor componentelor și pregătirea lor împreună face ca specialitatea să fie de un gust unicat de legume înăbușite cu carne de găină, cu o aromă plăcută și aspect apetisant.</p> <p>Ingredientele acestei specialități tradiționale: legumele se cultivă pe malul râului Nistru, vinete, roșii, morcov, ceapa, ardei roșu verde și galben, pătrunjel, țelina, mărar, iar carne de găina de casă crescută la producătorii individuali. Savoarea și gustul Vinetelor rotile de Slobozia Dușca se datorează acțiunii solurilor fertile de cernoziom, cu condiții climatice favorabile ale teraselor nistrene din aria Nistrului Medial.</p> <p>„Vinete rotile de Slobozia-Dușca” se pregătește din anul 1916, de țăranii care au coborât de-a lungul malului Nistru, au rămas constituind satul Slobozia-Dușca din raionul Criuleni, care pe vremuri se numea Caliceni. Această specialitate tradițională moldovenească are o vechime de cca 100 de ani, iar proveniența acestor bucate este legată strâns de rădăcinile familiei ce au păstrat rețeta și au transmis-o din generație în generație, aici pe malul râului Nistru din satul Slobozia-Dușca. Prezenta specialitate tradițională se produce și este oferită vizitatorilor de pensiunea Trei Muscate din satul Slobozia-Dușca din raionul Criuleni.</p>		

**Cartela de identificare a produsului:  
„ LEGUME ȘI FRUCTE CONSERVATE DE CANTEMIR”**


1	Denumirea produsului: <b>LEGUME ȘI FRUCTE CONSERVATE DE CANTEMIR</b>			
2	Grupul de producători / entitatea economică: <b>Coval&amp;CO SRL producător de conserve din legume și fructe și producători agricoli din r. Cantemir</b>			
3	Numele persoanei de contact: <b>Covali Vladimir Telefon: 0273 23241, GSM: 069221997 e-mail: covalco@yahoo.com</b>			
4	Zona economică și agro-pedologică	<input type="checkbox"/> Nord	<input type="checkbox"/> Centru	<input checked="" type="checkbox"/> Sud
5	Raionul	Cantemir		
6	Satul	Cantemir		
7	Categoria produsului	Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale proaspete sau prelucrate		
8	<p>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</p> <p>Legumele și fructele conservate de Cantemir includ specialități tradiționale moldovenești, ca: sucuri prin stoarcere directă cu sau fără pulpă, compoturi și conserve din legume în asortiment. Produsele se caracterizează prin naturalețe, caracteristici organoleptice și gustative deosebite, care se datorează materiei prime crescute în aria geografică a Codrilor Tigheciului și Prutului inferior.</p> <p>Materia primă din care se produc sortimentele de sucuri, compoturi și conserve din fructe și legume sunt prezentate de specii ca: caise, vișine, prune, piersici, mere, tomate, castraveți, dovlecei, ardei dulci și vinete, cultivate în aria geografică a raionului Cantemir în apropierea râului Prut. Fructele și legumele proaspete, sănătoase și nevătămate mecanic, destinate compoturilor, sucurilor și conservelor, se caracterizează prin însușiri de proveniență, fizice și chimice specifice ca: soi, mărime, formă, grad de maturitate, textură, pigmenti, culoare caracteristica, aromă, conținut de zahăr și vitamina C, gustul și mirosul plăcut și armonios.</p> <p>Condițiile pedoclimatice favorabile, cu temperaturi medii anuale de 9,8-11,3°C, precipitații sub 400 mm, cu soluri moderat fertile, ușoare (nisipoase, argilo-nisipoase), cu densitatea nu mai mare, cu apa freatica sub 2 m adâncime, permit de a obține materii prime cu calități organoleptice și gustative excepționale.</p> <p>Compotul de fructe este un produs obținut din fructe conservate într-un sirop de zahăr prin tratare termică. Tehnologia de producere a sucurilor este încă și se bazează pe stoarcere directă. Conservarea legumelor se face prin metode tradiționale, care păstrează vechile tradiții de producere din anii '60 ai secolului trecut, fiind utilizate de fabrica de conserve din Cantemir. Produsele obținute se comercializează pe tot teritoriul Republicii Moldova, inclusiv la export în Federația Rusă și Belarusia.</p>			

## Clasa. BĂUTURI OBȚINUTE DIN EXTRACTE DE PLANTE

### Cartela de identificare a produsului: „LICHIOR BALSAMIC DE RĂCIULA”


1	Denumirea produsului: <b>LICHIOR BALSAMIC DE RĂCIULA</b>				
2	Grupul de producători / entitatea economică: <b>Casa Mierii - grup de producători Stegărescu Tamara, Stegărescu Constantin și Mihai</b>				
3	Numele persoanei de contact: <b>Stegărescu Constantin</b> <b>Telefon: 0244 64288, GSM: 069552463</b> <b>e-mail: costeg@mail.ru</b>				
4	Zona economică și agro-pedologică		<input type="checkbox"/> Nord	<input checked="" type="checkbox"/> Centru	<input type="checkbox"/> Sud
5	Raionul	Călărași			
6	Satul	Răciula			
7	Categoria produsului	Clasa 2.3. Băuturi obținute din extracte de plante			
8	<p>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</p> <p>Lichiorul balsamic de Răciula este o specialitate tradițională și un produs natural cu gust și aromă plăcută, preparat în condiții casnice din materie primă locală din ariile regiunii geografice Codru a Republicii Moldova. Lichiorul balsamic este un lichid omogen, cu gust dulce-aramat, caracteristic fructelor sau plantelor aromatice de bază. Concentrație alcoolică în jur de 35% alcool. Lichiorul balsamic este unicat în Moldova, deoarece are în componența sa vinul de miere de albine, propolis, nuci, pomușoare (căpșun, aronie, coacăză, zmeură) și suc de petale de trandafir.</p> <p>Mai întâi se produce vinul de miere, care se maturizează până la 3 luni de zile, din care se face țuică la care se adaugă tinctură din: propolis, nucă, pomușoare și suc de petale de trandafir. Lichiorul balsamic obținut se toarnă în butoaie de stejar unde are loc maturarea lui pe parcursul a 4-5 ani. Ulterior, pentru comercializare, lichiorul balsamic se ambalează în sticle cu capacitatea de 250 ml cu dopuri de plută, cu etichetarea corespunzătoare a produsului.</p> <p>Rețeta producerii lichiorului balsamic a fost transmisă de o străbunică și este deținută de Pensiunea Casa Mierii din satul Răciula, raionul Călărași, din zona Codrilor, care este și o atracție turistică datorită așezării sale geografice și Mănăstirii Răciula din preajmă. Pentru producerea lichiorului balsamic sunt folosite mierea și propolisul produs în gospodăria proprie, iar cele mai aromate pomușoare sunt selectate de la producătorii din localitate.</p>				

**Cartela de identificare a produsului:  
„MACERATUL DE LA HANGAN”**


1	Denumirea produsului: <b>MACERATUL DE LA HANGAN</b>			
2	Grupul de producători / entitatea economică: <b>Pensiunea agroturistică Hanul lui Hanganu</b>			
3	Numele persoanei de contact: <b>Sergiu Hanganu</b> <b>Telefon: 0254 75284, GSM: 069124422</b> <b>e-mail: info@hanulhanganu.md</b> <b>www.hanulhanganu.md</b>			
4	Zona economică și agro-pedologică	<input checked="" type="checkbox"/> Nord	<input type="checkbox"/> Centru	<input type="checkbox"/> Sud
5	Raionul	Rezina		
6	Satul	Lalova		
7	Categoria produsului	Clasa 2.3. Băuturi obținute din extracte de plante		
8	<p>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</p> <p>Maceratele de la Hangan, reprezintă o colecție impresionantă din peste 20 de tipuri de țuică în fructe și struguri de vin, produs tradițional care este obținut prin macerarea fructelor proaspete și/ sau ierburilor în rachiuri din fructe, colectate de pe podgoriile locale. Maceratele au aspect de lichid limpede fără particule în suspensie, fără sediment, incolor și/sau cu o culoare caracteristic a fructelor și ierburilor utilizate, cu aromă și gust fin, armonios, specific și caracteristic fructelor și ierburilor din care s-a obținut, fără miros și gust străin. Tăria alcoolică: minim 37,5% vol. și max. 60% vol.</p> <p>Așezarea geografică a satului Lalova are o locație unică expusă pe terasele râului Nistru care o străbate la sud și limitată la nord de dealuri înalte ce o protejează de vânturile nordice. Această poziționare conferă arealului un potențial viticol excepțional, fiind asemănată cu zonele vitivinicole pe malul Rhein-ului. Vinul și țuica din fructe se produc aici de milenii, și a devine pe timpuri o legendă în Polonia și în gubernia Podolia, fiind considerat că au puteri tămăduitoare.</p> <p>Zona geografică de producție a Maceratului de la Hangan face parte din zona administrativă a comunei Lalova din raionul Rezina, amplasat pe malul drept al Nistrului. Așezarea geografică, condițiile climaterice și de relief au creat un teren propice pentru plantarea livezilor și podgoriilor, din fructele și strugurii cărora se obține „țuica din fructe” și „vinul din piatră”, care pentru tăria și înaltele calități gustative sunt bine cunoscute și apreciate în toate localitățile din vecinătate. Până nu demult faima satului o duceau livezile de meri, peri, nuci, pruni, care împânzeau întregul mal al Nistrului. De renume se bucura livada industrială a moșierului N. Cecherul-Cuș, roadă căruia ajungea, pe la 1916, să fie vândută, cu amănuntul, pe piețele din Cehia, Polonia, Germania, Anglia. Cu părere de rău, după construcția stației hidroelectrice de la Dubăsari, această vestită livadă – una din perlele „Californiei Europei” (cum era numită cândva valea Nistrului) a dispărut sub valuri aidoma unei vechi civilizații.</p> <p>În satul Lalova, în apropierea mănăstirilor Țipova și Saharna, se află pensiunea rurală „Hanul lui Hanganu”, care produce aceste macerate după tradiții vechi transmise de-a lungul generațiilor. Vinurile de casă, țuica, rachiul sau maceratele, produse de pensiunea rurală, indiferent din ce fructe și ierburi provin au elementul comun al tuturor acestora: calitatea deosebită și utilizarea exclusivă a ingredientelor naturale. În sezonul estival, la dispoziția oaspeților stau livada, via și prisaca, crama cu butoaie cu vinurile de casă, țuică, rachiul sau maceratul din fructe și ierburi. Fructele și mierea proaspătă îi îmbie pe vizitatori. O atracție a locului este atelierul de încondeiat ouă sau participarea la programul folcloric al ansamblului local.</p>			

## Clasa. VINURI

### Cartela de identificare a produsului: „VIN NEGRU DE CAHUL”

1	Denumirea produsului: <b>VIN NEGRU DE CAHUL</b>			
2	Grupul de producători / entitatea economică: <b>GT „Vin Nobil”</b>			
3	Numele persoanei de contact: <b>Olteanu Gheorghe</b> <b>GSM: 069319500</b>			
4	Zona economică și agro-pedologică	<input type="checkbox"/> Nord	<input type="checkbox"/> Centru	<input checked="" type="checkbox"/> Sud
5	Raionul	Cahul		
6	Satul	Colibași		
7	Categoria produsului	Clasa 1.8. Vinuri		
8	<p>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</p> <p>„Vinul Negru de Cahul” este un vin de culoare roșu-închis cu aromă și gust de lemn ars. Producerea vinului este după o tehnologie specială, bazată pe tradițiile străvechi. În componența „Vinului Negru de Cahul”, intră trei soiuri de struguri: Merlot – 20%, Pinot – 20% și Codrinski – 60% (un soi obținut prin încrucișare de Cabernet și Rara Neagră). Unicitatea acestui produs se datorează soiurilor diferite care au caracteristici și însușiri specifice, pe care le imprimă vinului - arome de ars, prăjit, dar și cultivării acestor soiuri în lunca Prutului.</p> <p>Plantațiile sunt situate preponderent pe costișele de expoziție sudică din lunca Prutului din satul Colibaș, raionul Cahul, implementarea rațională a noilor tehnologii de cultivare a strugurilor, toate acestea, în ansamblu, oferă strugurilor calități gustative și aromă specifică doar acestei zone. Datorită așezării geografice și condițiilor pedo-climatice favorabile, strugurii crescuți în Colibași (precum și în satele din apropiere) sunt de o calitate excepțională pentru obținerea anume a acestui vin de calitate. Încă din anii interbelici și până în prezent, vinul produs de cahuleni este foarte apreciat de consumatorii din județul Galați (România) și mai apoi la export în fostele republici ale URSS. Fabrica de vin Prut, care produce „Vinul Negru de Cahul”, este inclusă în ruta turistică vitivinicolă Dunărea de Jos.</p>			

**Карточка выявления продукта:  
«Vin Kara Gani de Vulcănești»**


1	Наименование продукта: <b>VIN KARA GANI DE VULCĂNEȘTI</b>				
2	Группа производителей / хозяйствующий субъект: Производство вина из винограда, выращенного на 10 га собственнo га виноградника и переработанного на винодельне семьи Червен, город Вулканешты				
3	Контактное лицо: Червен Лариса GSM: 069124996 e-mail: levlor@rambler.ru				
4	Зона экономическая, Агро педологическая и ГН:		<input type="checkbox"/> Север	<input type="checkbox"/> Центр	<input checked="" type="checkbox"/> Юг
5	Район	Чадыр-Лунгский			
6	Село	Гайдар			
7	Категория продукта:	Класс 1.8. Вина			
8	<p>Краткое описание продукта (характеристики и свойства):</p> <p>Вино белое сухое “Kara Gani” сепаж (Шардоне, Алиготе, Совиньон) – цвет соломенно-золотистый, аромат черной смородины, легкие тона цитрусовых, айвы. Вино белое сухое, Спирт – 13,5%; титруемая кислотность – 5,9 мг/л.</p> <p>Вино красное сухое “Kara Gani” (Каберне-Мерло) цвет темно-красный, аромат спелой вишни, смородины, лесных ягод. Вино красное сухое, Спирт -13,5 %, титруемая кислотность -5,8 мг/л.</p> <p>В винодельне при производстве вин Kara Gani используются традиции и современные технологии, что позволяет производить продукт высокого качества. Качество вин Kara Gani зависит от почвенно-климатические условия, на котором выращивается виноград. Для климатической зоны Вулканешты характерно больше тепла и света, что обуславливается большим количеством накапливаемого сахара в винограде, а суглинистые почвы позволяет винограду вбирать в себя специфические почвенные микроэлементы, что придает винограду и винам характерный вкус и аромат.</p> <p>Вино “Kara Gani”, названо в честь предка Червен Семен Ганев, которого звали Гани, 1837 года рождения, это прапрадед нынешнего владельца. Он выращивал на 0,5 га виноград и производил вино. Традиционно все производили вино и технологии передавались из поколения в поколение. Семья Червен решила, сохранив традицию преумножить и увеличить объемы, и бренд назван в честь предка - Kara Gani.</p>				

**Cartela de identificare a produsului:  
„VIN DE RĂSCĂIEȚI”**


1	Denumirea produsului: <b>VIN DE RĂSCĂIEȚI</b>	
2	Grupul de producători / entitatea economică: <b>GT „Nicolae Iurco”</b>	
3	Numele persoanei de contact: <b>Nicolae Iurco</b> <b>Telefon: 024237491, GSM: 068989893</b> <b>e-mail: nicolae.iurco@gmail.com</b>	
4	Zona economică și agro-pedologică	<input type="checkbox"/> Nord <input type="checkbox"/> Centru <input checked="" type="checkbox"/> Sud
5	Raionul	Ștefan Vodă
6	Satul	Răscăieții Noi
7	Categoria produsului	Clasa 1.8. Vinuri
8	Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți): Vinul roșu, roz și alb de Răscăieți este produs din soiuri europene: Shardonay, Savinignon, Merlo, Cabernet – Savinignon și Caraminere. Vinul roșu de Răscăieți are o culoare roșie-rubinie intensă, cu aromă dominată de cireșe negre, cu gust cu note de fructe coapte și ciocolată. Vinul roz de Răscăieți are o culoare de roz, cu aromă de fructe exotice, cu un gust suav cu note de caise, coacăză și fructe de pădure. Vinul alb de Răscăieți are o culoare aurie cu nuanțe de chihlimbar, aroma intensă este dominată de fructe exotice, cu gustul armonios cu note de migdal. Plantația viticolă se află în aria localității Răscăieții Noi a regiunii vitivinicole Ștefan Vodă, în imediata apropiere a regiunii Purcarilor și teraselor inferioare ale Nistrului. Zona Purcari este vestită prin tradiții de cultivare a viței-de-vie și producerea vinului de calitate superioară. Așezarea geografică a plantației, solul format din cernoziom și brizul de mare, care vine pe Nistru, favorizează culoarea, gustul și arome unicate ale vinului.	

## Clasa. PASTE, FIE CĂ SUNT SAU NU PREPARATE SAU UMLUTE


### Cartela de identificare a produsului: „PLĂCINTA MIRESEI”

1	Denumirea produsului: <b>PLĂCINTA MIRESEI</b>			
2	Grupul de producători / entitatea economică: <b>SRL „Et Cetera”</b>			
3	Numele persoanei de contact: <b>Lichianov Olga</b> <b>GSM: 079445010</b> <b>e-mail: etcetera@etcetera.md</b>			
4	Zona economică și agro-pedologică	<input type="checkbox"/> Nord	<input type="checkbox"/> Centru	<input checked="" type="checkbox"/> Sud
5	Raionul	Ștefan Vodă		
6	Satul	Crocmaș		
7	Categoria produsului	Clasa 2.4. Paste, fie că sunt sau nu preparate sau umplute		
8	Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):			
	<p>Plăcinta Miresei este o specialitate tradițională care are diferite forme (rotundă, pătrată, dreptunghiulară), cu nuanță rumenă, cu grosimea de 1-2 cm, suprafața ondulată, miros fin, plăcut de coptură. Plăcinta nu este moale; își păstrează forma și este puțin crocantă. Pentru pregătirea plăcintei se utilizează produsele locale: făină de grâu de calitate superioară, la care se adaugă apă și sare, se amestecă bine până se capătă un aluat omogen. Produsele de bază utilizate la fabricarea Plăcintei Miresei sunt: brânza de vaci de casă, ouă de găină de casă, verdețuri (pătrunjel, mărar), cartof, ceapă, piper negru, varză proaspătă (sau murată) înădușită, bostan, vișină, mere.</p> <p>Plăcinta Miresei este o specialitate tradițională specifică satelor Caplani, Carahasani, Antonești și Tudora din raionul Ștefan Vodă, fiind un atribut și o tradiție obligatorie la nunți. La nuntă mireasa nu se ducea la mire fără această plăcintă. Mama miresei era datoare să-i dea miresei o plăcintă cu brânza de vacă și o găină fiartă. Aceasta fiind o tradiție seculară. Toate ingredientele folosite la pregătirea plăcintei sunt de proveniență din localitățile menționate. În afară de nunți, acum Plăcintele Miresei (cu diferită umplutură) sunt propuse la diverse ceremonii și mese festive, precum și turiștilor care vizitează vinăriile din regiunea vitivinicolă Ștefan Vodă.</p>			


## Cartela de identificare a produsului: „PLĂCINTA RECE DE ȘERPENI”

1	Denumirea produsului: <b>PLĂCINTA RECE DE ȘERPENI</b>				
2	Grupul de producători / entitatea economică: <b>NGO Vector Șerpeni</b>				
3	Numele persoanei de contact: <b>Botnari Nina</b> <b>Telefon: 026534407, GSM: 069816411</b> <b>e-mail: mirobotnari@gmail.com</b>				
4	Zona economică și agro-pedologică		<input type="checkbox"/> Nord	<input type="checkbox"/> Centru	<input type="checkbox"/> Sud
5	Raionul	Anenii Noi			
6	Satul	Șerpeni			
7	Categoria produsului	Clasa 2.4. Paste, fie că sunt sau nu preparate sau umplute			
8	<p>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</p> <p>Plăcinta rece de Șerpeni este o specialitate tradițională ce se caracterizează prin forma sa rotundă cu zimți (plăcinta se coace în forme de copt pâine) și are o culoare cafenie-bronzată cu suprafață de bule și un miros specific. Se prepară două feluri de Plăcintă rece de Șerpeni: (i) cu mere, nucă, halva, zahăr, biscuiți, și (ii) cu brânza de oi și praj.</p> <p>Ingredientele de bază sunt: (i) făina albă de grâu, mere, halva de floarea soarelui, biscuiți cu lapte, nuci uscate, și (ii) făina albă de grâu, brânză de oi sărată și praj alb fără frunze. Aluatul trebuie să fie de calitate superioară pentru a se întinde într-o folie subțire care ulterior se coace. Ulterior între foile subțiri se aranjează strat cu strat: brânza de oi sărată cu prajul mărunțit, sau biscuiții fărâmițați, nucile mărunțite, halvaua, merele mărunțite și zahăr. Plăcinta are un miros specific fin și destul de plăcut.</p> <p>Plăcintele reci de Șerpeni se produc, după rețetele bunicilor, în localitatea Șerpeni din raionul Anenii Noi de mai bine de 80 de ani. Femeile din localitate au preluat practica de preparare a Plăcintelor reci de Șerpeni de la mamele și bunicile lor. Această meserie și obiceiul de preparare au fost dezvoltate de bunicile și mamele din această localitate fiind transmise cu sfințenie generațiilor tinere. Plăcinta rece de Șerpeni este solicitată nu numai de consumatorii din localitate, dar și de turiștii din țară și de peste hotare, care vizitează vestigiile istorice din raionul Anenii Noi.</p>				

## Cartela de identificare a produsului: „ÎNVÂRTITA DE NĂPĂDENI”


1	Denumirea produsului: <b>ÎNVÂRTITA DE NĂPĂDENI</b>			
2	Grupul de producători / entitatea economică: <b>Grup de producători Artiomova Maria, Iovu Maria, Ganea Valentina</b>			
3	Numele persoanei de contact: <b>Artiomova Maria</b> <b>Telefon: 0236 47 246, GSM: 068717292</b> <b>e-mail: primaria.napadeni @mail.md</b>			
4	Zona economică și agro-pedologică	<input type="checkbox"/> Nord	<input checked="" type="checkbox"/> Centru	<input type="checkbox"/> Sud
5	Raionul	Ungheni		
6	Satul	Năpădeni		
7	Categoria produsului	Clasa 2.4. Paste, fie că sunt sau nu preparate sau umplute		
8	<p>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</p> <p>Învârtita de Năpădeni este o specialitate tradițională ce se caracterizează prin structura sa (având mai multe foi subțiri), suprafața cojii rumenă, galben-aurie până la brună. Aromă plăcută, gust plăcut caracteristic produsului bine copt și umpluturilor folosite. Pentru aluat se utilizează făina de calitate, apă, sare și drojdie. Se întinde aluatul cu citorul foarte subțire, ca să iasă învârtita foioasă (se fac 4 foi pentru o învârtită). Fiecare foaie e unsă cu ulei. Pe ultima foaie se aranjează umplutura din: brânză de oi, sau miez de nucă, sau varză sau mere. Se răsuțește, se așază în tava unsă și se dă în cuptorul de lemne fierbinte.</p> <p>Învârtita de Năpădeni din raionul Ungheni se produce în această localitate mai bine de 100 ani. Această rețetă s-a transmis din moși-strămoși ca o tradiție sfântă. Satul Năpădeni a fost și continuă să fie recunoscut prin gospodinele sale vrednice, care fac cele mai gustoase plăcinte. Nu contează că sunt plăcinte simple, învârtite, poale-n brâu sau cozonaci și colaci. Din moși-strămoși se știe, dacă a pus mâna o năpădeneancă, nu poate să nu iasă un produs de să-ți lase gura apă.</p> <p>Astfel de plăcinte sunt preparate la petreceri, nunți, cumătrii, hramul satului, fiind transmisă tradiția generațiilor noi. Începând cu anul 2014 Primăria Năpădeni găzduiește activitatea cultural-artistică „La Plăcinte”, organizată în parteneriat cu Secția de Cultură și Turism Ungheni, care presupune expoziție de lucrări confecționate manual de meșterițele din localitate, concursuri, un atelier demonstrativ și master-class la prepararea Învârtitei de Năpădeni.</p>			

**Cartela de identificare a produsului:  
„TĂIȚEI DE CASĂ LIPOVENEȘTI”**

1	Denumirea produsului: <b>ЛАПША КАЦАПСКАЯ ДОМАШНЯЯ</b> (Tăițeți de casă lipovenești)	
2	Grupul de producători / entitatea economică: <b>Ecaterina Marinescu</b>	
3	Adresa: MD 6222, s. Dobrogea Veche, r. Sîngerei Numele persoanei de contact: <b>Ecaterina Marinescu</b> <b>Telefon: 026259553, GSM: 068817246</b> <b>e-mail: acsadowrogea@yandex.ru</b>	
4	Zona economică și agro-pedologică	<input checked="" type="checkbox"/> Nord <input type="checkbox"/> Centru <input type="checkbox"/> Sud
5	Raionul	Sîngerei
6	Satul	Dobrogea Veche
7	Categoria produsului	Clasa 2.4. Paste, fie că sunt sau nu preparate sau umplute
8	Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți): <p>Mâncarea preferată de lipoveni la sărbători se numește „Lapșa”, de aici și provine denumirea acestei specialități tradiționale Tăițeți de casă Lipovenești (Лапша кацапская домашняя). Produsul este specific pentru localitatea Dobrogea Veche din raionul Sîngerei, dar și pentru alte localități unde locuiesc lipovenii. Fiecare stăpână a casei este obligată să cunoască și să pregătească acest fel de mâncare tradițională. Produsul este de o calitate înaltă, deoarece toate ingredientele sunt de origine locală, pregătite cu forța proprie și bazate pe rețete tradiționale strămoșești.</p> <p>Ingredientele de bază sunt făină de grâu, ouă de găină de casă, ulei de floarea, soarelui, carne de rață de producere locală, sare de bucătărie. Tăițeții se pregătesc din timp, înainte de a prepara produsul. Carnea de rață se fierbe 1-1,5 ore. Se scoate apoi carnea, iar în zeamă se adaugă tăițeții și se fierb 5-10 minute. Se servesc tăițeții în stare caldă, dar fără carne.</p> <p>Rușii lipoveni din Moldova sunt credincioși ortodocși de rit vechi, cunoscuți în întreaga lume sub denumirea de staroveri („de credință veche”) sau staroobreadți („de rit vechi”). Lipovenii s-au refugiat în Moldova în anii 1830-1850. În Dobrogea Veche s-au stabilit în anul 1918 întemeind această localitate. Odată cu sosirea pe aceste meleaguri, au adus și îndeletnicirile și tradițiile sale, religia, culturile agricole – pomușoarele și bucatele tradiționale, una din ele fiind „Лапша кацапская домашняя” (tăițeți de casă lipovenești). Acest produs are o istorie bogată luând naștere în secolul XV și este un fel de mâncare tradițional la lipoveni, care se transmite din generație în generație.</p>	


## Clasa 2.5. MÂNCĂRURI PRE-PREGĂTITE

### Cartela de identificare a produsului: „SĂRMĂLUȚE PITICE DE LALOVA”

1	Denumirea produsului: <b>SĂRMĂLUȚE PITICE DE LALOVA</b>				
2	Grupul de producători / entitatea economică: <b>Pensiunea agroturistică Hanul lui Hanganu</b>				
3	Numele persoanei de contact: <b>Sergiu Hanganu</b> <b>Telefon: 0254 75284, GSM: 069124422</b> <b>e-mail: info@hanulhanganu.md</b> <b>www.hanulhanganu.md</b>				
4	Zona economică și agro-pedologică		<input checked="" type="checkbox"/> Nord	<input type="checkbox"/> Centru	<input type="checkbox"/> Sud
5	Raionul	Rezina			
6	Satul	Lalova			
7	Categoria produsului	Clasa 2.5. Mâncăruri pre - pregătite			
8	<p>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</p> <p>„Sarmalele pitice de Lalova” este o specialitate tradițională moldovenească care reprezintă o umplutură de orez și/sau crupe de grâu și porumb amestecate cu morcov ras, pătrunjel verde, pastă de tomate, boia de ardei, piper, ceapă, untură, sare și apoi rulate în frunze de dimensiuni mici. Ca ambalaj se folosesc foile de varză (proaspete sau murate), frunzele de viță-de-vie (proaspete sau murate). Sărmăluțele au un aspect plăcut, atrăgător, de culoarea deschisă, alb-rozalie, colorate ușor de la boia, cu miros și gust plăcut, specific adaosurilor de baza și condimentare corespunzătoare.</p> <p>Procesul de preparare include: (i) prelucrarea preliminară a ingredientelor; (ii) prepararea umpluturii sau „bulgurului”; (iii) prepararea sosului; (iv) modelarea sarmalelor; (v) formarea și aranjarea sarmalelor într-o oală de ceramică; (vi) fierberea sarmalelor în cuptor, și (vii) prezentarea și servire sarmalelor.</p> <p>Sarmalele au fost inventate de turci, care le-au răspândit direct în nenumăratele foste posesiuni otomane. Termenul „sarma” provine din cuvântul turcesc „sarmak”, care înseamnă „rulou”, sau „pachet”. Este vorba deci despre o umplutură amestecată și apoi rulate în frunze de dimensiuni mari.</p> <p>În satul Lalova, în apropierea mănăstirilor Țipova și Saharna se află pensiunea rurală „Hanul lui Hanganu”. Aici meniul vine să completeze tabloul: doar bucate tradiționale moldovenești, din produse alimentare proaspete, de casă - răcitură, plăcințele la cuptor, zeamă de găină, sărmăluțele „pitice de Lalova”. Pensiunea agroturistică „Hanul lui Hanganu” a dus faima sărmăluțelor „pitice de Lalova” la Festivalul internațional de gastronomie Terra Madre 2008», desfășurat la Torino, în cadrul a mai multor ediții ale Festivalul internațional de gastronomie „Bucharest Food Festival” – un eveniment dedicat gurmanzilor, bucătarilor, specialiștilor în gastronomie și tuturor celor pasionați de tehnicile și secretele bucătăriei gourmet și în cadrul a mai multor festivaluri, târguri organizate în orașele Chișinău, Bălți, Rezina și alte localități din țară.</p>				


## Clasa. SUPE SAU BULIOANE (FIERTURĂ SAU BORȘ)

### Cartela de identificare a produsului: „BORȘ LIPOVENESC”


1	Denumirea produsului: <b>КАЦАПСКИЙ БОРЩ</b> (Borș lipovenesc)	
2	Grupul de producători / entitatea economică: Ecaterina Marinescu	
3	Numele persoanei de contact: <b>Ecaterina Marinescu</b> <b>Telefon: 026259553, GSM: 068817246</b> <b>e-mail: acsadobrogea@yandex.ru</b>	
4	Zona economică și agro-pedologică	<input checked="" type="checkbox"/> Nord <input type="checkbox"/> Centru <input type="checkbox"/> Sud
5	Raionul	Sîngerei
6	Satul	Dobrogea Veche
7	Categoria produsului	Clasa 2.7. Supe sau bulioane (fiertură, sau borș)
8	Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți): <p>Borșul Lipovenesc este o specialitate tradițională produsul cărei reprezintă o masă semi-lichidă de o culoare rumeoară cu un gust plăcut. Fiind un produs tradițional al lipovenilor, care se prepară în bucătăria de familie, la înmormântări și praznice de pomenire. Acest produs poate fi gătit și consumat și în timpul postului, iar în loc de carne se folosesc măslinele și ciupercile. Produsul se servește fierbinte în farfurie emailată mijlocie, folosind lingura. Strămoșii foloseau lingura de lemn.</p> <p>Ingredientele de bază la prepararea Borșului Lipovenesc sunt: sfeclă roșie, cartof, morcov, varză albă, carne, măsline, ciuperci, ulei de floarea soarelui, pastă de tomate, borș de casă, frunze de dafin, piper negru granulat, sare. Carne se poate folosi de toate speciile domestice. Gustul specific și ușor acrișor se datorează borșului de casă. Borșul de casă nu e doar ciorba acră, ci și o licoare sănătoasă, rezultată din fermentarea tărâțelor de grâu. Occidentalii nu prea știu de acest preparat naturist, dar românii și rușii îl folosesc și-i cunosc virtuțile curative. A apărut ca o variantă a unei vechi băuturi rusești, cvasul. Borșul nu are alcool și dioxid de carbon. Lichidul gălbui, acrișor este tonic natural și leac pentru multe boli.</p> <p>Odată cu stabilirea lipovenilor pe meleagurile moldave, au apărut și tradițiile și obiceiurile, inclusiv cele culinare specifice Borșului Lipovenesc. Prepararea mâncărurilor tradiționale, inclusiv a Borșului Lipovenesc, este transmisă din mamă în fiică, păstrându-și amprenta lipovenească. Se spune, că atunci când tinerii vroiau să se căsătorească, viitoarea mireasă trebuia să gătească acest fel de mâncare tradițională și să servească părinții mirelui. Dacă bucatele erau pe plac, fata era pețită.</p> <p>Locuind în această zonă geografică, lipovenii continuă să păstreze și să transmită tradițiile și obiceiurile sale strămoșești. Borșul lipovenesc este cea mai renumită specialitate tradițională la lipovenii din Dobrogea Veche raionul Sîngerei.</p>	

## Clasa. OBIECTE DIN ARTIZANAT ȘI MEȘTEȘUGĂRIT


### Cartela de identificare a produsului: „CERAMICĂ DE UNGHENI”

1	Denumirea produsului: <b>CERAMICĂ DE UNGHENI</b>			
2	Grupul de producători / entitatea economică: <b>Ceramica Ungheni SA</b>			
3	Numele persoanei de contact: <b>Burlacenco Albina</b> <b>Telefon: 0236 25286, GSM: 079546980</b> <b>e-mail: faceram@rambler.ru</b>			
4	Zona economică și agro-pedologică	<input type="checkbox"/> Nord	<input checked="" type="checkbox"/> Centru	<input type="checkbox"/> Sud
5	Raionul	Ungheni		
6	Satul	Ungheni		
7	Categoria produsului	Obiecte din artizanat și meșteșugărit		
8	<p>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</p> <p>Ceramica de Ungheni reprezintă ceramică artistică decorativă și de uz casnic, produsă prin arderea argilei. Printre produsele fabricate predomină veselă, care aduce un gust special bucatelor, permite oaspeților să se bucure de bucate gustoase și să simtă atmosfera irepetabilă de confort. O altă serie de produse sunt ulcioare, ghivece de flori, suvenire, care transmit proprietarilor o rază de căldură sufletească și naturalețe.</p> <p>La Ungheni tradiția ceramicii vine din epoca pietrei. Cercetări arheologice efectuate aici au scos la iveală numeroase exemplare ale culturii Cucuteni-Tripoli datate cu mileniiile V-IV Î.Hr. Îndeletnicirea a fost constantă pe toată durata istoriei astfel încât nu-i de mirare că în timpuri mai noi vedem piețele târgului pline de ulcioare, iar satele din preajmă cutreierate de olari ce îndemneau locuitorii să cumpere oale necesare gospodăriei. Cei mai iscusiți erau olarii din satul de ucraineni Nicolaevca (sat situat la 3 km din apropierea or. Ungheni). Acestea au reînviat la mijlocul secolului XX tradiția modelării lutului, zăcământ pe care localnicii l-au avut întotdeauna din abundență. Ulterior în anul 1957 a fost fondată o secție de producere a ceramicii de uz casnic, din care ulterior a crescut cunoscuta fabrică de ceramică Ceramica Ungheni SA, ce produce manual o serie întreagă de obiecte din ceramică.</p>			


**Cartela de identificare a produsului:  
„CERAMICĂ DE HOGINEȘTI”**

1	<i>Denumirea produsului:</i> <b>CERAMICĂ DE HOGINEȘTI</b>			
2	<i>Grupul de producători:</i> <b>Întreprinderea meșteșugărească ”Casa olarului”</b>			
3	<i>Numele persoanei de contact:</i> <b>Meșterul popular Vasile Gonciari Telefon: 0244 93 606, GSM: 068581047 e-mail: gonciarii@mail.ru</b>			
4	<i>Zona economică și agro-pedologică</i>	<input type="checkbox"/> Nord	<input checked="" type="checkbox"/> Centru	<input type="checkbox"/> Sud
5	<i>Raionul</i>	<b>Călărași</b>		
6	<i>Satul</i>	<b>Hoginești</b>		
7	<i>Categoria produsului</i>	<b>Obiecte din artizanat și meșteșugărit</b>		
8	<p>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</p> <p>Ceramică de Hoginești reprezintă ceramica tradițională moldovenească ca: oale, ulcele, farfuri și alte obiecte pentru uz gospodăresc și ornamental. Toate obiectele sânt ornate cu simboluri tradiționale specifice culturii noastre.</p> <p>Decorul tradițional specific olarilor din satul Hoginești sunt 4 linii trasate cu unghia sau sunt decorate cu culorile pământului cu ajutorul pensulei. Aceste linii simbolizează patru elemente eterne care alcătuiesc un vas de ceramică: lut, apa, focul și munca. Materia primă este argilă locală, de câteva feluri, fiind una din cele mai bune din Europa.</p> <p>Meșteșugul olăritului a fost transmis din generație în generație de vreo 300 de ani, odată cu venirea meșteșugarilor Guțul din munții Carpați. Ei s-au aranjat cu traiul în preajma celor 4 mănăstiri din zona Codrilor: Hârjauca, Hârbovăț, Palanca și Mândra. În perioada postbelică în Hoginești erau 143 de familii de olari. Hogineștii au păstrat foarte multe forme ale olăritului popular. Familia Gonciari este una cu o lungă tradiție, iar meșterul popular Vasile Gonciari a continuat dinastia olarilor. Toate lucrările confecționate de meșterul popular sunt întâlnite la diverse expoziții, festivaluri. A fost inaugurat atelierul meșteșugăresc ”Casa olarului”, care a devenit și o atracție turistică. Meșterul organizează master-classuri și povestește istoria olăritului. De asemenea în satul Hoginești din raionul Călărași se află și Muzeul de ceramică tradițională.</p>			


**Cartela de identificare a produsului:  
„CERAMICĂ DE CUPCINI”**

1	Denumirea produsului: <b>CERAMICĂ DE CUPCINI</b>			
2	Grupul de producători / entitatea economică: <b>Meșterul popular Zelinski Alexei</b>			
3	Numele persoanei de contact: <b>Meșterul popular Zelinski Alexei GSM: 069077312</b>			
4	Zona economică și agro-pedologică	<input checked="" type="checkbox"/> Nord	<input type="checkbox"/> Centru	<input type="checkbox"/> Sud
5	Raionul	Edineț		
6	Satul	Cupcini		
7	Categoria produsului	Obiecte din artizanat și meșteșugărit		
8	<p>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</p> <p>Olăritul reprezintă o activitate meșteșugărească specializată prin posedarea unor procedee tehnice de modelare a lutului (argilei) în scopul obținerii diverselor produse de ceramică, care erau utilizate în gospodărie. Olăritul pe teritoriul Moldovei a inclus fabricarea veselei, oanelor și a cărămizilor arse pentru construcția locuințelor.</p> <p>Ceramică de Cupcini reprezintă ceramica tradițională moldovenească produse ca veselă - oale, ulcele, farfuri, obiecte pentru uz gospodăresc. Aspectul și coloritul specific al Ceramicii de Cupcini se datorează materiei prime locale ce se folosește pentru confecționarea vaselor și oalelor, pe care meșterul popular olar Zelinski Alexei le scoate ca cea mai bună ceramică din nordul Moldovei. Ceramica de Cupcini este specifică prin coloritul și cromatica vaselor de o nuanță de verde-închis, bazată pe un spectru redus de culori obținute din preparate din hume și luturi colorate cu conținut înalt de cupru. La arderea humei și lutului local se obține colorare specifică de nuanță inconfundabilă de verde-închis.</p>			


**Cartela de identificare a produsului:  
„CERAMICĂ DE IURCENI”**

1	Denumirea produsului: <b>CERAMICĂ DE IURCENI</b>			
2	Grupul de producători / entitatea economică: <b>Meșter popular Panțir Gheorghe</b>			
3	Numele persoanei de contact: <b>Meșterul popular Panțir Gheorghe Telefon: 0264 49676 GSM: 079199140 e-mail: marcelus1907@mail.ru</b>			
4	Zona economică și agro-pedologică	<input type="checkbox"/> Nord	<input checked="" type="checkbox"/> Centru	<input type="checkbox"/> Sud
5	Raionul	Nisporeni		
6	Satul	Iurceni		
7	Categoria produsului	Obiecte din artizanat și meșteșugărit		
8	<p>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</p> <p>Ceramică de Iurceni reprezintă ceramica tradițională moldovenească modelată sub formă de vase, ulcioare, veselă pentru alimentație din argilă ornate în stil tradițional, glazurate sau neglazurate. Vasele din lut sunt rezistente la temperaturi înalte, redă mâncării un gust deosebit și au proprietatea de a menține temperatura atât rece cât și caldă un timp mai îndelungat. Materia primă o reprezintă argila roșie din localitatea Iurceni a raionului Nisporeni.</p> <p>Simbolica Ceramicii de Iurceni persistă pe toate vasele: 3 linii drepte și una văluroasă. Meșterul mai adaugă de la sine punctele sau încă o linie care ar însemna – roata olarului.</p> <p>Satul Iurceni a fost menționat documentar în anul 1429. Printre meșteșugurile populare localnicii se îndeletniceau cu agricultura și cu olăritul. Acest meșteșug s-a transmis din tată în fiu de multe generații. Localitatea Iurceni se considera o localitate de olari. Pe timpuri, activau la Iurceni vreo 50 de ”meșteri olari”. Acum a rămas doar unul, Gheorghe Panțiru, care continuă această artă de 19 ani învățând tehnicile și secretele olăritului de la părinți și bunici. Lucrările meșterului popular sunt prezente la expoziții, festivaluri promovând tradiția neamului. Această artă este perpetuată și de tradiționalul Bâlci al olarilor, care a ajuns la ediția a 29-a. Zeci de olari din țară se adună în luna septembrie, la Iurceni, la ”Bâlciul olarilor”, unde își expun lucrările și la care vedete sunt oalele, una mai frumoasă decât alta.</p>			


**Карточка выявления продукта:  
„COVORUL DE GAIDAR, ȚESUT MANUAL”**

1	Наименование продукта: <b>ГАЙДАРСКИЕ КОВРЫ РУЧНОГО ПРОИЗВОДСТВА</b>			
2	Группа производителей / хозяйствующий субъект: <b>Группа мастериц по ковроткачеству из села Гайдар в количестве 4 человек - Гайдарская школа ковроделия «Gaidar korafłari»</b>			
3	<b>Контактное лицо: Чебан Елена</b> <b>Телефон: 0291 716056 GSM: 078887025</b>			
4	Зона экономическая, Агро педологическая и ГН:	<input type="checkbox"/> Север	<input type="checkbox"/> Центр	<input checked="" type="checkbox"/> Юг
5	Район	Чадыр-Лунгский		
6	Село	Гайдар		
7	Категория продукта:	Предметы ремесла и рукоделия		
8	<p>Краткое описание продукта (характеристики и свойства):</p> <p>Гайдарские ковры ручного производства отличаются производственной техникой, разнообразием узоров и рисунков, красочностью цветов, высоким художественным построением. Они всегда славились по всей округе и за рубежом.</p> <p>В зависимости от способа производства и внешнего вида ковры делятся на ворсовые, без ворсовые и буклированные. Узоры, используемые в гагаузских коврах: геометрические; растительные; зооморфные и антропоморфные.</p> <p>Предки гагаузов с помощью условных знаков в виде орнамента отражали свой внутренний мир и передавали красоту природы, свои мысли и чувства. Развивая самобытное искусство народного ковроделия, отражали в узорах основные мотивы, символы, свидетельствующие о том, что все изменяется и развивается в тесной связи с материальной и духовной жизнью.</p> <p>История гагаузского ковроткачества насчитывает не одно столетие. Ковроделие было хорошо развито у кочевых тюркских племен, и, по мнению многих ученых, именно посредством контактов с ними европейцы переняли это древнее ремесло. Село Гайдар, Чадыр-Лунгского района всегда славилось своими добрыми традициями в области ковроткачества. С давних пор в каждом дворе девочкам с раннего детства прививали любовь к этому поистине народному ремеслу. Ведь времена были нелегкими и каждой будущей невесте приходилось самой готовить для себя приданое. Ковер, сотканный руками самой будущей жены, являлся самой дорогой и важной частью приданого и был её своеобразной визитной карточкой, аттестатом зрелости, готовности к семейной жизни. В 2012 г. здесь в рамках проекта «Живой музей ковроткачества» была открыта школа ковроделия «Gaidar Korafłari» с целью возрождения народных традиций. Начиная с 2013 г., в селе Гайдар организуется, ставший уже традиционным, Региональный Фестиваль ковров ручного производства «Gagauz klilimneri». Цель фестиваля — возрождение гагаузских традиций, развитие национальной культуры, привлечение туристов и обучение молодого поколения.</p>			


**Cartela de identificare a produsului:  
„COVORUL ÎN BUMBI, ȚESUT ÎN RELIEF DE PALANCA”**

1	Denumirea produsului: <b>COVORUL ÎN BUMBI ȚESUT ÎN RELIEF DE PALANCA</b>			
2	Grupul de producători / entitatea economică: <b>Centrul meșteșugăresc AO „Casa Părinteasca” s. Palanca r. Călărași</b>			
3	Numele persoanei de contact: <b>Meșterul popular Popa Tatiana</b> <b>Telefon: 0244 73175</b> <b>GSM: 069457399</b> <b>e-mail: casa.parinteasca@gmail.com</b>			
4	Zona economică și agro-pedologică	<input type="checkbox"/> Nord	<input checked="" type="checkbox"/> Centru	<input type="checkbox"/> Sud
5	Raionul	Călărași		
6	Satul	Palanca		
7	Categoria produsului	Obiecte din artizanat și meșteșugărit		
8	<p>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</p> <p>Covorul în bumbi, țesut în relief de Palanca are la bază un sistem complex de fire întinse în gherghef: orizontale și verticale, fire întinse pe cele două diagonale. Pentru a crește valoarea decorativă, în locul unde este legat nodișorul se îmbracă cu croșeta franjuri de culoarea chenarului sau câmpului, după gust. Pentru prima dată această tehnică veche a fost revitalizată și practică în școala din satul Răciula raionul Călărași.</p> <p>Tehnica executării și însăși forma de noduri subliniază coloritul și factura trezind un interes și celor ce execută și celor ce privesc. Covorul are o suprafață scoarțoasă și una moale. Încă prin secolul I oamenii foloseau țesăturile scoarțoase, cu noduri ca elemente curative, magice, atunci am putea spune că covorul în bumbi ne ajută să realizăm trei categorii de corecție psihologică; fizică - metodă activă de relaxare; artistică - dă naștere harului artistic; socială - trezește simțul comunicării (expozițiile).</p> <p>Tehnica împletirii cu noduri numără două secole, 2 exemplare a Covorului în bumbi se păstrează în fondurile muzeului național de etnografie fiind găsite în raionul Fălești din secolul XIX. Pentru prima dată această tehnică veche a fost revitalizată și practică în 1996 în școala din satul Răciula, raionul Călărași, de profesoara de estetică Tatiana Popa la propunerea colaboratorului științific al Muzeului de Etnografie Ion Balteanu. De atunci și până în prezent tehnologia a fost perfecționată la muzeul “Casa Părintească” care a devenit centrul meșteșugăresc și centru de Schimb de experiență pentru toți doritorii de a cunoaște această tehnică. În 2012 în cadrul unui proiect, finanțat de SOROS Moldova și Fundația Cultural Europeană tandem cultural, Designerii din Berlin au folosit elementele Covorului în bumbi, țesut în relief de Palanca pentru decorul vestimentației moderne. Astfel, Covorul în bumbi țesut în relief de Palanca este solicitat pentru originalitatea sa, aspectul estetic și misiunea curativă.</p>			


**Cartela de identificare a produsului:  
„COVOR NATURAL DIN LÂNĂ NEVOPSITĂ DE USTIA”**

1	Denumirea produsului: <b>COVOR NATURAL DIN LÂNĂ NEVOPSITĂ DE USTIA</b>			
2	Grupul de producători / entitatea economică: <b>Meșterul popular Parascovia Pasat</b>			
3	Numele persoanei de contact: <b>Meșterul popular Parascovia Pasat Telefon: 0249 51213, GSM: 0780 69259 e-mail: pasat.59@mail.ru</b>			
4	Zona economică și agro-pedologică	<input checked="" type="checkbox"/> Nord	<input type="checkbox"/> Centru	<input type="checkbox"/> Sud
5	Raionul	Glodeni		
6	Satul	Ustia		
7	Categoria produsului	Obiecte din artizanat și meșteșugărit		
8	<p>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</p> <p>Covorului natural din lână nevopsită de Ustia se caracterizează prin moliciune, elasticitate, luciu, culoarea naturală a lânii și formă dreptunghiulară. Pentru confecționarea Covorului natural din lână nevopsită de Ustia se folosește materia primă locală - lână de oi și urzeala – fir de bumbac procurată la magazine specializate. Fabricarea se face la războiul de țesut vertical sau orizontal. Executarea covorului începe cu urzitul, folosindu-se ață de bumbac, fiind acoperită mai apoi cu lâna-bătătura. Bătătura sau băteala sunt firele introduse printre urzeală după o schiță aleasă cu diferite ornamente tradiționale pe tot latul covorului. Alesul este tehnica de decorare a țesăturilor prin fire colorate introduse cu mâna pe anumite porțiuni ale urzelii. Covoarele sunt finisate prin înnodarea a 5-6 fire formând franjuri de 5 cm.</p> <p>Din multiplele izvoare scrise și documente constatăm că covoarele tradiționale străvechi ale moldovenilor se făceau din lână curată și exclusiv pentru casă, că erau foarte frumoase și se păstrau cu mare grijă, transmitându-se ca relicve ale familiei din generație în generație. Inițial covoarele nu se produceau pentru vânzare și, numai în cazuri rare, când peste familia moldoveanului ajungea o nenorocire mare, când nicidecum nu puteau răsplăti impozitele, îl ducea pe țaran de-și vindea „scoarța” din casă. Tradiția alesului de covoare în Moldova era strâns legată și de educația prin muncă a copiilor în familie. Iscusița de a țese, de a alege era înalt apreciată în popor, de aceea fetele de la vârsta de 10-11 ani erau învățate acest meșteșug.</p> <p>În satul Ustia din raionul Glodeni alesul covorului a fost o îndeletnicire de bază a locuitorilor, printre ocupațiile tradiționale la ustieni fiind preponderent păstoritul. Numărul oilor depășea cifra satelor, de aceea, fiind un sortiment larg de lână, gospodinele o prelucrau iarna și confecționau din ea multe țesături, care se vindeau în satele vecine și la iarmaroace. Pe vremea foametei mulți au scăpat cu viață schimbând covoarele pe o căldare de grăunțe. În satul Ustia, grație meșterului popular Parascovia Pasat, s-a păstrat până azi meșteșugul de a țese covoare mari, mici și alte tipuri de țesături. Covoarele au fost expuse la festivaluri, târguri și expoziții naționale și internaționale, unde s-au învrednicit de multiple aprecieri și mențiuni.</p>			


**Cartela de identificare a produsului:  
„COVOARE ȘI BRODERII DE GORDINEȘTI”**

1	Denumirea produsului: <b>COVOARE ȘI BRODERII DE GORDINEȘTI</b>			
2	Grupul de producători / entitatea economică: <b>Meșter popular Guțu Valentina</b>			
3	Numele persoanei de contact: <b>Meșter popular Guțu Valentina GSM: 079163894</b>			
4	Zona economică și agro-pedologică	<input checked="" type="checkbox"/> Nord	<input type="checkbox"/> Centru	<input type="checkbox"/> Sud
5	Raionul	Edineț		
6	Satul	Gordineștii Noi		
7	Categoria produsului	Obiecte din artizanat și meșteșugărit		
8	<p>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</p> <p>Covoarele de Gordinești sunt reprezentate prin țesături groase de lână netede sau pufoase alese pe fire numărate. Din categoria covoarelor se fabrică: scoarțe și războiul. Războiul sunt covoare mari de 3,5-4,5 m x 2-2,8 m, ce se atârnă în casa mare pe peretele central, au compoziția ornamentală completată cu motive unghiulare numite colțare și au 2-3 chenare late. Covoarele de tip scoarță se deosebesc prin înaltă calitate tehnico-factuală netedă cu două fețe, alese în găurele, în spărturi, ales ciuruit, având o gamă cromatică redusă și caldă bazată pe coloranți vegetali naturali, și pigmenți minerali. Scoarța este compusă din 2 lați și are motive ornamentale ce exprimă „pomul vieții”, buchete mici de flori, păsări etc. pe fondaluri colorate verde, arămiu, roz, cafeniu și chenare înguste.</p> <p>Broderia de Gordinești este o modalitate tehnico-decorativă de împodobire a țesăturilor cu acul și ața. Tradițiile ei sunt de mare vechime în Nordul Republicii Moldovei.</p> <p>Croșetarea sau împletitul horboțelei de Gordinești este o modalitate tehnico-decorativă de a crea textile ajurate dintr-un fir de ață de o singură culoare prin intermediul unui cârligel simplu de metal.</p> <p>Pentru confecționarea covoarelor și broderiilor de Gordinești se utilizează lâna de la oile crescute în zona de Nord. De asemenea extragerea coloranților pentru vopsirea fibrelor se obține din coaja de ceapă, nucă, plante care cresc pe acest meleag.</p>			


**Cartela de identificare a produsului:  
„BUNDIȚE DE COLIBAȘI”**

1	Denumirea produsului: <b>BUNDIȚE DE COLIBAȘI</b>			
2	Grupul de producători / entitatea economică: <b>Cojan Constantin, membru al Uniunii Meșterilor Popolari din Moldova</b>			
3	Numele persoanei de contact: <b>Cojan Constantin</b> <b>Telefon: 0299 62375</b> <b>GSM: 068910126</b>			
4	Zona economică și agro-pedologică	<input type="checkbox"/> Nord	<input type="checkbox"/> Centru	<input checked="" type="checkbox"/> Sud
5	Raionul	Cahul		
6	Satul	Colibași		
7	Categoria produsului	Obiecte din artizanat și meșteșugărit		
8	<p>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</p> <p>Bundițe de Colibași, căciuli și alte obiecte din blană, sunt lucrate manual în mod inedit și ornate cu elemente naționale. Ornamentele decorative ale hainelor naționale confecționate din piele natural sunt specifice pentru satul Colibași din raionul Cahul. Obiectele sunt produse cu ajutorul meșteșugurilor artistice tradiționale, iar forma obiectelor este adaptată funcțiilor lor practice solicitate de populație. Bundițele de Colibași sunt căutate în special pentru stilul tradițional.</p> <p>Materia primă o reprezintă pieile de oi de rasă Țigaia Moldovenească, care sunt întreținute în ariile Prutului de Jos. Tehnicile de lucru utilizate la prelucrarea pieilor includ: răzuirea de straturile inutile, dubirea, uscarea, curățirea și coaserea bundițelor. Elementele de design sunt realizate integral manual, prin broderie cu acul.</p> <p>Dubirea peilor de oaie și confecționarea bundițelor sunt îndeletniciri străvechi specifice zonei de Sud a Moldovei. Pentru prima dată de așezarea Colibași se pomenește prin hrisoavele din secolul XVII. Mulți cercetători leagă denumirea „Colibași” cu valorificarea stepelor sălbatice și a bogățiilor luncii inundabile a Prutului, când ciobanii, mereu în căutare de pășuni bogate, își mânau încoace turmele de oi. Astfel, pe malul stâng al Prutului apar colibe. Stăpânilor care le-au ridicat li se mai spuneau colibași. De aici și denumirea de azi a satului – Colibași. Concomitent cu creșterea animalelor s-a dezvoltat și meșteșugul de confecționare a hainelor din piele natural: cojoace, bundițe, căciuli, opinci și altele.</p> <p>La baza meșteșugului Bundițe de Colibași stă tradiția, care este valorificată de meșterul popular Constantin Cojan din satul Colibași. A moștenit această meserie de la tatăl său, Stelian Cojan care, la rândul său, a învățat meseria la Galați la o școală de ucenici în anii '30 ai secolului XX. La momentul actual copii, ginerii, nora, nepoții și cuscii poartă bundițe meșterite de mâinile meșterului popular. Oamenii cumpără bundițe pentru ansambluri de dans, pentru spectacole de teatru, dar și pentru portul de zi cu zi.</p>			


**Cartela de identificare a produsului:  
„OBIECTE ÎMPLETITE DIN PAIE DE BĂLȚI”**

1	Denumirea produsului: <b>OBIECTE ÎMPLETITE DIN PAIE DE BĂLȚI</b>			
2	Grupul de producători / entitatea economică: <b>Meșterul popular Eugenia Moldovanu și Centrul de cultură și tineret din Bălți</b>			
3	Numele persoanei de contact: Meșter popular <b>Eugenia Moldovanu</b> <b>Telefon: 0231 75340, GSM: 069485238</b> <b>e-mail: eug.moldovanu@gmail.ru</b>			
4	Zona economică și agro-pedologică	<input checked="" type="checkbox"/> Nord	<input type="checkbox"/> Centru	<input type="checkbox"/> Sud
5	Raionul	Bălți		
6	Satul	Bălți		
7	Categoria produsului	Obiecte din artizanat și meșteșugărit		
8	<p>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</p> <p>Obiecte împletite din paie de Bălți se înscriu în tradițiile culturale din Republica Moldova, care poartă amprenta coloritului și istoriei neamului, precum și expune îndeletnicirile țaranului moldovean de la câmpie. Obiecte împletite din paie de Bălți constituie o bogată colecție formată din pălării, gențițe, obiecte decorative pentru pomul de Crăciun, jucării, figurine diverse, bijuterii, panouri, farfurii și coșulețe decorative.</p> <p>Ca materie primă sunt folosite paiele de ovăz, grâu, orz, deseori îmbinate pentru a oferi mai multă frumusețe pieselor împletite. Pot fi utilizate pentru împletire paiele de raigras, iarbă sudaneză, ovășiță ș.a. Materia primă se colectează de la culturile spicoase crescute pe lotul de lângă casa părintească din satul de baștină Ustia, raionul Glodeni.</p> <p>Împletitul din paie are tradiții seculare la moldoveni, obiectele obținute fiind utilizate în gospodărie fiecărui țaran. Meșteșugul dat meșterul popular Eugenia Moldovanu l-a învățat în copilărie de la una din bunici, preteasă din viță aleasă din satul Ustia. Rămasă în lada bunicii a fost și o carte de preț, un curs practic de Lucru manual, editată la București în anul 1923 care, nimerind în mâinile meșteritei, a prins viață. La moment această îndeletnicire este promovată la Centrul de cultură și tineret din Bălți, unde, prin intermediul de master class-uri și sesiuni tematice practice, sunt transmise aceste abilități generațiilor tinere. Creația populară din Bălți este membră a UMP din Moldova, a prestigioasei Academii a Artelor Tradiționale de la Sibiu, vicepreședinte la ”Art meșteșugurile Prutului” AO din Iași.</p>			


**Cartela de identificare a produsului:  
„ÎMPLETITUL DIN PAPURĂ DE MITOC”**

1	Denumirea produsului: <b>ÎMPLETITUL DIN PAPURĂ DE MITOC</b>			
2	Grupul de producători / entitatea economică: <b>Meşter popular Morari Alexandra</b>			
3	Numele persoanei de contact: <b>Meşter popular Morari Alexandra</b> <b>Telefon: 0235 41554</b>			
4	Zona economică și agro-pedologică	<input type="checkbox"/> Nord	<input checked="" type="checkbox"/> Centru	<input type="checkbox"/> Sud
5	Raionul	Orhei		
6	Satul	Mitoc		
7	Categoria produsului	Obiecte din artizanat și meșteșugărit		
8	<p>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</p> <p>În anii postbelici în satul Mitoc din raionul Orhei majoritatea sătenilor împleteau din papură coșuri, confecționau rogojini și tăiau stof din valea Răutului. Aria de comercializare a acestor produse erau târgurile și satele din Rezina, Orhei, Chișinău. Meșteri specializați erau puțini. De obicei arta de împletire în papură se învăța în familie. Împletitul din papură de Mitoc includ lucrări și obiecte de uz casnic, suporturi, jucării, pălării pentru bărbați și femei, coșuri de diferite tipuri, mărimi și utilizări, articole de galanterie-poșete, cutiuțe.</p> <p>Materia primă utilizată constă din 2 specii de papură: <i>Typha latifolia</i> și <i>Typha angustifolia</i>, care cresc în bălțile Răutului. Papura se usucă, apoi se face desfacerea papurii în folii. La confecționare se utilizează papură de culoare naturală, sau/și coloranți naturali pentru a înfrumuseța marfa. La coșuri, poșete, sacoșe se aplică adeseori ornamente din diferite materiale prin coaserea lor cu fir din papură.</p> <p>Încă din epoca feudală populația din centrul Moldovei confecționa obiecte din papură, pe războiul vertical, rogojini de așternut pe podea, de învelit iarna legumele, de căptușit diferite uși, șoproane etc. Din documente aflăm că meșterii rogojinari vindeau rogojini, schimbându-le pe produse alimentare. Împletitul din papură este un meșteșug sau îndeletnicire casnică, practică de confecționare a diverse obiecte din papură. Denumirea populară a meșterilor împletitori era ”coșnițari”. Meșterul popular Alexandra Morari din satul Mitoc, raionul Orhei este promotorul împletirii din papură, care asigură transmiterea abilităților meșteșugărești în școlile de zi și auxiliare - la orele de educație tehnologică, activități extrașcolare. Obiectele din Împletitul din papură de Mitoc sunt frecvent expuse la expoziții, târguri și festivaluri naționale și internaționale, precum și la diverse sărbătorii din aria Rezervației naturale a Orheiului Vechi.</p>			


**Cartela de identificare:  
„PRODUS DIN LOZIE DE RUBLENIȚA”**

1	Denumirea produsului: <b>PRODUS DIN LOZIE DE RUBLENIȚA</b>			
2	Grupul de producători / entitatea economică: <b>Meșter popular Manea Lidia</b>			
3	Numele persoanei de contact: <b>Meșter popular Manea Lidia GSM: 067475161</b>			
4	Zona economică și agro-pedologică	<input checked="" type="checkbox"/> Nord	<input type="checkbox"/> Centru	<input type="checkbox"/> Sud
5	Raionul	Soroca		
6	Satul	Rublenița		
7	Categoria produsului	Obiecte din artizanat și meșteșugărit		
8	Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți): Confecționarea obiectelor din nuielușe de salcie (răchită) este unul din cele mai vechi îndeletniciri meșteșugărești din istoria omenirii, ce-și are originea încă în epoca neolitică. Împletitul din nuielile vegetale era utilizat în confecționarea obiectelor necesare pentru gospodărie, ca: coșuri mari pentru păstrarea și transportarea grăunțoaselor, fructelor și legumelor, coșul carului, căruței și a saniei, lesele pentru prepararea a diverse sortimente de cașcavaluri și mezeluri, loznițele pentru uscatul fructelor, știubeie pentru întreținerea albinelor, line și călcătoare pentru zdrobitul strugurilor, o largă varietate de unelte de pescuit cum ar fi etrele și vârșele. La fel de utilă era împletirea în lozie pentru dotarea interiorului casei cu: mese, scaune, lavița și alte piese de mobilier necesare traiului cotidian. Împletirea în lozie a fost și este practică pe întreg teritoriul Moldovei, dar mai frecvent în regiunile de Codru, în luncile râurilor Nistru și Prut și în raioanele de nord Florești și Soroca. La momentul actual acest meșteșug se dezvoltă de către meșteri împletitori care lucrează individual, în cadrul familiei. Cei mai renumiți meșteri din acest domeniu sunt: Mihail Gaugaș deținătorul titlului onorific „Meșter Faur”, și Lidia Manea din satul Rublenița, raionul Soroca. Ca material de bază pentru împletiturile din lozie se folosesc nuielușe de răchita roșie (Salix purpurea) sau salcie plângătoare (Salix babylonica). Tehnologiile de împletire sunt diverse, în dependență de obiectul confecționat. Preponderent meșterii utilizează următoarele procedee de împletire: dreaptă, răsucită din 2, 3, 4 nuielile, în straturi și în rânduri. Cea mai diversificată producție a meșterului împletitor este cea a coșurilor din nuielile cojite. Ele sunt diverse: coșuri de legume, cu și fără capac, coșuri pentru fructe, pomușoare, flori, porumbei, câini, pisici, gunoi, rufe, sticle, lemne, pâine, voiaj. Cele mai scumpe și apreciate împletituri sunt garniturile de mobilă de casă și grădină, confecționate individual.			

**Cartela de identificare:  
„PRODUSE DIN LEMN DE BULBOACA”**

1	Denumirea produsului: <b>PRODUSE DIN LEMN DE BULBOACA</b>			
2	Grupul de producători / entitatea economică: GT „Barcari Serghei”			
3	Numele persoanei de contact: <b>Barcari Serghei</b> <b>Telefon: 0265 48 023</b> <b>GSM: 069148546</b> <b>e-mail: barcari1983@mail.ru</b>			
4	Zona economică și agro-pedologică	<input type="checkbox"/> Nord	<input checked="" type="checkbox"/> Centru	<input type="checkbox"/> Sud
5	Raionul	Anenii Noi		
6	Satul	Bulboaca		
7	Categoria produsului	Obiecte din artizanat și meșteșugărit		
8	<p>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</p> <p>Produse din lemn de Bulboaca includ obiecte de meșteșugărit și produse din lemn sculpturi (diferite figuri, bazoreliefe, ornamente, suporturi, incrustații). Obiectele și sculpturile au diferite configurații cu reliefuri curate de diferite culori, care reflectă structura și țesuturile lemnului ori vopsite cu diferite lacuri și de diferite culori.</p> <p>Materia primă este lemnul uscat de diferite specii: nuc, tei, stejar, salcâm, frasin, de calitate fără noduri, care este crescut pe teritoriul zonei Centrale ale Moldovei. Lemnul este uscat tăiat după dimensiunile necesare, se jeluiește, se încleie, se șlefuieste, se sculptează, iar la necesitate poate fi vopsit sau se lasă la culoarea naturală a lemnului.</p> <p>Arta de sculptare în lemn are o vechime de milenii, descoperirile arheologice atestă amprente ale cioplitului în lemn și obiectelor din lemn (luntre scobite în trunchi de copac, locuinței din lemn, mese, paturi de dormit) pe teritoriul Republicii Moldova cu circa șapte milenii în urmă. Primele mențiuni istorice pot fi atribuite înțelepților greci Xenofon și Ovidiu, care indică în scrierile lor despre iscusința geto-dacilor în prelucrarea lemnului.</p>			

**Cartela de identificare:  
„PRODUSE ORNAMENTATE DE LEMN DIN POHOARNA”**

1	Denumirea produsului: <b>PRODUSE ORNAMENTATE DE LEMN DIN POHOARNA</b>			
2	Grupul de producători / entitatea economică: <b>Frații Colin Ion și Valentin</b>			
3	Numele persoanei de contact: <b>Colin Ion și Colin Valentin</b> <b>Telefon: 0272 47296</b> <b>Telefon: 0272 47210</b>			
4	Zona economică și agro-pedologică	<input checked="" type="checkbox"/> Nord	<input type="checkbox"/> Centru	<input type="checkbox"/> Sud
5	Raionul	Șoldănești		
6	Satul	Pohoarna		
7	Categoria produsului	Obiecte din artizanat și meșteșugărit		
8	<p>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți).</p> <p>Produse ornamentate de lemn din Pohoarna sunt obiecte de artizanat care includ: (i) elemente constructive de lemn ale locuințelor umane (verandă, foișor, balcon, frontoane, dantele și stâlpi decorativi, uși și ferestre decorative, coloane, porți de lemn sculptate, obiecte de cult etc.; (ii) mobilier țărănesc (mese joase-rotunde, mese înalte (cu tăblie dreptunghiulară, rotundă), masă cu dulăpior, scaune, bănci cu spetează, polițe, blidare de perete, colțare, leagăne pentru copii frumos decorate; (iii) obiecte de păstrat produse alimentare, de pregătire a bucatelor (funduri, melesteu, citoare, păhăruțe, căușe etc.; (iv) unelte agricole – furci de fân, greble, îmblăcie etc.; (v) obiecte ale dogarilor - butoaie, putini, vase de băut, donițe, căușe, găleți, tocitoare, ciubere; (vi) piese legate de mijloacele tradiționale de transport-căruțe, furgoane. Toate aceste obiecte se înfrumusețează prin cioplire, scobire, vopsire, având diferite motive ornamentale simbolice.</p> <p>Pentru confecționarea produselor ornamentate de lemn din Pohoarna sunt mai frecvent utilizate speciile de lemn din pădurile raionului Șoldănești, ca: salcâmul, frasinul, stejarul, cornul, nucul, gorunul, cireșul, bradul, pinul, și a. Cele mai frumoase piese de mobilier se confecționează din lemnul de nuc și cireș.</p> <p>Prelucrarea artistică a lemnului a continuat să rămână o îndeletnicire de bază a țăranilor moldoveni pe parcursul tuturor timpurilor. În perioada rece a anului, când țăranii nu erau antrenați în producerea agricolă, bărbații se ocupau cu confecționarea obiectelor de lemn, necesare pentru gospodărit și dotarea locuințelor cu mobilier. Terminologia multor obiecte din lemn mărturisește convingător despre vechimea meseriei prelucrării lemnului în satul Pohoarna din raionul Șoldănești. Meșterii din Pohoarna aveau următoarele specializări: strungarii, dulgherii, butnarii, rotarii, tâmplarii, blidarii, albierii, crucerii, spătarii, covătarii, fusarii, lingurarii etc. Frații Ion și Valentin Colin sunt promotorii tradițiilor de prelucrare artistică și cioplitii în lemn din satul Pohoarna, iar măiestria lor este împărtășită și tinerilor din localitate și localitățile învecinate, care doresc de a cunoaște și a valorifica această artă.</p>			

**Cartela de identificare :**  
**„PRODUSE DIN METAL FORJAT DE RĂSCĂIEȚI”**

1	Denumirea produsului: <b>PRODUSE DIN METAL FORJAT DE RĂSCĂIEȚI</b>			
2	Grupul de producători / entitatea economică: <b>ÎI Cojocari Tatiana</b>			
3	Adresa: r. Ștefan Vodă, s. Răscăieți Numele persoanei de contact: <b>Cojocari Ion</b> <b>Telefon: 024236449</b> <b>GSM: 069607998</b>			
4	Zona economică și agro-pedologică	<input type="checkbox"/> Nord	<input type="checkbox"/> Centru	<input checked="" type="checkbox"/> Sud
5	Raionul	Ștefan Vodă		
6	Satul	Răscăieți		
7	Categoria produsului	Obiecte din artizanat și meșteșugărit		
8	<p>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</p> <p>Produse din metal forjat de Răscăieți sunt realizate în stil artistic, produs prin îndoire, răsucire, încălzire, sudare pentru aranjarea localităților, caselor, grădinițelor, locurilor publice cu diferite ornamente, figuri, cipuri și alte compoziții. Produsele din metal forjat de Răscăieți sunt durabile, au o elasticitate care se opune deformațiilor și o longevitate lungă și nu-și schimbă proprietățile în timp.</p> <p>Toate obiecte decorative produse, diferite suporturi, elemente de animale și păsări, redau chipuri din folclorul național, diferite obiceiuri din localitatea dată, insuflăte din diferite legende, povești, transmise din generație în generație. Modelele executate sunt unice, originale, conțin diferite forme și tradiții locale.</p>			

Coperta, design & prepress: Veaceslav Popovschi

Com.

Î. S. Firma Editorial-Poligrafică “Tipografia Centrală”,  
MD-2068, Chişinău, str. Florilor, 1  
Tel. 022 40-42-52