

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

## Support to Enforcement of the Intellectual Property Rights

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

**Results of the study for the identification of the products, beverages, foods and craft items eligible for registration as Geographical Indications, Designations of Origin and Traditional Specialties Guaranteed in the Republic of Moldova**

**June 2018**



Project financed by  
the European Union

Project implemented by



consortium leader together with





**Support to Enforcement of  
Intellectual Property Rights**

EuropeAid/137467/DH/SER/MD



**Title of the report:** Results of the study for the identification of the products, beverages, foods and craft items eligible for registration as Geographical Indications, Designations of Origin and Traditional Specialties Guaranteed in the Republic of Moldova.

**Name of the author:** FALA Anatolie, PhD in biological sciences, Master in agrobusiness and rural development

**Position within the project:** Non-Key Senior Expert for the identification of the local GIs

**Co-authors;**

PÂNTEA Maria,

PhD in agricultural sciences

Non-Key Senior Expert for the implementation of the sectorial study for the identification of horticultural GIs

SAVA Parascovia

PhD in agricultural sciences

Non-Key Senior Expert for the implementation of the sectorial study for the identification of berry GIs

CIBOTARI Valentina

PhD in agricultural sciences

Non-Key Senior Expert for the implementation of the sectorial study for the identification of apicultural GIs



## TABLE OF CONTENTS

<b>LIST OF ABBREVIATIONS</b>	<b>4</b>
<b>INTRODUCTION</b>	<b>5</b>
<b>I. CURRENT PRODUCTION AND EXPORT POTENTIAL OF THE AGRO-INDUSTRIAL SECTOR IN THE REPUBLIC OF MOLDOVA</b>	<b>9</b>
1.1. General analysis of the agricultural production sector in the Republic of Moldova	9
1.2. Export and import of agro-food products from the Republic of Moldova to third markets and especially to EU markets	17
<b>II. GENERAL PRESENTATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATIONS IN THE REPUBLIC OF MOLDOVA</b>	<b>27</b>
<b>III. METHODOLOGY OF THE STUDY FOR THE IDENTIFICATION OF THE PRODUCTS ELIGIBLE FOR BEING PROMOTED AND REGISTERED AS TRADITIONAL SPECIALTIES GUARANTEED AND GEOGRAPHICAL INDICATIONS IN THE REPUBLIC OF MOLDOVA</b>	<b>30</b>
<b>IV. RESULTS OF THE IDENTIFICATION STUDY: GROUPS OF PRODUCTS, BEVERAGES AND FOODS ELIGIBLE FOR BEING PROMOTED AS TRADITIONAL SPECIALTIES</b>	<b>34</b>
4.1. General information about the results of the study	34
4.2. Meat products	37
4.3. Cheese	37
4.4. Honey and bee products	39
4.5. Fresh or primarily processed fruits and vegetables	40
4.6. Beverages obtained from plant extracts	43
4.7. Prepared or stuffed pasta	45
4.8. Pre-prepared foods	45
4.9. Soups or bouillons	46
4.10. Craftsmanship and handicraft products	46
<b>V. LIMITING FACTORS AND CONSTRAINTS AGAINST THE PROMOTION AND REGISTRATION OF THE TRADITIONAL PRODUCTS AND WITH THE GEOGRAPHIC INDICATIONS</b>	<b>49</b>
<b>VI. BIBLIOGRAPHIC REFERENCES</b>	<b>52</b>

### ANNEXES

**Annex 1.** Practical Guide for the Identification of the Products, Beverages, Foods and Craft Trades, eligible for being registered as Geographical Indications (PGIs), Protected Designations of Origin (PDOs) and Traditional Specialties Guaranteed (TSGs) in the Republic of Moldova

**Annex 2.** List of products, beverages, foods and handicrafts identified in regional and sectoral studies eligible to benefit from Geographical Indication (GI) protection in the Republic of Moldova

**Annex 3.** Guide: Identification cards of the crafts and products identified in the National Study



**Support to Enforcement of  
Intellectual Property Rights**



EuropeAid/137467/DH/SER/MD

**LIST OF ABBREVIATIONS**

<b>AA</b>	Association Agreement between the Republic of Moldova and the European Union
<b>AIPA</b>	Agency for Interventions and Payment for Agriculture
<b>ACSA</b>	National Agency for Rural Development
<b>AGEPI</b>	State Agency on Intellectual Protection
<b>ANSA</b>	National Agency for Food Safety
<b>AO</b>	Public Association
<b>CAP</b>	Agricultural Production Cooperative
<b>CAIPS</b>	Entrepreneur and Service Provision Cooperative
<b>CI</b>	Entrepreneur Cooperative
<b>CE</b>	Council of Europe
<b>CMAC</b>	Centre for Applied Metrology and Certification
<b>CIS</b>	Commonwealth of Independent States
<b>CSTSP</b>	State Commission for Plant Variety Testing
<b>DCFTA</b>	Deep and Comprehensive Free Trade Area
<b>DO</b>	Designation of Origin
<b>EU</b>	European Union
<b>EU DOOR</b>	EU Database of Origin and Registration
<b>FAO</b>	Food and Agriculture Organization of the United Nations
<b>GI</b>	Geographical Indication
<b>GD</b>	Government Decision
<b>GDP</b>	Gross Domestic Product
<b>GNP</b>	Informal Producers Groups
<b>GT</b>	farm Household
<b>IP</b>	Public Institutions
<b>II</b>	Individual Entrepreneur
<b>LLC</b>	Limited Liability Company
<b>MADRM</b>	Ministry of Agriculture, Regional Development and Environment
<b>MIEPO</b>	Organisation for Attracting Investments and promoting Export in Moldova
<b>MP</b>	Regional Craftsmen
<b>NBS</b>	National Bureau of Statistics
<b>NGO</b>	Non-Governmental Organisation
<b>PDO</b>	Protected Designation of Origin
<b>PGI</b>	Protected Geographical Indication
<b>RM</b>	Republic of Moldova
<b>SA</b>	Company Limited by Shares
<b>SARDPI</b>	EU Project "Support to Enforcement of Intellectual Property Rights"
<b>SER</b>	Rural Extension Service
<b>SME</b>	Small and Medium Enterprises
<b>TSG</b>	Traditional Specialties Guaranteed
<b>USA</b>	United States of America
<b>UTAG</b>	Territorial – Administrative Unit Gagauz Yeri



## Support to Enforcement of Intellectual Property Rights

EuropeAid/137467/DH/SER/MD



### INTRODUCTION

The material and spiritual values of a nation include historical, cultural and economic heritage consisting of language, arts, rituals, culinary traditions, agricultural and industrial products, all due to the intellectual development level of the society. In its turn, art and culinary traditions include artefacts and crafts, agricultural products, dishes, beverages and traditional specialties that developed over the centuries in the area of economic activity and living. Unfortunately, this fortune is eroded throughout history and needs to be preserved, protected, and transmitted to younger generations. In this context, the evaluation and promotion of the heritage of products, beverages and dishes that fall under Geographical Indications (GIs) become a vital necessity for guiding the domestic consumer in the process of identification of its origins and the unforgettable taste of the local products.

In the era of globalization and globalization, the range of products offered to the consumer is almost unlimited. Consumers are concerned about identifying authentic products, often because the overwhelming number of industrial products which makes them confuse about the right choices. In order to make an informed choice, consumers collect and compare information on the price and characteristics of an impressive number of goods. It is possible that the price and basic characteristics of a product are not the only elements that consumers base their decisions on. In this regard, GI products, which indicate a genuine product as origin, notoriety, reputation or certain characteristics of the specific taste, manufacturing mode and historical link to the place of origin, is a perfect choice. Worldwide, for example, for the consumers to purchase products such as those with the denomination of Prosciutto di Parma (Parma ham) and Bordeaux wine is a guarantee of quality and authenticity, specific manufacturing techniques and traditions associated with the place of origin, and for this reason price is not the basic criterion of choice. For outstanding qualities, notoriety and geographical origin, consumers are often willing to pay more, and these opportunities guide producers to capitalize on such products.

Obviously, GI products are more often associated by consumers with agricultural products, food, and beverages, where their geographical origin is related to the qualities due to either soil or climate (e.g. in the case of GI wines from the 3 areas vineyards from the Republic of Moldova) or a combination of natural factors and traditional processing methods applied in the region (for example, Popeasca Cheese or Jam from Calarasi Rose petals). However, the use of geographical indications is not limited to agricultural products and beverages from cultivated crops. A geographical indication may also highlight the specific qualities of a product that are due to the human factors at the place of origin of the product, such as specific skills and traditions. This is the case, for example, of handicraft products and craft objects, which are crafted using local natural resources, and are usually decorated in the traditions of local communities, or rather they have a certain local national identity. An eloquent example is the national flags, carpets and rugs, which, after a period of forgetfulness, have spectacularly returned to the lives of the younger generations of the Republic of Moldova.

Exceptional quality combined with specific and unique characteristics of origin, production and culture of traditional products, compared to industrial products, which substitute the secular traditions of human consumption, have established since 1992 a European system of quality labelling, protection of origin and promotion of trade name of the traditional agro-food products from different European Union (EU) Member States. The European system for the registration of tradable products of identifiable geographical origin pre- requires the use of one of three names with specific geographical and traditional indications: PDO (Protected Origin Designation), PGI (Protected Geographical Indication), and TSG (Traditional Specialty Guaranteed). An agricultural product or foodstuff within the EU quality system bearing the PDO, PGI or TSG guarantees that the registered



## Support to Enforcement of Intellectual Property Rights

EuropeAid/137467/DH/SER/MD



name is protected against unauthorized use within the EU, and for the consumers, guarantees the origin, uniqueness, quality and production tradition. [47, 48, 49]

The use of the PDO, PGI or TSG heritage of the 27 EU countries denotes the existence of 1402 original GI products (including: PGI - 626, DOP - 720 and TSG - 56). Most of the products with registered PDO, PGI or TSG in the EU Member States are certified by Italy with 324 products followed by 267 products by France and 223 products by Spain, the other 24 EU Member States having between 6 and 108 products registered as GIs (namely Latvia and Greece). Romania has registered seven products with geographical indications, of which 6 PGI (Săveni Cheese, Smoked Novac from Țara Bârsei, Smoked mackerel from the Danube, Plum Jam from Topoloveni, Pleșcoi sausage, Salami from Sibiu) and a product with PDO (Ibănești cheese). Exploiting the potential of GI products on the one hand brings important economic benefits to agricultural producers, and on the other hand it provides consumers with original, local products and with exceptional taste qualities.

Republic of Moldova, by Parliament Decision no. 1328-XII of 11.03.1993 joined the Paris Convention for the Protection of Industrial Property of March 20, 1883, finalized the legislative and normative basis and harmonized it in accordance with the provisions of the European System for Products Subject to PDO, PGI and TSG. All prerequisites are created for information procedures, for supporting the drafting of the specifications, for delimiting the control and certification authorities for the products with geographical indication, for the registration as an object of intellectual property, for ensuring the product traceability, for promoting and protecting against unfair competition. Nevertheless, the number of registered products is still small and does not fully reflect the full range of traditional products of origin.

At present, 3 wine regions are registered as Protected Geographical Indication (PGI Divin, Valul lui Traian and Ștefan Vodă) in the Republic of Moldova for the wines; 1 region with Protected Denomination of Origin (PDO for Old Wine Brandy Divin), 2 wines with PDO (Ciu-Mai and Românești) and 4 PGIs for 3 products (Zăbriceni Tea, Popeasca Cheese, Călărași rose petal jam) and one alcoholic drink (Nimoreni apricot brandy) [5,6,7,41].

Taking into account the existing economic development prerequisites, the increase of the demand for traditional products for domestic consumers, as well as the exceptional export possibilities, with the establishment of the Deep and Comprehensive Free Trade Area (DCFTA) between the Republic of Moldova and the EU, the EU Project "Support to Enforcement of the Intellectual Property Rights" carried out in the period August and October 2017 a regional study and three sectoral studies (honey, fruits and berries) for the identification of products eligible for registration as GIs. Thus, the report presents the results of the studies on the identification of products, beverages, food and handicrafts that can be registered as PGI, PDO and TSG in the Republic of Moldova. These are products that would help to increase the value of the national economy by reaching the status of unique products with local and regional taste and flavour. This study aims to identify the existence and characteristics of food and craft products, which have the potential to be registered as GIs. The starting point was the hypothesis related to the existence of products of origin, whose unique characteristics are related to the soil, climate, historical tradition and production area. In this context, we specify that GI products can be useful agricultural policy tools that can substantially contribute to enhancing and diversifying food security and quality of life, as well as creating an effective marketing system for the proximity of consumers to domestic producers.

The basis for the implementation of the national study was represented by the methodology for identifying products eligible for registration as GIs, developed by FAO (*Linking people, places and products – a guide for promoting quality linked to geographical origin and sustainable geographical indications*, FAO 2010 and *Identification of origin-linked products and their potential for*





## Support to Enforcement of Intellectual Property Rights

EuropeAid/137467/DH/SER/MD



*development – a methodology for participatory inventories*, FAO 2012) as well as similar studies implemented in the area by Ukraine (*Assessment of Potential Origin-Linked Quality Food Products and Their Demand in Ukraine*, Heifer-Ukraine 2010) and by Poland (*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,]. Based on the FAO methodology, project experts have developed a "Practical Guide for Identifying Products, Drinks, Foods and Crafts with a potential for being registered as Protected Geographical Indications (PGIs), Protected Designations of Origin (PDOs) and Traditional Specialties Guaranteed (TSG)) in the Republic of 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], which served as a practical basis for the implementation of studies, the basic element of which being represented by the Product Identification Card, which included the contacts of the economic entities, the description of the basic characteristics of the products, the elements justifying the link with the geographical area concerned, the soil and climate conditions, the traditional production and use of the product.

The above-mentioned studies included the three economic and agro-pedological areas of the Republic of Moldova (North, Centre and South), 33 districts, the Autonomous Territorial Unit of Gagauzia, as well as the municipalities of Chişinău and Bălţi. The identification of products eligible for being registered as IG included, in the first stage, the organization of formal meetings with the District Directorates for Agriculture and Food Industry, with the Branches of the Chamber of Commerce and Industry, with the Farmers' Associations, with the second level of the Local Public Administration and with the regional NGOs, by the short-term experts specialised in the PGI field. During the in the second stage consisted dot the formal interviews organised for collecting the quantitative and qualitative data from the economic entities, producer groups or craftsmen and the completion of the Product Identification Card.

Product identification cards presented brief information about 12 characteristics and 10 sub-features, including the name, economic entity, address and contact details, location and production area, product quality perceived by the consumer as regards taste, flavour, texture, flavour, appearance (colour, size), method of fabrication and perception of the links between geographic factors (soil, climatic characteristics), history, production tradition,.

Experts within the project identified 67 products, beverages, foods, handicrafts and crafts, which were grouped in 9 classes in accordance with the provisions of Nice Agreement of 15 June 1957 (Nice Classification) on the International Classification of Products and services for the purpose of trademark registration and EU DOOR: Database of Origin and Registration, including: (i) Class 1.2. meat products - 2; (ii) Class 1.3. cheeses - 6; (iii) Class 1.4. bee products - 5; (iv) Class 1.6. fresh and processed fruit and vegetables - 28; (v) Class 2.3. beverages obtained from plant extracts - 5; (vi) Class 2.4. prepared or stuffed pasta - 4; (vii) Class 2.5. pre - prepared meals - 1; (viii) Class 2.7. soups or bouillons (boil or borscht) - 1 and (ix) handicraft and craft products – 15.

A case study analysis of each of the 67 products, beverages, foods, handicrafts and crafts identified with plausible prospects for registration, promotion and subsequent trade in the domestic market and in the perspective of export was carried out. During the subsequent evaluation stage products that did not include all the specific conditions attributed to the registration of GI were excluded and the economic interest shown by the producer groups was taken into account, the result being represented by a list of 7 potential products, including the entities that own, produce and market such products, and will initiate the procedures and subsequent steps of registration of the GI, in particular: (i) formal organization of the Producers Group; (ii) elaboration of the Product Specifications (CS); (iii) initiating and finalizing the approval and certification procedures of the Speci-



## Support to Enforcement of Intellectual Property Rights



EuropeAid/137467/DH/SER/MD

fications for the agro-food product carried out by the Ministry of Agriculture, Regional Development and Environment (MADRM); (iv) preparing the set of documents and initiating the product registration procedure with the State Agency for Intellectual Property (AGEPI); (v) establishing control of the National control Authority over the observance of the Specifications; (vi) conformity certification for the PDO, PGI and STG agro-food product issued by a conformity assessment body accredited by EN ISO / IEC 17065: 2013.

The list of the 7 potential products, subject to registration as GI, includes:

- (i) class 1.2. meat products – Kaurma de Bugeac (sheet and beet meat product),
- (ii) class 1.3. cheese –Măgura cheese (goat cheese),
- (iii) class 1.4. bee products – Honey from Codru, Honey from Codrii Tigheciului and Dolna Honey Mousse,
- (iv) class 1.6. fresh / processed fruits and vegetables – Criuleni fruit pestle (dehydrated product made up of fruits and berries) and Lalova plums with walnut.

The study has distinctly pointed out that the agricultural, agro-food and handicrafts sector eligible for GI registration as is composed mainly of micro, small and medium-sized enterprises (SMEs) or craftsmen. The general economic trend, which is part of the process of registration, promotion and commercialisation of GI products, shows that most EU and other third country products are designed and manufactured by small and medium-sized enterprises followed by a subsequent co-operation trend between the producers and their gathering under associative and formal organisation forms such as: agricultural cooperatives and producer associations. The 67 products, foods, beverages and craft items identified in the study are valorised by 9 legal-organisational forms of formal and informal economic activity carried out by the agricultural producers, popular entrepreneurs and craftsmen, in particular: (i) Individual Enterprises - 5; (ii) Limited Liability Companies - 24; (iii) Peasant households - 8; (iv) Enterprise Cooperatives - 4; (v) State Public Institutions - 1; (vi) Public Associations - 2; (vii) Companies limited by shares - 1; (viii) Informal Producer Groups - 12; (ix) Craftsmen - 10.

The overall conclusions, based on studies, indicate that the registration of products as GIs would foster in the future the creation of formal associations of producer groups on the one hand and, on the other hand, the increase of the number of jobs, of the production volume, of the sales revenue, and the economic development of their home regions. The registration of the GI would also allow the involvement of agricultural producers in a given region (on the basis of which the product was registered) in collective activities of production, promotion, marketing and common use of the logo and of the designation of origin or geographical indication. We believe that the opportunity to register products mentioned as GI will allow small and medium-sized producers to create additional jobs and increase the value of products, while managing local agro-food trades and natural resources will help increase the diversity of natural products of a unique quality, which implicitly will contribute to improving food security and preserving local cultural identity.





## I. CURRENT PRODUCTION AND EXPORT POTENTIAL OF THE AGRO-INDUSTRIAL SECTOR IN THE REPUBLIC OF MOLDOVA

### 1.1. General analysis of the agricultural production sector in the Republic of Moldova

The agricultural sector is one of the most important sectors of the economy of the Republic of Moldova, which includes a labour force utilization rate of approx. 40% of the employed population with a share of approx. 25% of the country GDP (of which 13% belong to agriculture and about 12% to manufacturing industry) [2].



**Figure 1. Natural areas of Moldova**

Source: *Encyclopaedia of the Republic of Moldova*



**Figure 2. Agro-areas areas of Moldova**

Source: [www.cim.gov.md](http://www.cim.gov.md)

The territory of the Republic of Moldova is distinguished by a diverse landscape, depending on the variety of natural factors (geological, orographic, climatic, edaphic, hydrographic etc.). Due to its position and physical and geographical conditions, two natural areas - forest and steppe, which include 5 land-landscapes, are highlighted. Depending on the action of climatic factors, landscapes, specialization of agricultural production and administrative delimitation of the territory of the Republic of Moldova, three agro climate areas are defined: North, Centre and South.

The Republic of Moldova is located in an area with temperate continental climate with insufficient and unstable humidity regime. The sum of the annual rainfall reaches an average of 460-570 mm, but it is distributed unevenly throughout the year. The climate is favourable to the agricultural sector, with annual solar radiation of approx. 110 kcal / cm<sup>2</sup> and a sum of the active temperatures above 10°C of 3000 ° C for the Centre and South. The climatic conditions that are negative are represented by the periods of drought, mainly during summer with the lack of precipitation over a long period of time, excessive temperatures, low air humidity and hot winds.

The main natural resource of the Republic of Moldova is represented by the soils, with an average rating of 65 points. The soil covers includes three area types: brown soils, grey soils spread in hilly



**Support to Enforcement of  
Intellectual Property Rights**

EuropeAid/137467/DH/SER/MD



areas, and chernozems formed in steppe on low-altitude lands. The main soil type is the chernozem, which occupies 70% of the land area and is relatively suitable for irrigation.

According to data from the National Bureau of Statistics (NBS), in 2016, the registered land fund of the Republic of Moldova included 3384,6 thousand hectares of land, of which 2499,6 thousand hectares or approx. 73.9% have agricultural destination. Land with agricultural destination includes: arable land approx. 1822.9 thousand ha (53.9%), multiannual plantations: 288.9 thousand ha (8.5%), orchards: 132.5 thousand ha (3.9%), living: 136.2 thousand ha, (4%), pastures: 345 thousand ha, (10.2%), hayfields: 2.1 thousand ha (0.1%), brooks: 40.6 thousand ha (1.2%). Consequently, much of the land is occupied by forests and other land with forest vegetation with a surface area of approx. 465.2 thousand ha (13.6%). Rivers, lakes, pools and ponds count for approx. 96.7 thousand ha (2.9%) [2].

**Field crops**

Field crops occupy from year to year in the Republic of Moldova approx. 1 million 300 thousand ha, for which stocks of approx. 122-125 thousand tons of seeds of various species, varieties and hybrids are necessary. The share of the most important 6 basic crops in the area of agricultural land cultivated with field crops is approx. 90%, especially wheat and barley areas (about 365-380 thousand ha), spring barley (about 55 thousand ha); grain maize and silage (about 480-490 thousand ha), sunflower (about 200-220 thousand ha) and soybean (60-70 thousand ha). Tough market conditions require farmers to choose and cultivate crops that have higher yields and incomes per unit area and have the highest degree of mechanization of the technological processes.

According to NBS, in 2016, the areas sown with agricultural crops, in the households of all categories, constituted a total of approx. 1400 thousand ha. Cereal and vegetable crops for grains reached approx. 951 thousand ha of which wheat (autumn and spring) - 371 thousand ha, barley (autumn and spring) - 83 thousand ha. maize for grains: 468 thousand ha. grain legumes approx. 24 thousand ha. Technical crops occupied areas of approx. 447 thousand ha of which sugar beet approx. 21 thousand ha, sunflower approx. 362 thousand ha, soya ca. 40 thousand ha and rape approx. 18 thousand ha. Perennial and annual fodder herbs covered a surface area of approx. 20.5 thousand ha.

**Table 1**

*Structure of areas sown with field crops, production and average yield in households of all categories in 2016*

No.	Agricultural culture	Area (ha)	Production (ton)	Average yield, (tons/ha)
1	Autumn and spring wheat	371 000	1 293 000	3,5
2	Autumn and spring barley	83 000	256 000	3,1
3	Oat	1 000	3 000	2,1
4	Grain legumes	24 000	39 000	1,6
5	Corn for grains*	468 000	1 392 000	3,0
6	Other cereals	3000	10 000	3,3
7	Sunflower	362 000	677 000	1,9
8	Soy	40 000	42 000	1,2
9	Autumn Raptor	18 000	43 000	2,4
10	Sugar beet	21 000	665 000	32,6
11	Perennial and annual fodder herbs	20 500	400 000	x

**Source: National Bureau of Statistics of the Republic of Moldova, 2016**



**Support to Enforcement of  
Intellectual Property Rights**

EuropeAid/137467/DH/SER/MD



*\*Note: The area of corn for grains cultivated in the Republic of Moldova did not include the additional approx. 230-240 thousand ha on the land next to the house and the gardens.*

Production of field crops ensures the food security of the Republic of Moldova, and at the same time a significant annual productions of approx. 250-300 thousand tons of wheat and meslin, 75-80 thousand tons of barley, 200-250 thousand tons of corn, 150-180 thousand tons of sunflower seeds, 15-20 thousand tons of soybeans, 20-25 thousands of tons of rapeseed and 40-50 thousand tons of sugar, represent some of the major exported crops.

According to the Catalogue of Plant Varieties of the Republic of Moldova [8], a number of 884 varieties and hybrids of cereal, legume, oil, technical and fodder crops are approved for cultivation under production conditions, out of which only 162 varieties and hybrids (or 18, 3%) are of local selection originating from the following species: 17 varieties of wheat, barley, rye, triticale, oats, rye and millet, 279 varieties of maize and grain sorghum and green mass, 64 pea varieties, soy, beans, lentils, lavender and groundnuts, 295 hybrids and sunflower and rape varieties, 83 sugar beet varieties, 10 tobacco varieties and 36 forage crop varieties. The small diversity of varieties, types and native hybrids has narrowed the potential of production and promotion of the agro-food products with local traditions. There are practically no large crops, except for germplasm collections or small lots near the house, the historical varieties grown in these lands, such as: arnău wheat and ghirca, Yellow and Orange Maize, Moldavian beans bomb, which at this time, would have major prospects of being introduced into culture and processing, and based on them, of producing products subject to registration as GIs.

**Vegetable sector**

Vegetable crops occupy in the Republic of Moldova from year to year about 50 thousand ha (on average 44-45 thousand hectares), the main crops in the areas being represented by green and yellow melons, approx. 7-8,5 thousand ha, onion approx. 5-5.5 thousand ha, tomatoes approx. 4-5 thousand ha and cabbage up to 2-3 thousand ha. In the past 5-10 years approx. 80-90% of the vegetable producers preferred the cultivation of vegetables in open land, and 10-20% in protected land, whereas climate and market conditions determined at the moment about 40% of vegetable producers to cultivate these crops in protected land.

Areas cultivated with vegetables in protected land occupy approx. 170 ha, of which approx. 135-138 ha are represented by greenhouses, approx. 25-27 ha by solariums and approx. 4-5 ha of greenhouses - tunnels. Important areas of vegetables, both in protected and open fields, are certified in the districts: Briceni, Edineț, Râșcani, Florești, Anenii Noi, Dubăsari, Criuleni, Ungheni, Cahul, Stefan Vodă and Chișinău.

**Table 2**

*Structure of areas planted with vegetables, chicory and potatoes, production and average yield in households of all categories in 2016*

No.	Agricultural culture	Area (ha)	Production (tona)	Average yield, (tons/ha)
1	Different types of cabbage	2000	24 000	13,6
2	Cucumbers	2000	17 000	8,8
3	Tomatoes	4000	55 000	12,9
4	Dry onions	5000	58 000	10,4
5	Other vegetables	15000	127 000	8,5
6	Pumpkin	3000	39 000	11,6
7	Sweet peppers	2000	10 000	6,6



**Support to Enforcement of  
Intellectual Property Rights**



EuropeAid/137467/DH/SER/MD

8	Curcubit family (melons)	8000	67 000	8,8
9	Potatoes	21000	214 000	10,4

**Source: National Bureau of Statistics of the Republic of Moldova, 2016**

Potato crops in the Republic of Moldova annually occupy production areas between 20-25 thousand hectares, and together with the lands near the home used for producing potatoes for self-consumption reach the surface of approx. 35-38 thousand ha. Annually approx. 4,000 ha of potatoes are sown for breeding and multiplication of the seedlings and approx. 33-34 thousand ha for potato consumption.

As in the case of cereals, vegetables and curcubit family crops are grown in order to ensure domestic consumption in the country, and although consistent tariff quotas were obtained during the implementation of the Deep and Comprehensive Free Trade Area (ZLSAC) concluded between the Republic of Moldova and the European Union, exports of these commodities are still modest, except for corn and vegetables.

Regarding the crops, according to the Catalogue of Plant Varieties of the Republic of Moldova, 718 varieties and hybrids of vegetable crops are approved for cultivation under production conditions, out of which 121 varieties and hybrids (or 16.9%) are of local selection origin, the rest of approx. 600 varieties and hybrids being of indigenous origin. Thus, although the cultivation of the potatoes and vegetables in open and protected land is attested in many localities (Corjeuți village, Briceni district, Goleni village, Edineț district, Gura Bâcului village, Anenii Noi district, Caplani village Ștefan Vodă district – potato crops, Dubăsarii Vechi village, Criuleni district, Pârâta village, Dubăsari district, Puhăceni village, Delacău and Roșcani in Anenii Noi district, Chirileni village, Ungheni district, Vadul lui Isac village, Colibaș and Manta in Cahul district – vegetable crops) cultivated varieties and hybrids are in most cases of indigenous nature, with a 3-5 year production rotation, which does not allow the identification of the groups of producers interested in the registration of the products as GIs.

### **Horticultural sector**

The total area occupied by horticultural and vine crops in the Republic of Moldova is approx. 358 thousand ha, of which approx. 319 thousand ha, annual global yields ranging between 1740-1800 thousand tons. In the structure of the cultivated areas, seed crops predominate with approx. 62 thousand ha, stone fruits occupy approx. 42 thousand ha, nut trees 27 thousand ha and vine approx. 135 thousand ha, of which approx. 18 thousand ha are covered with table grapes [26].

**Table 3**

*Structure of the areas planted with horticultural and vines, production and average yield in households of all categories in 2016*

No.	Agricultural crop	Cultivated area (ha)	Production area (ha)	Production (tons)	Average yield, (tons/ha)
1	Seed fruits	62 000	56 000	419 000	7,5
2	Apple trees	58 000	53 000	412 000	7,8
3	Stone fruits	42 000	36 000	153 000	4,2
4	Plums	22 000	19 000	100 000	5,1
5	Sour cherries	4 000	3 000	4 000	1,3
6	Peaches	8 000	7 000	20 000	2,7
7	Nuts	27 000	16 000	14 000	8,0
8	Grapes - total	135 000	129 000	616 000	4,7
9	Table varieties	20 000	18 000	87 000	4,7





**Source: National Bureau of Statistics of the Republic of Moldova, 2016**

According to the Catalogue of Plant Varieties of the Republic of Moldova 328 varieties of fruit trees and 93 varieties of vines of the following species are approved for cultivation under production conditions: 77 apple varieties, 22 pear varieties, 10 sorghum varieties, 35 plum varieties, Japanese plum and mirabelles, 20 apricot varieties, 24 peach varieties, 35 cherry varieties, 13 sour cherry varieties, 34 walnut varieties, 8 varieties of almonds, 4 varieties of horns and hazelnuts, 5 varieties of Chinese date and 93 grape varieties, of which 51 table grapes and 42 wine grapes.

Depending on the origin and provenance of the varieties cultivated in the Republic of Moldova, 41% of the horticultural crops and 37% of the technical and table variety grapes are of native selection and 59% respectively and 63% represent varieties from different countries of the world introduced during the past 30-50 years into the agricultural landscape. However, regarding the table grape varieties, at least approx. 57% of the varieties of local origin, and in the case the table grapes with underdeveloped seeds the percentage is reaching 86%. In this context, we can attest excellent possibilities of production and export of fresh fruit and fresh grapes, namely approx. 220 thousand tons in 2016. Approx. 90% of the exports of table grapes from the Republic of Moldova represent the Moldovan variety.

**Berry sector**

The cultivation and production of the berries in the Republic of Moldova depends on the traditions, on the resistance of the species to the pedoclimatic conditions (soil, relief, temperatures, precipitation), on the supply of quality water for irrigation and on the access to the market.

Berry species in the Republic of Moldova are cultivated predominantly in the Northern and Central regions, where there are more fertile soils, more water resources, more hilly relief with favourable locations, and less in the Southern region, which with a flattened climate, less drought and less water supply for irrigation. The basic berry crops are represented by strawberries, raspberries, blackcurrants, gooseberries, as well as by niche crops such as blackberries (about 88 ha), sea buckthorn (about 153 ha), sorbs (about 51 ha), blueberries (10 ha) horn (about 5 ha), goji (5 ha) and josta (3 ha). The largest production is obtained with strawberries, approx. 7.7 thousand tons, the average yield being of 5.13 t / ha, followed by the raspberries a production of 1.62 thousand tons and an average harvest of 1.9 t / ha, the blackcurrant - with a production of 120 tons and the medium harvest of 0.35 t / ha, and the gooseberry with 30 tons production and an average yield of 0.08 t / ha [26].

Raspberry and currant species are mainly grown in the North, and gooseberries, white sea buckthorn, rose hips species are more resistant to drought and are grown in both the North and the Centre. In the Northern Zone, where the winters are colder, blackberry can be grown under the condition of a favourable planting location, and in the Centre and South Areas it needs irrigation. Strawberry can be grown in all areas of the Republic of Moldova, provided it is irrigated.

**Table 4**

*The structure of the areas planted with berry crops, production and average yield in households of all categories in 2016*

No.	Agricultural crop	Cultivated area (ha)	Production area (ha)	Production (tons)	Average yield, (tons/ha)
1	Strawberry	1 520	1 500	7 700	5,13
2	Raspberry	920	840	1 620	1,9
3	Blackcurrant	580	340	120	0,35
4	Gooseberries	90	60	30	0,08





## Support to Enforcement of Intellectual Property Rights



EuropeAid/137467/DH/SER/MD

x	TOTAL	3 110	2 740	10 000	3,4
---	-------	-------	-------	--------	-----

### Source: National Bureau of Statistics of the Republic of Moldova, 2016

Most of the strawberries and fruit trees cultivated under the pedro-climatic conditions of the Republic of Moldova are already introduced (37 varieties), being tested and approved for being used in the production sector by the State Commission for Plant Variety Testing (CSTSP). The varieties of berry species cultivated on the territory of the Republic of Moldova for fruits are the following, depending on the cultivated species:

- (i) Strawberry Marmolada, Honey, Polka, Victoria, Gigantela, Simfonia, Corona, Alba, Coroleva Elizaveta II, Elsinore, Elsanta, Tristar, Capry, Cleri, Elvira, Dulce Ana, Sharlotte, Albion etc.;
- (ii) Raspberry - Polana, Crepâs, Automne Bliss, Pathfinder, The Latham, Delbard Magnific, Gheracle, Rubin bulgăresc, Novosti Cuzimina, Liulin, Scromnița, Laszka Babie leto, Brilliantovaia;
- (iii) Blackcurrent - Titania, Kentavr, Ben Alder, Dubrovsciaia, Golubca, Zagadca, Ciorno-glazaia, Minai Smâriov, Crasnodarscaia, Beloruscaia sladcaia.
- (iv) Gooseberries - Coloboc, Smena, Donețchii crupnoplodnii, Donețchii pervenet, Rozovâi, Ruschii, Captivator, Invicta.
- (v) Blackberry – Thornfree, Arapaho, Navaho, Triple Crown.

The development of the strawberry and berry production areas in the Republic of Moldova during the recent years shows an increase of the production volumes, and also the successful attempts of the local market to exit towards the foreign markets (in 2016 export of raspberries - 950 tons and 360 tons export of strawberries), the producers' orientation towards the cultivation of the varieties of strawberries and raspberries that produce fruits twice a year, for late productions and for processing (in the consumption extra season characteristic for these crops). In this context, the sectoral identification study carried out for the berry sector identifies 11 freshly-delivered and primarily processed fruits, of which products such as: Niorcani Blackcurrant, Marinici Gooseberry and Novosti Cuzmina and Delbard Magnific de Pocrovca fresh Raspberry fruits, could be registered as GIs.

### Milk and meat sector

On January 1, 2017, the Republic of Moldova registered a livestock of approx. 167.4 thousand cattle, including 112.8 thousand milking cows, 406.4 thousand pigs, 842.4 thousand sheep and goats, 33.6 thousand horses, and ca. 376.5 thousand domestic rabbits.

Although the Republic of Moldova has experienced a continuous growth of the Gross Domestic Product (GDP) over the last 15 years, the livestock sector has shown a decrease in the number of the main groups of animals. Compared to 2012, in 2017, the number of animals decreased from 508 thousand to 406 thousand for sheep and for goats from 956 thousand to 842 thousand, for cows from 279 thousand to approx. 113 thousand. Thus, we observe that the number of milking cows decreased by 2.5 times, although according to statistical data, the increase in meat and milk consumption is confirmed. The reduction of the cattle livestock is caused by imports of processed bovine meat, milk and processed dairy products, which cover more and more of the domestic consumption. Annual milk production from cows decreased 2.7 times during the same period and the breeding of live weight animals has grown by - 7.7 times.

The main causes that led to the decrease registered at the level of the dairy sector are as follows:

- the peasant (farmer) households own small land plots, which do not allow the setting up of high-productivity cattle, sheep and goat farms, and the implementation of intensive milk production technologies;



## Support to Enforcement of Intellectual Property Rights



EuropeAid/137467/DH/SER/MD

- holders of cattle in the peasant (farmer) households and the households of the dairy farmers do not have major capital investments for setting up new holdings with intensive (performant) technologies for obtaining animal products;
- considerable reduction of the areas covered with fodder crops and used for the production of fodder, necessary to achieve the productive potential of milk and meat;
- repeated droughts during the recent decades that prevent the process of obtaining sufficient feed supply for all sectors of the animal breeding industry;
- the degraded and limited areas of natural pasture are a major impediment to the development of the livestock sector;
- decrease of the genetic potential of the milk production of bovine, ovine and caprine races homologated in the country due to genetic regression of breeding progeny;
- the existence of a large gap between the price of the milk and the price paid for the purchase of the raw materials by the food industry.

**Table 5**



*Basic indicators related to the development of the zoo-technical sector in the Republic of Moldova at the level of the households of all categories in the years 2016 - 2017*

No.	Indicators	Total for the Republic of Moldova	
		2016	2017
<b>1.</b>	<b>Livestock (animals and poultry), thousands</b>	<b>x</b>	<b>x</b>
1.1.	cattle	182,3	167,4
	.....of which milking cows	122,9	112,8
1.2.	pigs	439	406,4
1.3.	sheep and goats	869,8	842,4
1.4.	horses	36,8	33,6
1.5.	domestic rabbits	366,7	376,5
<b>2.</b>	<b>Production (breeding) of cattle and poultry (live weight) - total, thousands of quintals, of which:</b>	<b>1939,6</b>	<b>1883,5</b>
2.1.	cattle	205,1	194,5
2.2.	pigs	968	857,7
2.3.	sheep and goats	59,5	59,6
2.4.	poultry	690,2	755,1
2.5.	other type of animals	16,8	16,6
<b>3.</b>	<b>Production (sale for slaughter) of cattle and poultry (live weight) - total, thousands of quintals</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.	sheep and goats	42,4	50,6
3.4.	poultry	699,3	1061,3
3.5.	other types of animals	16,8	16,6
<b>4.</b>	<b>Total production – cow milk, thousands of quintals</b>	<b>4620,8</b>	<b>4426,9</b>



Source: National Bureau of Statistics of the Republic of Moldova, 2017

### Beekeeping sector

In the Republic of Moldova beekeeping represents one of the branches of agriculture with the oldest traditions, and the bee breeding activity is carried out in particularly favourable conditions, resulting in significant bee products, thanks to the melliferous potential and to the air and soil quality. On average, 3,000 tonnes of honey are produced annually in the Republic of Moldova, and the total number has reached about 163.7 thousand bee families. Almost 4,000 beekeepers are registered nationwide and over 60% of them are members of the Beekeepers Association. Over the past five years (2011-2016), honey production in Moldova has been relatively stable, at a slightly higher level than 3 thousand tons per year, according to official data. The share of honey production in the total agricultural production in Moldova has reached 0.5% in 2015.

The cost incurred with the production of one kilogram of honey in Moldova depends to a large extent on the amount of honey obtained, which is closely related to the climatic conditions and is usually within the range of US \$ 1.65 - 2.00, and the productivity of the honey as commodity of the family of bees reaches around 24 kg / season in the case of a "normal year". According to the *External Market Sector Survey of the European Union Neighbourhood Program for Moldova* [51], the annual cost incurred with the maintenance of a beehive in the Republic of Moldova is around 58 USD.

According to the estimates of the Organization for the Attraction of Investment and Export Promotion of Moldova (MIEPO, 2012) [51], the volume of honey production in Moldova reaches over USD 4.4 million annually and is ranked 54 based on the average for years 2009-2013. Poliflora honey has the highest share in total production each year (50%), followed by acacia honey (35%) and lime honey (15%).

The annual production of honey and other bee products is closely related to weather conditions, which, in case of unfavourable conditions (cyclonic rainfall, low temperatures, strong persistent winds, etc.), can significantly affect both the normal activity of the bees and the secretion of nectar of flowers, which inevitably leads to a decrease of the production.

The market in Moldova is far from having reached its full potential - the country's melliferous potential provides room for at least 500,000 bee families, thus ensuring a much higher production (10-12 thousand tons) than today's level, which is reaching about 4 thousand tons annually.

According to the data provided by the National Bureau of Statistics, annual internal honey consumption per inhabitant is around 100-150 grams, this showing an increase in the consumption compared to 10 years ago, when consumption did not exceed 10-25 grams per year, but nevertheless, we are at the end of the European ranking, compared to the five kilograms consumed in Denmark, two kilograms in Germany or 1.5 kilograms in the Netherlands and Belgium. With such consumption, the high export of Moldovan honey is justified (80% of the production domestic), being the only most export-oriented animal product, most of the acacia and poliflora honey being exported. More than 90% of the Moldovan exported honey is reaching Europe.

### 1.2. Export and import of agro-food products from the Republic of Moldova to third markets and especially to EU markets

Foreign trade in agricultural and food products is a fairly important aspect of Moldovan commodity trade and the global and regional market situation of the agricultural products, due to the vertically growing population of the earth globe, creates favourable conditions for development and diversification of the markets in the near future.



**Support to Enforcement of  
Intellectual Property Rights**



EuropeAid/137467/DH/SER/MD

During the Eastern Partnership Summit in Vilnius on November 29, 2013, the European Union (EU) has provided the necessary instruments and framework for the Republic of Moldova to diversify and modernise trade relations, to create the prerequisites for economic growth and new outlets, especially for the agricultural sector, through the signing of the Association Agreement (AA) and the establishment of the Deep and Comprehensive Free Trade Area (DCFTA).

During the past 3 years, since the signing of the AA and DCFTA Agreements with the European Union, there has been a diversification of exports and a massive reorientation of the Moldovan agricultural and agro-food exports from traditional markets in the east to the European market. Trade between the Republic of Moldova and the EU in terms of agricultural and agro-food products has evolved dynamically over the last decade. Starting with 2005, the EU becomes the main trading partner of the Republic of Moldova, and at the end of 2017 European-oriented exports have reached the level of approx. 66%.

In 2017, exports of Moldovan products to third markets amounted to 2,425 billion US dollars or approx. 15.7% more than in 2016. At the same time, the volume of imports amounted to 4.831 billion US dollars, being 20.2% higher than in 2016. The trade balance of the Republic of Moldova is predominantly negative and in the year 2017 recorded the highest share of history - US \$ 2,406 billion [15].

Regarding the trade relations with the European Union in 2017, the Republic of Moldova exported to the EU goods amounting to 1.597 billion dollars and the import volume amounted to 2.389 billion US dollars, being 21% higher than in 2016, its share in the total import volume representing 49.4% (in 2016 - 49%).

**Table 6**

***Exports, imports and trade balance of the Republic of Moldova in the years 2015-2017***

Indicators	Years		
	2015	2016	2017
<b>Exports - total, thousands USA dollars, of which:</b>	<b>1966,8</b>	<b>2045,3</b>	<b>2425,1</b>
CIS countries	492,3	414,2	462,9
EU countries	1217,6	1332,4	1596,9
other countries of the world	256,9	298,7	365,3
<b>Imports - total, thousands USA dollars, of which:</b>	<b>3986,8</b>	<b>4020,3</b>	<b>4831,4</b>
CIS countries	1018,1	1027,4	1206,1
EU countries	1954,3	1973,7	2389,1
other countries of the world	1014,4	1019,2	1236,2
<b>Trade Balance - total, thousands USA dollars, of which:</b>	<b>-2020,0</b>	<b>-1975,0</b>	<b>-2406,3</b>
CIS countries	-525,8	-613,2	-743,2
EU countries	-736,7	-641,3	-792,2
other countries of the world	-757,5	-720,5	-870,9
<b>Level of coverage of the imports and exports, % - total, of which:</b>	<b>49,3</b>	<b>50,9</b>	<b>50,2</b>
CIS countries	48,4	40,3	38,4
EU countries	62,3	67,5	66,8
other countries of the world	25,3	29,3	29,6

*Source of data: National Bureau of Statistics and Customs Office (customs import and export declarations filled-in by the economic agents)*





## Support to Enforcement of Intellectual Property Rights



EuropeAid/137467/DH/SER/MD

Following the implementation of DCFTA / DCFTA, a change in Moldova's export structure to the EU has occurred, with industrial goods accounting for 65% of all exported goods. Statistical analyses also indicate a significant increase in grain exports through the application of the anti-circumvention mechanism. The following quantities were exported only during the first semester of 2016: wheat - 178 220 t (237% of the total quota - 75 000 tons), processed cereals - 10507 tons (420% of the total of 2 500 tons), sugar - 38 898 tonnes (104% of the total of 37 400 tonnes) [15].

The volume of imports from the CIS countries in 2017 amounted to \$ 1206.1 million, 17.4% higher than in 2016. The share of CIS in the total volume of Moldovan imports represented 25% ( in 2016 - 25.5%).

Imports from other countries decreased by 4.7% to \$ 640 million and the share of third countries in the total volume of Moldovan imports decreased from 25.6% to 25.3%.

In the period 2013-2017, the share of exports of agricultural and food products related to agriculture between the RM and the EU increased from EUR 278 million to EUR 504,2 million in 2016, an increase of over 81% and the trade in agro-food agriculture-related products between the RM and the EU reached a value of approx. EUR 834.5 million representing approx. 25% of total trade between the RM and the EU.

The intensification of the trade relations between the RM and the EU during the last decade has led to an increase of the export of fruit and table grapes from Moldova to the EU, export which is only 96% explored by only covering 4 products: (i) husked nuts - walnut kernel, approx. 78-80% of fruit exports; (ii) table grapes, approx. 11-12% of fruit exports; (iii) plums, ca. 3-4% of fruit exports and (iv) dried plums, approx. 4-5% of fruit exports.

The export of walnut kernels in 2016 registered a value export volume of EUR 60.9 million or almost 12% of total exports of agro-food and agriculture-related products, and approx. 88% of exports are geared to 7 European countries, France (23.3 million or 38%), Austria (9.2 million or 15%), Germany (8.5 million euros or 14 million), the Netherlands (EUR 5 million or about 8%), Italy (EUR 4.1 million or around 7%) and the United Kingdom of Great Britain and Northern Ireland (EUR 3.9 million or about 6%). Good premises and diversification of the market for walnut kernel are certified in the markets of Greece, Denmark, Belgium, Portugal, Spain and the Baltic States.

The export of dried plums, as the main product of the Moldovan dried fruit assortment, in 2016 registered a volume of approx. 3.3 million euros and approx. 84% of exports are geared to 5 countries, Romania (0.9 million or 28%), Bulgaria (0.48 million or 15%), France (0.5 million euros or approx. 15%), Poland (0.48 million or 15%) and Germany (0.36 million or 11%). Earlier in the years 2013-2015, the main importing country of dried plums was Poland, but at the moment Polish importers or reoriented import of dried plums from Serbia and Bosnia and Herzegovina. It is important to recapture this traditional market for the export of dried plums, with annual exports of over 1-1,2 million euros.

In the period 2011 - 2016, the share of exports of agro-food and agriculture-related products between the RM and the EU increased from EUR 278 million to EUR 504,2 million in 2016, with an increase of over 81%, while imports registered a modest increase of only 19.6% from EUR 265.6 million to EUR 330.3 million in 2016. Trade balance on agro-food and agriculture-related products between the RM and the EU recorded only in 2012-2013 negative values, and after the implementation of the ALSAC (2016 compared to 2014) increased more than 5 times, registering a positive surplus of approx. 174 million euros. In 2016, trade with agro-food and agriculture-related products between the Republic of Moldova and the European Union reached a value of approx. EUR 834.5 million representing approx. 25% of total trade between the RM and the EU.



## Support to Enforcement of Intellectual Property Rights

EuropeAid/137467/DH/SER/MD



In the years 2015-2016, the largest increases in the volume of exports of agro-food and agriculture-related products was registered in the Republic of Moldova and the EU, respectively, with the highest growth rate of market penetration (compared to 2013-2014) for: (i) beverages (increase from EUR 20,4 million in 2014 to EUR 50,5 million in 2016); (ii) sugar (increase from EUR 11,2 million in 2014 to EUR 40,1 million in 2016); (iii) oilseeds (increase from EUR 48,6 million in 2014 to EUR 100,9 million in 2016); (iv) cereals and milling products (rising from EUR 20.4 million in 2014 to EUR 50.5 million in 2016) and relative (v) fruit and vegetables (up from EUR 77.6 million in 2014, jump to 87 million in 2015 and decrease to 80.3 million euros in 2016). Compared to the years 2014-2016, the volume of agricultural and food-related agricultural exports between Moldova and the EU grew by 32% on average, with a share of approx. 35-37% of total exports to the EU [15].

Imports of agro-food and agriculture-related products from the EU to Moldova in the period 2013-2016, as opposed to exports, underwent a dramatic and cardinal change registering a slow-down and stabilisation process, and in some areas - product groups even a decline. Imports of agro-food and agriculture-related products in 2016 amounted to EUR 360.4 million, reduced by 5.5% compared to 2014 (EUR 381.5 million), until and before the implementation of the DCFTA.

In the years 2015-2016, compared to 2013-2014, imports of vegetables and fruits were reduced by approx. 8,7 million euro (-27,8), cereals and milling products by approx. 2.1 million (-13%) and other agro-food and agriculture-related products by approx. EUR 15.8 million (14.4%), thus influencing the total decrease of imports of this framework by approx. 5.5%. There is a slight increase in imports from the EU to Moldova depending on the product groups: live animals and animal products (+ 5.1%), oilseeds (+ 32.2%) and the mix of edible products (+ 12% ). After two years of implementation and monitoring of the DCFTA, we can see important changes in the export - import relations between the RM and the EU, namely a significant increase by approx. 32% of exports of the agro-food products and agriculture-related products and the decrease of the import by approx. 5.5%. The structure of Moldovan exports to the EU shows exports of approx. 70% of primary agricultural products and primary processed agro-food products (excluding raw materials and products with medium to low value added), and the imports from the EU of approx. 75% is represented by the import of industrially processed agro-food and agricultural-related products (excluding high added value products) [15].

The geographical orientation of Moldovan exports and imports in agro-food and agriculture related trade with the 28 member states of the EU is mainly carried out with the neighbouring countries of Romania, Bulgaria, Poland and the European countries with the strongest economies. In trade relations between Moldova and the EU, approx. 90% of the export and approximately 86% of imports are provided by trade with 10 European countries: Romania, Germany, France, Italy, Poland, Spain, Greece, Austria, Netherlands, Czech Republic.

In the years 2015-2016, the largest increases in the volume of exports of agro-food and agriculture related products in the RM and the EU (compared to 2013-2014), meaning an increase of approx. EUR 3 million for exports of livestock and livestock products and up to EUR 49.8 million for cereals and milling products. The most exported product groups in EU trade and respectively the highest rate of increase in market penetration were recorded by: (i) beverages (an increase from EUR 20.4 million in 2014 to EUR 50.5 million; euro in 2016); (ii) sugar (an increase from EUR 11,2 million in 2014 to EUR 40,1 million in 2016); (iii) oilseeds (an increase from EUR 48,6 million in 2014 to EUR 100,9 million in 2016); (iv) cereals and milling products (an increase from EUR 20.4 million in 2014 to EUR 50.5 million in 2016) and relative (v) fruit and vegetables (an increase from EUR 77.6 million in 2014, rises to 87 million euros in 2015 and decreases to 80.3



## Support to Enforcement of Intellectual Property Rights

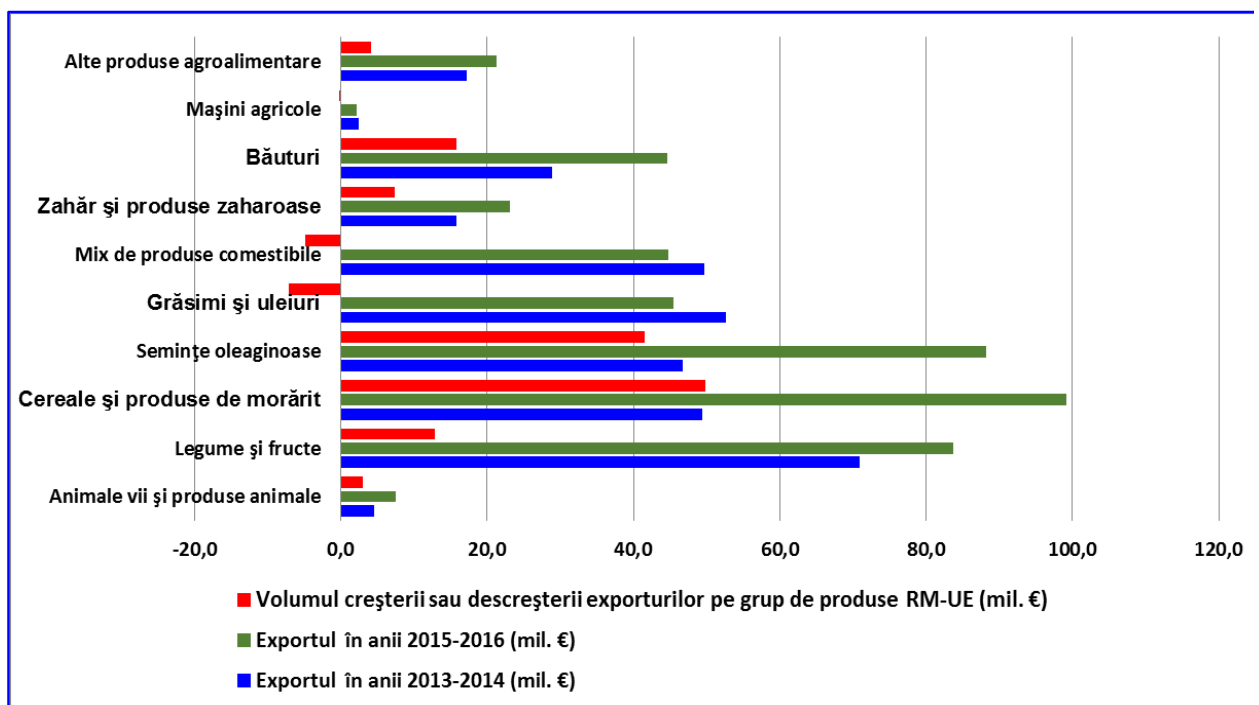
EuropeAid/137467/DH/SER/MD



million euros in 2016). However, the product mix of edible products and fats - animal and vegetable oils has decreased in export volumes during the recent years, i.e. by EUR 5 and 7 million (Figure 3).

Compared to 2014-2016, the volume of agro-food and agriculture-related exports between the RM and the EU grew by 32% on average, and at the moment it records a share of approx. 35-37% of all goods exported to the EU.

In the structure of exports, as compared to 2013-2014 and 2015-2016 (Figures 4-5), we notice an essential changes in the increase of export quotas on Moldovan products in the EU between 1.2-7%, especially in cereals and milling products (7% increase), oilseeds (5.3% increase), beverages (1.2% increase) and a decrease in the average from 0.3-5.7% to agricultural machinery, and vegetables, the mix of edible products, fats and oils of animal and vegetable origin. The structure of Moldovan exports to the EU shows exports of approx. 70% of primary agricultural products and primary processed agro-food products (excluding raw materials and products with medium to low value added), which does not allow a more efficient method and a higher yield for penetrating and exploring the EU market.

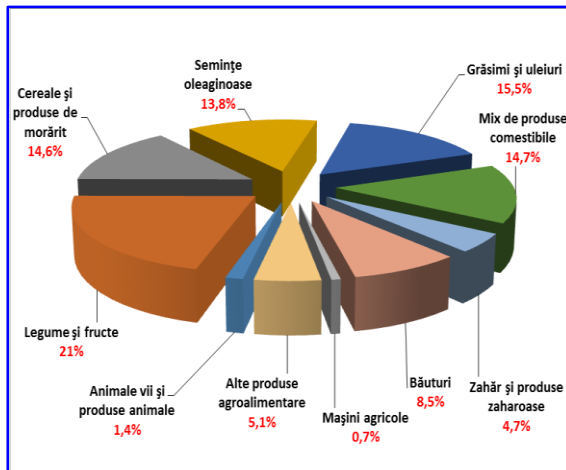


**Figure 3:** Export and volume of growth or decrease of exports by groups of agro-food and agriculture-related products between RM and the EU in the years 2013-2014 and 2015-2016

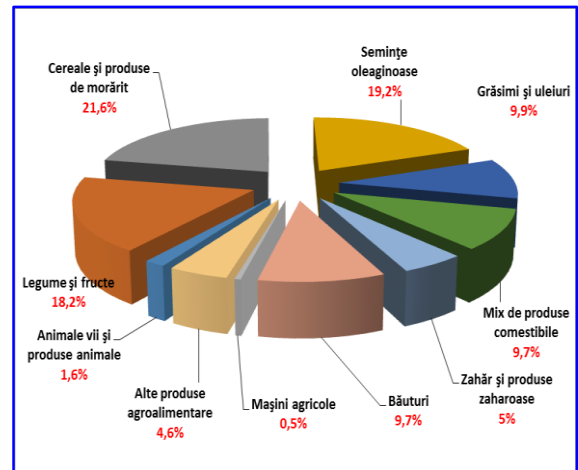


## Support to Enforcement of Intellectual Property Rights

EuropeAid/137467/DH/SER/MD



*Figure 4. Structure of exports by groups of agro-food and agriculture-related products between the RM and the EU in the years 2013-2014*



*Figure 5. Structure of exports by groups of agro-food and agriculture-related products between the RM and the EU in the years 2015-2016*

*Source: The author, based on information obtained from the National Bureau of Statistics and Eurostat*

During the year 2017, the volume of exports for all fruit categories grew substantially on all traditional EU, Russian and CIS markets. The volume of exported apples has increased, over 90% reaching the Russian market, including increased exports to the EU. For table grapes the export reached 80 thousand tons, compared to 2016 when this figure was under 60 thousand tons. There has also been a substantial increase in the export of processed fruits, walnuts and nuts in the shell.

CIS market remains traditional when it comes to the export of fresh fruit. This market has exported the following quantities in 2017: apple 177 thousand tons, including 173 thousand tons in the Russian Federation 52 thousand tons of plums, including 32 thousand tons in the Russian Federation, 84 thousand tons of grapes, including 54 thousand tons in the Russian Federation. It should be noted that fresh fruit is delivered not only in the traditional markets of the CIS countries (Belarus and Russian Federation), but also in other markets, including the EU. Fresh plums are exported to 16 countries, becoming an attractive product for Romania (6.5 thousand tonnes), Poland (7 thousand tonnes), Czech Republic (500 tonnes), Latvia (800 tonnes), Croatia (500 tonnes) and Germany (120 tonnes).

In 2017, the export of dried fruit: plums, apples, pears and quince, as well as apple peel and dehydrated apple pulp increased substantially. The volume of dried fruit, excluding dried plums, exported in 2017 (384 tons) is also growing twice, compared to 2016 (147 tonnes).

Dried fruits have been exported to all countries in more or less equal quantities, whereas the fruits processed as flour or pulp are exported to EU countries, apple peel flour - 170 tonnes, dehydrated apple pulp - 496 tonnes and sugar beet pulp - 2940 tons. Exports of dried plums are increasing from 6 thousand tons in 2016 to 9 thousand tons in 2017. There is an increase in the export of nuts in shell from 1657 tonnes in 2016 to 1842 tonnes in 2017. Walnut is maintained at the same level: 14 thousand tonnes in 2016 and 13.6 thousand tonnes in 2017, with 80% priority for EU countries.

Apart from the traditional fruits exported in 2017, new products were introduced for export, such as blueberries, gooseberries, blackcurrants, blackberries, exported fresh in quantities of up to 1992 tonnes.



## Support to Enforcement of Intellectual Property Rights



EuropeAid/137467/DH/SER/MD

The markets of Romania (12 thousand tons), Estonia (100 tons), Poland (about 400 tons), Czech Republic (500 tons), Latvia (500 tons), Croatia (160 tons), Iraq (tons) are open for the Moldovan grapes. For the first time in 2017, apples (19 tons) and grapes (56 tons) were delivered to Mongolia.

An animal product of strategic importance for exportation is represented by honey bee. In the top 10 trade partners for the honey exported from the Republic of Moldova, the EU countries occupied a progressive number of positions - from 5 in 2012 to 8 in 2014. Some of these partners are constant: Germany, France, Slovakia; others being "newcomers", for example Romania, Italy, Poland, etc.

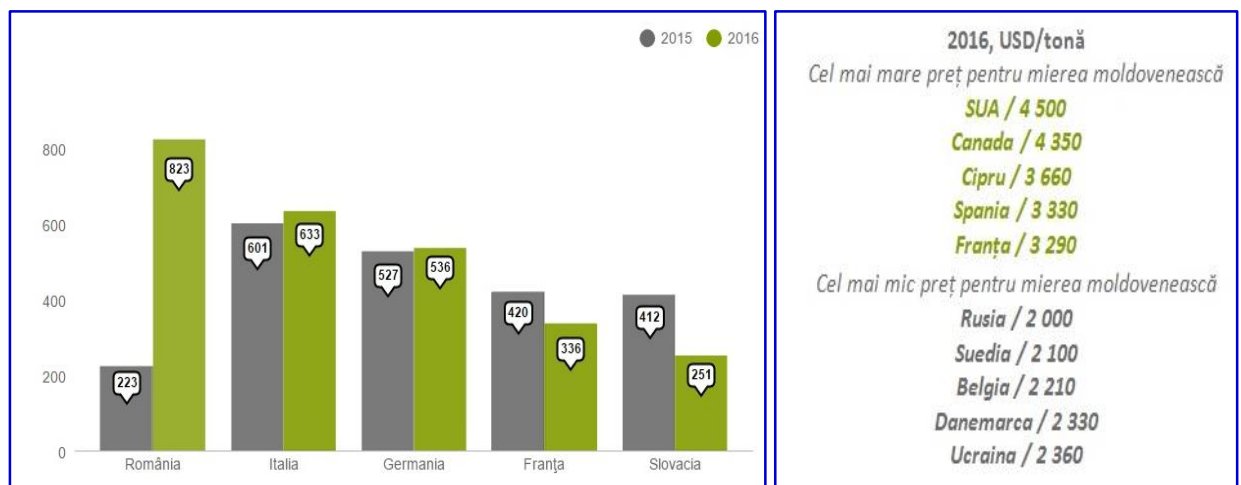
In 2016, Moldova exported more than 3,100 tons of honey in 20 countries, worth more than \$ 8.8 million. This is by US \$ 670 thousand less than in 2015 and by US \$ 899 thousand less than in 2014. However, honey exports increased in 2014-2016, from 2,690 tonnes in 2014 to 3160 tonnes in 2016. Countries such as Romania, Italy, Germany and Belgium contributed to this increase.

In 2016, the top 10 export partners were represented exclusively by European countries. For comparison, 5 years ago (2011), Moldova exported honey to only 10 states (20 countries in 2016), and the top 10 was mainly from non-EU states such as Russia, USA, Kazakhstan, Belarus, Canada. New importers of Moldovan honey were represented in 2016 by states such as Austria or Oman.

Also in 2016, top 5 Moldovan honey consumers accounted for more than 83% of the value of the exports, and regarding the exported quantities the ranking is still dominated by Romania, Italy and Germany (Figure 6).

The price paid for Moldovan honey differs significantly depending on importing countries consuming from 2000 USD / ton in Russia to 4500 USD / ton in the USA. Compared to competitors, Moldovan honey was purchased in the US at the same price level as honey imported from Russia, Lithuania or Albania. Spain bought Moldovan honey at the same price as it was bought from Greece, Chile, Slovakia or Brazil, and Russia imported honey from the Republic of Moldova at the lowest price, at the same time paying a double price for the honey imported from Austria and a triple price for the honey imported from Australia.

In 2015, among the top 15 honey exporting countries to France, the Republic of Moldova received a price of US \$ 3.4 / kg for the export of honey and exceeded the value of countries such as: Ukraine (2.7 US dollars / kg ), Cuba (USD 2.9 / kg), Belgium (USD 3.0 / kg), Poland (USD 3.1 / kg) and the Czech Republic (USD 3.3 / kg).







## Support to Enforcement of Intellectual Property Rights

EuropeAid/137467/DH/SER/MD



*Figure 6. Top 5 export destinations for the Moldavian honey in the period 2015 - 2016, tons*

*Figure 7. Price of exported Moldavian honey, USA dollars/ tonne*

*Source: Summary of the External Market Sector within the Neighbouring program of the EU for the Republic of Moldova*

Out of the world's honey production, which is about 1.2 million tons a year, and with revenues of more than 3 billion euros, the European Union (EU) covers about 13% of its needs. Spain is the largest producer of honey (33 000 tonnes per year) in the EU, followed by Germany, Romania and Italy (approximately 22 000 tonnes each) and Portugal (21 000 tonnes).

In the EU, the honey market, from the supply and demand perspective, is defined by two distinct products: table honey, consumed as such, and industrial honey, used in the food industry (as a sweetener), pharmaceuticals and cosmetics. Even if there is continuous indirect competition with the substitutes offered at a lower price, honey trade is at a high level. This is possible due to the use of honey in the composition of certain foods, both for the specific flavour provided and for the value it ensures by its mere presentation on the label as an ingredient.

Imports of agro-food and agriculture-related products from the EU to Moldova in the period 2013-2016, as opposed to exports, underwent a dramatic and cardinal change registering a slow-down and stabilisation process, and in some areas - product groups even a decline. Imports of agro-food and agriculture-related products in 2016 amounted to EUR 360.4 million, reduced by 5.5% compared to 2014 (EUR 381.5 million), until and before the implementation of the DCFTA..

In the period 2015-2016, compared to 2013-2014, imports of vegetables and fruits were reduced by approx. 8,7 million euro (-27,8), cereals and milling products by approx. 2.1 million (-13%) and other agro-food and agriculture-related products by approx. EUR 15.8 million (14.4%), thus influencing the total decrease of imports of this framework by approx. 5.5%. There is a slight increase in imports from the EU to Moldova depending on the product groups: live animals and animal products (+ 5.1%), oilseeds (+ 32.2%) and the mix of edible products (+ 12% ).

It is relevant that the decrease of imports of agro-food and agriculture-related products from the EU to the RM is directly proportional to the increase of Moldovan exports to the EU for some of these products. In the structure of imports, compared to the years 2013-2014 and 2015-2016 (Figures 7-8), there are no significant changes in the increase of the import quotas by EU product groups in the RM. An average decrease between 1.9-3.5% of imports of fruit and vegetables (-1.9%), other food (-2.7%) and agricultural vehicles and tractors (-3.5%) and an average increase between 0.5-2.4% on imports of fats and oils (+ 0.5%), sugar and sugar products (+ 0.8%), live animals and livestock products (+ 1.6%), oilseeds (+ 1.9%) and the mix of edible products (2.4%) were also registered.

The geographical orientation of Moldovan exports and imports of agro-food and agriculture-related products with the 28 member states of the EU is mainly carried out with the neighbouring countries of Romania, Bulgaria, Poland and the European countries with the strongest economies. In trade relations between Moldova and the EU, approx. 90% of the export and approximately 86% of imports are provided by trade with 10 European countries: Romania, Germany, France, Italy, Poland, Spain, Greece, Austria, Netherlands, Czech Republic.

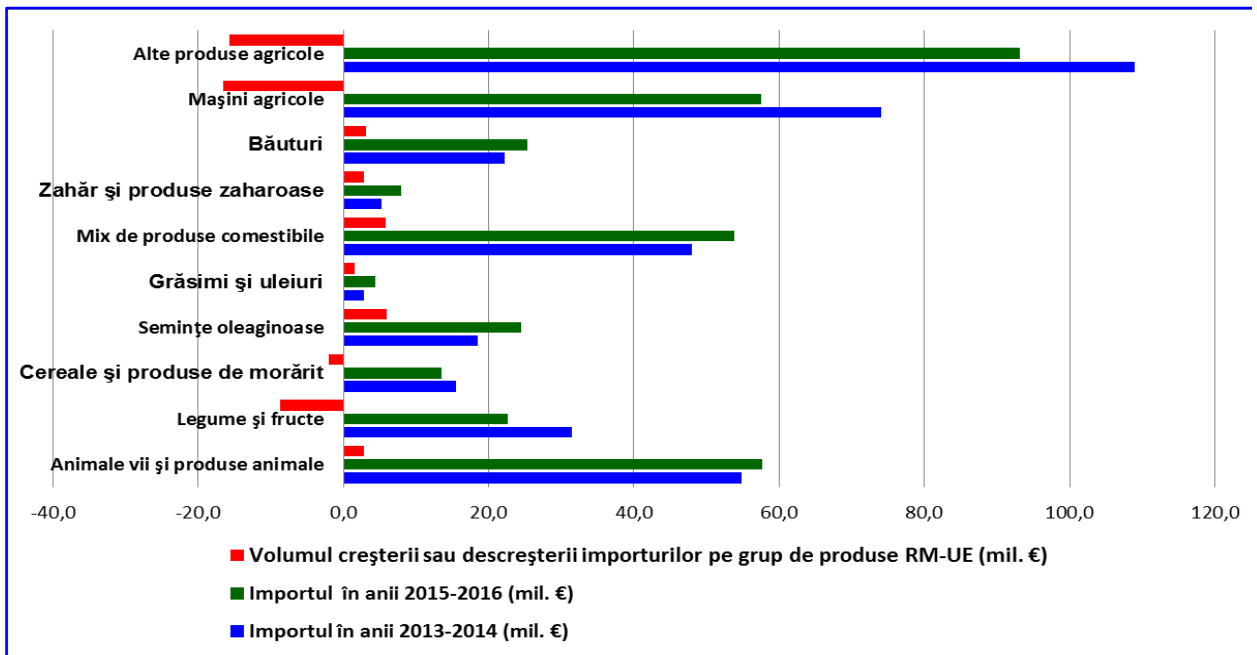


Figure 8: Import and volume of increase or decrease of imports by groups of agro-food and agriculture-related products between the RM and the EU in the years 2013-2014 and 2015-2016

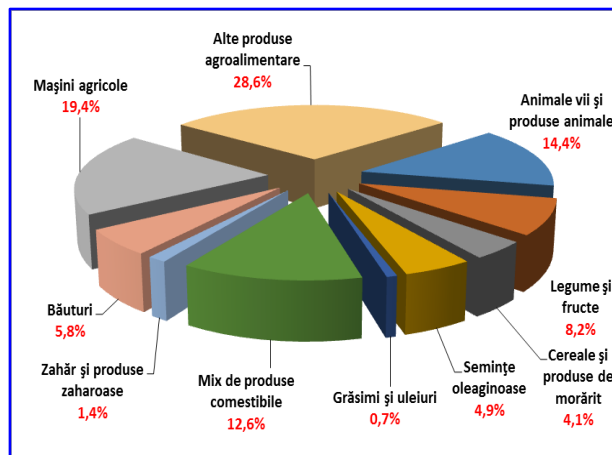


Figure 9. Structure of imports by groups of agro-food and agriculture-related products between the RM and the EU in the years 2013-2014

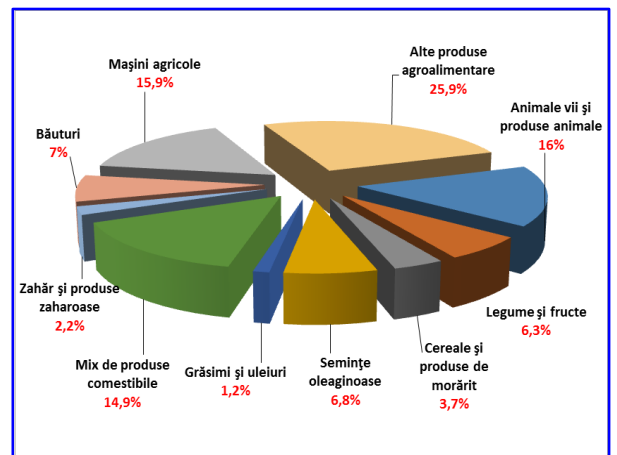


Figure 10. Structure of imports by groups of agro-food and agriculture-related products between the RM and the EU in the years 2015-2016

Source: The author, based on information obtained from the National Bureau of Statistics and Eurostat

It is relevant that the decrease of imports of agro-food and agriculture-related products from the EU to the RM is directly proportional to the increase of Moldovan exports to the EU for some of these products. In the structure of imports, compared to the years 2013-2014 and 2015-2016 (Figures 7-8), there are no significant changes in the increase of the import quotas by EU product groups in the RM. An average decrease between 1.9-3.5% of imports of fruit and vegetables (-1.9%), other food (-2.7%) and agricultural vehicles and tractors (-3.5%) and an average increase between 0.5-2.4% on imports of fats and oils (+0.5%), sugar and sugar products (+0.8%), live



## Support to Enforcement of Intellectual Property Rights



EuropeAid/137467/DH/SER/MD

animals and livestock products (+ 1.6%), oilseeds (+ 1.9%) and the mix of edible products (2.4%) were also registered.

The geographical orientation of Moldovan exports and imports of agro-food and agriculture-related products with the 28 member states of the EU is mainly carried out with the neighbouring countries of Romania, Bulgaria, Poland and the European countries with the strongest economies. In trade relations between Moldova and the EU, approx. 90% of the export and approximately 86% of imports are provided by trade with 10 European countries: Romania, Germany, France, Italy, Poland, Spain, Greece, Austria, Netherlands, Czech Republic.

As a conclusion, we can mention that the export potential of the agricultural and agro-food products in the Republic of Moldova could suddenly slowdown in the short term if agricultural producers in the Republic of Moldova do not adopt and do not meet the relevant quality standards of the EU and Russia markets. In this context, non-compliance with sanitary-veterinary requirements, international safety standards and quality could diminish competitiveness, penetration capacity and slow down exports to other world markets.



## **II. GENERAL PRESENTATION OF THE GEOGRAPHICAL INDICATIONS IN THE REPUBLIC OF MOLDOVA**

According to the European Council Regulation (EC) no. 510/2006 of 20.03.2006 on the protection of geographical indications and designations of origin for agricultural and food products, with the subsequent modifications no. 1791/2006 of 20.11.2006 and no. 417/2008 of 08.05.2008, to the Law on Protection of Geographical Indications, Designations of Origin and Traditional Specialties Guaranteed No.66-XVI of 27.03.2008 and to Government Decisions (GD) of the Republic of Moldova no. 610 from 05.07.2010, to GD no. 644 from 19.07.2010 and to GD no. 485 of 05.07.2011, the rules on registration, legal protection and use of Protected Geographical Indications (PGIs), Protected Designations of Origin (PDO) and Traditional Specialties Guaranteed (TSG) have the following definition and the products, which are registered under these marks, must meet the following requirements:

### **Protected Geographical Indication (PGI)**

The geographical indication - the name of a region or a locality, a designated place or, in exceptional cases, a country which serves to designate a product originating in that region or locality, from that designated place or from that country and which has a specific quality, reputation or other characteristics attributable to that geographical origin, and at least one of whose production stages take place in the defined geographical area.

The PGI product must (according to Article 5 of Law 66/2008):

- a) come from this region or locality, from this determined place or this country;
- b) which has a specific quality, a reputation or other characteristics that may be attributed to this geographical origin;
- c) at least one of production stages are developed in the limited geographical area.



### **Protected Designation of Origin (PDO)**

The designation of origin - represents the geographical denomination of a region or locality, of a determined place or, in exceptional cases, of a country, which serves at assigning a product originating from this region, locality, determined place or country and whose quality or characteristics are, essentially or exclusively, due to the geographical environment, including the natural and human factors, and whose production stages are all developed within the limited geographical area.

The PDO product must (according to Article 5 of Law 66/2008):

- a) come from this region or locality, from this determined place or this country;
- b) whose quality or characteristics are, essentially or exclusively, due to the geographical environment, including the natural and human factors;
- c) all production stages are all developed within the limited geographical area.

Both denominations (PGI and PDO) are applied to the same types of products, are geographical denomination (the origin of denomination being related to the geographical area), involve the same





procedures, the same protection. Main and essential differences between the PGI and PDO denominations are:

1. Relation to the geographical area:

- PGI: the product must have a specific quality, reputation or other characteristics attributed to the geographical origin.
- PDO: the product's quality/characteristics are due to the geographical environment with its natural and human factors.

2. The origin of raw material:

- PGI: the raw material used can come from outside the defined geographical area.
- PDO: the raw materials use must come only from the defined geographical area.

3. Product manufacturing:

- PGI: certain operations of the manufacturing product may be located outside the defined geographical area.
- PDO: the manufacturing, the processing and the preparation must take place only within the defined geographical area.

### **Traditional Specialties Guaranteed (TSG)**

The Guaranteed traditional specialties - represent a traditional agricultural or food product, whose specificity is known by its registration according to the law (the specificity represents the characteristic or the set of characteristics by which an agricultural or food product distinguishes itself clearly from other similar agricultural or food products belonging to the same category; the traditional product is the product used on the market during a time period that indicated the transmission from one generation to the other, as a proven fact; this period must correspond to the duration generally attributed to a human generation, meaning at least 30 years).



TSG makes no reference to origin, but certified the fact that the raw materials, the composition (recipe) or the production modality confers the product the original character in relation to other similar products. An agricultural or food product can be protected as a traditional speciality guaranteed if:

- a) it is obtained from traditional raw materials; or
- b) it is characterized by a traditional composition; or
- c) it is characterized by a manufacturing and/or processing modality that corresponds to a traditional type of production and/or processing.

For being registered, the denomination of the traditional speciality guaranteed must:

- a) must have been used traditionally for assigning the specific product; or
- b) must indicate the traditional character or the specific character of the product.





## **Support to Enforcement of Intellectual Property Rights**



EuropeAid/137467/DH/SER/MD

If the denomination of the traditional speciality guaranteed required for registration is used also in another region of the Republic of Moldova or in another country, for distinguishing the comparable products or the products that have an identical or similar designation, the denomination of the traditional speciality guaranteed shall be accompanied by the specification "Manufactured according to traditions", immediately followed by the name of the region or the country corresponding to the denomination required for being registered.



### III. METHODOLOGY OF THE STUDY FOR THE IDENTIFICATION OF THE PRODUCTS ELIGIBLE FOR BEING PROMOTED AND REGISTERED AS TRADITIONAL SPECIALTIES GUARANTEED AND GEOGRAPHICAL INDICATIONS IN THE REPUBLIC OF MOLDOVA

The methodological basis for the implementation of the national study for the identification of the products eligible for promotion and registration as Traditional Specialties Guarantees and Geographical Indications in the Republic of Moldova was represented by the methodology for identifying the products eligible for registration as GIs elaborated by FAO (*Linking people, places and products – a guide for promoting quality linked to geographical origin and sustainable geographical indications*, FAO 2010 and *Identification of origin-linked products and their potential for development – a methodology for participatory inventories*, FAO 2012) and by similar studies implemented in this field in Ukraine (*Assessment of Potential Origin-Linked Quality Food Products and Their Demand in Ukraine*, Heifer-Ukraine 2010) and Poland (*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].

The methodology applied for identifying products, beverages, food, craft and handicraft items eligible for registration as GIs or TSG included the following distinct stages for the implementation of the study:

- 1) The delimitation by the project experts of the areas for the implementation of the national identification survey according to the 7 geographic areas under the administrative - territorial units and to the 3 agro - climatic areas of the Republic of Moldova;
- 2) Contest-based selection of short-term experts specialized in sectoral studies within the Rural Extension Service (SER) and presentation of candidates selected for approval by the experts of the EU Delegation in the Republic of Moldova;
- 3) Contact 7 specialized regional consultants within the SER for short-term expert positions, specialized in identifying traditional products eligible for registration as GI or TSG;
- 4) Elaborate a "Practical Guide for Identifying products, beverages, foods and crafts eligible for registration as Protected Geographical Indications (PGIs), Protected Designations of Origin (PDO) and Traditional Specialties Guaranteed (TSGs) in the Republic of 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)), on the basis of the FAO methodology [16] and the implementation tools for the study applicable to a model of the Identification Card, delimitation geographical areas of intervention and database structure for the identification of products, beverages, foods and handicrafts eligible for registration as GI or TSG;
- 5) Training the short-term experts specialised in the identification of the products, beverages, foods and crafts eligible for registration as GI or TSG by the project experts and AGEPI;





**Support to Enforcement of Intellectual Property Rights**



EuropeAid/137467/DH/SER/MD

6) Implementation of the study on the identification of products, beverages, food and handicraft eligible for registration as GI or TSG by the short-term experts specialized in the fields. The identification study carried out between August and October 2017 included the organisation by the short-term experts of formal meetings with the District Directorates for Agriculture and Food Industry, with the Branches of the Chamber of Commerce and Industry, with the Branch Associations and with the Associations acting in the Field, with the Farmers Associations, with the Local Public Administration of level II and with the Regional NGOs in order to identify the products eligible for registration as GIs or TSGs;



7) Based on the informal meetings of PGI experts specializing in the field of PGI with the main actors and decision-makers at regional level, 67 traditional products, beverages, foods and traditional crafts were identified, on the basis of which the Identification Cards were filled-in with brief information on the product, more specifically:

- (i) name of the product, beverage, food and / or craft;
- (ii) name of the economic entity or group of producers;
- (iii) address, district, village, contact person's name and contact details (telephone, e-mail, other communication sources);
- (iv) areas for the identification of the craft and handicraft products and objects in accordance with the administrative-territorial organization of the Republic of Moldova, the administrative-economic area (North, Centre and South) and the geographical area;
- (v) category and class of product identified in accordance with the Nice Agreement (**Nice Classification**) on the International Classification of Goods and Services for the Purposes of the Registration of Marks of 15 June 1957, revised and amended;
- (vi) description of the product characteristics - qualities and taste, packaging, use, preferences, trade potential on the local market or on external markets;
- (vii) method of manufacturing the product;
- (viii) brief information on the tradition of the production and use of the product, beverage, dish and handicraft;
- (ix) quantification of the possible promotion of the product as GI or TSG;
- (x) capacity of the product to be registered as GI or TSG;
- (xi) interest of the economic entity or producer group to record, promote and develop a sustainable business for the future in the field;

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

ANEXA 2

**CARTELA**

de identificare și inventariare a produselor, băuturilor, bunurilor și a meșteșugurilor care au statutul de produs geografic, care beneficiază sau ar putea beneficia de protecția Indicatorilor Geografici Protecți (IGP), a Brevetelor de Creație Protecți (BCP) și a tradițiilor de Specialități Tradiționale Carantane (STC), din Republica Moldova

1	Denumirea produsului, băuturii, bunurilor și meșteșugului	
2	*Entitatea economică (entități, grup de producători) sau comunitatea producătorilor de produse, băuturi, bunuri și/sau meșteșug cu indicație geografică	
3	Adresa: Numele persoanei de contact:	Telefon: GSM: e-mail:
3	Zona geografică a produsului tradițional produs în Republica Moldova	<input type="checkbox"/> Nord <input type="checkbox"/> Centru <input type="checkbox"/> Sud <input type="checkbox"/> Divis <input type="checkbox"/> Codru <input type="checkbox"/> Siferu Voda <input type="checkbox"/> Valea lui Traian
4	Raionul	
5	Satul	
6	Categoria produsului conform IGDRI	Clasa produsului:
7	**Descrierea scurtă a caracteristicilor produsului - proprietăți, caracteristici, elemente care justifică originea geografică, ambalajul și etichetarea (aproximativ 30-40 cuvinte etc.)	
8	Metoda de fabricare a produsului	<input type="checkbox"/> artizanal <input type="checkbox"/> făcut manual <input type="checkbox"/> meșteșug <input type="checkbox"/> industrial
9	Informații scurte privind tradiția producției și utilizării produsului, băuturii, bunurilor și meșteșugului (aproximativ 20-30 cuvinte etc.)	
10	Cuantificarea posibilității desemnării produsului geografic în calitate de IGP, DOP și/sau STG	<input type="checkbox"/> IGP <input type="checkbox"/> DOP <input type="checkbox"/> STG
11	Capacitatea de a fi înregistrat produsul ca IGP, DOP și/sau STG:	<input type="checkbox"/> există <input type="checkbox"/> lipsa posibilității de înregistrare
12	Interesul grupului de producători, entității economice sau al comunității de a înregistra, promova și dezvolta o afacere durabilă pentru viitor la domeniul:	

NOTĂ: \*Înregistrarea este preferabilă pentru un grup de producători.  
\*\* Fotografia produsului, băuturii, bunurilor și meșteșugului.

Proiect Office: 2017 Andrei Dogă et al. 5th floor, room 517, MD-2024, Chisinau, Republic of Moldova, Sak+373 (0)2240.0261.  
Responsabil de studiu: Falea Anabela, GSM: 066211222 / 067566602, e-mail: [falea@cepi.ro](mailto:falea@cepi.ro)



## Support to Enforcement of Intellectual Property Rights



EuropeAid/137467/DH/SER/MD

- (xii) photographs of the product, beverage, food and / or craft;
- 8) The specialized short-term experts shall introduce in the database the identified products, beverages, foods and / or traditional crafts;
- 9) Implementation in the period July-September 2017 of 3 Sectoral identification studies - description of products eligible for registration as GI or TSG for horticultural crops, berries and honey - by contracting to 3 national experts specialized in these sub-sectors;
- 10) Organization in the period October – November 2017 of 5 Regional Workshops (2 northern areas - Edineți and Balti, 1 in the Centre area - Chisinau and 2 in the South area - Cantemir and Ceadâr Lunga), with the participation of the Regional Product Branch Associations in the field, of the District Agricultural and Food Directorates, of the producer groups, of the natural and legal entities interested and identified in the study as holders and producers of products, beverages, foods or crafts and handicrafts.



On the basis of the national and of the 3 sectoral studies we have identified in a preliminary stage 18 groups of producers, legal and natural persons, interested in the development and promotion of traditional products, which included the following product classes:

- (i) class 1.2. meat products – Kaurma de Bugeac (sheep meat product),
  - (ii) class 1.3. cheese – Măgura cheese (goat),
  - (iii) class 1.4. bee product – Honey from Codru (acacia, lime, polyfloral honey and comb honey), Honey from Codrii Tigheciului and Dolna Honey Mousse,
  - (iv) class 1.6. fresh/ processed fruits and vegetables–Stolniceni Strawberry, Edineț apples, Dry plums from Edineț, Fruit Pestle from Criuleni (dehydrated fruit and berry product), Lalova Plums with walnuts, Red sweet pepper spice from Valea Perjei (чукун червен пипер), preserved vegetables and fruits from Cantemir (fruits and vegetables), Northern strawberries, Țaul Gooseberry, Marinici Rosehip, Niorcani Blackcurrant and Whise sea buckthorn oil from Pîrîta, and
  - (v) class 2.4. prepared or stuffed pasta – Plăcinta Miresei.
- 11) Organization by the EU Project "Support to Enforcement of the Intellectual Property Rights" and AGEPI of 4 Workshops on Geographical Indications (IG), Designations of Origin (DO) and Traditional Specialties Guaranteed (TSG) – issues related to the protection, registration, use and benefits of the development of the business based on traditional products from the Republic of Moldova with the participation of more than 60 representatives of 23 national and regional branch and product associations, specialized in the phytotechnical and zootechnical sectors in the Republic of Moldova.
- 12) Evaluate the interest in the registration of the most important products, drinks and traditional dishes identified in the national study, by organizing 2 Workshops with the participation of 18 groups of producers, legal and natural persons, who produce these products. Topics related to the general principles of the GI, DO and TSG system, the protection characteristics, the set-up of eligible producer groups, the approval of the status, the drafting of the specifications, the registration, use and benefits for the development of the busi-





## Support to Enforcement of Intellectual Property Rights

EuropeAid/137467/DH/SER/MD



ness with agricultural and agro-food products will be presented during the workshops organised by the EU Project and AGEPI. As a result, by the interest shown by the business environment, represented by 7 economic entities and producer groups that own, produce and market traditional regional products: *Kaurma de Bugeac* (sheep and beef meat product), *Măgura cheese* (goat), *Honey from Codru*, *Honey from Codrii Tigheciului* and *Dolna Honey Mousse* (bee products), *Criuleni fruit pestle* (dehydrated fruits and berry product) and *Lalova Plums with Walnuts* initiated the following procedures and steps for the registration of the products as GIs in the Republic of Moldova;

- 13) Organization of a workshop on the identification and development of regional traditional agro-food products from the Republic of Moldova, within the International Specialised Exhibition of Food Products and Raw Materials OOD & DRINKS, edition XXV, organized by the EU project and AGEPI and promotion of traditional Geographical Indication (GI) products in the context of



business development in the Republic of Moldova and the European Union. A special exhibition was held at the same time with the workshop at the International Exhibition Centre "Moldexpo" in the period 10-13 May 2018 for the promotion of the three wine regions PGI Codru, PGI Valul lui Traian and PGI Stefan Voda for Wines, of 3 PGIs for 2 products (Ceaiul de Zăbriceni, Dulceață din petale de trandafir de Călărași) and one beverage (Rachiul de caise de Nimoreni) and of the 7 traditional products identified in the national study.

- 14) Individual work of the experts within the EU Project and AGEPI carried out for 7 economic entities and producer groups in order to provide support for the formalisation of the Producer Group, for the elaboration of the Specifications and of the Documentation for the Registration of the Products as PGI, PDO and / or TSG;
- 15) Creation, on the basis of the results of the National Study, of an On-line application for the AGEPI official website platform ([www.agepi.gov.md](http://www.agepi.gov.md)), under the form of an Interactive Map describing the products, beverages, foods and handicrafts identified, indicating the geographical locations and descriptions of these traditional products.

The interactive map will include the territorial administrative map of the Republic of Moldova, with a stratification of the products under 3 trademark areas - PGI, DOP and TSG symbols, as well as their on-line display under the form of icons with the mentioned symbols. A double click on the icon - symbol of the interactive map –will open the description of the product, the beverage, the food and / or the craft and handicraft item. The interactive map will include extension possibilities for the inclusion of new products and the creation of useful links with websites promoting traditional products and tourist routes in the Republic of Moldova.





## IV. RESULTS OF THE IDENTIFICATION STUDY: GROUPS OF PRODUCTS, BEVERAGES AND FOODS ELIGIBLE FOR BEING PROMOTED AS TRADITIONAL SPECIALTIES

### 4.1. General information about the results of the study

Traditional food products are the essential and vital elements in the promotion of guaranteed dishes and specialties produced from local, natural ingredients, following a traditional recipe and which are part of the local culinary specificity. Traditional products are typically associated with food, with specific taste and nutritional qualities, being influenced by the geographic, pedoclimatic area, by the way in which ingredients are hand-crafted, used and consumed for obtaining the final product.

In this context, the EU Project in the Republic of Moldova and AGEPI elaborated in the period August - October the National Study on the identification of the traditional products eligible for being registered as GIs or TSGs. The national identification survey was based on the three economic and agro-pedological areas of the Republic of Moldova (North, Centre and South), the 33 districts, Găgăuzia, Chişinău and Bălţi. 67 products, beverages, foods, handicrafts and crafts were identified, out of which 30 products (or about 45%) in the Centre area, 24 (36%) in the Northern and 13 products (19%) in the southern area of the Republic of Moldova.

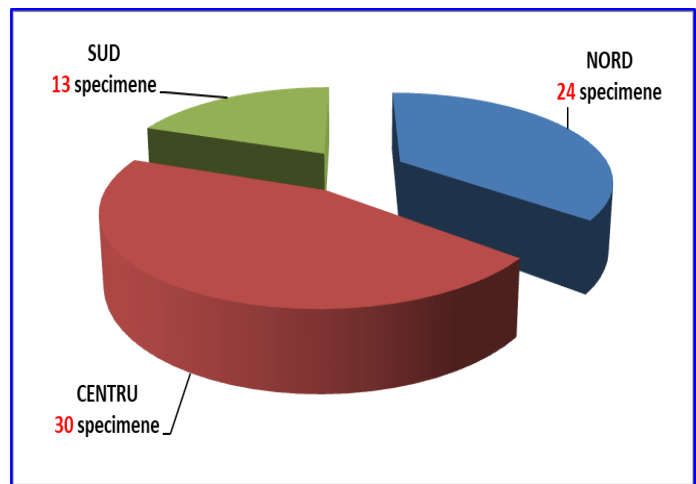


Figure 11. Distribution of the products identified in the study per agro-pedological areas of the Republic of Moldova

The 67 identified goods, beverages, foods and craft items were grouped under 9 classes in accordance with the Nice Agreement of 15 June 1957 (Nice Classification) on the International Classification of Goods and Services for the Purposes of the Registration of Marks and EU DOOR: Database of Origin and Registration, including: (i) Class 1.2. meat products - 2; (ii) Class 1.3. cheeses - 6; (iii) Class 1.4. bee products - 9; (iv) Class 1.6. fresh and processed fruit and vegetables - 28; (v) Class 2.3. beverages obtained from plant extracts - 5; (vi) Class 2.4. prepared or stuffed pasta - 4; (vii) Class 2.5. pre-prepared meals - 1; (viii) Class 2.7. soups or bouillon (boiled or sour soups) - 1 and (ix) craft and handicrafts - 15.

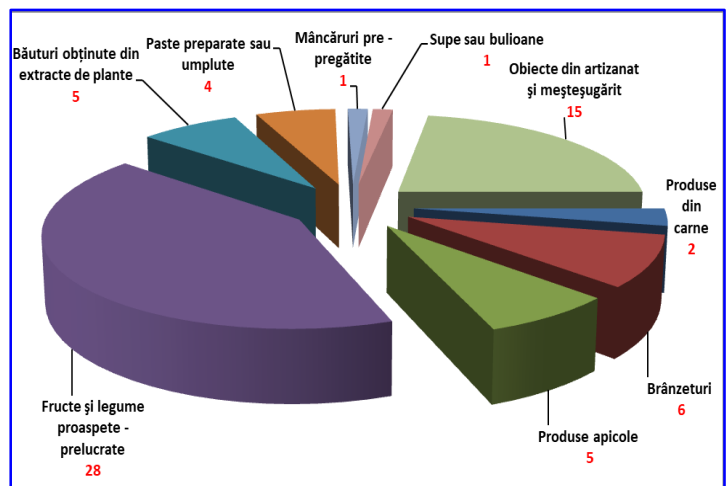


Figure 12. Classification of the products identified in the study per class of origin



The study has distinctly pointed out that the agricultural, agro-food and handicrafts sector eligible for GI registration as is composed mainly of micro, small and medium-sized enterprises (SMEs) or craftsmen. The general economic trend, which is part of the process of registration, promotion and commercialisation of GI products, shows that most EU and other third country products are designed and manufactured by small and medium-sized enterprises followed by a subsequent co-operation trend between the producers and their gathering under associative and formal organisation forms such as: agricultural cooperatives and producer associations.

The 67 products, foods, beverages and craft items identified in the study are valorised by 9 legal-organisational forms of formal and informal economic activity carried out by the agricultural producers, popular entrepreneurs and craftsmen, in particular: (i) Individual Enterprises - 5; (ii) Limited Liability Companies - 24; (iii) Peasant households - 8; (iv) Enterprise Cooperatives - 4; (v) State Public Institutions - 1; (vi) Public Associations - 2; (vii) Companies limited by shares - 1; (viii) Informal Producer Groups - 12; (ix) Craftsmen - 10.

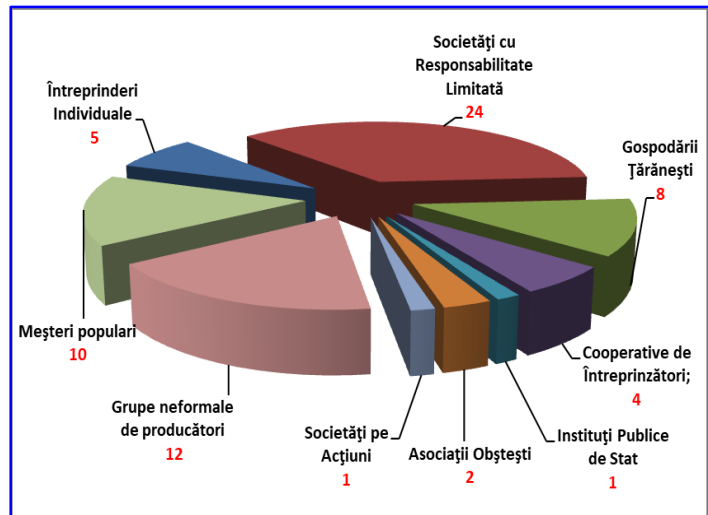


Figure 13. Distribution of economic and non-profit entities included in the study for the identification of the traditional products

A case study analysis of each of the 67 products, beverages, foods, handicrafts and crafts identified with plausible prospects for registration, promotion and subsequent trade in the domestic market and in the perspective of export was carried out. During the subsequent evaluation stage products that did not include all the specific conditions attributed to the registration of GI were excluded and the economic interest shown by the producer groups was taken into account, the result being represented by the list of the 7 potential products, subject to registration as GI, includes (Figure 12):

- (v) class 1.2. meat products – *Kaurma de Bugeac* (sheet and beet meat product),
- (vi) class 1.3. cheese – *Măgura cheese* (goat cheese),
- (vii) class 1.4. bee products – *Honey from Codru*, *Honey from Codrii Tigheciului* and *Dolna Honey Mousse*,
- (i) class 1.6. fresh / processed fruits and vegetables – *Criuleni fruit pestle* (dehydrated product made up of fruits and berries) and *Lalova Plums with walnuts*.

Later on, for these products eligible for being acknowledged as GI and TSG, the producers will initiate the procedures and subsequent steps of registration of the GI, in particular: (i) formal organization of the Producers Group; (ii) elaboration of the Product Specifications (CS); (iii) initiating and finalizing the approval and certification procedures of the Specifications for the agro-food product carried out by the Ministry of Agriculture, Regional Development and Environment (MADRM); (iv) preparing the set of documents and initiating the product registration procedure with the State Agency for Intellectual Property (AGEPI); (v) establishing control of the National control Authority over the observance of the Specifications; (vi) conformity certification for the PDO, PGI and STG agro-food product issued by a conformity assessment body accredited by EN ISO / IEC 17065: 2013.



## Support to Enforcement of Intellectual Property Rights

EuropeAid/137467/DH/SER/MD



### Kaurma de Bugeac

Natural product of sheep or cow meat, boiled, without bones, with spices, onion and sweet pepper, produced by the producer group from Taraclia and Găgăuzia.



### Măgura cheese

Măgura cheese is a natural product obtained entirely from goat milk from the goat farm in the vicinity of Movila Măgura hill, Bursuceni commune, Sangerei district.



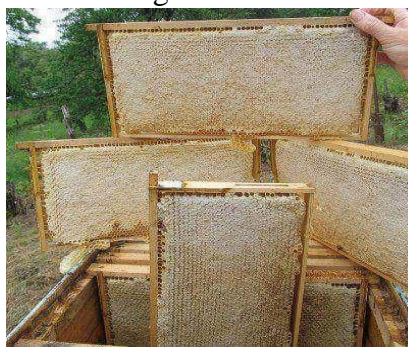
### Criuleni Fruit Pestle

Fruit pestle is a dehydrated fruit and berry product, with or without the addition of nuts and ground seeds, for consumption in the Central Area.



### Honey from Codru

Honey from Codru – acacia, lime or polyfloral honey, derived from the nectar collected by bees from the flora from Codrii Moldovei.



### Honey from Codrii Tigheciului

Honey obtained directly from plants from floral nectar or acacia, lime or polyfloral in Codrii Tigheciului area.



### Dolna Honey Mousse

Honey mousse with the consistency of a cream and dried berries is a natural product from the area of Codrii Moldovei.



### Lalova plums with walnut

Plums with walnut kernel boiled in red wine and decorated with Lalova powdered sugar is a culinary recipe taken from the local tradition for the preparation of festive meals from the local raw material and produced by the Group of producers in the Nistru Medial area.

*Figure 14. Products eligible for being acknowledged as GIs and TSGs by the producers*





## 4.2. Meat products

Meat product is a processed product resulting from the processing of meat, containing over 60% mass fraction of meat ingredients. Two processed meat products were identified: *Salam de Domulgeni*, identified at the enterprise "Prodan Mihail" and at the group of primary sausages processors from Domulgeni village, Florești district and *Kaurma de Bugeac* (natural sheep or cow meat product), identified at SC Carne Sud SRL and at the agricultural producers from Valea Perjei village, Taraclia and Carbalia districts, Ceadâr Lunga.



*Figure 15. Domulgeni Salami*



*Figure 16. Kaurma (sheep)*

Both products can be promoted as potential TSG or GI. The products mentioned in the production and processing process meet the requirements of Law no. 113 of 18.05.2012 on laying down the principles and general requirements of the legislation on food safety, of Law no. 78 of March 18, 2004 on Foodstuffs and of the Technical Regulation "Meat Products" (GD No. 720 of 28.06.2007), and their manufacture is based on:

- raw material from exclusively domestic meat;
- technological process of traditional ancestral recipes;
- only natural spices;
- traditionally smoked fruit (cherry, cherry, apple);
- fine technological processing, strictly monitored;
- products do not contain genetically modified and allergenic organisms;
- the quality, safety and harmlessness of the products is verified by the Laboratory tests of the Republican Center for Veterinary Diagnosis of the National Agency for Food Safety (ANSA).

## 4.3. Cheese

Cheese is a ripened or unsaturated product, soft, semisolid, with a strong or extra strong texture, which can be coated and in which the protein / casein content does not exceed its milk content, obtained by the following processing methods:

- a) whole or partial coagulation of milk proteins, skimmed or partly skimmed milk, cream cheese, whey, butter or any combination of these with the action of enzymes or other coagulation agents and partial removal of whey, respecting the principles of lactic protein concentration in particular the amount of casein) and
- b) technical processing including coagulation of the milk protein and / or milk-based products which confer the final product with the organoleptic, physical and chemical characteristics similar to natural cheese.



Six dairy products, presented as cheese and urn obtained from the coagulation of goat's and sheep's milk under the action of the natural rennet or of the pepsin, which are enzymes traditionally obtained from lamb's stomachs or microbiological substitutes, have been identified in the study. The natural color of the cheese varies from white to yellow. The products - cheeses identified in the study include:

1. **Măgura** cheese (goat), identified at SC Prisvio SRL and clusterul Vila in the region of Slobozia Măgura village, Bursuceni commune, Sângerei district
2. **Goat cheese from Telița**, identified at GT Hajajra Natalia in Telița village, Anenii Noi district



Figure 18. *Bleșteni* cheese (sheep)

Figure 17. *Măgura* cheese (goat)



3. **Cheese Țărănuța de Pîrlița**, identified at II Sergiu Irimca in Pârlița village, Ungheni district
4. **Cîșla goat cheese**, identified at GȚ Marineac Gheorghe Gheorghe in Cîșla village, Cantemir district
5. **Sheep cheese Bleșteni**, identified at GT Crețu Ion in Bleșteni village, Edineț district
6. **Piînir de Chiriet Lunga** (овчу сирини in găgăuz language), identified at the Group of Sheep Cheese Producers in Chiriet Lunga village, Ceadâr Lunga district, territorial-administrative unit Găgăuzia.

Măgura cheese (goat), identified at SC Prisvio SRL and Vilador cluster in the region of Slobozia Magura village, Bursuceni commune, Sangerei district, is made in a closed cycle, with local raw material and based on a traditional recipe, which creates prerequisites for registration of the product as a PDO. The other five types of cheese: Brânza de capra din Telița, Urda Țărănuța de Pîrlița, Brânză de capră de Cîșla, Brânză de oi de Bleșteni și brânza Piînir de Chiriet Lunga (овчу сирини





## Support to Enforcement of Intellectual Property Rights

EuropeAid/137467/DH/SER/MD



in găgăuz language), meet the criteria to be promoted as potential TSG. The products mentioned in the production and processing process meet the requirements of Law no. 113 of 18.05.2012 on laying down the principles and general requirements of the legislation on food safety, of Law no. 78 of March 18, 2004 on Foodstuffs and the Technical Regulation "Milk and Dairy Products" (GD No. 611 of 05.07.2010), and their production is based on

- raw milk exclusively from the sheep and goat livestock;
- technological process based on traditional ancestral recipes;
- only salt is used as a preservative;
- technological processing by total or partial coagulation of milk proteins under the action of natural clot or pepsin;
- quality, safety and harmlessness of the products is verified by the Laboratory tests of the National Agency for Food Safety Veterinary Diagnostic Center (ANSA) and the Testing Laboratory of the Center for Applied Metrology and Certification (CMAC).

We will notice that goat cheese is one of the healthiest dairy products for adults and children, being easily recognized by the extremely white color. This kind of cheese is digested more easily than the other types of cheese because it has a low fat content, which produces an alkaline reaction, unlike other types of cheese, which produce an acid reaction that favours the development of bacteria.

#### **4.4. Honey and bee products**

Moldovan honey is highly appreciated on foreign markets, but it is valued at a low price because external honey processors offer low prices that do not cover beekeeping expenses, the wholesale purchase system being preferred.

At the same time, most of Moldovan honey is sold directly to consumers or traders by bee growers without origin (unlabelled), unpackaged, and this is mainly related to the unprofessional level of beekeeping. Thus, in order to ensure the best price for marketed honey, beekeepers should be aware of the opportunities offered by the system of protection of GI, DO and TSG, which creates the association between the product and the territory from which it originates and represents for the producers a collective instrument that allows them to promote products on their territory and take advantage from the economic benefits.

In this context, GI aims at contributing to the promotion of products of a certain quality on the market that meet the expectations of consumers and who, in turn, are ready to pay a higher price. This system links the producer to the consumer with the certainty that the product has a well-established origin and undergoes a controlled process of production, processing or manufacturing.

The lack of clear information on the benefits of the GI, DO and TSG protection system, the relatively poor association and communication among beekeepers in the same community, and the insufficient support provided by the state authorities, are problems that slow down this process, but important steps have been taken in this regard. European mechanisms and policies encourage beekeepers to benefit from the opportunities provided by the GI, DO and TSG protection system in order to develop concerted approaches that contribute to the development of the beekeeping sector.



Thus, the registration of apiculture GIs specific to certain honey areas and the avoidance to mix



*Figure 19. Poliflora Honey from Codru*

*Figure 20. Comb Honey from Codru*

products when sold to wholesalers will result in a good price when a honey or polyflora honey product is classified by a designation of origin. At the same time, local buyers can become loyal customers if they know and trust the GI of honey they buy.

The study has identified 5 bee products derived from the bee honey produced by *Apis mellifera* bees from plant nectar or from live plant secretions or excretions on live plant sections and from which bees collect nectar and juice, transforming them, combining them with their own specific substances, storing them, dehydrating them, gathering them, and leaving them in their combs for maceration and maturation. Depending on the number of plant species from which honey nectar was predominantly collected, they are classified as: a) monoflorous honey, and b) polyfloral honey.

The apiculture products identified in the study include:

1. **Honey from Codru (acacia, lime, poliflora, comb and with nuts)**, identified at SC Apinatur SRL in Chişinău and at SC Casa Albinei SRL in Hulboaca commune, Chişinău;
2. **Honey from Codrii Tigheciului**, identified at the District Association of Beekeepers "Regina Codrilor Tigheci", SRL Apisnect, GT Bordea Gheorghe and GȚ Moisa Gheorghe;
3. **Hidromel de Codru and Apple Vinegar from Codru**, identified at SC APIBIO Regina Mierii SRL in Chişinău, Forestry Service Ghidighici;
4. **Dolna Honey Mousse** (with forrest berries), identified at SRL Lolly Berry and at the group of producers, processors and beekeepers in Străşeni district.

All 5 products can be promoted as potential GIs with specific taste, flavor, flavor and color characteristics, based on bee exploration of the honey base specific to Codrii Moldovei and Codrii Tigheciului. The honey and bee products identified in the study meet the requirements of the Law on Beekeeping no. 70 of 30.03.2006, Law no. 78 of March 18, 2004 on Foodstuffs and the Technical Regulation "Natural Honey" (GD No 661 of 13.06.2007), and in particular the basic characteristics being:

- contains different types of sugars, especially fructose and glucose, and other substances such as organic acids, enzymes and solid particles from the collection of honey and exclusively collected from the delimited geographical areas;
- has a color that varies depending on the honey type, from almost colorless to dark brown, and honeydew - almost black;
- has a consistency ranging from fluid to viscous or partly or fully crystallized;
- confers the taste and smell that vary depending on the plant and / or the plants of origin from which the spontaneous flora originates;



- contains pollen and constituents of honey, except for filtered honey and when their removal can not be avoided when eliminating foreign organic or inorganic materials;
- collection, filtration, homogenization and packaging, strictly monitored and avoiding the use of antibiotics, removing residues of contagious elements;
- quality, safety and harmlessness of apiculture products and their derivatives is verified by Laboratory tests of the Republican Center for Veterinary Diagnosis of the National Agency for Food Safety (ANSA).

#### 4.5. Fresh or primarily processed fruits and vegetables

The proper geographic location at the border between Europe's Eastern and Western markets, always remaining strategically flexible in terms of product spreading at commercial level, with favorable natural conditions, based on agro-pedo-climatic resources, which determine the special taste and nutritional qualities, make the fresh or primarily processed fresh or processed fruit juices from Moldova, to be considered as valuable objects for being promoted and registered as GIs.

The geographical area used for growing and spreading traditional fruit and berries and domestic vegetables is based on local or imported varieties and species, on the available workforce, on the traditional secular basic occupations of the locals and on the presence of agrifood processing enterprises. Thus, in the study, this class of products was the most numerous and included 28 potential varieties to be promoted as traditional and prospective products as GIs. Although this class of products was one of the largest, the varieties identified included only 4 horticultural species, or 46% of the total, (apples, plums, cherries, nuts), 6 species of berries, or approx. 43% of the total (strawberries, raspberries, blackcurrant, blackberries, rosehips and white sea buckthorn) and 4 kinds of vegetables, or approx. 11% of the total (sweet peppers, eggplants, cucumbers and tomatoes) supplied fresh, primarily processed by drying - dehydration or preserved by traditional recipes (Figure 21).

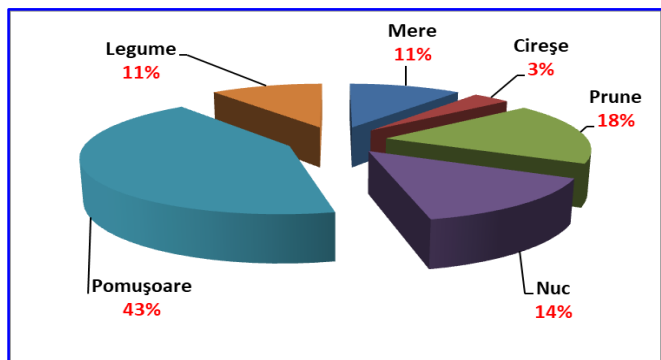


Figure 21. The composition of the varieties of horticultural vegetables and berry products identified in the study

The horticultural vegetables and berries identified in the study include:

1. **Apple - Șafran de Vară de Coșnița**, identified at the Scientific-Practical Institute of Horticulture and Food Technologies in Chișinău;
2. **Edineț apples**, identified at the Entrepreneur Cooperative „Ecofruct-Com” in Edineț district;
3. **Stolniceni cherries**, identified at Vilora VS SRL and the farmers group in Stolniceni village, Edineț district;
4. **Moldavian plums from Piticeni**, identified at ÎI Sapojnic Anatol in Peticeni village, Călărași district, Gelnacr-Agro SRL in Voinescu village, Hîncești and NIC-OL SRL district in Edineț;
5. **Nuts - Bomba Moldovenească de Codru (Moldavian Bomb from Codru)**, identified at the Tree Nursery Voinești SRL in Voinescu village, Hîncești district and at the Union of the Associations of Producers of Nut Cultures in the Republic of Moldova;



**Support to Enforcement of  
Intellectual Property Rights**

EuropeAid/137467/DH/SER/MD



6. **Nuts - Pescianskii variety in Voinescu**, identified at the Tree Nursery Voinești SRL in Voinescu village, Hîncești district and at the Union of the Associations of Producers of Nut Cultures in the Republic of Moldova;
7. **North Strawberries**, produced by the Berry Producers Association and by the producers Community in North in Sadovoe village, Bălți, Cucuieții Vechi village, Râșcani and Plop village, Dondușeni district;
8. **Strawberries from Sadova**, produced by the Berry Producers Community in Sadova village, Călărași district;
9. **Raspberry from Pocrovca**, produced by the Berry Producers Community in Pocrovca village, Dondușeni district;
10. **Dobrogea berries**, produced by the Production Cooperative "Marfidor" in Dobrogea Veche village, Sîngerei district;
11. **Niorcani Blackcurrant**, produced by the Association of Berry Producers and the producers Community in Niorcani village, Soroca district;
12. **Marinici Gooseberry**, produced by the Association of Berry Producers and the producers Community in Marinici village, Nisporeni district;
13. **Glodeni Blackberries**, produced by the Association of Berry Producers and the producers Community in Balatina village, Glodeni district, Hădărăuți village, Ocnîța district, Sadovoe village, Bălți and Domulgeni village, Florești district;
14. **White sea buckthorn from Dobrogea Veche**, produced by the Berry Producers Community in Dobrogea Veche village, Sîngerei district;
15. **Lalova plums with walnut**, identified at the Agro-Touristical Boarding House Hanul lui Hanganu and at the group of producers in Lalova village, Rezina district;
16. **Edineț dried plums**, identified at the Entrepreneur Cooperative "Aspectfruit" in Edineț district;
17. **Criuleni fruit pestle**, processed at Consult LC SRL and at the Agricultural Boarding House "Casa cu Merinde" in Ustia village, Dubăsari district and in Jevreni village, Criuleni district;
18. **Țaul Rosehips**, produced by the Community of Producers in Țaul village, Dondușeni district;
19. **Moldavian apple vinegar**, processed at the Cannery Călărași SA in Călărași and Triodor SRL in Chișinău;
20. **Moldavian green nuts jam**, processed at the Cannery Călărași SA in Călărași and Triodor SRL in Chișinău;
21. **White sea buckthorn oil from Pîrîta**, processed by the Agricultural Producers Community in Pîrîta village, Dubăsari district;
22. **Pastry products - Bunătăți de la Marica**, produced by the Berry Producers and processors Community in Chișinău;
23. **Rice with plums for fasting**, produced by regional producers in Chirianca village, Strășeni district and Voinescu village, Hîncești district;
24. **Duck with (fresh) plums**, produced by regional producers in Mihăileni village, Rîșcani district, Lozova, Recea, Chirianca, Voinova, Hiliuți villages, Strășeni district;
25. **Învărtită (pie) with nuts (for fasting)**, produced by regional producers in Chirianca village, Strășeni district and in Seliște village, Călărași district;
26. **Red sweet pepper spice from Valea Perjei (чукун червен пипер)**, produced by the group of producers in Valea Perjei village, Taraclia district;





27. **Rotile de Slobozia Dușca Eggplants**, produced by the Flower Shop – Boarding House Trei Muscate in Slobozia-Dușca village, Criuleni district;
28. **Preserved vegetables and fruits from Cantemir**, products processed by ÎM Coval&CO SRL and by the group of raw material producers in Cantemir district.



*Figure 22. Nuts – Moldavian Bomb from Codru*



*Figure 23. Sadova Strawberry*



*Figure 24. Edineț dry plums*



*Figure 25. Stolniceni cherries*

Out of the the horticultural products and berries identified in the study, 14 varieties (numbers 1-14) are harvested and marketed fresh and 5 varieties (numbers 15-18 and 26) are dehydrated fruits, berries and sweet peppers, which have the prospect of being promoted as GI (specific organoleptic and taste characteristics due to the growing area); 4 varieties (numbers 19-21 and 28) are products traditionally processed from fruits, berries and vegetables and 5 varieties (numbers 22-25 and 27) are types of food eligible for being promoted as TSG or traditional products.

All 28 horticultural and berry products have organoleptic properties, specific physico-chemical characteristics and taste, due to the influence of agro-pedo-climatic conditions and cultivation traditions, thus meeting the requirements of Law no. 422-XVI of 22.12.2006 on General Product Safety, of Law no. 78 of 18.03.2004 on Foodstuffs and the Technical Regulations "Packaging, Transport and Storage of Fruit, Vegetables and Fresh Mushrooms" (GD No 1279 of 17.11.2008), "Dried Fruits and Vegetables (Dehydrated)" (GD No 1523 29.12.2007), "Vinegar and Acetic Acid for Food" (GD No. 1403 of 09.12.2008), "Nutrient Fruit, Quality Requirements and Marketing" (GD No. 174 of 02.03.2009), "Oils (GD No. 296 of 26.04.2011) and "Quality and marketing requirements for fresh fruit and vegetables" (GD No 929 of 31.12.2009) and are eligible for being promoted as traditional regional specialties.

#### **4.6. Beverages obtained from plant extracts**

Geographical location, climatic and relief conditions have created a proper land for the most diverse traditional activities for Moldovan natives: agriculture and sheep-farming, hunting and





## Support to Enforcement of Intellectual Property Rights



EuropeAid/137467/DH/SER/MD

fishing, water and beekeeping, mining and crafts. One of the main reasons of pride of the Moldovans are represented by the horticultural vineyards and plantations, from which besides grapes (table and technical varieties) and fruits, from ancient times are obtained beverages from plant extracts, such as wine, fruit brandy (țuică) and macerate.

- Wine is a drink with an alcoholic strength of at least 8.5% vol. by the exclusive alcoholic fermentation of grape must.
- Fruit brandy (țuică) is an alcoholic drink obtained by fermentation and distillation of fermented fruit juices or fermented juices and by-products from winemaking, with an alcoholic strength of 23 and 50% vol., and flavorings specific to the raw material from which it is obtained.
- Macerate is a semi-finished product for alcoholic beverages obtained by macerating fresh or dried, aromatic or non-aromatic vegetable raw materials in hydro-alcoholic solution with an alcoholic strength ranging from 40% vol. to 90% vol.;

5 beverages obtained from herbal extracts of honey and propolis, fruits, berries and technical grapes were identified in the study. The products - beverages specific to this class identified in the study include:

1. **Balsamic liquor from Răciula**, produced by Stegărescu Tamara, Constantin and Mihai in Răciula village, Călărași district at the Boarding House Casa Albinei;
2. **Macerate from Hangan**, produced at the Agro-Touristical Boarding House Hanul lui Hanganu and by the group of producers in Lalova village, Rezina district;
3. **Black wine of Cahul**, produced by GȚ Vin Nobil in Cahul;
4. **Wine KARA GANI from Vulcănești**, produced by Kara Gani SRL and by the group of farmers of Cerven family in Vulcănești;
5. **Răscăieți wine**, produced by GȚ Nicolae Iurco in Răscăeții Noi village, Ștefan Vodă district.

Out of these 5 drinks, **Black Wine of Cahul** (made from Pinot, Merlot and Codrinski grapes) and **Wine KARA GANI from Vulcănești** (white wine made from Chardonnay, Aligote and Sauvignon Blanc grapes and red wine made from Cabernet and Merlot grapes), are wines produced in the PGI area Valul lui Traian, and **Răscăieți Wine** (coming from grapes of the varieties Shardonay, Savinignon, Merlot, Cabernet - Savinignon, Caraminere) is produced in the PGI area Ștefan Vodă, with the observance of all the conditions, adhering as a member of these wine-growing associations and complying with the provisions of the Specifications for the wines produced in these regions, these economic entities may obtain the possibility to use the GIs specific to these wine-growing areas. Explanations were given to these entities in relation to the steps and procedures required for joining the Wine Associations with PGIs and how to ensure the conformity of the production and processing processes with the requirements of the specifications applicable to the PGI Wine-growing Regions.



Figure 26. Balsamic Liquor from Răciula



Figure 27. Macerate from Hangan

**Balsamic Liquor from Răciula** is a drink obtained from honey from which brandy is distilled and to which the tincture of: propolis, nut, berries (strawberry, aronia, currant, raspberry) and rose petal juice are added. **Macerate from Hangan** is a drink obtained by macerating fresh fruits and / or herbs in fruit spirits collected from local vineyards in the Nistru area. Both beverages are original, specific, produced after traditional recipes with a close connection with their geographical and historical origin. These products are manufactured in small quantities but are known and appreciated by local consumers and in the future could be promoted as traditional regional or TSG products. Both beverages are included as traditional regional specialties in the 20 tourist routes of the Republic of Moldova.

#### 4.7. Prepared or stuffed pasta

Pasta are food products made from a mixture of wheat flour and water, with or without addition of auxiliary raw materials, manufactured by different modeling and drying methods. This group mainly acknowledges national bakery products, which are distinguished by the use in the recipe of the local raw materials characteristic of certain nationalities and / or by the specific form and / or by the baking method and include the traditional specialties such as: polenta, maize flour, alivanca pie, bread, coils, pies, cakes, cabbage pies, cheese pies (colțunași), home baked products, puddings.

The study has identified 4 stuffed pasta and noodles, specific to this class identified in the study, including:

1. **Plăcinta Miresei (Bride's Pie)**, produced by Et Cetera SRL and the production group in Crocmaz village, Căplani, Carahasani, Antonești, Tudora and Olănești, Ștefan Vodă district;
2. **Cold Pie of Șerpeni**, produced by Vector Șerpeni ONG in Șerpeni village, Anenii Noi district;
3. **Învărtita de Năpădeni**, produced by regional producers in Năpădeni village, Ungheni district;
4. **Lipovan home-made noodles (лапша кацапская домашняя)**, produced by regional lipovan producers in Dobruja Veche village, Sîngerei district.



*Figure 28. Bride's Pie*



*Figure 29. Lipovan home-made noodles*

Out of all the four products of this group, the best known, valorized and promoted is Plăcinta miresei, in the district of Stefan Voda, which used to be a mandatory tradition for Moldovan weddings. At the wedding the bride did not go to the groom without this pie. The bride's mother was due to give the bride a cow's cheese pie with a boiled chicken. This tradition has a secular tradition. All the ingredients used to prepare the pie are from the named localities. Apart from the fact that these pies are used at weddings now they are also used at the ceremony and are also presented to the tourists who visit the wineries in the area of PGI Region Ștefan Vodă. All 4 products are extremely eligible for being promoted as TSG, their potential not being at the moment fully exploited.

#### 4.8. Pre-prepared foods



*Figure 30. Small cabbage rolls from  
Lalova*

A single product was identified under this class, namely **Sărmăluțe pitice de Lalova (small cabbage rolls)**, produced following a culinary recipe taken from the local tradition for hundreds of years by Hanul lui Hanganu agrotourist boarding house and the producer group in Lalova village, Rezina district. The dish was invented by the Turks, which spread them directly into the countless former Ottoman possessions. The term "sarma" derives from the Turkish word "sarmak", which means "roll" or "package". It is a blended stuffing rolled into large leaves.

Traditionally, this dish in Moldova is made by cutting meat and crushed fat, adding bulgur / crushed wheat beans, including rice, spiced and rolled into a cabbage, vine or maple leaves.

Following the contest of the housewives for the preparation of festive dishes organised in Lalova, the "mini" version of this dish appeared. The village of Lalova includes the localities of Țipova, Lalova and Nistreni, and traditionally, under the patronage of these localities, ancestors used to serve this dish at the festive dinner, but the Lalova housewives brought their fame to the region by preparing the "mini" version of the dish. The exceptional quality is due to the skill of the housewives and to the local products, which instead of rice use wheat grown in mixed corn groats.





#### 4.9. Soups or bouillons

Traditionally in the Moldavian culture, soups and bouillons are attributed to broth boiled with noodles, such as: soup, borsch, sour soup with borsch (natural ferment obtained from wheat and corn bran), plus fresh or preserved tomatoes, prepared with cabbage, rice, pasta, serving as the first dish.

In this class was identified a single product, namely **Borș lipovenesc (кацапский борщ)**, produced according to a culinary recipe taken from the Lipovenian tradition and made by regional producers in Dobruja Veche village, Singerei district. Borșul lipovenesc is a traditional Lipovenian product, which is prepared in family kitchen, for funerals and memorial feasts. This product can also be cooked and consumed during fasting and instead of meat, olives and mushrooms are used. Homemade borscht is not just a sour soup, but also a healthy dish resulting from the fermentation of wheat bran. Westerners do not know about this natural preparation, but Romanians and Russians use it and know its curative virtues. It appeared as a version of an old Russian drink, the kvass. Borscht has no alcohol and carbon dioxide. The yellowish and sourish liquid is a natural tonic and cures many diseases.



Figure 31. *Borș lipovănesc*

Borșul lipovenesc is a quality product, all the used ingredients being of local origin obtained in ecological conditions, according to a traditionally known technology. The product is served in a medium enamel plate using a wooden spoon.

#### 4.10. Craftmanship, handicraft and popular art

Traditional peasant civilization is closely linked to the inherited land. Nevertheless, the piece of land did not provide the peasant family's income for long, for these reasons, during the period of time they developed various folk traditions by making crafts and handicrafts, which in the meantime became the basic occupation, ensuring the existence and prosperity of the family.

Craftmanship refers to an employment, profession, occupation, job, specific to a branch, or sector, to a discipline, science or art. Old traditional Moldovan craftmanship products include embroidery, carpet weaving, knitting, braiding, pottery, sculpting in wood and stone, processing of iron, double leather and the production of overalls and coats.

Handicraft is a work of artistic processing (more profound) of craft products, and folk art products are products made by regional craftsmen who preserve the authenticity and ethnic and cultural specificity of a certain area.

The study in question did not aim primarily at making an inventory of the handicrafts and craftmanship, but to point out, during the formal and informal meetings organised with farmers and craftsmen associations, some national objects which deserve to be promoted as traditions and regional cultural heritage.

In the study, 15 traditional handicraft and handicraft products were identified and proposed, including 4 pottery and ceramics crafts, 4 carpet weaving, one work of sewing stitches, weaving in straw, rush and wicker, 2 craftworks of artistic wood and one of forged iron, in particular including:

1. **Ungheni Ceramics**, produced by Ceramica Ungheni SA in Ungheni;
2. **Hoginești Ceramics** produced by the Regional Craftsman Gonciar Vasile in Hoginești village, Călărași district;



3. **Cupcini Ceramics** produced by the Regional Craftsman Zelinski Alexei in Cupcini, Edinet district;
4. **Iurceni Ceramics**, produced by the Regional Craftsman Panțir Gheorghe in Iurceni village, Nisporeni district;
5. **Gaidar Carpet manually woven** by the artisanal school "Gaidar koraflari", in Gaidar school, Găgăuzia;
6. **Bumble carpet woven in relief de Palanca**, produced by the Regional Craftsman Popa Tatiana in Palanca village, Călărași district, DO "Casa Părintească";
7. **Natural carpet made from undyed wool from Ustia**, produced by the Regional Craftsman Parascovia Pasat in Ustia village, Glodeni district;
8. **Carpets and embroidery from Gordinești**, produced by the Regional Craftsman Guțu Valentina in Gordineștii Noi village, Edineț district;
9. **Bundițe de Colibași**, produced by the Regional Craftsman Cojan Constantin in Colibași village, Cahul district;
10. **Straw knitted objects from Bălți**, produced by the Regional Craftsman Eugenia Moldovanu in Bălți;
11. **Rush knitting from Mitoc**, produced by the Regional Craftsman Morari Alexandra in Mitoc village, Orhei district;
12. **Osier product from Rublenița**, produced by the Regional Craftsman Manea Lidia in Rublenița village, Soroca district;
13. **Wood and wooden products from Bulboaca**, produced by the Regional Craftsman Barcari Serghei in Bulboaca vilage, Anenii Noi district;
14. **Ornamental wood products from Pohoarna**, Colin Ion and Valentin brothers in Pohoarna village, Șoldănești district;
15. **Metal products from Răscăeți**, produced by the Regional Craftsman Cojocari Tatiana in Răscăeți village, Ștefan Vodă district.



*Figure 32. Hoginești Ceramics*



*Figure 33. Gaidar carpet manually woven*







**Support to Enforcement of  
Intellectual Property Rights**

EuropeAid/137467/DH/SER/MD



*Figure 34. Straw knitted objects from Bălți*

*Figure 35. Osier product from Rublenita*

The promotion of local traditions, the stimulation of craft development and of the small industry in the Republic of Moldova, would make it possible to capitalize on the cultural heritage of the class of small craftsmen who work individually, especially in the rural areas, in order to protect the professions that require a large number of manually executed operations and to re-launch the traditionally-produced services and products, including the promotion of these products and services at fairs, exhibitions, tourist routes and on the national and international markets.



## V. LIMITING FACTORS AND CONSTRAINTS AGAINST THE PROMOTION AND REGISTRATION OF THE TRADITIONAL PRODUCTS AND WITH THE GEOGRAPHIC INDICATIONS

Starting from the fact that the national study identifying products, foods, beverages and crafts was aimed at identifying the origin, quality, authenticity, tradition and connection of the traditional products with the geographic areas, the present study also proposed the identification of the limiting factors and constraints that create impediments of any kind in the promotion and registration of traditional products eligible for being registered as GIs.

Some of these limiting factors are dependent on the views and actions of the producers themselves and on the consumer perceptions, which in the long run need to implement, on the one hand, support programs for the Producer Groups involved in the production and promotion of GI products, and on the other hand programs to promote and educate local consumers in order to facilitate confidence and develop the tradition of consumption of traditional local products.

Another significant part of the limiting factors and constraints is the lack of coherence of state policies and actions of state institutions in the development of mechanisms to support and encourage Producer Groups involved in the production and registration of GI products, the conformity of these products and the failure to facilitate the promotion of traditional products on national markets and to create export prerequisites on third markets.

**Table 7**

**The limiting factors and constraints that create impediments in the promotion and registration of traditional products eligible for being registered as GIs**

<i>o.</i>	<i>Constraints</i>	<i>Causes</i>	<i>Specifications</i>	<i>Potential interventions</i>	<i>Intervention from</i>
<b>ORGANISATION OF THE GROUPS OF PRODUCERS AND REGISTRATION OF THE GIs</b>					
1.	Lack of a National Association, specifically joining producers of agricultural and food products, beverages and crafts registered and eligible for being registered as GIs.	There are only 3 Associations of branches with GIs for wine products Codru, Valul lui Traian and Stefan Voda - the rest of the branch associations and profiles are not aware of the opportunities and do not work together.	The necessity to register regional products as GIs can only be signalled by the association of producers, in this context, significant inertia can be noticed both from the State in support of their initiatives and from the producers who do not see clear perspectives for this association.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Training for branch Associations and of the Associations in the area;</li> <li>• Setting up a National Association of the Geographic Indications;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• EU Project, AGEPI branch Associations and of the Associations in the area;</li> <li>• Ministry of Agriculture, Regional Development and Environment and Minister of Education, Culture and Research</li> </ul>
2.	Lack of knowledge related to the opportunities provided and the procedures applicable to the registration of GIs.	Insufficient specific information and low-level of personal information of the producers.	Lack of knowledge and consumers' confidence to buy original products	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Training for branch Associations and of the Associations in the area;</li> <li>• Several educational activities are necessary.</li> <li>• Promovări ale producătorilor.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• EU Project, AGEPI branch Associations and of the Associations in the area;</li> <li>• Ministry of Agriculture, Regional Development and Environment and Minister of Education, Culture and Research</li> </ul>
3.	Few of the producers of agricultural products manufacture local products of origin.	The previous introduction of the standards (GOST, OST) in the former USSR has ruined tradition.	Most manufacturers do not fully understand how a traditional food originates from the place of origin and the specificity of production	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Several educational activities are necessary.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Promotion, training of farmers, organization of Producer Groups;</li> </ul>
4.	The majority of identified businesses, which produce lo-	Excessive fragmentation of agricultural land	A considerable part of the identified enterprises are either private rural farms (small landowners) or small-scale production enterprises.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Association of the producers in a producer group on a voluntary ba-</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Promotion, training of farmers, organization of Producer Groups;</li> </ul>



## Support to Enforcement of Intellectual Property Rights

EuropeAid/137467/DH/SER/MD



	cally produced products as GIs, are small.	and low interest of producers in the association.		sis, but with the observance of the same Specifications.	
5.	Supply, production and limited stock of products that are traditional and with perspectives to be registered as GIs.	Loss of local product traditions; Mostly ad-hock demands from the consumers	Lack of financial means for expanding business; The lack of pre-delivery contracts; Incapacity of the producers to plan the deliveries on the market. Lack of a common promotion and marketing facilities for GI products.	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Support provided by subsidies</li> <li>•Conclude contracts in advance;</li> <li>•Organise the producers in a branch association, for example GI</li> <li>•Higher level of interaction between the producers and the consumers (festivals, promotions)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ministry of Agriculture, Regional Development and Environment – AIPA by the National Fund for Regional Development;</li> <li>• Promotions and contracts the shop networks;</li> <li>• GI branches – Ministry of Agriculture, Regional Development and Environment; EU Project, AGEPI branch Associations and of the Associations in the area;</li> </ul>
6.	The perishability of many products determines more often the marketing from the producer and more rarely the delivery on the market	Demands related to certain periods of the year, celebrations	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Manufacturers do not use the possibilities offered by different helpdesks to promote and enhance product competitiveness.</li> <li>• Poor capacity of interaction between producers, state institutions, branch and producer associates, assistance projects, etc.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Direct technical assistance projects towards the provision of support for the registration, certification and promotion of products.</li> <li>•Organise the producers in a branch association, for example GI</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• AGEPI, PAC II, Ministry of Agriculture, Regional Development and Environment, ACSA;</li> <li>• GI branches – Ministry of Agriculture, Regional Development and Environment;</li> <li>• EU Project, AGEPI branch Associations and of the Associations in the area.</li> </ul>
<b><i>PROMOTION, ACCESIBILITY AND CHANNELS OF PHYSICAL DISTRIBUTION OF THE GI PRODUCTS</i></b>					
7.	Significant deficiencies of the specialized retail trade system, and especially with traditional and prospective products with GI.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lack of infrastructure created</li> <li>• Not a big batch of products and disinterest shown by the distribution networks, intermediaries and exporters</li> </ul>	The problem persists with all domestic agricultural products - producers give credit to distribution networks, intermediaries and exporters, by offering products, but payment terms are delayed; Traditional products are often sold at a lower price and without substantial benefits, due to the lack of knowledge and promotion to consumers.	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Creation of sales platforms (specialized stores) of products with GI;</li> <li>•Creating zonal markets (rayons)</li> <li>•Creating wholesale markets</li> <li>•Promotion of traditional products and directing of consumers at the place where these products are sold.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Government</li> <li>• GI branches – Ministry of Agriculture, Regional Development and Environment;</li> <li>• Private sector (producers, intermediaries, etc.)</li> <li>• Branch Associations and of the Associations in the area</li> </ul>
8.	Low share in exports of GI products (except wines)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lack of a strategic marketing policy in the field of GI products</li> </ul>	Poor knowledge of potential export markets. Horticultural crops and table grapes are well-traded and very good for export.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaboration of the national brand of GI</li> <li>• Integration and improvement of the marketing system</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Government</li> <li>• SER - ACSA</li> <li>• Branch Associations and of the Associations in the area</li> </ul>
<b><i>LEGAL AND NORMATIVE BASIS – CERTIFICATION OF THE GI PRODUCTS</i></b>					
9.	System of control of the provisions stipulated by the specifications and the certification of the products with GI.	Insufficient standardization of traditional products;  Legislative and implementation gaps in the	National quality standards harmonized with European and international standards are not, at all times, adapted to certain production - processing - marketing requirements that are specified in the Product Specification.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Legalization of the control system (through the regulatory certification environment) of the conformity of the production with the specifications of the products with GI;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ANSA</li> <li>• AGEPI, Ministry of Agriculture, Regional Development and Environment;</li> <li>• Filiere IG – Ministry of Agriculture,</li> </ul>



## Support to Enforcement of Intellectual Property Rights

EuropeAid/137467/DH/SER/MD



<p>Lack of a national body that verifies the application of the dispositions of the GI product specification.</p>	<p>production, certification and marketing of traditional products.</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Development of the GI marking system;</li> <li>• Development and implementation of the system of general deviations from the hygiene requirements (cheese, smoked meat) for the production enterprises producing traditional products.</li> </ul>	<p>Regional Development and Environment; EU Project and AGEPI and Branch Associations and of the Associations in the area.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Producers</li> <li>• National Standardisation Institute.</li> </ul>
---	---	--	--	---

## VI. BIBLIOGRAPHIC REFERENCES

1. Agreement between the Republic of Moldova and the European Union on the protection of geographical indications of agricultural products and foodstuffs, in force as of 01.04.2013, 241 p.
2. Agriculture Report of Republic of Moldova. MIEPO, Chişinău 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. Specifications for PGI "Dulceața din petale de trandafir Călărași". Employers' Association "Union of Fruit and Berry Producers and Processors in Călărași". Călărași 2015, 13 p.;
6. Specifications for PGI "Rachiu de caise de Nimoreni". Employers' Association Association of the strong alcoholic drinks producers and promoters in Nimoreni. Chişinău 2016;
7. Specifications related to the processing plants and dried fruits and mixtures thereof for infusions with PGI "Zăbriceni". Chişinău 2016. 11 p.;
8. Catalog of plant varieties of the Republic of Moldova for 2018. State Commission for Testing Plant Varieties, Chişinău 2018, 132 p.;
9. Chira, Lenuța. Cultura arbuștilor fructiferi (Culture of fruit trees). M.A.S.T. Printing House, Bucharest, 2000, 207 p.;
10. Comanici I., 1980. Nuca: Biologie, Cultură, Înmulțire. (The Nut: Biology, Culture, Reproduction) Chişinău, 1980: 143 p.;
11. How to register geographical indications, designations of origin and traditional specialties guaranteed in the Republic of Moldova. Sv. Munteanu, N. Mogol, AGEPI, 2016, 24 p. Intellectual Property Library;
12. Directive (EC) no. 48/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 on the enforcement of intellectual property rights;
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., Impact after 2 years of implementation of the DCFTA between the European Union and the Republic of Moldova on the trade of agricultural and agri-food products, Project Support the Implementation of DCFTA Process in Moldova, EuropeAid /136600/DH/SER/MD, Chişinău 2017. 30 p.;
16. Fala Anatolie., Practical Guide for the identification of potential products which can be promoted under Protected Geographical Indications, Protected Designations of Origins and



## Support to Enforcement of Intellectual Property Rights



EuropeAid/137467/DH/SER/MD

- recognised as Traditional Specialities Guaranteed in the Republic of Moldova, Project Support 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 Dniester (Fruits growing between Prut and Dniester). Prometeu Printing House, Chișinău 2005: p. 9-14;
  18. Gajim C., Secretele nucilor (Secrets of the nuts). CCRE „Presa”, Chișinău 2005: p. 9-10, 105- 124 p.;
  19. Ghena, N., Braniște, N., Stănică, Fl. Pomicultura general (General fruit culture). Electronic version INVEL-Multimedia SRL. Bucharest, 2010, 565 p.;
  20. Introductory guide for producers on the registration of geographical indications and designations of origin, State Agency on Intellectual property in the Republic of Moldova, AGEPI 2012, 34 p.
  21. Hoza Dorel., Căpșunul, zmeurul, coacăzul, murul. Tehnici de cultivare. (Strawberry, raspberry, blackcurrant and blackberry. Cultivation techniques) Bucharest, Nemira Printing House, 2005, 244 p.;
  22. Government Decision no. 644 of July 19, 2010 on appointing competent authorities empowered with attributions and responsibilities related to the products with appellations of origin, geographical indications and traditional specialties guaranteed, and competent authorities responsible of official controls on the conformity of the products;
  23. Government Decision no. 551 of 07.06.2005 on certain measures for the production of the wines with designations of origin;
  24. Government Decision no. 774 on 13.08.97 on Fees for Services with Legal Significance in the Field of Protection of Intellectual Property Objects
  25. <http://www.madrm.gov.md>;
  26. <http://www.statistica.md> – Statistics per Areas;
  27. Identification of origin-linked products and their potential for development. A methodology for participatory inventories. FAO 2012, 52 p;
  28. Information on the procedure for the submission and registration of geographical indications in the European Union [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. (Ode to the nuts) Grafema Libris Printing House, Chișinău, 2006, 216 p.;
  30. Law on the protection of geographical indications, designations of origin and traditional specialties guaranteed no.66-XVI (adopted in 27.03.2008, in force as of 25.10.2008);
  31. Law no. 101 of 12.06.2014 on Approval of National Symbols Associated with Protected Geographical Indications, Protected Appellations of Origin and Traditional Specialties Guaranteed;
  32. Law on vineyards and wines no. 57-XVI of 10.03.2006;
  33. Law of the Nut, No.658-XIV of 29.10.99. Official Gazette of the Republic of Moldova no.153-155/749 of 29.12.1999 (in Romanian);
  34. Legea no. 199-XVI of 28.07.2005 on provision to the goods of the State Enterprise “Combinatul de vinuri de calitate” „Mileștii Mici” the status of object of the national cultural heritage of the Republic of Moldova;
  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 (Culture of the fruit trees in small areas), CERES Printing House, Bucharest, 1992, p. 32-173;
  37. Mogol Natalia. Valorificarea sistemului Indicațiilor Geografice în contextul dezvoltării europene a Republicii Moldova (Utilization of the Geographical Indication System in the





## Support to Enforcement of Intellectual Property Rights



EuropeAid/137467/DH/SER/MD

- context of the European Development of the Republic of Moldova). PhD thesis, Specialisation: 521.03. Economy and Management. Chişinău 2015, 177 p.;
38. Mogol Natalia. Unele aspecte privind asigurarea drepturilor de proprietate intelectuală în Republica Moldova (Some aspects regarding the enforcement of intellectual property rights in the Republic of Moldova), Annual scientific-practical symposium Readings of AGEPI 2013, p. 234-239;
  39. Munteanu Svetlana. Protection of Geographical Indications, Designations of Origin and Traditional Specialties Guaranteed in the Republic of Moldova. Presentation at AGEPI 2015;
  40. Munteanu Svetlana. Geographical indications - a tool for promoting traditional products of origin and quality. National Seminar "The Role of Distinctive Signs for Business Development", 6 –7 June 2016, Chişinău;
  41. Order of the Ministry of Agriculture and Food Industry no. 12 of 28.01.2016 on the delimitation of the wine areas for the production of the wines with protected geographical indication;
  42. Pinte M. Nuca: Biologia Reproductivă (Reproductive Biology). Chişinău 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 (Concept of fruit growing in the Republic of Moldova for years 2002-2020). Research related to the culture of the trees I.C.P. - Chişinău, 2002, vol.1., p.17-19.;
  45. Consolidated monitoring report on the implementation of the Action Plan for 2012-2014 on the implementation of the National Intellectual Property Strategy by 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. Regulation no. 110/2008 of 15 January 2008 on the definition, description, presentation, labelling and the protection of geographical indications of spirit drinks, <http://eur-lex.europa.eu>;
  48. Regulation 479/2008 of the Council of 29 April 2008 on the common organisation of the market in wine <http://eur-lex.europa.eu>;
  49. Regulation no. 1151/2012 on quality schemes for agricultural products and foodstuffs, <http://eur-lex.europa.eu>;
  50. Regulation on the procedure of filing, examination and registration of geographical indications, appellations of origin and traditional specialties guaranteed, approved by Government Decision no. 610 of 05.07.2010; <http://agepi.gov.md/md/legislation/national.phpb>;
  51. Summary of the External Market Sector of the European Union Neighborhood Program for Moldova, Chisinau, 2012
  52. Sava Parascovia, Bazele științifice ale culturii agrișului în Republica Moldova. Monografie (The scientific basis of the cultivation of gooseberry in the Republic of Moldova). Monography, Printing House of the State Agricultural University in Moldova, Chişinău, 2012, 192 p.;
  53. Sava Parascovia, Șarban Vasile. Situația actuală, probleme și realizări în sectorul de producție a culturilor bacifere în Republica Moldova (Current situation, problems and achievements in the sector of berry production in the Republic of Moldova). Magazine: Fruit growing, viticulture and winemaking. Chişinău, 2014, nr.2, p.12-16.;



## Support to Enforcement of Intellectual Property Rights



EuropeAid/137467/DH/SER/MD

54. Sava P. Studiu referitor la calitățile culturilor bacifere înrudite: agriș, coacăz negru și Josta (Study on the qualities of related berry crops: gooseberry, blackcurrant and Josta). Magazine: Fruit growing, viticulture and winemaking. Chișinău, 2014, nr.4 (52), p.7-9.;
55. Sava Parascovia. Recomandări tehnologice pentru înființarea și întreținerea plantațiilor de zmeur (Technological recommendations for cultivating and maintaining the raspberry plantations). Ch.:”Print –Caro” Printing House, 2014, 36 p.;
56. Sava Parascovia. Cercetari orientate la dezvoltarea culturilor bacifere (Research oriented towards the berry crops). Science, Innovation and Art Magazine ACADEMOS, nr. 2(37), 2015, p.111-116.;
57. Sava Parascovia. Monografie. Cultura zmeurului în Republica Moldova (Monography. Culture of the Raspberry in the Republic of Moldova). Reclama Printing House, Chișinău, 2016, 157 p. ISBN 9975-62-124.;
58. Development Strategy for the Agriculture and Rural Environment in Moldova 2012-2020. Official Gazette of the Republic of 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. Study on ways to improve the protection of geographical indications, designations of origin and traditional specialties guaranteed in the Republic of 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.;

### **Disclaimer:**

The sole responsibility for the content of this publication lies with the authors. The document does not necessarily reflect the opinion of the European Union.



## 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 Protejate (IGP), a Denumirilor de Origine Protejată (AO) și a Specialităților Tradiționale Garantate (STG) din Republica Moldova

## CUPRINS

Nr.	Numele produsului	Propunerea identificării	Producători și asociații
<b>1.2. PRODUSE DIN CARNE</b>			
1	<b>Salam de Domulgeni</b>	<b>IGP</b>	ÎI „Prodan Mihail” și grupul de procesatori primari a mezelurilor din s. Domulgeni, r. Florești
2	<b>Kaurma de Bugeac</b>	<b>IGP</b>	SC Carne Sud SRL și producători agricoli din s. Valea Perjei, r. Taraclia, și Carbalia, r. Ceadâr Lunga
<b>1.3. BRÂNZETURI</b>			
3	<b>Brânză de Măgura</b>	<b>DOP</b>	SC Prisvio SRL și clusterul din regiunea s. Slobozia Măgura, c. Bursuceni, r. Sângerei
4	<b>Brânza de capra din Telița</b>	<b>IGP</b>	GT Hajajra Natalia din s. Telița, r. Anenii Noi
5	<b>Urda Țărăncuța de Pîrlița</b>	<b>IGP</b>	II Sergiu Irimca din s. Pîrlița, r. Ungheni
6	<b>Brânză de capră de Cișla</b>	<b>IGP</b>	GȚ Marineac Gheorghe Gheorghe din s. Cișla r. Cantemir
7	<b>Brânză de oi de Bleșteni</b>	<b>IGP</b>	GT Crețu Ion din s. Bleșteni, r. Edineț
8	<b>Pîinir de Chiriet Lunga</b>	<b>IGP</b>	Grupa de producători de brânză de oi din s. Chiriet Lunga, r. Ceadâr Lunga, UTAG
<b>1.4. ALTE PRODUSE DE ORIGINE ANIMALĂ (MIERE DE ALBINI)</b>			
9	<b>Miere de Codru</b>	<b>IGP</b>	SC Apinatur SRL din mun. Chișinău și SC Casa Albinei SRL din com. Hulboaca, mun. Chișinău
10	<b>Miere din Codrii Tigheciului</b>	<b>IGP</b>	Asociația Raională a Apicultorilor "Regina Codrilor Tigheci", SRL Apisnect, GT Bordea Gheorghe și GT Moisa Gheorghe
11	<b>Hidromel de Codru</b>	<b>IGP</b>	SC Apibio Regina Mierii SRL din mun. Chișinău, Ocolul Silvic Ghidighici
12	<b>Oțet de Miere de Codru</b>	<b>IGP</b>	SC Apibio Regina Mierii SRL din mun. Chișinău, Ocolul Silvic Ghidighici
13	<b>Mousse de miere de Dolna</b>	<b>IGP</b>	SRL Lolly Berry și grupul de producători, procesatori și apicultori din r. Strășeni
<b>1.6. FRUCTE, LEGUME ȘI CEREALE PROASPETE SAU PRELUCRATE</b>			
14	<b>Măr - Șafran de Vară de Coșnița</b>	<b>DOP</b>	Institutul Științifico –Practic de Horticultură și Tehnologii Alimentare din mun. Chișinău
15	<b>Mere de Edineț</b>	<b>IGP</b>	Cooperativa de Întreprinzător „Ecofruct-Com” din r. Edineț
16	<b>Oțet de mere de Moldova</b>	<b>IGP</b>	Fabrica de Conserve Călărași SA din or. Călărași și Triodor SRL din mun. Chișinău
17	<b>Cireșe de Stolniceni</b>	<b>IGP</b>	Vilora VS SRL și grupul de fermieri din s. Stolniceni, r. Edineț



## Support to Enforcement of Intellectual Property Rights



EuropeAid/137467/DH/SER/MD

18	<b>Prune moldovenești de Piti-ceni</b>	<b>IGP</b>	Îl Sapoinic Anatol din s. Peticeni, r. Călărași, Gelnacr-Agro SRL din s. Voinescu, r. Hîncești și Nic-Oi SRL din mun. Edineț
19	<b>Prune cu miez de nucă de Lalova</b>	<b>IGP</b>	Pensiunea agroturistică Hanul lui Hanganu și grupul de producători din s. Lalova r. Rezina
20	<b>Prune uscate de Edineț</b>	<b>IGP</b>	Cooperativa de Întreprinzător „Aspectfruct” din r. Edineț
21	<b>Nuci Bomba Moldove-nească de Codru</b>	<b>IGP</b>	Pepiniera Pomicolă Voinești SRL din s. Voinescu, r. Hîncești și Uniunea Asociațiilor de Producători de Cul-turi Nucifere din Republica Moldova
22	<b>Nuci soiul Pescianskii din Voinescu</b>	<b>IGP</b>	Pepiniera Pomicolă Voinești SRL din s. Voinescu, r. Hîncești și Uniunea Asociațiilor de Producători de Cul-turi Nucifere din Republica Moldova
23	<b>Dulceața de nuci verzi de Moldova</b>	<b>IGP</b>	Fabrica de Conserve Călărași SA din or. Călărași și Triodor SRL din mun. Chișinău
24	<b>Pistil de fructe de Criuleni</b>	<b>IGP</b>	Cooperativa de Întreprinzător „MoBerry” din s. Ustia, r. Dubăsari
25	<b>Căpșune de Nord</b>	<b>IGP</b>	Asociația Producătorilor de Pomușoare Bacifera și Comunitatea de producători Nord din s. Sadovoe mun. Bălți, s. Cucuieții Vechi, r. Râșcani și s. Plop, r. Don-dușeni
26	<b>Căpșune de Sadova</b>	<b>IGP</b>	Comunitatea de producători de culturi bacifere din s. Sadova, r. Călărași
27	<b>Zmeur de Pocrovca</b>	<b>DOP</b>	Comunitatea de producători de culturi bacifere din s. Pocrovca, r. Dondușeni
28	<b>Pomușoare Dobrogea</b>	<b>IGP</b>	Cooperativa de Producție ”Marfidor” din s. Dobrogea Veche, r. Sîngerei
29	<b>Coacăz negru de Niorcani</b>	<b>DOP</b>	Asociația Producătorilor de Pomușoare Bacifera și Comunitatea de producători din s. Niorcani, r. Soroca
30	<b>Agriș de Marinici</b>	<b>DOP</b>	Asociația de Pomușoare Bacifera și producători din s. Marinici, r. Nisporeni
31	<b>Mur de Glodeni</b>	<b>IGP</b>	Comunitatea de producători din r. Glodeni
32	<b>Cătină albă de Dobrogea Veche</b>	<b>IGP</b>	Comunitatea de producători de culturi bacifere din s. Dobrogea Veche, r. Sîngerei
33	<b>Ulei de cătină albă de Pîrîta</b>	<b>IGP</b>	Comunitatea de producători agricoli din s. Pîrîta, r. Dubăsari
34	<b>Măceș de Țaul</b>	<b>IGP</b>	Comunitatea de producători din s. Țaul, r. Dondușeni
35	<b>Produse de patiserie - Bună-tăți de la Marica</b>	<b>STG</b>	Comunitatea de producători și procesatori de po-mușoare din mun. Chișinău
36	<b>Orez cu prune de post</b>	<b>STG</b>	Producători populari din s. Chirianca, r. Strășeni și s. Voinescu, r. Hîncești
37	<b>Rața cu prune (proaspete)</b>	<b>STG</b>	Producători populari din s. Mihăileni, r. Rîșcani, satele Lozova, Recea, Chirianca, Voinova, Hiliuți, r. Stră-șeni
38	<b>Învărtită cu nuci (de post)</b>	<b>STG</b>	Producători populari din s. Chirianca, r. Strășeni și s. Seliște, r. Călărași
39	<b>Condiment din ardei dulce roșu de Valea Perjei</b>	<b>STG</b>	Grupul de producători din s. Valea Perjei, r. Taraclia
40	<b>Vinete Rotile de Slobozia Dușca</b>	<b>STG</b>	Florăria - Pensiunea Trei Muscate din s. Slobozia-Dușca, r. Criuleni





41	Legume și fructe conservate de Cantemir	IGP	ÎM Coval&CO SRL și grupul de producători de materie primă din r. Cantemir
<b>2.3. BĂUTURI OBTINUTE DIN EXTRACTE DE PLANTE</b>			
42	Lichior balsamic de Răciula	IGP	Stegărescu Tamara, Constantin și Mihai din s. Răciula, r. Călărași
43	Maceratul de la Hangan	STG	Pensiunea agroturistică Hanul lui Hanganu și grupul de producători din s. Lalova r. Rezina
<b>1.8. VINURI</b>			
44	Vin Negru de Cahul	IGP	Vin Nobil GȚ din or. Cahul
45	Vin KARA GANI de Vulcănești	IGP	Kara Gani SRL și grupul de fermieri a familiei Cerven din or. Vulcănești
46	Vin de Răscăieți	IGP	Nicolae Iurco GT din s. Răscăieții Noi, r. Ștefan Vodă
<b>2.4. PASTE, FIE CĂ SUNT SAU NU PREPARATE SAU UMPLUTE</b>			
47	Plăcinta Miresei	STG	SRL Et Cetera și grupul de producere din s. Crocmaz, r. Ștefan Vodă
48	Placinta rece de Șerpeni	STG	ONG Vector Șerpeni din s. Șerpeni, r. Anenii Noi
49	Învărtita de Năpădeni	STG	Producători populari din s. Năpădeni, r. Ungheni
50	Tăieței de casă Lipovenesți	STG	Producători populari din s. Dobruja Veche, r. Sîngerei
<b>2.5. MÂNCĂRURI PRE - PREGĂTITE</b>			
51	Sărmăluțe Pitice de Lalova	STG	Pensiunea agroturistică Hanul lui Hanganu și grupul de producători din s. Lalova r. Rezina
<b>2.7. SUPE SAU BULIOANE (FIERTURĂ, SAU BORȘ)</b>			
52	Borș lipovenesc (кацапский борщ)	STG	Producători populari din s. Dobruja Veche, r. Sîngerei
<b>OBIECTE DIN ARTIZANAT ȘI MEȘTEȘUGĂRIT</b>			
53	Ceramică de Ungheni	IGP	Ceramica Ungheni SA din or. Ungheni
54	Ceramică de Hoginești	IGP	Îi Casa Olarului - meșter popular Gonceari Vasile din s. Hoginești, r. Călărași
55	Ceramica de Cupcini	IGP	Meșter popular Zelinschi Alexei din or. Cupcini, r. Edinet
56	Ceramică de Iurceni	IGP	Meșter popular Panțir Gheorghe din s. Iurceni, r. Nisporeni
57	Covorul de Gaidar țesut manual	IGP	Гайдарская школа ковроделия «Gaidar koraflari» - село Гайдар, АТО Гагаузия
58	Covorul în bumbi țesut în relief de Palanca	IGP	АО «Casa Părintească» – meșter popular Popa Tatiana din s. Palanca, r. Călărași
59	Covor natural din lână nevopsită de Ustia	IGP	Parascovia Pasat – meșter popular din s. Ustia, r. Glodeni
60	Covoare și broderii de Gordinești	IGP	Guțu Valentina – meșter popular din s. Gordineștii Noi, r. Edineț
61	Bundițe de Colibași	IGP	Cojan Constantin– meșter popular din s. Colibași, r. Cahul
62	Obiecte împletite din paie de Bălți	IGP	Eugenia Moldovanu – meșter popular din mun. Bălți
63	Împletitul din papură de Mitoc	IGP	Morari Alexandra – meșter individual din s. Mitoc, r. Orhei
64	Produs din lozie de Rublenița	IGP	Manea Lidia – meșter popular din s. Rublenița, r. Soroca
65	Produse din lemn de Bulboaca	IGP	GT Barcari Serghei – meșter popular din s. Bulboaca, r. Anenii Noi



**Support to Enforcement of  
Intellectual Property Rights**

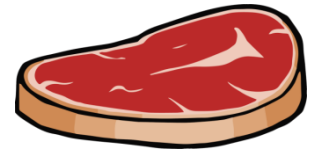


EuropeAid/137467/DH/SER/MD

66	<b>Produse de lemn ornamentat de Pohoarna</b>	<b>IGP</b>	Frații Colin Ion și Valentin – meșteri populari din s. Pohoarna, r. Șoldănești
67	<b>Produse din metal de Răscăeți</b>	<b>IGP</b>	II Cojocari Tatiana - meșter popular din s. Răscăeți, r. Ștefan Vodă



## Clasa 1.2. 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	<b>Florești</b>			
6	Satul	<b>Domulgeni</b>			
7	Categoria produsului	<b>Clasa 1.2. Produse din carne (fierte, sărate, afumate etc.)</b>			
8	<p><b>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</b> 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 mezelărilor 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 unui 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	<i>Наименование продукта:</i> <b>Kaurma de Bugeac</b>			
2	<i>Группа производителей / хозяйствующий субъект:</i> <b>ООО Карне Суд и сельскохозяйственные производители из Тараклийского района и Чадыр-Лунгского района</b>			
3	<i>Контактное лицо:</i> <b>Паскова Мария, GSM. 069795553, Тел. (0291) 62543, e-mail: carnesud@mail.ru</b>			
4	<i>Зона экономическая, Агро - педологическая и ГН:</i>	<input type="checkbox"/> Север	<input type="checkbox"/> Центр	<input checked="" type="checkbox"/> Юг
5	<i>Район</i>	<b>Тараклия и Чадыр-Лунга</b>		
6	<i>Село</i>	<b>Вале Пержей и Карбаля</b>		
7	<i>Категория продукта:</i>	<b>Класс 1.2. Мясные продукты (приготовленные)</b>		
8	<i>Краткое описание продукта (характеристики и свойства):</i> <p>Баранина или говядина с костями и без костей, обжаренная до готовности, присыпанная жареным луком и зеленью, которая подается 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 1.3. BRÂNZETURI

### Cartela de identificare a produsului: "BRÂNZĂ DE MĂGURA"

1	<i>Denumirea produsului:</i> <b>Brânză de Măgura (de capră)</b>				
2	<i>Grupul de producători / entitatea economică:</i> <b>SC PRISVIO SRL și clusterul din s. Slobozia Măgura, comuna Bursuceni, r. Sângerei</b>				
3	<i>Numele persoanei de contact:</i> <b>Viorel Prisăcari</b> <b>GSM. +373 69825858, e-mail. <a href="mailto:prisvioSRL@gmail.com">prisvioSRL@gmail.com</a></b>				
4	<i>Zona economică și agro-pedologică</i>	<input checked="" type="checkbox"/> Nord	<input type="checkbox"/> Centru	<input type="checkbox"/> Sud	
5	<i>Raionul</i>	<b>Sângerei</b>			
6	<i>Satul</i>	<b>Slobozia Măgura</b>			
7	<i>Categoria produsului</i>	<b>Clasa 1.3 Brânzeturi</b>			
8	<i>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</i>				
<p>„Brânză 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 imas 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 Măgura” poate avea și un gust slab amăru din cauza pelinului, brusturelui, coada-șoarecelui sau podbalului.</p> <p>Brânză de Măgura este fabricată la fermă 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 brânza 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	<i>Denumirea produsului:</i> <b>Brânză de capră din Telița</b>			
2	<i>Grupul de producători / entitatea economică:</i> <b>GT "Hajajra Natalia"</b>			
3	<i>Numele persoanei de contact:</i> <b>Hajajra Natalia</b> <b>Telefon: 026531259, GSM: 068336922</b> <b>e-mail: alexandru.dugan@yahoo.com</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>Anenii Noi</b>		
6	<i>Satul</i>	<b>Telița</b>		
7	<i>Categoria produsului</i>	<b>Clasa 1.3 Brânzeturi</b>		
8	<i>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</i> 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. Brânza de capră din Telița, livrată la consumatori, are formă rotundă și/sau împletită în formă de gîțe sau de macaroane. La încălzire nu se topește și se folosește la grătar. Telița este 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. Fermă 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. 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 ferme din comuna Telița.			



**Cartela de identificare a produsului: "URDA ȚĂRĂNCUȚA DE PÂRLIȚA"**

1	<i>Denumirea produsului:</i> <b>Cașcaval - urdă "Țărăncuța"</b>			
2	<i>Grupul de producători / entitatea economică:</i> ÎI Irimca Sergiu			
3	<i>Numele persoanei de contact:</i> <b>Irimca Sergiu</b> <b>Telefon: (+373)236 54356</b> <b>GSM: 079219872</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>Ungheni</b>		
6	<i>Satul</i>	<b>Pârlița</b>		
7	<i>Categoria produsului</i>	<b>Clasa 1.3 Brânzeturi</b>		
8	<i>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</i> <p>Urdă 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 acesta este bogat în proteine și lipide. Urdă 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 muzeograful 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: "BRANZĂ DE CAPRĂ DE CÎȘLA"**

1	<i>Denumirea produsului:</i> <b>Brânză de capră de Cîșla</b>			
2	<i>Grupul de producători / entitatea economică:</i> <b>GȚ Marineac Gheorghe Gheorghe</b>			
3	<i>Numele persoanei de contact:</i> <b>Gheorghe Marineac</b> <b>GSM: 079476343</b>			
4	<i>Zona economică și agro-pedologică</i>	<input type="checkbox"/> Nord	<input type="checkbox"/> Centru	<input checked="" type="checkbox"/> Sud
5	<i>Raionul</i>	<b>Cantemir</b>		
6	<i>Satul</i>	<b>Cîșla</b>		
7	<i>Categoria produsului</i>	<b>Clasa 1.3 Brânzeturi</b>		
8	<i>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</i>			
<p>Brânză de capră de Cîșla 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 Cîșla este la 100% natural 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 Cîșla, 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>Cîșla este un sat - comună din raionul Cantemir, din componența comunei fac parte localitățile Șofranovca și Cîșla. 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 cîșle 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 cîșlari.</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	<i>Denumirea produsului:</i> <b>Brânză de oi de Bleșteni</b>			
2	<i>Grupul de producători / entitatea economică:</i> <b>Crețu Ion</b>			
3	<i>Numele persoanei de contact:</i> <b>Crețu Ion</b> <b>GSM: 069102269</b>			
4	<i>Zona economică și agro-pedologică</i>	<input checked="" type="checkbox"/> Nord	<input type="checkbox"/> Centru	<input type="checkbox"/> Sud
5	<i>Raionul</i>	<b>Edineț</b>		
6	<i>Satul</i>	<b>Bleșteni</b>		
7	<i>Categoria produsului</i>	<b>Clasa 1.3 Brânzeturi</b>		
8	<i>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</i> <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 scăldat 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	<i>Наименование продукта:</i> <b>Овечья брынза - Piinir de Chiriet Lunga (гаг) - Овчу сирини (болг.)</b>				
2	<i>Группа производителей / хозяйствующий субъект:</i> <b>Производители с. Кириет-Лунга, Чадыр-Лунгского района АТО Гагаузия</b>				
3	<i>Контактное лицо:</i> <b>Гайдарлы Евгения</b> <b>Телефон: (291) 92-174</b> <b>GSM: 069118585, e-mail: gaidarli50@mail.ru</b>				
4	<i>Зона экономическая, Агро педологическая и ГН:</i>		<input type="checkbox"/> Север	<input type="checkbox"/> Центр	<input checked="" type="checkbox"/> Юг
5	<i>Район</i>	<b>Чадыр-Лунгский район, АТО Гагаузия</b>			
6	<i>Село</i>	<b>Кириет-Лунга</b>			
7	<i>Категория продукта:</i>	<b>Класса 1.3. Сыры</b>			
8	<i>Краткое описание продукта (характеристики и свойства):</i> <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 (гаг) или Овчу сирини (болг.). Рассольные сыры относятся к национальной еде жителей Украины, Молдовы и Болгарии. Этот сыр имеет очень древнюю историю.</p>				



## Clasa 1.4. ALTE PRODUSE DE ORIGINE ANIMALĂ (MIERE DE ALBINI)



Cartela de identificare a produsului: "MIERE DE CODRU"

1	<i>Denumirea produsului:</i> <b>Miere de Codru (de salcâm, tei, polifloră, cu nuci și în fagure)</b>				
2	<i>Grupul de producători / entitatea economică:</i> <b>„Apinatur” S.R.L. și „Casa Albinei” S.R.L.</b>				
3	<i>Numele persoanei de contact:</i> <b>Condration Ștefan</b> <b>Telefon: 373 22 213229</b> <b>GSM: + 373 69166504</b> <b>e-mail: <a href="mailto:apinatur.moldova@gmail.com">apinatur.moldova@gmail.com</a></b> <b>Web. <a href="http://www.apinatur.md">www.apinatur.md</a></b> <b>Vitalie Popa, GSM: 079432227</b> <b>e-mail: <a href="mailto:casa_albinei@yahoo.com">casa_albinei@yahoo.com</a></b>				
4	<i>Zona economică și agro-pedologică</i>	<input type="checkbox"/> Nord			
5	<i>Raionul</i>	<b>Hîncești, Călărași, Criuleni, Dubăsari, Nisporeni, Anenii Noi, Orhei, Strășeni, Telenești, Ungheni și Ialoveni</b>			
6	<i>Satul</i>	<b>Localitățile din aceste raioane</b>			
7	<i>Categoria produsului</i>	<b>Clasa 1.4. Alte produse de origine animală (miere de albin)</b>			
8	<i>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</i> <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>Mierea de Codru polifloră datorită provenienței sale de floră diversificată, culoarea poate fi diferită, variind de la galben deschis la galben auriu și la maro cu nuanțe verzui. Nuanțele verzui indică proporția de miere de mană.</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, Hîncești, Călărași, Orhei și Nisporeni și, într-o măsură mai mică în: vestul raionului Ungheni, nordul raionului Cimișlia,</p>				



## Support to Enforcement of Intellectual Property Rights




EuropeAid/137467/DH/SER/MD

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. După cum afirma Dimitrie Cantemir în "Descriptio Moldaviae" producerea de miere și de ceară a Moldovei are tradiții milenare. Iar după documentele vremii în Țara Românească și în Moldova, în jurul anului 1800 se atestă o cifră de peste un milion stupi de albi. În această perioadă, dar și la momentul actual, ceara și mierea erau și sunt foarte apreciate de către europeni, fiind considerate de calitate superioară.

Mănăstirile Basarabene posedau stupine mari. Mănăstirile Peștera din Orhei, mănăstirea Călărași dădeau câte 30 puduri (16 kg pudul) de miere pe an. Cea mai bogată prisacă era la mănăstirea Sava, dar și Căpriana, unde poziționarea geografică deosebit de avantajoasă, cu păduri întinse de tei și numeroase poiene, permitea de a obține miere cu calități gustative deosebite.



**Cartela de identificare a produsului: "MIERE DIN CODRII TIGHECIULUI"**

1	<i>Denumirea produsului:</i> <b>Miere din Codrii Tigheciului</b>				
2	<i>Grupul de producători / entitatea economică:</i> <b>Asociația Raională a Apicultorilor "Regina Codrilor Tigheci", SRL Apisnect, GT Bordea Gheorghe și GȚ Moisa Gheorghe</b>				
3	<i>Numele persoanei de contact:</i> <b>Profir Vasile, GSM: 068577100</b> <b>Bordea Gheorghe</b> <b>Telefon: 027365586, GSM: 068766854</b> <b>e-mail: <a href="mailto:zestrea_albinei@yahoo.com">zestrea_albinei@yahoo.com</a></b> <b>Moisa Gheorghe, Telefon: 027374205</b> <b>Moisa Victor, GSM: 079008289</b>				
4	<i>Zona economică și agro-pedologică</i>	<input type="checkbox"/> Nord	<input type="checkbox"/> Centru	<input checked="" type="checkbox"/> Sud	
5	<i>Raionul</i>	<b>Cantemir</b>			
6	<i>Satul</i>	<b>Cociulia</b>			
7	<i>Categoria produsului</i>	<b>Clasa 1.2. Produse din carne (fierte, sărate, afumate etc.)</b>			
8	<i>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</i> Mierea de albine obținută direct de pe plante (nectarul floral sau extrafloral) și, într-o măsură mai mică, componente din alte surse. Miere de salcâm - aproape incoloră, galbenă – deschisă, galbenă-aurie, dulce, uniformă: fluidă sau vâscoasă, fără semne de cristalizare. Miere de tei - galbenă-portocalie, roșcată, aromă pronunțată, dulce, uniformă: fluidă, vâscoasă sau fin cristalizată. Miere de floarea-soarelui, galbenă – aurie, galbenă - portocalie, plăcută, dulce, specifică, uniformă: fluidă, vâscoasă sau cristalizată Miere polifloră (cu excepția mierii de fâneață, galbenă, plăcută, dulce, uniformă: fluidă, vâscoasă sau cristalizată. 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. 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. 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, Brînza și Văleni, atingând malurile Dunării la Giurgiulești. În „Descriptio Moldaviae”, Dimitrie Cantemir remarcă că Codrii Tigheci sunt atât de denși, încât ei nu puteau fi traversați decât de cei care cunoșteau bine drumurile și cărările. Legenda spune că în acești codri a crescut Petru Rareș, fiul lui Ștefan cel Mare, pentru care mierea era un produs de sănătate ce se consuma zilnic.				



**Cartela de identificare a produsului: "HIDROMEL DE CODRU"**

1	<i>Denumirea produsului:</i> <b>Hidromel de Codru</b>			
2	<i>Grupul de producători / entitatea economică:</i> <b>„APIBIO Regina Mierii” S.R.L.</b>			
3	<i>Numele persoanei de contact:</i> <b>Anastasia Cebanu</b> <b>GSM: 069323067</b> <b>e-mail: anastasiaceb@yahoo.com</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>Hâncești, Călărași, Criuleni, Dubăsari, Nisporeni, Anenii Noi, Orhei, Strășeni, Telenești, Ungheni și Ialoveni</b>		
6	<i>Satul</i>	<b>Localitățile din aceste raioane</b>		
7	<i>Categoria produsului</i>	<b>Clasa 1.4. Alte produse de origine animală (miere de albi)</b>		
8	<i>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</i> „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. 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: “ <i>Posidoniu afirmă că misii, neam trac din dreapta Dunării se feresc din cucernicie a mânca vietăți motiv pentru care nu se atingeau de carnea turmelor lor. Se hrănesc însa cu miere, lapte și brânza, ducând un trai liniștit.</i> ”(Strabon, Geografia-în jurul anului 25-a.Ch.) “ <i>Locuitorii din Dacia sunt obișnuiți cu miere cu lapte și fier.</i> ”(Ptolemeu, Geografia - în jurul anului 150 p.Ch.) 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).			





**Cartela de identificare a produsului: "OȚET DE MIERE DE CODRU"**

1	<i>Denumirea produsului:</i> <b>Oțet de Miere de Codru</b>				
2	<i>Grupul de producători / entitatea economică:</i> <b>„APIBIO Regina Mierii” S.R.L.</b>				
3	<i>Numele persoanei de contact:</i> <b>Anastasia Cebanu</b> <b>GSM: 069323067</b> <b>e-mail: anastasiaceb@yahoo.com</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>Hâncești, Călărași, Criuleni, Dubăsari, Nisporeni, Anenii Noi, Orhei, Strășeni, Telenești, Ungheni și Ialoveni</b>			
6	<i>Satul</i>	<b>Localitățile din aceste raioane</b>			
7	<i>Categoria produsului</i>	<b>Clasa 1.4. Alte produse de origine animală (miere de albi)</b>			
8	<p><i>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</i>          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. 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.          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 <i>A.M. Carpatica</i> (rasa omologată în țară) se pune la fermentat.          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.          „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, <i>Apis Mellifera Carpatica</i> a luat premiul I și medalia de aur, votată de 18 țări participante, între care Austria și Germania.          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.          „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 băutură 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	<i>Denumirea produsului:</i> <b>Mousse de miere de Dolna</b>			
2	<i>Grupul de producători / entitatea economică:</i> <b>SRL Lolly Berry și un grup de producători, procesatori și apicultori din satul Dolna r. Strășeni</b>			
3	<i>Numele persoanei de contact:</i> <b>Tarai Iuie și Nicu Dumitru</b> <b>GSM: 069101091</b> <b>GSM: 068178258</b> <b>e-mail: dumitru.nicu@gmail.com</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>Strășeni</b>		
6	<i>Satul</i>	<b>Dolna</b>		
7	<i>Categoria produsului</i>	<b>Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale proaspete sau prelucrate</b>		
8	<p><i>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</i> Mousse de miere de Dolna este un produs cu structura omogenă sub formă de cremă în care sunt încorporate fructe uscate și deshidratate de pomuşoare (căpşune, 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 pomuşoare deshidratate, musul obține un gust deosebit de fin și cu arome puternice de miere și pomuşoare.</p> <p>Asemenea produs ca mierea bătută cu consistența ei de cremă, încorporată ulterior cu diferite pomuşoare uscate de pădure în calitate de fondant apare în zona centrală a Basarabiei, în zona de Codrilor și se datorează rețetei preluate din tradiția culinariei 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 aristocrației din Chișinău. Apicultorii din aceste arii istoric extrăgeau miere de albini, Codrii la fel abundau în diferite pomuşoare 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 pomuşoare 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 deliciul 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 1.6. FRUCTE, LEGUME ȘI CEREALE PROASPETE SAU PRELUCRATE



Cartela de identificare a produsului: "MĂR ȘAFRAN DE VARĂ DE  
COȘNIȚA"

1	<i>Denumirea produsului:</i> <b>Măr Șafran de vară de Coșnița</b>			
2	<i>Grupul de producători / entitatea economică:</i> <b>Fermieri, specializați în producerea fructelor pentru piața locală și pentru predare la procesare.</b>			
3	<i>Numele persoanei de contact:</i> <b>Bucarciuc Victor</b> <b>Telefon: 022 78 38 48</b> <b>GSM: 079699255</b> <b>e-mail: vbucarciuc@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>mun. Chișinău, raioanele Strășeni și Dubăsari</b>		
6	<i>Satul</i>	<b>Cojușna și Coșnița</b>		
7	<i>Categoria produsului</i>	<b>Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale proaspete sau prelucrate</b>		
8	<p><i>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</i> 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, suculentă, aromă puternică de mere, plăcută cu gust armonios dulce-acidulat. 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-suculentă, cu aromă plăcută de măr, gust dulce-acriu. 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. . 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 Soiul de măr Șafran de Vară este cultivat / inclus permanent în Cataloagele respective a Soiurilor de Plante ale Republicii Moldova / de peste 80 de ani în partea centrală a țării, fiind un produs foarte consumabil atât pentru consum proaspăt, prepararea casnică sau industrială a compoturilor / sucurilor, tartelilor, învârtitelor etc. Fructele proaspete, compotul, etc., produse din soiul local de măr Șafran de Vară sunt bine apreciate la evenimente de promovare din perioada respectivă de matura are 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	<i>Denumirea produsului:</i> <b>Mere de Edineț</b>				
2	<i>Grupul de producători / entitatea economică:</i> <b>Cooperativa de Întreprinzător „Ecofruct-Com” din r. Edineț</b>				
3	<i>Numele persoanei de contact:</i> <b>Vrenea Valeriu, GSM: 068618333</b>				
4	<i>Zona economică și agro-pedologică</i>	<input checked="" type="checkbox"/> Nord	<input type="checkbox"/> Centru	<input type="checkbox"/> Sud	
5	<i>Raionul</i>	<b>Edineț</b>			
6	<i>Satul</i>	<b>Edineț</b>			
7	<i>Categoria produsului</i>	<b>Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale proaspete sau prelucrate</b>			
8	<i>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</i> 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. 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. Materialul săditor pentru înființarea plantației pomicele a fost crescut în pepinieră după aceea sa 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 specifica acestei regiuni geografice. În aceasta zona geografica mărul se cultiva de peste 100 de ani.				





**Cartela de identificare a produsului: "OȚET DE MERE DE MOLDOVA"**

1	<i>Denumirea produsului:</i> <b>Oțet de mere de Moldova</b>			
2	<i>Grupul de producători / entitatea economică:</i> <b>SA „Fabrica de Conserve Călărași”, SRL „Triodor”, AO „Natur-Bravo”, SRL „LaoxPrim”, SRL „Rovazena”, SRL „Vladalina”</b>			
3	<i>Numele persoanei de contact:</i> <b>Viaceslav și Vitalie Doroftei</b> <b>GSM: 069787400,</b> <b>GSM: 060107058</b>			
4	<i>Zona economică și agro-pedologică</i>	<input checked="" type="checkbox"/> Nord	<input checked="" type="checkbox"/> Centru	<input type="checkbox"/> Sud
5	<i>Raionul</i>	<b>Mun. Chișinău, raioanele: Strășeni, Dubăsari, Drochia, Ungheeni, Hîncești, Orhei</b>		
6	<i>Satul</i>	<b>Localități diferite în zonele respective</b>		
7	<i>Categoria produsului</i>	<b>Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale proaspete sau prelucrate</b>		
8	<i>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</i> 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 primordial față de alte culturi pomicole. În ultimii 70 de ani suprafețele de livezi, ocupate de măr în Republica Moldova sunt mai mari de 70%. Astfel producția de mere este supra îndestulătoare, 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	<i>Denumirea produsului:</i> <b>Cireșe de Stolniceni</b>			
2	<i>Grupul de producători / entitatea economică:</i> <b>Vilora VS SRL</b>			
3	<i>Numele persoanei de contact:</i> <b>Eugeniu Bajereanu</b> <b>Telefon: 024663382</b> <b>GSM: 069212921</b>			
4	<i>Zona economică și agro-pedologică</i>	<input checked="" type="checkbox"/> Nord	<input type="checkbox"/> Centru	<input type="checkbox"/> Sud
5	<i>Raionul</i>	<b>Edineț</b>		
6	<i>Satul</i>	<b>Stolniceni</b>		
7	<i>Categoria produsului</i>	<b>Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale proaspete sau prelucrate</b>		
8	<i>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</i> 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.  Cireșele sunt primele fructe pomicele proaspete ale anului. Tehnologia de cultivare este clasică cu aspecte tehnologice mai avansate obținute în urma schimbului de experiență cu diferiți producători de cireș.  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 o recunoscut spre deosebire de fructe similare.			




**Cartela de identificare a produsului: "PRUNE MOLDOVENEȘTI DE PITICENI"**

1	<i>Denumirea produsului:</i> <b>Prune moldovenești de Piticeni</b>				
2	<i>Grupul de producători / entitatea economică:</i> <b>Majoritatea țăranilor/fermierilor ce dețin sec- toare agricole</b>				
3	<i>Numele persoanei de contact:</i> <b>ÎI Sapoinic Anatolie, Lupanchiuc Gheorghe</b> <b>Telefon: 0244 21845</b> <b>GSM: 068533773</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>Mun. Chișinău, raioanele: Călărași, Rezina, Hîncești, Strășeni</b>			
6	<i>Satul</i>	<b>Localitatea Piticeni, r. Călărași, r. Nisporeni, s. Voinescu, r. Hîncești, s. Chirianca, r. Strășeni</b>			
7	<i>Categoria produsului</i>	<b>Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale proaspete sau prelucrate</b>			
8	<i>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</i> <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 nutraceu- tice importante. Sâmburele este mic, ne aderent la pulpă. Capacitate bună pentru transpor- tare 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, sub- stanțe antioxidante, pectine, fibre și peste 20 de micro și macro-elemente (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 portaltoi 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 local de prun Prune moldovenești de Piticeni are tradiții seculare de cultivare: în descrieri ale Moldovei, inclusiv de a lui Dimitrie Cantemir în anul 1762 se relatează despre acest soi de prune, precum și în toate tratatele științifice despre biologia, agrotehnica culti- vării prunului (inclusiv cataloagele de soiuri de specii pomicele din anii 1926-2016) este exemplificat și acest soi. Destinația de bază - pentru uscare și producerea rachiului. În decursul ultimilor 40 de ani, precum și actualmente prunul este înregistrat pentru cultivare industrială în Republica Moldova, fiind uscat, procesat industrial la magiun, sucuri, dul- ceață, umplutură pentru bomboane, etc.</p> <p>Soiul de prun Prune 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 prez- ent la expozițiile respective de fructe proaspete și procesate diferit.</p>				



**Cartela de identificare a produsului:  
"PRUNE CU MIEZ DE NUCĂ DE LALOVA"**

1	<i>Denumirea produsului:</i> <b>Prune cu miez de nucă de Lalova</b>				
2	<i>Grupul de producători / entitatea economică:</i> <b>Pensiunea agroturistică „Hanul lui Hanganu”</b>				
3	<i>Numele persoanei de contact:</i> <b>Sergiu Hanganu</b> <b>Telefon: 0254 75284</b> <b>GSM: 069124422</b> <b>e-mail: <a href="mailto:info@hanulhanganu.md">info@hanulhanganu.md</a></b> <b><a href="http://www.hanulhanganu.md">www.hanulhanganu.md</a></b>				
4	<i>Zona economică și agro-pedologică</i>	<input checked="" type="checkbox"/> Nord	<input type="checkbox"/> Centru	<input type="checkbox"/> Sud	
5	<i>Raionul</i>	<b>Rezina</b>			
6	<i>Satul</i>	<b>Lalova</b>			
7	<i>Categoria produsului</i>	<b>Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale proaspete sau prelucrate</b>			
8	<i>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</i> <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 sămburi, umplute cu nuci. Suprafață - rugoasă, tipică fructelor uscate. Culoare - neagră cu nuanță maro. Gust și miros - caracteristice 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 întrebuințare 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 a 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 a 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	<i>Denumirea produsului:</i> <b>Prune uscate de Edineț</b>			
2	<i>Grupul de producători / entitatea economică:</i> <b>Cooperativa de Întreprinzător „Aspectfruct”</b>			
3	<i>Numele persoanei de contact:</i> <b>Gâscă Ion</b> <b>GSM: 069107442</b>			
4	<i>Zona economică și agro-pedologică</i>	<input checked="" type="checkbox"/> Nord	<input type="checkbox"/> Centru	<input type="checkbox"/> Sud
5	<i>Raionul</i>	<b>Edineț</b>		
6	<i>Satul</i>	<b>Edineț</b>		
7	<i>Categoria produsului</i>	<b>Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale proaspete sau prelucrate</b>		
8	<i>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</i> <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 loznița. La agenții economici specializați în uscarea fructelor se practică deshidratarea forțată cu get 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	<i>Denumirea produsului:</i> <b>Nuci Bomba Moldovenească de Cotiujeni</b>			
2	<i>Grupul de producători / entitatea economică:</i> <b>SRL «Surinmih» și SRL «Pepiniera Pomicolă Voinești»</b>			
3	<i>Numele persoanei de contact:</i> <b>Zavtur Mihai și Tîrsîna Oleg</b> <b>Telefon: 022 78 38 48</b> <b>GSM: 069119634, GSM: 069358996</b> <b>e-mail: <a href="mailto:surinmih@yahoo.com">surinmih@yahoo.com</a></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>Rezina și Hîncești</b>		
6	<i>Satul</i>	<b>Lalova și Voinescu</b>		
7	<i>Categoria produsului</i>	<b>Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale proaspete sau prelucrate</b>		
8	<i>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</i> <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	<i>Denumirea produsului:</i> <b>Nuci soiul Pescianskii din Voinești</b>			
2	<i>Grupul de producători / entitatea economică:</i> <b>SRL «Pepiniera Pomicolă Voinești» și Uniunea Asociațiilor Producătorilor și Exportatorilor de Culturi Nucifere</b>			
3	<i>Adresa: r. Hîncești, s. Voinescu</i> <i>Numele persoanei de contact:</i> <b>Tîrsîna Oleg. GSM: 069358996</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>Hîncești</b>		
6	<i>Satul</i>	<b>Voinescu</b>		
7	<i>Categoria produsului</i>	<b>Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale proaspete sau prelucrate</b>		
8	<p><i>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</i>  Nucile soiului Pescianskii posedă proprietăți și caracteristici 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.  Fructul este mediu spre mare ca mărime, forma ovosferică, turtită la bază, foarte atractiv. Orificiul peduncular mic, bine umplut cu fascicole 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.  Actualmente soiul Pescianskii se multiplică prin altoire, pe portaltoi nuc obișnuit. Producerea nucilor altoiți se desfășoară conform Tehnologiilor standard de cultivare a nucului, 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.  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. 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	<i>Denumirea produsului:</i> <b>Dulceața de nuci verzi de Moldova</b>			
2	<i>Grupul de producători / entitatea economică:</i> <b>SRL TRIODOR și SA Fabrica de Conserve Călărași</b>			
3	<i>Numele persoanei de contact:</i> <b>Viaceslav și Vitalie Doroftei</b> <b>GSM: 069787400, sau 060107058</b> <b>GSM: 069113220</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>mun. Chișinău, raioanele Strășeni, Călărași, Orhei etc.</b>		
6	<i>Satul</i>	<b>Majoritatea localităților din Zona de Centru</b>		
7	<i>Categoria produsului</i>	<b>Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale proaspete sau prelucrate</b>		
8	<i>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</i> Dulceața de nuci verzi întregi este una dintre cele mai rafinate dulceațuri, 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. Nucul este cultivat de peste 400 de ani în partea Centrală și Nord-Est a țării (Dimitrie Cantemir, "Descrierea Moldovei" 1771;. Pinte M. et all. 2014. Following Walnut Footprints in Republic of Moldova. In: <i>Following Walnut Footprints (Juglans regia L.). Cultivation and Culture, Folklore and History, Traditions and Uses.</i> 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. 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.			



**Cartela de identificare a produsului: "PISTIL DIN FRUCTE DE CRIULENI"**

1	<i>Denumirea produsului:</i> <b>Pistil din fructe de Criuleni</b>			
2	<i>Grupul de producători / entitatea economică:</i> <b>Consult LC SRL și Agropensiunea "Casa cu Merinde"</b>			
3	<i>Numele persoanei de contact:</i> <b>Ludmila Castraveț</b> <b>GSM: 069126827, GSM: 079610400</b> <b>e-mail: ludmila.castravet@gmail.com</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>Criuleni - Dubăsari</b>		
6	<i>Satul</i>	<b>Ustia, Jevreni, Răculești, Zolonceni - Criuleni</b>		
7	<i>Categoria produsului</i>	<b>Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale proaspete sau prelucrate</b>		
8	<p><i>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</i></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 – <i>pestil</i>, 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 mica, 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	<i>Denumirea produsului:</i> <b>Căpșune de Nord</b>				
2	<i>Grupul de producători / entitatea economică:</i> <b>Asociația Producătorilor de Pomușoare BACIFERA și Comunitatea de producători Nord: Șvet Evghenii, Ungureanu Alexandra și Bejenari Angela</b>				
3	<i>Numele persoanei de contact:</i> <b>Șvet Evghenii</b> <b>GSM: 069368432</b>				
4	<i>Zona economică și agro-pedologică</i>	<input checked="" type="checkbox"/> Nord	<input type="checkbox"/> Centru	<input type="checkbox"/> Sud	
5	<i>Raionul</i>	<b>Mun. Bălți, Raioanele: Râșcani, Dondușeni</b>			
6	<i>Satul</i>	<b>Sadovoe, Cucuieții Vechi, Plop</b>			
7	<i>Categoria produsului</i>	<b>Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale proaspete sau prelucrate</b>			
8	<i>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</i> 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, B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , PP. 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, 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.				



**Cartela de identificare a produsului: "CĂPȘUNE DE SADOVA"**

1	<i>Denumirea produsului:</i> <b>Căpșune de Sadova</b>			
2	<i>Grupul de producători / entitatea economică:</i> <b>Comunitatea de producători din Sadova</b>			
3	<i>Numele persoanei de contact:</i> <b>Dodon Svetlana</b> <b>GSM: 069368432</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>Sadova</b>		
7	<i>Categoria produsului</i>	<b>Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale proaspete sau prelucrate</b>		
8	<i>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</i> Căpșunile 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. 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. Plantațiile industriale de căpșun au luat început în s. Sadova, începând cu anul 2010, care s-au extins esențial, mărindu-și numărul de cultivatori ale 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.			





**Cartela de identificare a produsului: "ZMEURĂ DE POCROVCA"**

1	<i>Denumirea produsului:</i> <b>Zmeură de Pocrovca</b>				
2	<i>Grupul de producători / entitatea economică:</i> <b>Comunitatea de producători din s. Pocrovca, r. Dondușeni</b>				
3	<i>Numele persoanei de contact:</i> <b>Rîlschi Ivan</b> <b>Telefon: 0251 53236</b>				
4	<i>Zona economică și agro-pedologică</i>		<input checked="" type="checkbox"/> Nord	<input type="checkbox"/> Centru	<input type="checkbox"/> Sud
5	<i>Raionul</i>	<b>Dondușeni</b>			
6	<i>Satul</i>	<b>Pocrovca</b>			
7	<i>Categoria produsului</i>	<b>Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale proaspete sau prelucrate</b>			
8	<i>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</i> <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, B<sub>2</sub> și B<sub>1</sub>, 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 fructelor 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	<i>Denumirea produsului:</i> <b>Pomușoare Dobrogene</b>			
2	<i>Grupul de producători / entitatea economică:</i> <b>Cooperativa de Producție "MARFIDOR"</b>			
3	<i>Numele persoanei de contact:</i> <b>Iurie Marinescu</b> <b>Telefon: 0262 59 553</b> <b>GSM: 0684 31848</b> <b>e-mail: acsadobrogea@yandex.ru</b>			
4	<i>Zona economică și agro-pedologică</i>	<input checked="" type="checkbox"/> Nord	<input type="checkbox"/> Centru	<input type="checkbox"/> Sud
5	<i>Raionul</i>	<b>Sîngerei</b>		
6	<i>Satul</i>	<b>Dobrogea Veche</b>		
7	<i>Categoria produsului</i>	<b>Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale proaspete sau prelucrate</b>		



8

*Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):*

Pomușoarele Dobrogene reprezintă în fructele de căpșun și zmeur, care sunt cultivate în comuna Dobrogea Veche din raionul Sîngerei. Soiurile cultivate sunt Victoria de căpșun și Scromnița și Pocrovșcaia de zmeur.

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.

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.

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, ioșta, murul, agrișul în jur de 5 ha. În medie fiecărei gospodării îi revin 5-6 ari de pomușoare cultivate în sistem ecologic și lucrate de membrii familiei, unde materialul săditor este de producere locală cu soiuri raionate și bine acomodate la condițiile climaterice din zonă. Majoritatea loturilor se află pe loturile de lângă casă, recoltarea se face dimineața și seara de către membrii familiilor.

Fiecare familie din localitate lucrează sectorul separat, iar producția de pomușoare o realizează în comun. Producătorii au decis să se asocieze formând un sistem de trasabilitate pus în practică de la creșterea, colectarea pomușoarelor și formarea unui lot mai mare de o calitate performantă ce face față cerințelor pieții.

Caracteristicile specifice de gust și savoare a Pomușoarelor Dobrogene se datorează straturii fertile de cernoziom și amplasării plantațiilor pe terenurile însorite, 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.

Materialul săditor de pomușoare este de selecție locală, adus de la Pocrovca cu zeci de ani în urmă. Munca de perspectivă și selecția în masă i-a determinat pe dobrogenii să înființeze propria pepinieră pentru producerea materialului săditor local. De aproape un secol creșterea pomușoarelor, ca culturi tradiționale cu valoare adăugată, este ocupația de bază a lipovenilor din regiunea dată. Majoritatea producătorilor de pomușoare sunt asociați în grupuri formale și neformale, când fiecare familie produce separat dar realizează în comun.

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.




**Cartela de identificare a produsului: "COACĂZ NEGRU DE NIORCANI"**

1	<i>Denumirea produsului:</i> <b>Coacăz negru de Niorcani</b>				
2	<i>Grupul de producători / entitatea economică:</i> <b>Asociația Producătorilor de Pomușoare bacifera și Comunitatea de producători din s. Niorcani, r. Soroca</b>				
3	<i>Numele persoanei de contact:</i> <b>Bodiu Gheorghe GSM: 069326985</b>				
4	<i>Zona economică și agro-pedologică</i>		<input checked="" type="checkbox"/> Nord	<input type="checkbox"/> Centru	<input type="checkbox"/> Sud
5	<i>Raionul</i>	<b>Soroca</b>			
6	<i>Satul</i>	<b>Niorcani</b>			
7	<i>Categoria produsului</i>	<b>Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale proaspete sau prelucrate</b>			
8	<p><i>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</i></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 irigațiilor 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	<i>Denumirea produsului:</i> <b>Agriș de Marinici</b>				
2	<i>Grupul de producători / entitatea economică:</i> <b>Asociația Producătorilor de Pomușoare bacifera, Comunitatea de producători din s. Marinici</b>				
3	<i>Numele persoanei de contact:</i> <b>Ștefan Ocară</b> <b>GSM: 069960217</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>Nisporeni</b>			
6	<i>Satul</i>	<b>Marinici</b>			
7	<i>Categoria produsului</i>	<b>Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale proaspete sau prelucrate</b>			
8	<i>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</i> Fructele de Agriș de Marinici sunt caracteristice pentru soiurile cultivate: Donețchii perve-neț, 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. 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. 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.				





**Cartela de identificare a produsului: "MURE DE GLODENI"**

1	<i>Denumirea produsului:</i> <b>Mure de Glodeni</b>				
2	<i>Grupul de producători / entitatea economică:</i> <b>Asociația Producătorilor de Pomușoare BACI-FERA și Producători din zona de Nord</b>				
3	<i>Numele persoanei de contact:</i> <b>Zuzu Valeriu</b> <b>GSM: 069290190</b>				
4	<i>Zona economică și agro-pedologică</i>		<input checked="" type="checkbox"/> Nord	<input type="checkbox"/> Centru	<input type="checkbox"/> Sud
5	<i>Raionul</i>	<b>Glodeni</b>			
6	<i>Satul</i>	<b>Balatina</b>			
7	<i>Categoria produsului</i>	<b>Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale proaspete sau prelucrate</b>			
8	<i>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</i> <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 acișor, 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: "CĂTINĂ ALBĂ DE DOBROGEA VECHÉ"**

1	<i>Denumirea produsului:</i> <b>Cătină albă de Dobrogea Veche</b>			
2	<i>Grupul de producători / entitatea economică:</i> <b>Comunitatea de producători din s. Dobrogea Veche, r. Sângerei</b>			
3	<i>Numele persoanei de contact:</i> <b>Primac Ghenadie</b> <b>Telefon: 0262 59360</b>			
4	<i>Zona economică și agro-pedologică</i>	<input checked="" type="checkbox"/> Nord	<input type="checkbox"/> Centru	<input type="checkbox"/> Sud
5	<i>Raionul</i>	<b>Sângerei</b>		
6	<i>Satul</i>	<b>Dobrogea Veche</b>		
7	<i>Categoria produsului</i>	<b>Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale proaspete sau prelucrate</b>		
8	<i>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</i> 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. 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. 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.			



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

1	<i>Denumirea produsului:</i> <b>Ulei de cătină albă de Pîrîta</b>				
2	<i>Grupul de producători / entitatea economică:</i> <b>Comunitatea de producători din s. Pîrîta</b>				
3	<i>Numele persoanei de contact:</i> <b>Papuc Valeriu</b> <b>GSM: 060071716</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>Dubăsari</b>			
6	<i>Satul</i>	<b>Pîrîta</b>			
7	<i>Categoria produsului</i>	<b>Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale proaspete sau prelucrate</b>			
8	<i>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</i> <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, B<sub>2</sub> și B<sub>1</sub>, 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	<i>Denumirea produsului:</i> <b>Măceș de Țaul</b>				
2	<i>Grupul de producători / entitatea economică:</i> <b>Comunitatea de producători din s. Țaul, r. Dondușeni</b>				
3	<i>Numele persoanei de contact:</i> <b>Glitos Constantin</b> <b>GSM: 069107849</b> <b>E-mail: office.roseline@gmail.com</b> <b>Web: www.roseline.org</b>				
4	<i>Zona economică și agro-pedologică</i>		<input checked="" type="checkbox"/> Nord	<input type="checkbox"/> Centru	<input type="checkbox"/> Sud
5	<i>Raionul</i>	<b>Dondușeni</b>			
6	<i>Satul</i>	<b>Țaul</b>			
7	<i>Categoria produsului</i>	<b>Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale proaspete sau prelucrate</b>			
8	<i>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</i> <p>Măcieșul 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 pomicele, din care este alcătuită rezervația naturală. Măcieșul 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 a produsului:  
"PRODUSE DE PATISERIE - BUNĂȚĂȚI DE LA MARICA"**

1	<i>Denumirea produsului:</i> <b>Produse de patiserie - Bunătăți de la Marica</b>				
2	<i>Grupul de producători / entitatea economică:</i> <b>Comunitatea de producători din mun. Chișinău</b>				
3	<i>Numele persoanei de contact:</i> <b>Nelly Macari</b> <b>GSM: 069164184</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>Chișinău</b>			
6	<i>Satul</i>				
7	<i>Categoria produsului</i>	<b>Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale proaspete sau prelucrate</b>			
8	<i>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</i> <p>Produse de patiserie Bunătăți 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, naturalei, 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 Bunătăți de la Marica a 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	<i>Denumirea produsului:</i> <b>Orez cu prune de post</b>			
2	<i>Grupul de producători / entitatea economică:</i> <b>Majoritatea gospodarilor moldoveni ce respectă tradițiile meselor religioase ortodoxale</b>			
3	<i>Numele persoanei de contact:</i> <b>Leahu Galina și Lupanchiuc Gheorghe</b> <b>GSM: 068533773</b> <b>GSM: 068644543</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>mun. Chișinău, raioanele Hîncești și Strășeni</b>		
6	<i>Satul</i>	<b>Voinescu, r. Hîncești, Chirianca, r. Strășeni</b>		
7	<i>Categoria produsului</i>	<b>Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale proaspete sau prelucrate</b>		
8	<i>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</i> <p>Orezul cu prune de post reprezintă o specialitate tradițională bazate 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 culinăria 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 gurmanzi 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	<i>Denumirea produsului:</i> <b>Rață cu prune (proaspete)</b>			
2	<i>Grupul de producători / entitatea economică:</i> <b>Bucătărese din r. Rîșcani și Strașeni</b>			
3	<i>Numele persoanei de contact:</i> <b>Adascalîței Stepanida, Lisnic Maria și Marian Maria</b> <b>GSM: 079052463</b> <b>Telefon: 022 72 73 20</b> <b>GSM: 079565434</b>			
4	<i>Zona economică și agro-pedologică</i>	<input checked="" type="checkbox"/> Nord	<input checked="" type="checkbox"/> Centru	<input type="checkbox"/> Sud
5	<i>Raionul</i>	<b>Rîșcani și Strașeni</b>		
6	<i>Satul</i>	<b>Mihăileni, Hiliuți, Lozova, Recea, Chirianca, Voinova</b>		
7	<i>Categoria produsului</i>	<b>Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale proaspete sau prelucrate</b>		
8	<i>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</i> <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 legate 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: „<i>Vine Rața de la baltă, Cu codița ridicată; Rața scapă oușorul; Mama drege borșisorul.</i>”</p> <p>Creșterea rațelor, precum și prepararea tradiționalelor bucate delicioase din ele este o îndelnicire 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-rezervatoare naturale de apă sunt foarte importante, deoarece în primul rând modează/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 prune 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: "ÎNVĂRTITĂ CU NUCI (DE POST)"**

1	<i>Denumirea produsului:</i> <b>Învărtită cu nuci (de post)</b>				
2	<i>Grupul de producători / entitatea economică:</i> <b>Dunai Angela și Pinteia Laurențiu</b>				
3	<i>Numele persoanei de contact:</i> <b>Dunai Angela și Pinteia Laurențiu Telefon: 0237 50229 Telefon: 0244 21 846</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>Strășeni și Călărași</b>			
6	<i>Satul</i>	<b>Chirianca și Seliște</b>			
7	<i>Categoria produsului</i>	<b>Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale proaspete sau prelucrate</b>			
8	<p><i>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</i>          Învărtită moldovenească cu nucă 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 nucă 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 delimitate pentru Republica Moldova o întâlnim sub denumiri diferite.</p> <p>Învărtita cu nucă 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 a 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	<i>Наименование продукта:</i> <b>Condiment din ardei dulce roșu de Valea Perjei, Толченый красный перец (на болгарском языке чукун червен пипер)</b>			
2	<i>Группа производителей / хозяйствующий субъект:</i> <b>Группа производителей из с. Валя-Пержей, Тараклийского района</b>			
3	<i>Контактное лицо:</i> <b>Стоева Елена Филиповна, Тел: 0291 47445</b>			
4	<i>Зона экономическая, Агро педологическая и ГН:</i>	<input type="checkbox"/> Север	<input type="checkbox"/> Центр	<input checked="" type="checkbox"/> Юг
5	<i>Район</i>	<b>Тараклия</b>		
6	<i>Село</i>	<b>Валя-Пержей</b>		
7	<i>Категория продукта:</i>	<b>Класс 1.6. Свежие или обработанные фрукты и овощи</b>		
8	<i>Краткое описание продукта (характеристики и свойства):</i> 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. 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. Этот продукт до сих пор пользуется большим спросом на рынке. 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.			



**Cartela de identificare a produsului: "VINETE ROTILE DE SLOBOZIA DUȘCA"**

1	<i>Denumirea produsului:</i> <b>Vinete Rotile de Slobozia Dușca</b>			
2	<i>Grupul de producători / entitatea economică:</i> <b>Florăria Pensiunea Trei Muscate</b>			
3	<i>Numele persoanei de contact:</i> <b>Duda Dumitru</b> <b>Telefon: 024874561</b> <b>GSM: 068 09 29 52</b> <b>e-mail: treimuscate@gmail.com</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>Criuleni</b>		
6	<i>Satul</i>	<b>Slobozia-Dușca</b>		
7	<i>Categoria produsului</i>	<b>Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale proaspete sau prelucrate</b>		
8	<i>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</i> <p>Vinete rotile de Slobozia Dușca, este o specialitate tradițională moldovenească, pregătită din bucăți de vânată, tăiate uniform cub 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 a teraselor nistrene din aria Nistrului Medial.</p> <p>„Vinete rotile de Slobozia Dușca” se pregătește din anul 1916, de țărani 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	<i>Denumirea produsului:</i> <b>Legume și fructe conservate de Cantemir</b>			
2	<i>Grupul de producători / entitatea economică:</i> <b>Coval&amp;CO SRL producător de conserve din legume și fructe și producători agricoli din r. Cantemir</b>			
3	<i>Numele persoanei de contact:</i> <b>Covali Vladimir</b> <b>Telefon: 0273 23241, GSM: 069221997</b> <b>e-mail: covalco@yahoo.com</b>			
4	<i>Zona economică și agro-pedologică</i>	<input type="checkbox"/> Nord	<input type="checkbox"/> Centru	<input checked="" type="checkbox"/> Sud
5	<i>Raionul</i>	<b>Cantemir</b>		
6	<i>Satul</i>	<b>Cantemir</b>		
7	<i>Categoria produsului</i>	<b>Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale proaspete sau prelucrate</b>		
8	<i>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</i> <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, pigmenți, 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 freatică 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 uncială 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 2.3. BĂUTURI OBȚINUTE DIN EXTRACTE DE PLANTE

### Class 2.3. Beverages made from plant extracts

#### Cartela de identificare a produsului: "LICHIOR BALSAMIC DE RĂCIULA"

1	<i>Denumirea produsului:</i> <b>Lichior balsamic de Răciula</b>			
2	<i>Grupul de producători / entitatea economică:</i> <b>Casa Mierii - grup de producători Stegărescu Tamara, Stegărescu Constantin și Mihai</b>			
3	<i>Numele persoanei de contact:</i> <b>Stegărescu Constantin</b> <b>Telefon: 0244 64288, GSM: 069552463</b> <b>e-mail: costeg@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>Răciula</b>		
7	<i>Categoria produsului</i>	<b>Clasa 2.3. Băuturi obținute din extracte de plante</b>		
8	<i>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</i> 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 al Republicii Moldova. Lichiorul balsamic este un lichid omogen, cu gust dulce aromat 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 albini, propolis, nuci, pomușoare (câpșun, aronie, coacăză, zmeură) și suc de petale de trandafir. 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 tinctura 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 parcurs a 4-5 ani. Ulterior, pentru comercializarea, lichiorul balsamic se ambalează în sticle cu capacitatea de 250 ml cu dopuri de plută, cu etichetarea corespunzătoare a produsului. 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 este folosită mierea și propolisul produs în gospodăria proprie, iar cele mai aromate pomușoare sunt selectate de la producătorii din localitate.			



**Cartela de identificare a produsului: "MACERATUL DE LA HANGAN"**

1	<i>Denumirea produsului:</i> <b>Maceratul De la Hangan</b>			
2	<i>Grupul de producători / entitatea economică:</i> <b>Pensiunea agroturistică Hanul lui Hanganu</b>			
3	<i>Numele persoanei de contact:</i> <b>Sergiu Hanganu</b> <b>Telefon: 0254 75284, GSM: 069124422</b> <b>e-mail: <a href="mailto:info@hanulhanganu.md">info@hanulhanganu.md</a></b> <b><a href="http://www.hanulhanganu.md">www.hanulhanganu.md</a></b>			
4	<i>Zona economică și agro-pedologică</i>	<input checked="" type="checkbox"/> Nord	<input type="checkbox"/> Centru	<input type="checkbox"/> Sud
5	<i>Raionul</i>	<b>Rezina</b>		
6	<i>Satul</i>	<b>Lalova</b>		
7	<i>Categoria produsului</i>	<b>Clasa 2.3. Băuturi obținute din extracte de plante</b>		
8	<p><i>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</i></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 rachiu 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 producea aici de milenii, și a deveni 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 faimă 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 aiurătoare ale unei vechi civilizații.</p> <p>În satul Lalova, în apropierea a 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</p>			



a locului este atelierul de încondeiat ouă sau participarea la programul folcloric al ansamblului local.
--

## Clasa 1.8. VINURI

### Cartela de identificare a produsului: "VIN NEGRU DE CAHUL"

1	<i>Denumirea produsului:</i> <b>Vin Negru de Cahul</b>				
2	<i>Grupul de producători / entitatea economică:</i> <b>GT „Vin Nobil”</b>				
3	<i>Numele persoanei de contact:</i> <b>Olteanu Gheorghe</b> <b>GSM: 069319500</b>				
4	<i>Zona economică și agro-pedologică</i>		<input type="checkbox"/> Nord	<input type="checkbox"/> Centru	<input checked="" type="checkbox"/> Sud
5	<i>Raionul</i>	<b>Cahul</b>			
6	<i>Satul</i>	<b>Colibași</b>			
7	<i>Categoria produsului</i>	<b>Clasa 1.8. Vinuri</b>			
8	<p><i>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</i>          „Vinul Negru de Cahul” este un vin de culoare roșu-închisă cu aromă și gust de lemn ars. Producerea vinului este după o tehnologie specială bazat pe tratațiile 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, a raionului 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: <b>Производство вина из винограда, выращенного на 10 га собственно га виноградника и переработанного на винодельне семьи Червен, город Вулканешты</b>				
3	Контактное лицо: <b>Червен Лариса</b> <b>GSM: 069124996</b> <b>e-mail: levlor@rambler.ru</b>				
4	Зона экономическая, Агро педологическая и ГН:		<input type="checkbox"/> Север	<input type="checkbox"/> Центр	<input checked="" type="checkbox"/> Юг
5	Район	<b>Чадыр-Лунгский</b>			
6	Село	<b>Гайдар</b>			
7	Категория продукта:	<b>Класс 1.8. Вина</b>			
8	<p><i>Краткое описание продукта (характеристики и свойства):</i>  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.  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.  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.  Вино "Kara Gani", названо в честь предка Червен Семен Ганев, которого звали Гани, 1837-1861 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 решили, сохранив традицию преумножить и увеличить объемы, и бренд назван в честь предка - Kara Gani.</p>				





**Cartela de identificare a produsului: "VIN DE RĂSCĂIEȚI"**

1	<i>Denumirea produsului:</i> <b>Vin de Răscăieți</b>				
2	<i>Grupul de producători / entitatea economică:</i> <b>GT „Nicolae Iurco”</b>				
3	<i>Numele persoanei de contact:</i> <b>Nicolae Iurco</b> <b>Telefon: 024237491, GSM: 068989893</b> <b>e-mail: nicolae.iurco@gmail.com</b>				
4	<i>Zona economică și agro-pedologică</i>		<input type="checkbox"/> Nord	<input type="checkbox"/> Centru	<input checked="" type="checkbox"/> Sud
5	<i>Raionul</i>	<b>Ștefan Vodă</b>			
6	<i>Satul</i>	<b>Răscăieții Noi</b>			
7	<i>Categoria produsului</i>	<b>Clasa 1.8. Vinuri</b>			
8	<i>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</i> Vinul roșu, roze și alb de Răscăieți este produs din soiuri europene: Shardonay, Savignon, Merlo, Cabernet – Savignon 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 roze de Răscăieți are o culoare de roz, cu aromă de fructe exotice, cu un gustul suav cu note de caise, coacăză și de fructe de pădure. Vinul alb de Răscăieți are o culoare aurie cu nuanțe de chihlimbar, cu 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 viti-vinicole Ștefan Vodă, în imediata apropiere a regiunii Purcarilor și teraselor inferioare a 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 2.4. PASTE, FIE CĂ SUNT SAU NU PREPARATE SAU UMLUTE




Cartela de identificare a produsului: "PLACINTA MIRESEI"

1	<i>Denumirea produsului:</i> <b>Plăcinta miresei</b>				
2	<i>Grupul de producători / entitatea economică:</i> <b>SRL „Et Cetera”</b>				
3	<i>Numele persoanei de contact:</i> <b>Lichianov Olga</b> <b>GSM: 079445010</b> <b>e-mail: etcetera@etcetera.md</b>				
4	<i>Zona economică și agro-pedologică</i>		<input type="checkbox"/> Nord	<input type="checkbox"/> Centru	<input checked="" type="checkbox"/> Sud
5	<i>Raionul</i>	<b>Ștefan Vodă</b>			
6	<i>Satul</i>	<b>Crocmaș</b>			
7	<i>Categoria produsului</i>	<b>Clasa 2.4. Paste, fie că sunt sau nu preparate sau umplute</b>			
8	<p><i>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</i> 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 vaca 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 nunta 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 Plăcinta 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	<i>Denumirea produsului:</i> <b>Plăcinta rece de Șerpeni</b>			
2	<i>Grupul de producători / entitatea economică:</i> <b>NGO Vector Șerpeni</b>			
3	<i>Numele persoanei de contact:</i> <b>Botnari Nina</b> <b>Telefon: 026534407, GSM: 069816411</b> <b>e-mail: mirobotnari@gmail.com</b>			
4	<i>Zona economică și agro-pedologică</i>	<input type="checkbox"/> Nord	<input type="checkbox"/> Centru	<input type="checkbox"/> Sud
5	<i>Raionul</i>	<b>Anenii Noi</b>		
6	<i>Satul</i>	<b>Șerpeni</b>		
7	<i>Categoria produsului</i>	<b>Clasa 2.4. Paste, fie că sunt sau nu preparate sau umplute</b>		
8	<i>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</i> <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 localitate 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	<i>Denumirea produsului:</i> <b>Învârtita de Năpădeni</b>				
2	<i>Grupul de producători / entitatea economică:</i> <b>Grup de producători Artiomova Maria, Iovu Maria, Ganea Valentina</b>				
3	<i>Numele persoanei de contact:</i> <b>Artiomova Maria</b> <b>Telefon: 0236 47 246, GSM: 068717292</b> <b>e-mail: primaria.napadeni@mail.md</b>				
4	<i>Zona economică și agro-pedologică</i>				
5	<i>Raionul</i>	<b>Ungheni</b>			
6	<i>Satul</i>	<b>Năpădeni</b>			
7	<i>Categoria produsului</i>	<b>Clasa 2.4. Paste, fie că sunt sau nu preparate sau umplute</b>			
8	<p><i>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</i></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 așează 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 sânt 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 meșterile din localitate, concursuri, un atelier demonstrativ și master-class la prepararea Învârtitei de Năpădeni.</p>				



**Cartela de identificare a produsului: "TĂIEȚEI DE CASĂ LIPOVENEȘTI"**

1	Denumirea produsului: <b><u>Лапша кацапская домашняя</u></b> <b>(Tăieței de casă lipovenești)</b>				
2	Grupul de producători / entitatea economică: <b>Ecaterina Marinescu</b>				
3	Adresa: <b>MD 6222, s. Dobrogea Veche, r. Sîngerei</b> Numele persoanei de contact: <b>Ecaterina Marinescu</b> Telefon: <b>026259553</b> , GSM: <b>068817246</b> e-mail: <b>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	<b>Sîngerei</b>			
6	Satul	<b>Dobrogea Veche</b>			
7	Categoria produsului	<b>Clasa 2.4. Paste, fie că sunt sau nu preparate sau umplute</b>			
8	<p><b>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</b></p> <p>Mâncarea preferată de lipoveni la sărbători se numește „Lapșa”, de aici și provine denumirea acestei specialități tradiționale Tăieței 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. Tăieței 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 tăieței și se fierb 5-10 minute. Se servesc tăieței 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” (tăieței 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	<i>Denumirea produsului:</i> <b>Sărmăluțe Pitice de Lalova</b>				
2	<i>Grupul de producători / entitatea economică:</i> <b>Pensiunea agroturistică Hanul lui Hanganu</b>				
3	<i>Numele persoanei de contact:</i> <b>Sergiu Hanganu</b> <b>Telefon: 0254 75284, GSM: 069124422</b> <b>e-mail: <a href="mailto:info@hanulhanganu.md">info@hanulhanganu.md</a></b> <b><a href="http://www.hanulhanganu.md">www.hanulhanganu.md</a></b>				
4	<i>Zona economică și agro-pedologică</i>		<input checked="" type="checkbox"/> Nord	<input type="checkbox"/> Centru	<input type="checkbox"/> Sud
5	<i>Raionul</i>	<b>Rezina</b>			
6	<i>Satul</i>	<b>Lalova</b>			
7	<i>Categoria produsului</i>	<b>Clasa 2.5. Mâncăruri pre - pregătite</b>			
8	<p><i>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</i></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. Tradițional la hramul localității Lalova din raionul Rezina din strămoși la masa de sărbătoare se serveau și sarmale, dar iată anume gospodinele din Lalova au dus faima lor în regiune cu sărmăluțele „pitice” cu aspect și miros plăcut, atrăgător.</p> <p>În satul Lalova, în apropierea a mănăstirilor Țipova și Saharna se află pensiunea rurală „Hanul ălui Hanganu”. Aici meniul vine să completeze tabloul: doar bucate tradiționale moldovenești, din produse alimentare proaspete, de casă - răciturii, 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 a 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 2.7. SUPE SAU BULIOANE (FIERTURĂ, SAU BORȘ)



Cartela de identificare a produsului: "BORȘ LIPOVĂNESC"

1	Denumirea produsului: <b>Кацапский борщ</b> <b>(Borș lipovenesc)</b>				
2	Grupul de producători / entitatea economică: <b>Ecaterina Marinescu</b>				
3	Numele persoanei de contact: <b>Ecaterina Marinescu</b> <b>Telefon: 026259553, GSM: 068817246</b> <b>e-mail: acsadbrogia@yandex.ru</b>				
4	Zona economică și agro-pedologică	<input checked="" type="checkbox"/> Nord			
5	Raionul	<b>Sîngerei</b>			
6	Satul	<b>Dobrogea Veche</b>			
7	Categoria produsului	<b>Clasa 2.7. Supe sau bulioane (fiertură, sau borș)</b>			
8	<p><i>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</i></p> <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 măslinile 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, măslină, 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 mâncărilor 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 din raionul Sîngerei.</p>				



## OBIECTE DIN ARTIZANAT ȘI MEȘTEȘUGĂRIT

Cartela de identificare a produsului: "CERAMICĂ DE UNGHENI"



1	<i>Denumirea produsului:</i> <b>Ceramică de Ungheni</b>			
2	<i>Grupul de producători / entitatea economică:</i> <b>Ceramica Ungheni SA</b>			
3	<i>Numele persoanei de contact:</i> <b>Burlacenco Albina</b> <b>Telefon: 0236 25286, GSM: 079546980</b> <b>e-mail: faceram@rambler.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>Ungheni</b>		
6	<i>Satul</i>	<b>Ungheni</b>		
7	<i>Categoria produsului</i>	<b>Obiecte din artizanat și meșteșugărit</b>		
8	<i>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</i> 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. La Ungheni tradiția ceramicii vine din epoca pietrei. Cercetări arheologice efectuate aici au scos la iveală numeroase exemplare ale culturii Cucuteni-Tripoli datate cu mileniile 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 îndemnau 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.			

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 Gonciari Vasili</b> <b>Telefon: 0244 93 606, GSM: 068581047</b> <b>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	<i>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</i>	<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	<i>Denumirea produsului:</i> <b>Ceramică de Cupcini</b>			
2	<i>Grupul de producători / entitatea economică:</i> <b>Meșterul popular Zelinski Alexei</b>			
3	<i>Numele persoanei de contact:</i> <b>Meșterul popular Zelinski Alexei GSM: 069077312</b>			
4	<i>Zona economică și agro-pedologică</i>	<input checked="" type="checkbox"/> Nord	<input type="checkbox"/> Centru	<input type="checkbox"/> Sud
5	<i>Raionul</i>	<b>Edineț</b>		
6	<i>Satul</i>	<b>Cupcini</b>		
7	<i>Categoria produsului</i>	<b>Obiecte din artizanat și meșteșugărit</b>		
8	<i>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</i> 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, olanelor și a cărămizilor arse pentru construcția locuințelor. 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 cromatică 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.			





**Cartela de identificare a produsului: "CERAMICĂ DE IURCENI"**

1	<i>Denumirea produsului:</i> <b>Ceramică de Iurceni</b>			
2	<i>Grupul de producători / entitatea economică:</i> <b>Meșter popular Panțir Gheorghe</b>			
3	<i>Numele persoanei de contact:</i> <b>Meșterul popular Panțir Gheorghe Telefon: 0264 49676 GSM: 079199140 e-mail: marcelus1907@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>Nisporeni</b>		
6	<i>Satul</i>	<b>Iurceni</b>		
7	<i>Categoria produsului</i>	<b>Obiecte din artizanat și meșteșugărit</b>		
8	<i>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</i> <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 ŢESUT MANUAL"**

1	<i>Наименование продукта:</i> <b>Гайдарские ковры ручного производства</b>				
2	<i>Группа производителей / хозяйствующий субъект:</i> <b>Группа мастериц по ковроткачеству из села Гайдар в количестве 4 человек - Гайдарская школа ковроделия «Gaidar koraflari»</b>				
3	<i>Контактное лицо:</i> <b>Чебан Елена</b> <b>Телефон: 0291 716056 GSM: 078887025</b>				
4	<i>Зона экономическая, Агро педологическая и ГН:</i>	<input type="checkbox"/> Север	<input type="checkbox"/> Центр	<input checked="" type="checkbox"/> Юг	
5	<i>Район</i>	<b>Чадыр-Лунгский</b>			
6	<i>Село</i>	<b>Гайдар</b>			
7	<i>Категория продукта:</i>	<b>Предметы ремесла и рукоделия</b>			
8	<p><i>Краткое описание продукта (характеристики и свойства):</i></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 Koraflari» 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	<i>Denumirea produsului:</i> <b>Covorul în bumbi țesut în relief de Palanca</b>				
2	<i>Grupul de producători / entitatea economică:</i> <b>Centrul meșteșugăresc AO „Casa Părintească” s. Palanca r. Călărași</b>				
3	<i>Numele persoanei de contact:</i> <b>Meșterul popular Popa Tatiana</b> <b>Telefon: 0244 73175</b> <b>GSM: 069457399</b> <b>e-mail: casa.parinteasca@gmail.com</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>Palanca</b>			
7	<i>Categoria produsului</i>	<b>Obiecte din artizanat și meșteșugărit</b>			
8	<i>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</i> 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. 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 scorțoasă și una moale. Încă prin secolul I oamenii foloseau țesăturile scorțoase, 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). 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 estetica 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 a folosit elementele Covorul 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.				



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

1	<i>Denumirea produsului:</i> <b>Covor natural din lână nevopsită de Ustia</b>			
2	<i>Grupul de producători / entitatea economică:</i> <b>Meșterul popular Parascovia Pasat</b>			
3	<i>Numele persoanei de contact:</i> <b>Meșterul popular Parascovia Pasat Telefon: 0249 51213, GSM: 0780 69259 e-mail: pasat.59@mail.ru</b>			
4	<i>Zona economică și agro-pedologică</i>	<input checked="" type="checkbox"/> Nord	<input type="checkbox"/> Centru	<input type="checkbox"/> Sud
5	<i>Raionul</i>	<b>Glodeni</b>		
6	<i>Satul</i>	<b>Ustia</b>		
7	<i>Categoria produsului</i>	<b>Obiecte din artizanat și meșteșugărit</b>		
8	<i>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</i> Covorului natural din lână nevopsită de Ustia se caracterizează prin moliciune, elasticitate, luciu, culoarea naturală a lânii și forma dreptunghiulară. Pentru confecționarea Covorului natural din lână nevopsită de Ustia se folosește materia primă locală - lâna 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. 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 țăran de-și vindea „scoarța” din casă. Tradiția alesului de covoare în Moldova era strâns legată și de educația prin muncă a copiilor în familie. Iscușința 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. 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 sutelor, 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 sau învrednicit de multiple aprecieri și mențiuni.			





**Cartela de identificare a produsului: "COVOARE ȘI BRODĂRII DE GORDINEȘTI"**

1	<i>Denumirea produsului:</i> <b>Covoare și broderii de Gordinești</b>				
2	<i>Grupul de producători / entitatea economică:</i> <b>Meșter popular Guțu Valentina</b>				
3	<i>Numele persoanei de contact:</i> <b>Meșter popular Guțu Valentina GSM: 079163894</b>				
4	<i>Zona economică și agro-pedologică</i>		<input checked="" type="checkbox"/> Nord	<input type="checkbox"/> Centru	<input type="checkbox"/> Sud
5	<i>Raionul</i>		<b>Edineț</b>		
6	<i>Satul</i>		<b>Gordineștii Noi</b>		
7	<i>Categoria produsului</i>		<b>Obiecte din artizanat și meșteșugărit</b>		
8	<p><i>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</i></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 lina de la oile crescute în zona de Nord. De asemenea extragerea coloranților pentru vopsirea fibrelor se obține din coaja de ceapa, nuca, plante care cresc pe acest meleag.</p>				





**Cartela de identificare a produsului: "BUNDIȚE DE COLIBAȘI"**

1	<i>Denumirea produsului:</i> <b>Bundițe de Colibași</b>			
2	<i>Grupul de producători / entitatea economică:</i> <b>Cojan Constantin, membru al Uniunii Meșterilor Populari din Moldova</b>			
3	<i>Numele persoanei de contact:</i> <b>Cojan Constantin</b> <b>Telefon: 0299 62375</b> <b>GSM: 068910126</b>			
4	<i>Zona economică și agro-pedologică</i>	<input type="checkbox"/> Nord	<input type="checkbox"/> Centru	<input checked="" type="checkbox"/> Sud
5	<i>Raionul</i>	<b>Cahul</b>		
6	<i>Satul</i>	<b>Colibași</b>		
7	<i>Categoria produsului</i>	<b>Obiecte din artizanat și meșteșugărit</b>		
8	<p><i>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</i></p> <p><b>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 naturală 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.</b></p> <p><b>Materia primă o reprezintă pieile de oi de rasa 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.</b></p> <p><b>Dubirea peilor de oaie și confecționarea bundițelor sunt îndeletniciri străvechi specifice zonei de Sud a Moldovei. Pentru prima dată de așezarea Colibași se pomeneste 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 naturală: cojoace, bundițe, căciuli, opinci și altele.</b></p> <p><b>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 cuscrii 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.</b></p>			




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

1	<i>Denumirea produsului:</i> <b>Obiecte împletite din paie de Bălți</b>				
2	<i>Grupul de producători / entitatea economică:</i> <b>Meșterul popular Eugenia Moldovanu și Centrul de cultură și tineret din Bălți</b>				
3	<i>Numele persoanei de contact:</i> <b>Meșter popular Eugenia Moldovanu Telefon: 0231 75340, GSM: 069485238 e-mail: eug.moldovanu@gmail.ru</b>				
4	<i>Zona economică și agro-pedologică</i>		<input checked="" type="checkbox"/> Nord	<input type="checkbox"/> Centru	<input type="checkbox"/> Sud
5	<i>Raionul</i>		<b>Bălți</b>		
6	<i>Satul</i>		<b>Bălți</b>		
7	<i>Categoria produsului</i>		<b>Obiecte din artizanat și meșteșugărit</b>		
8	<p><i>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</i>            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 țăranelui moldovean de la câmpie. Obiecte împletite din paie de Bălți constituie o bogată colecție formată din pălării, gentuțe, obiecte decorative pentru pomul de Crăciun, jucării, figurine diverse, bijuterii, panouri, farfurii și coșulețe decorative.            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.            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, preoteasă 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 mâniile 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, vice președinte la "Art meșteșugurile Prutului" AO din Iași.</p>				



**Cartela de identificare a produsului: "ÎMPLETITUL DIN PĂPURĂ DE MITOC"**

1	<i>Denumirea produsului:</i> <b>Împletitul din papură de Mitoc</b>			
2	<i>Grupul de producători / entitatea economică:</i> <b>Meșter popular Morari Alexandra</b>			
3	<i>Numele persoanei de contact:</i> <b>Meșter popular Morari Alexandra</b> <b>Telefon: 0235 41554</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>Orhei</b>		
6	<i>Satul</i>	<b>Mitoc</b>		
7	<i>Categoria produsului</i>	<b>Obiecte din artizanat și meșteșugărit</b>		
8	<p><i>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</i></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 a raionului 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 în aria Rezervației naturale a Orheiului Vechi.</p>			



**Cartela de identificare a produsului: "PRODUS DIN LOZIE DE RUBLENIȚA"**

1	<i>Denumirea produsului:</i> <b>Produs din lozie de Rublenița</b>				
2	<i>Grupul de producători / entitatea economică:</i> <b>Meșter popular Manea Lidia</b>				
3	<i>Numele persoanei de contact:</i> <b>Meșter popular Manea Lidia GSM: 067475161</b>				
4	<i>Zona economică și agro-pedologică</i>	<input checked="" type="checkbox"/> Nord	<input type="checkbox"/> Centru	<input type="checkbox"/> Sud	
5	<i>Raionul</i>	<b>Soroca</b>			
6	<i>Satul</i>	<b>Rublenița</b>			
7	<i>Categoria produsului</i>	<b>Obiecte din artizanat și meșteșugărit</b>			
8	<i>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</i> <p>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 nuiiele 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.</p> <p>Împletirea în lozie a fost și este practică pe întreg teritoriu 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 sânt: Mihail Gaugaș deținătorul titlului onorific „Meșter Faur” și Lidia Manea din satul Rublenița din raionul Soroca.</p> <p>Ca material de bază pentru împletiturile în lozie se folosesc nuielușe de răchita roșie (<i>Salix purpurea</i>) sau salcie plângătoare (<i>Salix babylonica</i>). Tehnologiile de împletire sunt diverse-în dependență de obiectul confecționat. Preponderent meșterii utilizează următoarele procedee de împletire: dreaptă, răsucită din 2, 3, 4 nuiiele, în straturi și în rânduri.</p> <p>Cea mai diversificată producție a meșterului împletitor este cea a coșurilor din nuiiele cojite. Ele sunt diverse-coșuri de legume, cu și fără de 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 casa și de grădină, confecționate individual.</p>				



**Cartela de identificare a produsului:  
"PRODUSE DIN LEMN DE BULBOACA "**

1	<i>Denumirea produsului:</i> <b>Produse din lemn de Bulboaca</b>			
2	<i>Grupul de producători / entitatea economică:</i> <b>GT „Barcari Serghei”</b>			
3	<i>Numele persoanei de contact:</i> <b>Barcari Serghei</b> <b>Telefon: 0265 48 023</b> <b>GSM: 069148546</b> <b>e-mail: barcari1983@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>Anenii Noi</b>		
6	<i>Satul</i>	<b>Bulboaca</b>		
7	<i>Categoria produsului</i>	<b>Obiecte din artizanat și meșteșugărit</b>		
8	<i>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți):</i> 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 reflecta structura și țesuturile lemnului ori vopsite cu diferite lacuri și de diferite culori. 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 șlefuiște, se sculptează, iar la necesitate poate fi vopsit sau se lasă la culoarea naturală a lemnului. 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-daci în prelucrarea lemnului.			





**Cartela de identificare a produsului:  
"PRODUSE ORNAMENTATE DE LEMN DIN POHOARNA"**

1	<i>Denumirea produsului:</i> <b>Produse ornamentate de lemn din Pohoarna</b>			
2	<i>Grupul de producători / entitatea economică:</i> <b>Frații Colin Ion și Valentin</b>			
3	<i>Numele persoanei de contact:</i> <b>Colin Ion și Colin Valentin</b> <b>Telefon: 0272 47296</b> <b>Telefon: 0272 47210</b>			
4	<i>Zona economică și agro-pedologică</i>	<input checked="" type="checkbox"/> Nord	<input type="checkbox"/> Centru	<input type="checkbox"/> Sud
5	<i>Raionul</i>	<b>Șoldănești</b>		
6	<i>Satul</i>	<b>Pohoarna</b>		
7	<i>Categoria produsului</i>	<b>Obiecte din artizanat și meșteșugărit</b>		
8	<p><i>Descrierea produsului (caracteristici și proprietăți).</i></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, danțele 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 raionul 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 nu 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 cioplirii 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 a produsului: "PRODUSE DIN METAL FORJAT DE RĂSCĂ-  
IEȚI"**

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

**Disclaimer:**

Responsabilitatea exclusivă pentru conținutul acestei publicații revine autorilor. Aceasta nu re-  
flectă neapărat opinia Uniunii Europene.