

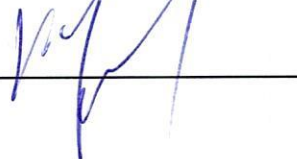
Anexă la Ordinul nr. 68 din 21.04.2022
 Cu privire la omologarea caietului de sarcini
 pentru denumire de origine protejată
 "Digestiv NISTRENI"

ADOPTAT

La Adunarea Generală a Uniunii de persoane
 juridice „Asociația Producătorilor și
 Procesatorilor de Fructe din aria Nistrului
 Medial”, procesul verbal nr. 4 din 11.10.2021

APROBAT

Ministru al Agriculturii
 și Industriei Alimentare
Viorel GHERCIU



CAIET DE SARCINI
pentru Denumirea de Origine Protejată (DOP)
Digestiv „NISTRENI”

Președintele

Uniunii de persoane juridice

„Asociația Producătorilor și Procesatorilor
 de Fructe din aria Nistrului Medial”




Sergiu HANGANU

CHIȘINĂU 2022

Cuprins

1. Datele de identificare ale solicitantului	3
2. Denumirea solicitată spre înregistrare	3
3. Descrierea produsului și a materiei prime	3
4. Descrierea zonei și elemente care să ateste proveniența produsului din aria geografică delimitată.	4
5. Dovada faptului că produsul este originar din aria geografică delimitată	6
6. Procesul tehnologic de obținere a Digestivului „NISTRENI”	7
7. Trasabilitatea	8
8. Elementele justificative ale produsului corelate cu aria geografică delimitată	9
9. Regulile specifice de etichetare a produsului	9
10. Examinarea calitativă a Denumirii de Origine Protejată	9
11. Denumirile și adresele autorităților sau ale organismelor abilitate să verifice respectarea prevederilor caietului de sarcini	10
12. Informații cu privire la declasarea produsului	10
13. Anexe.....	11

1. Datele de identificare ale solicitantului

Uniunea de persoane juridice „Asociația Producătorilor și Procesatorilor de Fructe din aria Nistrului Medial” este localizată pe adresa: Republica Moldova, r. Rezina, s. Lalova. Datele de contact sunt următoarele: e-mail – info@hanulhanganu.md, pagină web – <http://www.hanulhanganu.md>, telefon – 078 555 444, fax. – 0 254 75 284, codul poștal – MD 5421.

2. Denumirea solicitată spre înregistrare

Denumire de Origine Protejată Digestiv „NISTRENI”

Clasa 33 al Clasificării de la Nisa „Digestive (lichioruri și spirtoase)”.

3. Descrierea produsului și a materiei prime

Caracteristicile materiei prime

Digestivul „NISTRENI” este o băutură de culoare gălbuie – roșietică ce are o aromă de fructe macerate și alcool deoarece se obține prin macerarea fructelor în țuică.

În calitate de materii prime pentru producerea **Digestivului „NISTRENI”** se folosește țuica obținută din vin și boștină de struguri din poamă albă și neagră de soiurile Zaiber, Crască, Frunza Teiului și Fetească Albă (Păsărească). Țuica folosită la prepararea Digestivului „NISTRENI” conține un volum de alcool de 40-45%.

Iar cel de-al doilea component pentru producerea Digestivului „NISTRENI” sunt fructele recoltate din plantațiile proprii ale „Asociației Producătorilor și Procesatorilor de Fructe din aria Nistrului Medial”. Fructele, sunt alese să aibă o calitate vizuală excelentă. Astfel la prepararea **Digestivului „NISTRENI”** se folosesc următoarele fructe: gutuie, măr, prun, păr, vișin, pepene verde, pepene galben, cireș porumbrele și coarne în stare proaspătă.. fructele trebuie să întrunească următoarele cerințe:

- aspectul fizic trebuie să fie sănătos;
- fructul să fie cărnos și zemos;
- diametrul fructului să fie mediu;
- culoarea fructelor să fie corespunzătoare soiului;
- fructele să fie în etapa de coacere târzie.

Respectarea acestor cerințe pentru fructele care se macerează în țuică oferă o aromă specifică și un echilibru natural al gustului astfel încât produsul are o aromă și un gust dulciu provenind de la fructe.

Plantațiile de fructe și pomușoare sunt localizate pe podgoriile localității Lalova, în special în SRL „Han-Agro-Tur”.

Proprietățile organoleptice

Aspectul exterior al **Digestivului „NISTRENI”** corespunde unui lichid de culoare gălbuie – roșietică cu mici particule de fructe în suspensie și sedimente ca urmare a macerării. Băutura are

aromă de fructe macerate (gutuie, măr, prun, păr, vișin, pepene verde, pepene galben și cireș) și de alcool, iar gustul este curat. Băutura are aromă de alcool cu nuanțe ușoare de fructe și condimente, iar gustul este curat și arzător.

Caracteristicile fizico-chimice (concentrația alcoolică, acizi, esteri, etc.)

Pentru macerate din fructe de gutuie indicatorii fizico-chimici trebuie să fie următorii:

- Alcool etilic – 20,63% vol;
- Substanțe volatile – 5,32 gr/dm³ a/a;
- Alcoolii superiori – 3,46 gr/dm³ a/a;
- Izobutanol – 0,54 gr/dm³ a/a;
- Izoamilol – 2,44 ± 0,21 gr/dm³ a/a;
- Propanol-1 – 0,46 ± 0,04 gr/dm³ a/a;
- Butanol-1 – 0,015 ± 0,002 gr/dm³ a/a;
- Butanol-2 – < 0,010 gr/dm³ a/a;
- Alcool metilic – 2,92 ± 0,24 gr/dm³ a/a;
- Etilacetat – 0,33 ± 0,04 gr/dm³ a/a;
- Acetaldehidă – 0,05 gr/dm³ a/a;
- Aciditatea volatilică – 1,48 ± 0,07 gr/dm³ a/a.

Etapele de producție

Caracteristicile microbiologice ale produsului țin de efectuarea procedurilor legate de asigurarea procesului de calitate și inofensivitate declarat prin traseul proceselor tehnologice. Astfel se respectă realizarea următoarelor operațiuni: controlul calității strugurilor; culesul și extragerea mustului de poamă; fermentarea mustului de poamă și obținerea vinului; extragerea producerii de țuică din vin și boștina de poamă; controlul fructelor în procesul de cultivare și vegetație; culesul celor mai veritabile fructe din punctul de vedere ale calității vizuale; efectuarea lucrărilor de igienizare a fructelor și a vaselor pentru macerare; punerea fructelor la macerare în țuică.

4. Descrierea zonei și elemente care să ateste proveniența produsului din aria geografică delimitată

Digestivul „NISTRENI” se produce în satul Lalova, raionul Rezina. Materia primă, țuica și fructele, se obțin din plantațiile de viță de vie și de fructe din localitățile Lalova și Nistreni. Localitățile Lalova și Nistreni fac parte din Primăria comunei Lalova amplasate pe malul drept al râului Nistru. Aceste localități se deosebesc prin amplasarea lor pe malurile abrupte și stâncoase ale Nistrului.

În Zonă predomină solurile de tip cernoziom, levigate și solurile brune. Acestor tipuri de soluri sunt caracteristice eroziunile pronunțate și alunecările de teren. Resursele de bază ale solurilor din Zonă sunt piatra, pietrișul, nisipul și argila, roca maternă reprezentând lut-argilos. Resursele de humus în stratul arabil constituie 4-5%, iar spre adâncime resursele de humus scad treptat. Bonitatea medie a solului este de 69 baluri per hectar. Apele freatice se află la adâncimea de 2,0 – 2,5 m.

Clima Zonei se caracterizează prin condiții temperat-continentale. Nivelul mediu anual al precipitațiilor constituie 550 – 600 mm, perioada de vegetații fiind de 180-185 de zile. Suma temperaturilor active este de 2700 – 2800 C⁰. Precipitațiile sunt abundente și rare, iernile sunt

relativ calde, zăpadă puțină, toamnele fiind lungi și secetoase. În ultimii ani se înregistrează temperaturi înalte în lunile de vară.

Vegetația reprezintă formațiuni de stepă și de luncă, de înveliș ierbos antropic modificat, totodată suficient de bogat în diverse specii tipice pentru comunitățile de stepă. Componenta de plante ale Zonei, și în special al localității Lalova, este specifică prin dealuri pietroase și calcaroase. Vegetația din aceste ținuturi sunt cele acomodată la soluri calcaroase și de luncă. Plantațiile perene se dezvoltă în mod specific, în deosebi unele soiuri de pomi și viță de vie.

În această Zonă se află și Rezervația peisagistică Țâpova întinsă pe o suprafață de 306 ha, amplasată de-a lungul Nistrului, pe malul drept. Pădurile sunt populate de stejarul petrofit secular, arțarul tătareasc, arțarul de câmp, arțarul cu frunza ascuțită, cornul, măceșul, nukul, vișinul și alte specii.

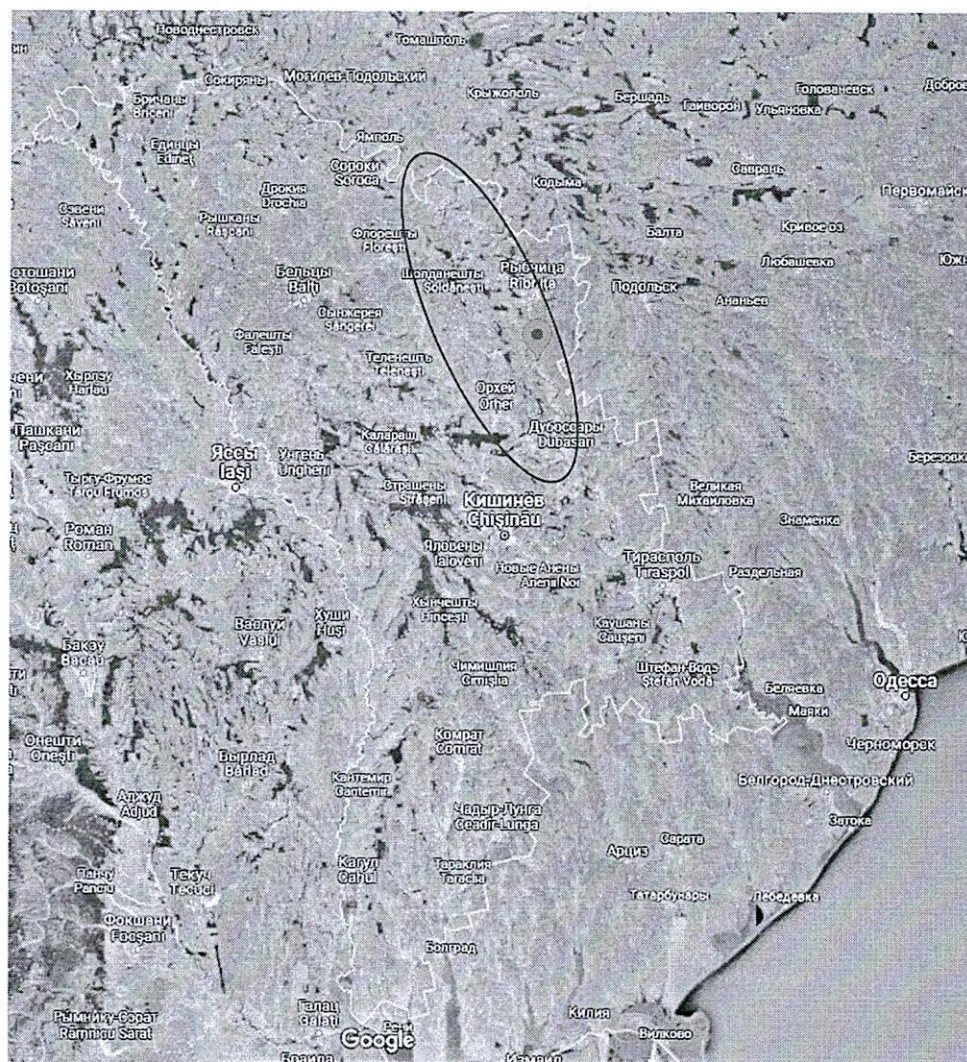


Figura 1. Amplasarea zonei geografice delimitate (cercul oval)

Strugurii se cultivă pe podgориile din zona respectivă și au o aromă specifică producției viticole recoltate în zone de munte și soluri calcaroase. Savanții din domeniu indică zona respectivă drept terroir separat și delimitat. Vinurile din localitățile respective sunt de o tărie mai mare decât cele obținute pe soluri de cernoziom datorită conținutului de calcar în sol. Perioada de coacere este

puțin mai lungă puțin din cauza conținutului chimic al solului. Datorită nivelului mai înalt de aciditate în vin, procesul de eliminare a particulelor solubile din fructe (macerare) este mai profund. Caracterul pietros al gustului vinului se transmite și către digestivul respectiv în care este prezent senzația gustului fin amărui care se menține îndelung. Digestivul, datorită fructelor apoase din zonă, își păstrează aromele în digestiv, unele formând buchet complex și plin. Siropul din fructe eliminat în țuică oferă o aromă cu note de miere, flori uscate și dulceață.

Producția de fructe este obținută din plantațiile proprii ale Asociației înregistrate „Asociației Producătorilor și Procesatorilor de Fructe din aria Nistrului Medial”. Însăși cuvântul *Lalova* provine de la creșterea lalelelor pe văile și colinele satului.

Gustul fructelor și aroma florilor din această regiune este specifică, fapt demonstrat de către oamenii de știință și turiștii ce vizitează locurile satului. Acest fapt implică eforturile membrilor Asociației de a dezvolta o denumire de origine protejată al alimentelor și băuturilor locale. Oferirea băuturii **Digestiv „NISTRENI”** drept denumire de origine protejată va facilita recunoașterea zonei geografice specifice de către turiști și vizitatori. Prin gustul și aroma specifică băutura nu poate fi confundată cu alta sau înlocuită cu alte băuturi.

În satul Lalova activează pensiunea turistică „Hanul lui Hanganu” care promovează valorile și tradițiile locale. Pensiunea turistică pune la dispoziția oaspeților bucate și băuturi specifice ținutului local.

5. Dovada faptului că produsul este originar din aria geografică delimitată

Produsul este de origine din satul Lalova, raionul Rezina, o localitate la o distanță de circa 100 de km de orașul Chișinău. Lalova cu alte două sate ale comunei (Țîpova și Nistreni) cu același nume sunt așezări străvechi menționate pentru prima dată în anul 1457, când s-a descoperit prima atestare documentară. În Lalova au avut reședințe de vară familiile de aristocrați Rosseti, Razu, Cușu, Buzduganu și alții. Conacele de vară în perioadă caldă a anului erau găzduite de membrii familiilor acestora, perioadă în care au fost descoperite rețete de alimente și băuturi ale nobilimii din acea vreme. Rețetele s-au transmis până în prezent „din gură-n gură” la gospodinele satului, cum ar fi „*prunele uscate cu miez de nucă fierte în vin pietros și servite reci*” care au gust deosebit în care domină gustul vinului și al nucilor din aria geografică al satului Lalova.

Digestivul „NISTRENI” este apreciat de către turiștii și vizitatorii localităților din comuna Lalova, datorită gustului autentic specific, fructelor macerate care sunt recoltate de pe podgoriile comunei și locului de prezentare – pensiunea turistică „Hanul lui Hanganu”. Doar în acest local se servește digestivul iar procesul tehnologic este cunoscut de către unul din proprietarii acestei pensiuni.

Calitatea și conținutul digestivului sunt apreciate de către toți oaspeții pensiunii și faima ei este dusă departe de hotarele țării. Digestivul a stârnit admirația turiștilor din diferite colțuri ale lumii – Mexic, Republica Sud-Africană, China și alte țări. Mulți dintre ei revenind din nou în Moldova, la pensiune pentru a gusta băutura și bucatele ei.

Aidoma prunelor cu miez de nucă fierte în vin pietros ce sunt pregătite doar de bucătarii de la pensiunea „Hanul lui Hanganu” și recunoscute drept carte de vizită a ei, digestivul a venit să completeze lista produselor distincte zonei. După cum afirmă turiștii, această băutură este o tonifiere a sufletului care te face să-ți aduci aminte de cele mai frumoase și pitorești locuri din Republica Moldova. Gustul țuicii cu aromă de poamă și de vin pietros oferă digestivului specificul zonei și a localității. Vinurile din localitățile respective sunt recunoscute prin gust specific pietros,

datorită terroir-ului localizat. Digestivul este recunoscut și apreciat de către consumatori prin conținutul. Băutură nu conține aditivi și siropuri de zahăr.

Elementele care influențează calitatea și caracteristicile Digestivului „NISTRENI” sunt legate de zona geografică unde se cultivă fructele pentru macerare. Fructele sunt crescute doar în podgoriile satelor Lalova și Nistreni. Toate podgoriile sunt în proprietatea membrilor Asociației. Gustul fructelor de pe aceste podgorii este diferit și în mod excepțional se deosebește de cel al fructelor cultivate în alte regiuni ale țării. Specificitatea fructelor constă în conținutul mai mare de zahăr, arome de flori uscate, miere de toamnă și dulceață. Buchetul este fin și extrem de fructuos. Acest fapt este remarcat de către majoritatea turiștilor ce au vizitat satele din această regiune și au gustat fructele.

Digestivul păstrează o parte din buchetul de arome ale fructelor macerate și totodată, oferă nuanțe de flori și condimente. Aceste particularități oferă un gust moale, fructuos și proaspăt acestei băuturi.

Toate acestea descrise mai sus incontestabil demonstrează specificul acestei regiuni prin gustul, aroma și conținutul producțiilor cultivate alături de obiceiurilor, tradițiilor, bucatelor și băuturilor zonei.

6. Procesul tehnologic de obținere a Digestivului „NISTRENI”

Digestivul „NISTRENI” este un produs rustic, se produce în condiții de casă, exact respectând tradițiile seculare ale băștinașilor. Digestivul din fructe este o băutură alcoolică cu un volum de 20-25% de alcool din distilat de vin. Băutura se obține prin macerarea fructelor în țuică din poamă.

Țuica se obține prin distilare din vinurile roșii de soiurile Zaiber, Crască și vinurile albe din soiurile Frunza Teiului și Fetească Albă (Păsărească).

Prin macerare se înțelege păstrarea pe o perioadă îndelungată într-un lichid a fructelor cu scopul eliminării particulelor solubile. Fructele se taie în cubulețe mărunte, iar altele se pun întregi (vișina, cireșe, porumbrele și coarne.). într-un borcan de sticlă de trei sau de zece litri cu țuică.

Procesul de eliminare a particulelor solubile din fructe durează de la două luni până la douăzeci și patru de luni, în funcție de specia fructelor. Spre exemplu, macerarea gutuilor se petrece în decursul a 10-12 luni, a perelor – 1-4 luni, a vișinilor – 1-3 luni etc. Fructele proaspete se acoperă cu țuică în raport de doi la unul. La 2 kilograme de fructe se adaugă 1 litru de țuică. În procesul de absorbție fructele se înmoaie și își schimbă aroma.

Digestivul se păstrează la temperatura de 16C⁰, în întuneric, pe o durată de 24-36 de luni.

Pentru asigurarea eficientă a procesului tehnologic și obținerii producției calitative fructele trebuie să fie de înaltă calitate, fără a fi atacate de boli și vătămători. Se spală și se curăță bine cu apă și cu bicarbonat de sodiu pentru a elimina bacteriile. Fructele se taie în bucăți (gutuie) nu prea mari și de aceeași dimensiune (uniforme), iar fructele mici (vișina, coarnele) se lasă întregi. Perioada de macerare trebuie să fie calculată în funcție de specia de fructe precum a fost menționat mai sus.

1. Macerarea gutuiului – 10-12 luni;
2. Macerarea mărului – 10-12 luni;
3. Macerarea prunului – 1-4 luni;

4. Macerarea părului – 1-4 luni;
5. Macerarea vișinului – 1-3 luni;
6. Macerarea pepenelui verde – 1-4 luni;
7. Macerarea pepenelui galben – 1-4 luni;
8. Macerarea cireșului – 1-3 luni;
9. Macerarea porumbrelor – 1-4 luni;
10. Macerarea coarne – 1-4 luni.

Pentru asigurarea procesului microbiologic al băuturii se asigură de către producător realizarea următoarelor proceduri:

- controlul vizual al calității fructelor;
- culesul ales;
- instruirea personalului privind igiena personală;
- respectarea instrucțiunilor de menținere a utilajului în conformitate cu cerințele sanitare;
- certificatul de conformitate;
- respectarea cerințelor de păstrare.

7. Trasabilitatea

În scopul asigurării controlului și a trasabilității produsului cu Denumire de Origine Protejată **Digestivului „NISTRENI”** membrii Asociației sunt obligați să țină evidența producției fabricată în Registrul de evidență a producției de **Digestiv „NISTRENI”** în Registrul se va conține informații referitoare la loturile de producții cu conținutul de volum și cantitate, perioada de păstrare, data de fabricare, care trebuie a fi prezentate Consiliului de administrație a Asociației în scopul monitorizării procesului trasabilității. Registrele se păstrează la membrii Asociației cel puțin 5 ani și se prezintă autorităților competente în domeniul siguranței alimentelor și Comisiei tehnice a Asociației.

Titlurile registrelor sunt indicative și exprimă înregistrarea, evidența și circulația materialelor și producției. Reieșind din faptul că producția obținută va fi în cantități mici și ambalată în ambalaj de sticlă de tip garafe cu volum de 0,2 – 0,5, registrele vor fi sistematizate în unul singur și vor putea fi completate fie pe hârtie sau în mod electronic.

Tabelul 1. Elementele aferente trasabilității produsului Digestiv „NISTRENI”

Etapă	Elemente de trasabilitate	Documente asociate
Obținerea țuicii prin distilare	1. Cantitatea 2. Soiul de poamă 3. Conținutul elementelor chimice	Registrul de evidență a producției alcoolice
Pregătirea fructelor	1. Cantitatea 2. Specia	Registrul de evidență a produselor la macerare
Procesul de macerare	1. Sterilizarea borcanelor 2. Data macerării 3. Perioada de macerare 4. Cantitatea producției obținute	Registrul de evidență a producției obținute Digestiv „NISTRENI”
Comercializarea produsului	1. Corespunderea cu normele în vigoare	Certificat de conformitate

8. Elementele justificative ale produsului corelate cu aria geografică delimitată

Locația este cea mai semnificativ și distins element de justificare al producției pretinse pentru obținerea Denumirii de Origine Protejată. **Digestivul „NISTRENI”** au ca și origine ce le mai neobișnuite soluri și terroir. Aceste elemente au devenit subiecte de atracție pentru turiști. Localitatea Lalova a devenit loc de atracție turistică odată cu dezvoltarea turismului de către Pensiunea Turistică „Hanul lui Hanganu”. În Pensiune se servesc digestivele cu gustul autentic și inconfundabil al fructelor. Majoritatea turiștilor confirmă gustul deosebit și autohton al băuturilor macerate servite la Pensiune. O nuanță separată gustului îi oferă și elementele tehnologice. Procesul tehnologic este autentic și special, alături de modalitatea de păstrare și cea de maturare.

Un alt element desăvârșit cu referință la aria geografică este poziționarea localității în raport cu lăcașele sfinte ale Moldovei. În apropiere de satul Lalova se află două mănăstiri rupestre, Țâpova și Saharna.

Membri Asociației sunt producători de fructe și struguri, ce vor asigura baza materiei prime pentru macerare. Această particularitate, de asemenea, servește drept element distinctiv al produsului cu zona respectivă.

Prin urmare, putem menționa următoarele elemente justificative ale produsului corelate cu aria geografică, și anume:

- structura pedologică a solurilor;
- terroir-ul specific terenurilor aferente râului Nistru;

9. Regulile specifice de etichetare a produsului

Produsul se păstrează în ambalaj de sticlă de tip garafă cu volum de 0,2 și 0,5 litri în încăperi fără miros străin și bine aerisite. Sticlele se depozitează în cutii de carton. Marcarea sticlelor cu **Digestiv „NISTRENI” – denumire de origine protejată** se va efectua conform normelor în vigoare cu aplicarea tuturor simbolurilor de avertizare – *a se feri de razele solare, limita de temperatură, ambalaj ermetic* și indicarea următoarelor specificații:

- Inscripția „Fabricat în Moldova”;
- Denumirea și adresa întreprinderii;
- Denumirea produsului;
- Data îmbutelierii;
- Masa brută, masa netă, volumul produsului;
- Lotul produsului;
- Conținutul de alcool;
- Informații privitoare la certificare;
- Lista ingredientelor.

10. Examinarea calitativă a Denumirii de Origine Protejată

Categoriile de control

Autocontrol: Fiecare producător este obligat să efectueze autocontroale în activitatea sa. Dovada acestora trebuie să fie demonstrate pe suport de hârtie și electronic și să se păstreze 3 ani. Rezultatele autocontrolului se vor prezenta Asociației.

Controlul intern: Asociația Producătorilor și Procesatorilor de fructe din Aria Nistrului Medial va efectua controlul intern referitor la calitatea, cantitatea omogenitatea și trasabilitatea producției de Digestiv „NISTRENI”.

Controlul extern: Instituțiile responsabile de siguranța și inofensivitatea producției agricole va efectua controlul în baza unui plan de inspecție autorizat. Organismul de control trebuie să demonstreze imparțialitate, competență și independență.

Tipurile de control

Controlul documentar: este realizat de către un organism terț, în totalitatea documentelor anterior menționate pentru toți agenții implicați în producerea produsului cu Denumire de Origine Protejată „Digestiv „NISTRENI”.

Controlul produsului: este obligatoriu și se referă la analiza fizico-chimică și organoleptică a lotului de producție supus procesului tehnologic și de comercializare conform pct.6 al Caietului de sarcini. Metodologia de efectuare este prin eșantionare.

11. Denumirile și adresele autorităților sau ale organismelor abilitate să verifice respectarea prevederilor caietului de sarcini

Controlul respectării prevederilor Caietului de sarcini pentru Produsul de Origine Protejată Digestiv „NISTRENI” va fi efectuat de către Întreprinderea de Stat „Centrul de metrologie aplicată și certificare” cu adresa: MD 2064, m. Chișinău, str. E. Coca, 28, tel.: 022 218 478, e-mail: certificare@cmac.md

Verificarea conformității produsului cu caietul de sarcini va avea loc pe parcursul ciclului tehnologic.

În unele cazuri și situații, verificarea respectării prevederilor Caietului de sarcini poate fi efectuată și de către un alt organ abilitat cu funcții similare.

12. Informații cu privire la declasarea produsului

Procedura de declasare se inițiază în cazul neconformității producției. Procedura prevede constatarea modificării producției în sensul reducerii conținutului calitativ al caracteristicilor organoleptice și fizico-chimice.

Procedura va fi inițiată la un anumit lot de producție, cu informarea organului de evaluarea conformității în termen maximal de 3 zile de la momentul inițierii, prin prezentarea datelor referitoare la data declasării și datele de identificare a lotului declasat.

Organismul de evaluare a conformității inițiază procedura de evaluare în vederea declasării unui lot de produs în următoarele situații:

- La solicitarea membrilor Asociației;
- La solicitarea organelor abilitate cu funcții de supraveghetor;
- Dacă se stabilește că produsul nu corespunde prevederilor caietului de sarcini;
- Dacă produsul și-a redus din calitățile organoleptice, fizico-chimice, de ambalaj etc.;
- Dacă produsul a suferit modificări în urma practicilor neautorizate.

Declasarea se efectuează în baza verificărilor caracteristicilor fizico-chimice efectuate în laboratoare de încercări acreditate și/sau caracteristicilor organoleptice în baza probelor evaluate.

13. Anexe

Anexa 1.

I.P., „LABORATORUL CENTRAL DE TESTARE A BĂUTURILOR ALCOOLICE/NEALCOOLICE ȘI A PRODUSELOR CONSERVATE”

LABORATORUL DE ÎNCERCĂRI

MD-2019, str. Grenoble, 128 lit. "U", or. Codru, mun. Chișinău, Republica Moldova
Tel./fax (373 22) 28 59 59, 79 30 66; e-mail: laborator.lctbanpc@gmail.com

RAPORT DE ÎNCERCĂRI

№ 1029D21 din 08.11.2021

1. Obiectul încercat (identificare, descriere) *Mostra nr. 1528D21. Băutură alcoolică "Hanganu's", în cantitate 1 sticlă, cap. 0,5L*
2. Beneficiar *OC I.P., „LCTBANPC”*
3. Solicitant *Sergiu HANGANU, s. Ialova, r-l Rezina*
4. Producător *Sergiu HANGANU, s. Ialova, r-l Rezina*
5. Eșantionarea *De către reprezentantul solicitantului Cererea depusă nr. 000036121 din 03.11.2021 / înregistrată 0748D21 din 03.11.2021.*
6. Cantitatea de mostră *1 sticlă* 7. Data primirii mostrei în LÎ *04.11.2021*
8. Scopul încercărilor *Determinarea indicilor solicitati HG nr. 317 din 23.05.2012*
9. Data începerii încercărilor *04.11.2021* 10. Data finisării încercărilor *08.11.2021*

REZULTATELE ÎNCERCĂRILOR

Indici fizico-chimici

Indice	UM	Metoda de încercare	Valoarea de referință	Rezultatul obținut *
Alcool etilic	% vol	PS-08-TAV-LI (DE)	min 25,0	20,65 ± 0,10
Σ(substanțe volatile)	g/dm³ a/a	Metoda calcul		5,32
Σ(alcooli superiori)	g/dm³ a/a	Metoda calcul		3,46
Izobutanol	g/dm³ a/a	SM 152:2020		0,54
Izoamilol	g/dm³ a/a	SM 152:2020		2,44 ± 0,21
Propanol-1	g/dm³ a/a	SM 152:2020		0,46 ± 0,04
Butanol-1	g/dm³ a/a	SM 152:2020		0,015 ± 0,002
Butanol-2	g/dm³ a/a	SM 152:2020		< 0,010
Alcool metilic	g/dm³ a/a	SM 152:2020	max 1,0	2,92 ± 0,24
Etilacetat	g/dm³ a/a	SM 152:2020		0,33 ± 0,04
Acetaldehidă	g/dm³ a/a	SM 152:2020		0,05
Aciditatea volatilă	g/dm³ a/a	SM GOST R 51654-12 p.8.4		1,48 ± 0,07

*Incertitudinea de măsurare asociată rezultatelor încercărilor (valoarea după „±”) este estimată pentru un interval de încredere de aproximativ 95% și nu include contribuția din eșantionare. Rezultatele încercărilor cu semnul „<” reprezintă valorile situate sub limita de cuantificare a metodei.

Șef Laborator de încercări

Zoia BOICO



Rezultatele se referă numai la mostrele supuse încercărilor
Prezentul raport poate fi reprodus numai integral și cu aprobarea laboratorului