

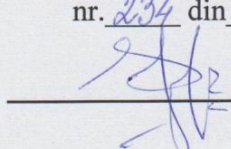
ADOPTAT

la Adunarea Generală a Asociației patronale
“Asociația producătorilor și promotorilor de
băuturi alcoolice tari de Nimoreni”
Procesul verbal nr. 3 din 09.09.2015

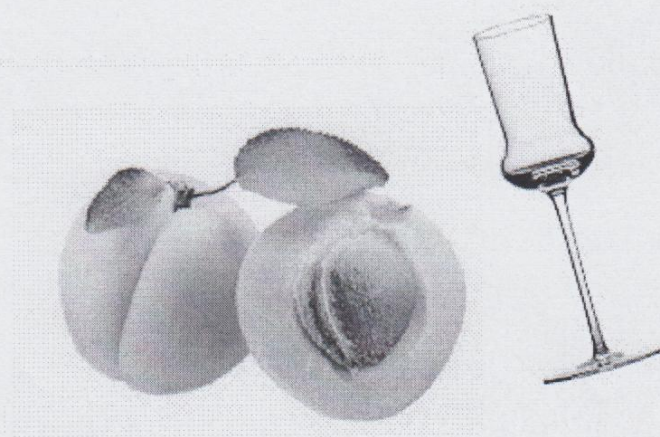
APROBAT

prin Ordinul Ministerului
Agriculturii și Industriei Alimentare
a Republicii Moldova

nr. 234 din 15.12.2015

 **Ion SULA**

Caiet de sarcini
pentru
Indicația geografică protejată (IGP)
„Rachiu de caise de Nimoreni”



Solicitant: *Asociația patronală “Asociația producătorilor și promotorilor de băuturi alcoolice tari de Nimoreni”*

Adresa: or. Chișinău, Str Bernardazzi 49/5

Chișinău 2015

Cuprins

CAPITOLUL I	3
1. Denumirea solicitată spre înregistrare	3
2. Denumirea produsului și clasificarea lui	3
3. Delimitarea ariei geografice	3
3.1 Aria geografică.....	3
4. Descrierea produsului și a materiei prime.....	3
4.1 Tipul produsului	3
4.2 Caracteristica produsului finit.....	4
4.3. Materia primă	4
5. Elemente care să ateste proveniența produsului din aria geografică delimitată.....	5
6. Elemente care justifică legătura dintre calitatea, reputația produsului și originea sa geografică	6
7. Tehnologia de obținere a produsului	8
8. Descrierea elementelor referitoare la ambalaj.....	13
9. Reguli specifice de etichetare a produsului	13
CAPITOLUL II	14
Obligațiile declarative și de ținere a registrelor.....	14
CAPITOLUL III	15
Examinarea calitativă a IGP „Rachiul de caise de Nimoreni”	15
CAPITOLUL IV	16
Autorități competente sau ale organismelor abilitate să verifice respectarea prevederilor caietului de sarcini.....	16
Informații cu privire la declararea produsului.....	16
Anexa 1. Harta ariei geografice delimitate: localitatea Nimoreni	18

CAPITOLUL I

1. Denumirea solicitată spre înregistrare

Indicația geografică protejată „Rachiu de caise de Nimoreni” (în continuare IGP „Rachiu de caise de Nimoreni”) se atribuie rachiuului de caise produs în aria geografică delimitată, cu condiția respectării tuturor prevederilor prezentului Caiet de sarcini.

2. Denumirea produsului și clasificarea lui

Rachiu de caise, clasa 33.

3. Delimitarea ariei geografice

3.1 Aria geografică

Aria geografică pentru producerea „Rachiuului de caise de Nimoreni” este localitatea Nimoreni din raionul Ialoveni, Republica Moldova (Coordonate geografice: 47°00'63", 28°66'85"). Aici au loc toate etapele de producere a rachiuului, cu excepția cultivării și recoltării materiei prime. Materia primă pentru producerea „Rachiuului de caise de Nimoreni” se recoltează de pe teritoriul ariei geografice „Codru” ce cuprinde localitățile din raioanele Hîncești, Ialoveni, Anenii Noi, Criuleni, Strășeni, Orhei, Călărași, Nisporeni, Telenești, Ungheni și Dubăsari.

4. Descrierea produsului și a materiei prime

4.1 Tipul produsului

Rachiul de fructe este o băutură alcoolică tare, fabricată din distilat de fructe, cu sau fără învechire ulterioară în contact cu lemnul.

4.2 Caracteristica produsului finit

4.2.1. Proprietățile organoleptice

Aspectul exterior al „Rachiului de caise de Nimoreni” corespunde unui lichid limpede, fără particule în suspensie și sediment, lichid incolor. Rachiul are aromă de alcool, cu nuanțe ușoare de caise, iar gustul este curat și arzător.

4.2.2. Caracteristicile fizico-chimice

- Concentrația alcoolică 39,0 % vol
- Concentrația în masă a substanțelor volatile, inclusiv 2,0 g/dm³
- Alcoolii superiori 1,5-6,0 g/dm³ a/a
- Esteri medii 0,45- 3,50 g/dm³ a/a
- Acizi volatili 0,02-1,50 g/dm³ a/a
- Aldehyde 0,03-0,50 g/dm³ a/a
- Alcool metilic nu mai mult de 10 g/dm³ a/a

4.2.3. Caracteristicile microbiologice:

Caracteristicile microbiologice sunt determinate de realizarea mai multor proceduri, după cum urmează: controlul calității fructelor pe plantație; culesul ales; certificatul igienic a fructelor; instruirea personalului privind igiena personală; respectarea instrucțiunilor de spălare a utilajului tehnologic, certificat de conformitate, igienic / raport de încercări de la producător; efectuarea probei de laborator; respectarea cerințelor fișei tehnice de la producător privind pregătirea maielei de levuri și dirijarea temperaturii de fermentare +15+18°C.

4.3. Materia primă

Pentru fabricarea „Rachiului de caise de Nimoreni” se utilizează următoarele materii prime și materiale:

- distilate de fructe;

- 21
- apă potabilă conform standardelor în vigoare;
 - carton pentru filtrarea lichidelor alimentare însoțit de certificat de conformitate a calității și certificat igienic, eliberat de Ministerul Sănătății al Republicii Moldova;
 - se admite utilizarea altor materiale conform normelor în vigoare.

4.3.1 Soiuri de caise

La producerea „Rachiului de caise de Nimoreni” se utilizează următoarele soiuri de caise :

„Falcă roșie”, „Ananas”.

Fructul de caise al acestor soiuri este cărnos, zemos și conține un singur sîmbure. Diametrul unei caise poate atinge pînă la 2.5 cm. Culoarea caiselor este galben-portocalie, uneori cu nuanțe mai închise (spre roșu) în partea cea mai expusă la soare. Materia primă se supune controlului la indicii de inofensivitate ce se confirmă prin certificatul igienic eliberat de organele publice centrale abilitate în domeniul respectiv reglementat.

4.3.2 Caracteristici ale plantației de caise

Principalele caracteristici ale plantației de caise de unde se colectează materia primă pentru producerea „Rachiului de caise de Nimoreni”:

- a) cerințele privind materialul săditor: „Standart” sau „Obișnuit”
- b) schema de plantare: 6÷4
- c) densitatea plantației: 417 pomi la 1 ha
- d) limitele de goluri admise: 3-5%

Tehnologia de cultivare :

- a) metodele de cultivare a caiselor: obișnuit
- b) regulile privind fertilizarea solului, protecția fitosanitară: folosirea PUFS
- c) regulile privind irigarea: lipsește
- d) suprafața foliară: producția maximă de caise la hectar: 15-18 t/ha

5. Elemente care să ateste proveniența produsului din aria geografică delimitată

„Rachiul de caise de Nimoreni” este produs în localitatea Nimoreni, raionul Ialoveni. Materia primă de bază din care se prepară produsul este furnizată din regiunea „Codru” a Republicii Moldova. Faptul că produsul este originar din aria geografică delimitată se demonstrează prin existența unui sistem de trasabilitate pus în practică de la intrarea materiei

20

prime la locul de producere pînă la obținerea produsului finit cît și prin concordanța dintre cantitatea de produse comercializate sub denumirea „Rachiu de caise de Nimoreni” și cantitatea de materie primă transformată.

6. Elemente care justifică legătura dintre calitatea, reputația produsului și originea sa geografică

Rachiul este o *băutură alcoolică tare*, cunoscută prin aceste părți din cele mai vechi timpuri. Se crede că alcoolul a fost obținut prin distilare pentru întâia dată în Europa în sec. XII-lea, pe cînd unele documente arată că distilarea de alcool în Moldova a început în sec. XV-lea, pe timpul lui Alexandru cel Bun. Mai devreme, în prima jumătate a secolului al XIV-lea sunt semnalate documentar elemente necesare pentru prepararea rachiului - cazanele pentru rachiu. Mai tîrziu, în secolul al XVII-lea, în Moldova, documentele vremii arată că aproape nu exista sat fără o instalație de făcut rachiu, în special în zona Codrilor Moldovei.

Materialele de arhivă din secolul al XVII-lea amintesc despre așa numiții *rachieri*, meșteri speciali care preparau băuturi alcoolizate. Rachiul era renumit pentru calitățile sale curative. Se spune că rachiu de calitate intra în compoziția leacurilor și doftoriilor băbești: „Rachiu cu spuză ori chiperi e bun de durere de inimă, de pîtecăraie ori vătămătură; rachiu cu chiperi se bea în vreme de holeră, că omoară sămânța holerei; în rachiu bun și de leac se pune și canforă.”

Băuturile, inclusiv rachiu de caise, ca un component important al alimentației, serveau din cele mai vechi vremuri atît la pregătirea hranei, cît și la potolirea setei, fiind utilizate în alimentația cotidiană, dar și la ocazii legate de tradiții și obiceiuri. Astfel, rachiu de caise este un element important al patrimoniului nostru cultural imaterial fiind inclus în Registrul Național al Patrimoniului Cultural Imaterial.

Rachiul de caise produs în localitatea Nimoreni creează și pînă în zilele noastre un grup deosebit de băuturi apreciat atît de locuitori cît și de cetățenii străini datorită celor mai dulci și celor mai aromate fructe din livezile amplasate în regiunea centrală în preajma codrilor Moldovei. Renumele rachiului de caise de Nimoreni se confirmă nu doar prin aprecierea la nivel local, produsul fiind solicitat de către consumatorii locali și de marile rețele de magazine locale dar și prin premiile și aprecierile pe care le-a primit acest produs prezentat de către producători la diverse expoziții internaționale. Rachiul de caise produs în satul Nimoreni a stîrnit admirația germanilor care au degustat produsul în cadrul Expoziției Internaționale de

Produse Ecologice „BioFach 2015” de la Nurnberg (Germania), a polonezilor de Festival Smaku, Gruczno, Polonia dar și a vizitatorilor expoziției Indagra Food&Drink 2012 din București, România. Calitățile gustative deosebite ale produsului au fost remarcate și în cadrul unui concurs internațional desfășurat în Ungaria la festivalul dedicat băuturilor alcoolice tari „Ujsag Palinka Fesztival 2011”, unde rachiul de caise produs de Monistar SRL din satul Nimoreni, a obținut medalia de argint.

Rachiul de caise produs în Nimoreni, dispune de certificările Kosher și ISO 22 000: 2005, care indică asupra calității acestui produs dar și certificările naționale: Certificat de inofensivitate și Certificat de Conformitate.

Rachiul de caise produs în Nimoreni este recunoscut pentru folosirea, în metoda de producere, a produselor naturale, fără aditivi și fără siropuri de zahăr.

Elementele care influențează calitatea și caracteristicile „Rachiului de caise de Nimoreni” sunt legate și de aria geografică pe teritoriul căreia se cultivă materia primă - caisele. Materia primă de bază din care se prepară rachiul de caise de Nimoreni este adusă din regiunea „Codru” a Republicii Moldova. Astfel, condițiile climaterice, apa, relieful, solul determină calitatea, aromele și caracteristicile specifice ale acestei băuturi.

Învelișul de sol alcătuit din cernoziomuri levigate, carbonatate, obișnuite, de culoare cenușiu închis de pădure și cenușiu de pădure, cu fertilitate naturală medie și rezerve de humus în stratul de 0-100 cm de 200-280 t/ha contribuie la obținerea unei roade bogate de caise. Un element deosebit de important, ce se referă la amplasarea geografică a materiei prime este caracteristica temperaturilor, în special cele mai mari de +10°C fiind indice important a condițiilor termice ale teritoriului. De acest indice depinde direct calitatea rodului și nivelul rezistenței plantațiilor la ger. Cercetarea asigurării cu căldură (suma temperaturilor active) a teritoriului pe care este plantată livada de caise a arătat că la schimbarea ei esențială influențează relieful teritoriului. Datele obținute arată că suma temperaturilor active, în regiunea „CODRU”, regiunea de unde este adusă materia primă, variază de la 2900°C până la 3200°C ceea ce reprezintă o valoare suficientă pentru a asigura coacerea corespunzătoare a caiselor și conferirea aromelor necesare.

Legătura dintre aria geografică și *tradiția locului* de a prepara rachiul de caise stau la baza unicității și specificului produsului ce poartă denumirea de „Rachiu de caise de Nimoreni”.

7. Tehnologia de obținere a produsului

„Rachiul de caise de Nimoreni”, produs conform prezentului caiet de sarcini, se obține respectând metoda tradițională de producere și în conformitate cu reglementările naționale privind producția alcoolică. La producerea rachiului se respectă cu strictețe următoarele etape:

Recepția fructelor presupune respectarea mai multor etape:

- Efectuarea controlului vizual al transportului, prezența actelor însoțitoare: Certificate de calitate, Certificatul igienic, Certificat de origine sau Certificatul de conformitate.
- Efectuarea controlului asupra:
 1. Cantității conform documentelor ce însoțesc lotul cu fructe;
 2. Calității prin prelevarea probelor și efectuarea analizei chimice și organoleptice;
 3. Gradului de coacere al fructelor;
 4. Condițiilor de transportare.

Recepția materiei prime se îndeplinește în corespundere cu cerințele documentației normative tehnice cu determinarea:

- masei netă,
- categoriei de calitate,
- conținutului masic de substanțe uscate (doar pentru fructe),
- cantitatea (în procente) de produs alterat.

Transportul fructelor se efectuează în lăzi, coșuri, butoaie sau alt ambalaj, ce exclude îmbogățirea fructelor cu metale.

La transportarea materiei prime pentru fiecare lot se întocmesc documente de însoțire (Factura de expediție, certificat de calitate), în care neapărat se înscrie tipul de materie primă, masa netă, masa brută, numărul de ambalaje, categoria de calitate, soiul, data ultimei tratări ai plantației cu chimicale împotriva dăunătorilor agricoli, tipul de chimicale, doza aplicată.

Materia primă se păstrează pe suprafețe de stocaj acoperite, sau în frigidere, pe loturi. Fiecare lot se marchează cu cartela de identificare a materiilor prime, cu următoarea informație:

- tipul de materie primă;
- masa netă și numărul de ambalaje (lădițe, containere);
- data și ora de recepție;
- denumirea producătorului agricol.

Durata maximă de păstrare a materiei prime pe suprafața de stocaj constituie 12 h. Fructele trebuie să fie curate, întregi, sănătoase fără miros, gust străin și umiditate sporită – fructe umectate de la ploi, rouă, irigație artificială sau eliminarea sucului propriu.

În producere este interzisă materia primă, în care conținutul masic de pesticide și elemente toxice depășesc limita maximă, indicată în cerințele igienice privind calitatea și inofensivitatea produselor alimentare.

Înregistrarea rezultatelor recepției fructelor se efectuează în registrul de evidență zilnică cantitativă a fructelor supuse prelucrării și în registrul de evidență zilnică calitativă a fructelor supuse prelucrării.

Prelucrarea fructelor

Fructele sortate și spălate se strivesc la zdrobitor cu valțuri cu separarea sîmburilor fără adaos de anhidridă sulfuroasă. La mărunțirea fructelor cu sîmburi conținutul sîmburilor zdrobiți în mustuială trebuie să constituie cel mult 20 % față de masa sîmburilor.

Fermentarea

Mustuială de fructe se pompează pentru fermentare în cisterne pentru fermentare. Fermentarea mustuielii de fructe se efectuează la temperatura optimă de 18-22°C cu utilizarea mamelei de levuri selecționate.

Distilarea

Mustuiala de fructe fermentată se supune distilării la instalația cu acțiune discontinuă UD 300, UD 300-2, PA 1000, alambicul căruia este înzestrat cu încălzitor cu serpantină și barbotor, care protejează mustuiala fermentată de ardere, cu obținerea distilatului de fructe necesar. La distilarea la instalația de distilare UD 300, UD 300-2, PA 1000 se separă fracțiile de frunte, de mijloc și de coadă.

Fracția de frunte

Fracția de frunte se separă în cantitate de 1-3 % către alcool anhidru al alcoolului etilic brut. La instalația cu acțiune discontinuă UD 300, UD 300-2, PA 1000 fracția volumică a fracțiunii de frunte prelevate constituie 0,6 - 3,0 % către alcoolul anhidru al alcoolului etilic brut.

Fracția de mijloc

Prelevarea fracției de mijloc (distilatului de fructe) se efectuează pînă la concentrația alcoolică în distilat de 45-55 % vol. și se trece la prelevarea fracției de coadă.

Fracția de coadă

Distilarea alcoolului etilic brut se întrerupe la indicația alcoolmetrului în felinarul de alcool 1 % volum. Temperatura distilatului în felinarul de alcool nu trebuie să depășească 20 °C.

Deșeurile

Reprezintă borhota, care se acumulează în gropi speciale, betonate, fiind evacuată în locuri special amenajate, cu acordul autorității publice locale.

Egalizarea

Se efectuează analiza chimică și organoleptică a partidelor de distilat propuse ca componenți inițiali a egalizajului. Procesul dat este decis de către tehnolog, prin efectuarea egalizajului de control în condiții de laborator. Se efectuează igienizarea traseului, utilajelor și vaselor necesare sub controlul laboratorului în conformitate cu instrucțiunile aprobate. Pentru efectuarea egalizajului de control în condiții de producere este folosită amestecarea partidelor inițiale cu ajutorul pompei în circuit închis. Sunt prelevate probe de control pentru efectuarea analizelor fizico-chimice și organoleptice. La încheierea procesului de mestecare se efectuează igienizarea traseului și utilajelor.

Înregistrarea cantitativă a alcoolului, efectuată conform măsurătorilor, se înregistrează în registrul pentru livrarea alcoolului.

Depozitarea

Se petrece în vase de inox sub controlul permanent și respectarea cerințelor tehnice. În timpul depozitării se efectuează regulat controlul de către laborator a microclimei în încăpere (temperatura, umiditatea, lipsa aromelor străine).

Maturarea se petrece după criteriile următoare:

- Se efectuează un control organoleptic și se efectuează igienizarea vaselor necesare pentru maturare, utilajelor, traseului.
- Egalizajul distilatului este pompat în cisternă.

Cupajarea

Cupajarea distilatului se efectuează prin amestecarea cu apă dedurizată/ filtrată. Distilatul și apa dedurizată sau distilată se omogenizează intensiv pentru obținerea unui lot omogen cu condițiile stabilite pentru produsul finit. Cupajarea se înregistrează în actul de cupajare.

Tratarea cu substanțe de cleire

Cupajul „Rachiului de caise de Nimoreni” se tratează cu substanțe de cleire (la necesitate).

Dozele substanțelor de cleire se stabilesc după decizia laboratorului.

Tratarea produsului prin refrigerare (la necesitate) se efectuează la temperatura minus 8 - minus 12 °C în decurs de 6-10 zile cu filtrarea ulterioară la temperatura de cel mult minus 5 °C.

Repausul

Repausul „Rachiului de caise de Nimoreni” are loc în rezervoare din oțel emailate sau din inox cel puțin 10 zile. Se înregistrează în cartela de identificare a produsului.

Refrigerarea repausului(după necesitate)

Tratarea „Rachiului de caise de Nimoreni” prin refrigerare (la necesitate) se efectuează la temperatura minus 8 - minus 12 °C în decurs de 6-10 zile cu filtrarea ulterioară la temperatura de cel mult minus 5 °C.

Filtrarea de control

Înainte de îmbuteliere se face o filtrare de control la filtru cu placi de tip K-60. Rachiul cu caracteristicile corespunzătoare, se supune filtrării de control și se dirijează la îmbuteliere.

Resturile sedimentare se filtrează prin filtru cu plăci. În rezultat se obține sedimentul și filtratul limpede, care este pompat în recipient pentru turnare conform deciziei tehnologului/ chimistului laborant. În momentul filtrației se verifică periodic presiunea la manometrul filtrului, care trebuie să corespundă limitei admisibile de -4 -6 atm. Înregistrările sunt efectuate în Actul de cupajare.

Îmbutelierea

Înainte de a începe îmbutelierea se spală filtrele, pompele, conductele, conform instrucțiunilor de curățenie - igienizare echipament tehnologic. Tehnologul/ chimistul laborant controlează calitatea spălării utilajului, calitatea spălării sticlelor, calitatea dopurilor și numai după decizia pozitivă, începe procesul de îmbuteliere a „Rachiului de caise de Nimoreni”.

Rachiul se îmbuteliază în ambalaje de sticlă, noi, cu volumul de 0,04; 0,1; 0,2; 0,35; 0,5; 0,75; 1 litri.

Rachiul se trece prin plăci filtrante și membrane. Operatorul și tehnologul/ chimistul laborant urmărește nivelul de umplere a sticlelor, limpiditatea rachiului în sticlă vizual. Periodic (la începutul îmbutelierii, pe parcursul îmbutelierii și la finisarea procesului) la câteva butelii se face controlul chimic al rachiului și controlul organoleptic.

Periodic se verifică nivelul de umplere a sticlelor conform standardelor în vigoare. Dacă se constată variații asupra parametrilor respectivi, se iau măsurile de îmbunătățire a operației de îmbuteliere.

Datele cu privire la îmbuteliere se înregistrează în registrul de evidență la îmbutelierea producției alcoolice tari conform indicilor contorului cu memorie fiscală.

Dopare

Prezintă etapa de conservare a produsului lichid alcoolic de acțiunea factorilor externi, evitând astfel pătrunderea aerului, microorganismelor, particulelor fizice cât și chimice în sticlă și în produs.

Oformare

14
Înainte de a începe procesul de formare responsabilul sectorului de îmbuteliere și șeful secției de producere analizează comanda pentru turnare a produsului finit, se pregătește setul de etichete și alte atribute de formare a sticlelor.

La aranjare pe bandă, se controlează minuțios prezența sticlelor ciobite, care se înlătură în container aparte. Vizual responsabilul sectorului de îmbuteliere și șeful secției de producere controlează corectitudinea lipirii tuturor elementelor de formare pe sticlă.

Se verifică zilnic temperatura și umiditatea în secție de îmbuteliere, care trebuie să fie respectiv în limitele 18-20°C și 76%. Responsabil este chimistul laborant.

Ambalarea

Pentru manipularea și transportul buteliilor cu rachiou este necesară ambalarea lor în cutii de carton câte 2, 6, 12 sticle în dependență de cerințele clientului.

Șeful secției de producere verifică corespunderea cutiilor. Operatorii la fiecare etapă verifică continuu corectitudinea așezării etichetelor pe sticlă, lipsa sticlelor ciobite, numărul de sticle în cutie. Cutiile se aranjează pe palete, se afișează cartela de identificare a produsului și se transmite în depozitul de producție finită.

Depozitarea

Producția finită se păstrează pe palete, în asortiment și pentru fiecare comandă de livrare aparte. Zilnic se controlează temperatura și umiditatea în secție cu termometrul și psihrometrul. Temperatura de păstrare se menține în limitele 5+20°C, umiditatea max. 76%

Informații suplimentare

Recepția materialelor auxiliare (acid citric, enzime și levuri)

La recepția materialelor auxiliare se verifică: indicii de calitate, perioada de valabilitate, certificatul igienic, certificatul de conformitate pentru fiecare tip de materiale auxiliare.

Stocarea materialelor auxiliare (acid citric, enzime și levuri)

Materiale auxiliare se stocază în încăperi uscate la depozit, unde sunt păstrate separat după fiecare tip.

Preparare soluție

Materiale auxiliare (acid citric, enzime, levuri) se cântăresc și se dozează în mustuiala de fructe în proporție cu calculele chimistului laborant efectuate după prescripția producătorului.

Dozarea

Dozarea soluției preparate din materiale auxiliare și mustuielii de fructe se efectuează după anumită ordine, și anume:

- acid citric – în procesul de pompare a mustuielii de fructe în cisterne pentru fermentare (după necesitate);
- enzime – în procesul de pompare a mustuielii de fructe în cisterne pentru fermentare;
- levuri – în procesul de pompare a mustuielii de fructe în cisterne pentru fermentare după adăugarea enzimelor.

Se înregistrează în Registrul de evidență a fermentării mustuielii de fructe.

Recepție apă potabilă

Apă potabilă utilizată în fluxul tehnologic la fabricarea distilatului de fructe este recepționată de la surse ce au Autorizație obținută de la Centrul de medicină preventivă la efectuarea analizelor chimice și microbiologice și are controlul asupra menținerii parametrilor respectivi în limita cerută sau din surse proprii prin sistemul de filtrare conform analizelor parametrilor chimici și microbiologici corespunzători.

8. Descrierea elementelor referitoare la ambalaj

Produsul se păstrează în ambalaje de sticlă cu volumul de 0,04; 0,1; 0,2; 0,35; 0,5; 0,75; 1 litri.

Se păstrează în încăperi fără miros străin pentru depozitare bine aerisite în cutii de carton pe palete. Temperaturi de la + 5 oC până la +25oC .

Marcarea sticlelor și cutiilor de carton sau altor recipiente cu IGP „Rachiu de caise de Nimoreni” se efectuează conform normelor în vigoare cu aplicarea simbolurilor de avertizare „A se feri de raze solare”, „Limita de temperatură”, „Ambalat ermetic” și indicarea următoarelor specificații:

- Inscripția “Fabricat în Moldova”;
- Denumirea și adresa întreprinderii producătoare;
- Denumirea produsului;
- Data îmbutelierii (data, luna, anul);
- Masa brută, netă, kg, sau volumul produsului, litri;
- Numărul butoiului sau altui ambalaj și lotul;
- Informația cu privire la certificare;
- Indicativul documentului normativ al produsului ambalat.

9. Reguli specifice de etichetare a produsului

În etichetarea produsului cu indicația geografică se folosesc următoarele indicații obligatorii:

- denumirea produsului;
- mențiunea Indicație Geografică Protejată însoțită de simbolul național asociat acesteia;

- inscripția „Fabricat în Moldova;
- denumirea întreprinderii producătoare, adresa, telefonul;
- denumirea produsului;
- lista ingredientelor, inclusiv aditivii alimentari;
- volumul nominal al produsului preambalat exprimat în decimetri cubi (dm³), litri (l), centimetri cubi (cm³) sau mililitri (ml);
- concentrația alcoolică (% volum);
- data fabricării;
- condițiile de păstrare;
- termenul de valabilitate;
- informația cu privire la certificare;
- codul de bare;
- indicativul documentului normativ pe produs;
- numărul de identificare a lotului, precedat de mențiunea „L”.

CAPITOLUL II

Obligațiile declarative și de ținere a registrelor

În scopul asigurării controlului regulilor de producere și de trasabilitate a rachiului de caise, toți agenții economici din Asociația patronală „Asociația producătorilor și promotorilor de băuturi alcoolice tari de Nimoreni” sunt obligați să ducă evidența producției, să țină registre de evidență și să prezinte declarațiile către asociație. Asociația patronală „Asociația producătorilor și promotorilor de băuturi alcoolice tari de Nimoreni” se angajează să respecte confidențialitatea tuturor informațiilor obținute de la membrii săi.

Registrele sunt păstrate minimum 3 ani și sunt puse la dispoziția agenților serviciilor de control a autorităților competente și Comisiei tehnice a Asociației patronale „Asociația producătorilor și promotorilor de băuturi alcoolice tari de Nimoreni”.

Titlurile documentelor asociate sunt indicative: unele din documente pot fi regrupate sau fracționate în dependență de specificul întreprinderilor și de etapele de fabricare a rachiului. Arhivarea lor poate fi realizată pe suport de hârtie sau electronic (informatic).

Etapă	Elementele de Trasabilitate	Documentele asociate
Recepția fructelor	Cantitatea Calitatea prin prelevarea probelor și efectuarea analizei	1. Registrul de evidență a încercărilor de laborator; 2. Registrul de evidență zilnică cantitativă a fructelor

	chimice și organoleptice Condițiile de transportare	supuse prelucrării; 3. Registrul de evidență zilnică calitativă a fructelor supuse prelucrării
Procesul de producere	Conform pct.4 al Caietului de sarcini	1. Cartela de identificare a produsului; 2. Registrul de evidență a fermentării mustuielii de fructe ; 3. Actul de cupajare; 4. Actul de prelucrare; 5. Registrul de intrare-ieșire a produselor alcoolice; 6. Registrul pentru livrarea alcoolului; 7. Registrul de evidență și control a materialelor auxiliare; 8. Registrul de evidență la îmbutelierea producției alcoolice tari conform indicilor contorului cu memorie fiscală.
Comercializarea produsului	Coresponderea cu normele în vigoare	Certificatul de conformitate

CAPITOLUL III

Examinarea calitativă a IGP „Rachiul de caise de Nimoreni”

Categoriile de control

Autocontrol: Fiecare producător este obligat să efectueze autocontroale în activitatea sa. Rezultatele autocontroalelor trebuie să fie înregistrate pe suport de hârtie și/sau electronic, în vederea demonstrării realizării acestuia și să fie păstrate timp de 3 ani. Rezultate autocontrolului vor fi expediate în fiecare an Asociației patronale “Asociația producătorilor și promotorilor de băuturi alcoolice tari de Nimoreni”.

Controlul intern: este realizat de Asociația patronală “Asociația producătorilor și promotorilor de băuturi alcoolice tari de Nimoreni” în conformitate cu planul de control. Acest control are scop pedagogic.

Controlul extern: este realizat de către un organism terță, recunoscut de către autoritatea competentă, în baza unui plan de inspecție (control). Organismul de control trebuie să ofere garanții de competențe, imparțialitate și independență.

Tipurile de control

10

Controlul documentar: este obligatoriu și se referă la totalitatea documentelor sus menționate, pentru toți agenții implicați în producerea IGP „Rachiu de caise de Nimoreni”.

Controlul produsului: este obligatoriu și se referă la analiza fizico-chimică și organoleptică a lotului de rachiu supus obținerii autorizației de producere și de comercializare conform pct.4 al prezentului caiet de sarcini. Metodologia de control aplicată este prin eșantionare.

CAPITOLUL IV

Autorități competente sau ale organismelor abilitate să verifice respectarea prevederilor caietului de sarcini

Controlul respectării prevederilor prezentului caiet de sarcini pentru IGP „Rachiu de caise de Nimoreni” este efectuată de către:

ICS BIOZOO SRL
Adresă: bd. Ștefan cel Mare, 182
Chișinău MD-2004 R. Moldova
Fax: +373 22 849901
Telefon: +373 22 849901

sau de către un alt organism abilitat cu funcția de control conform HG 644/2010, acreditat conform EN 17065 ”Cerințe generale pentru organisme care operează cu sistemul de certificare a produselor”. Verificarea conformității produsului cu caietul de sarcini se realizează anual, pe parcursul ciclului tehnologic.

Informații cu privire la declasarea produsului

Declasarea unui lot de produs IGP „Rachiului de caise de Nimoreni” se face, ori de câte ori se constată că produsul și-a modificat în sens negativ caracteristicile organoleptice și fizico-chimice, nerespectând condițiile stabilite pentru produsul respectiv.

Se va declasa la propria inițiativă un lot de produse, cu notificarea ulterioară a organismului de evaluare a conformității în termen de maximum 3 zile lucrătoare din momentul declasării, care să includă data declasării, datele de identificare a lotului declasat.

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

- 1) la solicitarea asociației de producători din aria geografică delimitată;
- 2) la solicitarea Organelor abilitate cu funcții de supraveghere și de control.

9
Un lot de produs IGP "Rachiul de caise de Nimoreni" poate fi declassat de către organismul de evaluare a conformității, în următoarele cazuri:

- 1) dacă se stabilește că produsul nu corespunde cerințelor stabilite în caietul de sarcini;
- 2) dacă produsul a suferit modificări negative din punct de vedere calitativ;
- 3) dacă produsul a fost supus unor tratamente sau practici neautorizate pentru această categorie de produs.

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

