MINISTERUL
AGRICULTURII,
DEZVOLTĂRII REGIONALE
ŞI MEDIULUI
AL REPUBLICII MOLDOVA

MINISTRY
OF AGRICULTURE,
REGIONAL DEVELOPMENT
AND ENVIRONMENT OF THE
REPUBLIC OF MOLDOVA

O R D I N
mun. Chişinău

"14" decembrie 2018 Nr. 288

Cu privire la omologarea caietului de sarcini pentru indicaţia geografică protejată " Prune Deosebite de Lalova"

Avînd în vedere cererea Uniunii de Persoane Juridice „Asociaţia Producătorilor şi Procesatorilor de Fructe din aria Nistrului Medial" nr. 5983 din 20.09.2018, de omologare a caietului de sarcini pentru indicaţia geografică protejată "Prune Deosebite de Lalova" şi decizia Grupului de lucru instituit prin Ordinul Ministerului nr. 238 din 23.10.2018, expus în procesul verbal din 05.11.2018, în conformitate cu prevederile art. 34 din Legea nr. 66 – XVI din 27 martie 2008 privind protecţia indicaţiilor geografice, denumirilor de origine şi specialităţilor tradiţionale garantate şi cu prevederile Ordinului Ministerului Agriculturii şi Industriei Alimentare nr. 149 din 04.08.2015 cu privire la procedura de omologare a caietelor de sarcini pentru produsele agroalimentare cu denumiri de origine, indicaţii geografice şi specialităţi tradiţionale garantate (Monitorul Oficial al Republicii Moldova nr. 291-295, din 23.10.2015, art. 2158).

ORDON

Se omologează caietul de sarcini pentru indicaţia geografică protejată "Prune Deosebite de Lalova", conform anexei.

Ministru **Nicolae CIUBUC**

	Numele, prenumele	Semnătura	Data
Executat/Elaborat	**Marcela Stahi**		11.12.2018
Coordonat/vizat	**Iurie Uşurelu**		12.12.18
	Valerii Găină		11.12.18

Anexă
la Ordinul nr. 288 din 14.12.18
Cu privire la omologarea caietului de sarcini pentru denumire de origine protejată "PRUNE DEOSEBITE DE LALOVA"

ADOPTAT
la Adunarea Generală a Uniunii de Persoane Juridice „Asociația Producătorilor și Procesatorilor de Fructe din aria Nistrului Medial" procesul verbal nr.1 din 26.07.2018

APROBAT
Ministru al Agriculturii, Dezvoltării Regionale și Mediului
Nicolae CIUBUC

CAIET DE SARCINI

pentru

Indicația Geografică Protejată (IGP)

"PRUNE DEOSEBITE DE LALOVA"

PREȘEDINTELE
Uniunii de Persoane Juridice „Asociația Producătorilor și Procesatorilor de Fructe din aria Nistrului Medial"

Sergiu HANGANU

Cuprins

	Capitolul I	
1.1.	Denumirea solicitantului	2
1.2.	Denumirea solicitată spre înregistrare	2
1.3.	Denumirea produsului şi clasificarea lui	2
1.4.	Descrierea produsului şi a materiei prime	2
1.4.1.	Tehnologia de cultivare a şi recoltare a fructelor de prun, nucilor şi strugurilor de viţă-de-vie ca materie primă ulterioară	5
1.5.	Delimitarea ariei geografice	8
1.6.	Elemente care să ateste proveniența produsului din aria geografică delimitată şi producătorii actuali	9
1.7.	Descrierea metodelor de obţinere a produsului finit	9
1.7.1.	Caracteristica organoleptică şi fizico-chimice a produsului finit „Prune deosebite de Lalova”	10
1.8.	Elemente care justifică legătura dintre calitatea, reputaţia produsului şi originea sa geografică	10
1.9.	Descrierea elementelor cu referinţă la ambalaj	12
1.10.	Reguli specifice de etichetare a produsului	13
	Capitolul II	
2.1	Obligaţiile declarative şi de ţinere a registrelor	13
	Capitolul III	
3.1	Examinarea calitativă a IGP „Prune deosebite de Lalova”	14
	Capitolul IV	
4.1	Denumirea şi adresele autorităţilor competente sau ale organismelor abilitate să verifice respectarea prevederilor caietului de sarcini, precum şi precizarea misiunii lor	15
4.2	Informaţii cu privire la declasarea produsului	15
	Anexe	17

CAPITOLUL I

1.1. Denumirea solicitantului

Uniunea de Persoane Juridice „Asociaţia Producătorilor şi Procesatorilor de Fructe din aria Nistrului Medial”

Adresa: MD-5421, s. Lalova, rn Rezina, Republica Moldova
Sediul: MD-5421, s. Lalova, rn Rezina, Republica Moldova
Telefon/Fax. 0 254 75 284: GSM. 078555444
E-mail: info@hanulhanganu.md, Web. www.hanulhanganu.md
Codul ţării conform normei ST.3 OMPI – MD 5421

1.2. Denumirea solicitată spre înregistrare:

Indicaţie Geografică Protejată „PRUNE DEOSEBITE DE LALOVA”

1.3. Denumirea produsului şi clasificarea lui:

Prune deosebite de Lalova
Cl. 29 – Fructe şi legume conservate, congelate, uscate şi coapte;

1.4. Descrierea produsului şi a materiei prime

Prunele uscate umplute cu miez de nucă sunt un produs alimentar care se obţine din prune uscate, umplute cu miez de nucă şi fierte în vin roşu.

Prunele uscate umplute cu miez de nucă se servesc ca desert imediat după răcire, sau după ambalare, cu o durată de păstrare limitată.

Materia primă utilizată pentru obţinerea prunelor uscate umplute cu miez de nucă sunt prunele, nucile şi vinul roş care provin numai din aria geografică delimitată la pct. 5.

Specia ***Prunus domestica*** domină în plantaţiile pomicole din Zona Nistrului Medial cu soiurile: *Vinete de Moldova* (de origine autohtonă), *Vinete de Italia* (de origine italiană), *Stanley* (de origine germană), *Anna Spoth* (de origine germană) şi cel mai extins *Vengherca iubileinaia* (de origine necunoscută, omologat în republică în 1980). Originea soiului *Vengherca iubileinaia* (*Prunus domestica hungarian jubilee*) nu este cunoscută, dar a obţinut această denumire, fiindcă la mijlocul sec. XIX se cultiva pe cele mai mari suprafeţe în Ungaria şi s-a răspândit în partea de est a Europei. Există şi o tehnologie de recoltare populară a prunelor de „vengherca” destinate deshidratării / uscării – atunci când acestea devin puţin vestejite sau zbârcite, astfel mai repede are loc uscarea şi obţinerea „prunei uscate” de calitate superioară.

Aceste soiuri de prun s-au selectat evolutiv, fiindcă pe lunca râului Nistru, în faţa satului Stodolna (face parte din comuna Lalova), au existat livezi particulare de prun, pe suprafeţe mici şi mari. O plantaţie de prun a devenit istorică, fiindcă a aparţinut renumitei familii de boieri moldoveni Rossetti, care apar în Lalova ca proprietari funciari din 1696. Primul proprietar a fost Iordache Rosset documentat

la anul 1696, apoi hatmanul Răducanu Rosset în 1803 şi Zoiţa Rossetti în anii 1812-1821, care deţinea plantaţii de prun, dar şi de tutun. În confirmarea boierilor de Rosseti, menţionăm că în 1862 în componenţa judecătoriei regionale Chişinău-Orhei şi a oraşului Chişinău, figurează Constantin Ştefan Rosseti, ca jurat din partea nobilimii basarabene («заседатель от дворянства»). (*Anexa 2, 3* şi *https://ro.wikipedia.org/wiki/Lalova,_Rezina*)

Fructele de prun. Pentru producerea prunelor uscate cel mai des sunt utilizate fructele soiului Vinete de Moldova, dar şi a soiurilor Vinete de Italia, Stanley, Anna Şpoth şi Vengherca iubileinaia. Fructele căror au următoarele caracteristici: greutatea 18-24 g/fruct, formă ovală, culoare violet-închisă până la neagră, stratul de pruină dens gri-albăstrui. Pulpa galbenă-verzuie, suculentă, consistentă, dulce, cu gust specific, uşor se desprinde de sâmbure. Componenţa biochimică – vitaminele A, B1, B2, C şi P şi elementele necesare: potasiu, fosfor (conţinutul este mai mare decât la mere şi pere), calciu, magneziu, fier. Conţinutul de zahăr este între 9 şi 17% (fructoză, glucoză şi zaharoză), inclusiv, acizi organici (malici şi citrici, oxalici şi salicilic), pectină, tanin, substanţe azotate.

Specia ***Juglans regia*** sau popular nucul este o plantă care habitează în peninsula Balcanică din perioade antice, încât a obţinut denumirea în limbile slave ca „nucul grecesc", inclusiv „nucă regală" şi „nucul de Valahia". În intravilanul şi extravilanul comunei Lalova, nucul vegetează în diverse habitate ca plante spontane, dar şi ca plantaţii cu soiuri de cultură Chişinău, Călăraşi, Costiujeni, Cazacu şi Cogâlniceanu

Miezul de nucă. Pentru producerea miezului de nucă uscat cel mai des sunt utilizate fructele soiului Călăraş, dar şi a soirilor Chişinău, Costiujeni, Cazacu, Cogâlniceanu din plantaţii şi din habitate spontane. Fructele de nuc utilizate au următoarele caracteristici: greutatea 16 g/fruct, formă rotundă, cu muchia slab proeminentă. Cotiledoanele sau miezul are culoare galbenă-închisă. Uşor se desprinde de coajă şi septele se scot întregi, astfel miezul rămâne întreg. Componenţa biochimică – nucleul sau miezul de nucă conţine ulei gras (până la 60-76%), substanţe proteice (până la 21%), carbohidraţi (până la 7%), provitamina A, vitaminele K şi P, aminoacizi (asparagină, glutamina, serina, histidina, valina, fenilalanina). Uleiul gras este alcătuit din gliceride ale acizilor linoleic, oleic, stearic, palmitic şi linolenic.

Specia ***Vitis labrusca*** vegetează în toată republica din timpuri antice. În mod special a obţinut anvergură de proporţii odată cu înfiinţarea mănăstirilor din peninsula Balcanică, începând cu sec. VII. Pe domeniile feudalilor şi a domnitorilor, care erau şi ctitori de mănăstiri şi biserici, s-a dezvoltat viticultura şi vinificaţia.

Strugurii de viţă-de-vie. Pentru producerea „vinului pietros" se utilizează un amestec de strugurii a speciei *Vitis labrusca*, de soiuri autohtone Isabella, Lidia, Frunza de tei, Negru Vârtos sau de hibrizi-producători direcţi Seibel, Castel şi Baco. Strugurii conţin o cantitate mare de glucoză, fructoză, până la 20% zahăr, vitaminele

C, B, enzime, oligoelemente, acizi malici şi alţi organici, taninuri, cationi de potasiu, acizi organici, microelemente.

Ingredientul de bază care conferă produsului un gust deosebit este „vinul pietros" în care sunt fierte prunele umplute cu miez de nucă, obţinut din soiurile de viţa-de-vie cultivate în comuna Lalova.

Satele din componenţa comunei Lalova se află exact într-o zonă mănăstirească, sau lângă Mănăstirea rupestră Horodişte/Ţipova (construită prin sec. XVI-XVII) şi Mănăstirea terestră Saharna (sec. XIV-XV), înfiinţată pe aşezările tripoliene şi în arealul civilizaţiei geto-dacice. Evolutiv, prin aceste plantaţii lalovene au trecut zeci de soiuri de viţă-de-vie, denumirea unora fiind cunoscută doar din literatură, fiindcă particularităţile morfologice şi organoleptice s-au modificat semnificativ. Aceasta complică identificarea clasică a soiurilor, dar denumirile locale le expunem în continuare, fiindcă se pot găsi tufe care amintesc de unele soiuri vechi: rara-neagră moldovenească, rara-burgundă, bătuta neagră-moldovenească, tinturier, saperavi, coada-rândunicii, coada-vulpii, brumăria, păpuşoaică, vâna-ţâganului, tresneţâca, francuşa, zghihardda, păsărească, pinot gris, noir, blanc etc. Unele din aceste soiuri revin în gama de soiuri din republică pentru avantajele care le-au obţinut evolutiv, iar cel mai important rezistenţa la bolile şi dăunătorii principali ai viţei-de-vie. Soiurile de viţa-de-vie cultivate în Lalova, nu diferă de altele din republică cultivate la nivel artizanal, diferă doar prin cele păstrate în zona lor şi cel mai important, de la sat la sat. Răspândirea spontană a soiurilor progresive de orice plantă, inclusiv viţă-de-vie nu este o noutate şi procesul continuă până în prezent.

Pentru susţinerea răspândirii şi diversităţii de „soiuri" din zona Nistrului, menţionăm contele P.H. Wittgenstein, care a locuit şi avut averi în oraşul Camenca. Contele, fost militar din Imperiul Rus, la începutul sec. XIX, a înfiinţat plantaţii mari de viţă-de-vie în toate biotopurile posibile din sud-vestul Nistrului pentru cultivarea soiurilor de struguri de masă din Franţa, Italia şi Elveţia cu proprietăţi curative.

Condiţiile climaterice din Lalova. Pe dealurile cu aspect montan şi structură pietroasă ale comunei Lalova, plus condiţiile climaterice descrise anterior, vegetează soiuri de viţă-de-vie nealtoite, adică pe rădăcini proprii şi, respectiv, demonstrează vechimea acestora.

Cultivarea viţei-de-vie pe rădăcini proprii este posibilă într-o zonă cu condiţii climaterice şi pedologice deosebite, cum sunt în extravilanul comunei Lalova. În aceste condiţii nu se dezvoltă complexul de dăunători şi boli obişnuiţi în toate plantaţiile viticole industrializate din republică. Prin această tehnologie viticolă artizanală, sus pe platourile stâncoase şi strat de humus subţire, se formează condiţii climatice individuale pentru soiurile de viţă de vie:

- *aerisirea* perfectă prin circulaţia maselor de aer, care provin din albia râului Nistru, zvântează rapid părţile plantei după ploi şi formează rouă (rădăcină, tulpină, frunze şi ciorchine cu bobiţe);

- *razele solare,* urgentează fenomenul de zvântare a părţilor plantei care şi este de fapt secretul primar al calităţii strugurilor, fiindcă astfel planta nu este tratată chimic împotriva organismelor fitosanitare;
- *temperatura* „la înălţime" din perioada de vară-toamnă prin care strugurii se maturizează la timp şi acumulează cantitatea necesară de zahăr;
- *componenţa biochimică a solului* formează calităţi gustative ale strugurilor mai speciale, iar vinul obţinut se numeşte în zonă „vin pietros", cu gust acru, dur şi care face „gura-pungă".

1.4.1. Tehnologia de cultivare şi recoltare a fructelor de prun, nucilor şi strugurilor de viţă-de-vie ca materie primă ulterioară

PRUNUL

Scurt istoric. Uscarea perjelor/prunelor în condiţii artizanale este cunoscută din timpuri străvechi, spre exemplu cu denumirea de lozniţă în 1780. Dar şcolarizarea în acest domeniu a început odată cu înfiinţarea primei şcoli horticole din Basarabia. În anii 1840-1844, la Chişinău, în actualul sector Botanica, a fost înfiinţată Şcoala Horticolă Basarabeană pe terenul selectat de inspectorul agricol al guberniilor din sud H.H. Steven.

În 1852 s-a iniţiat prima experienţă de uscare a fructelor într-o incintă nou înfiinţată. Fructele uscate din acel an au fost prezentate la Expoziţia Agricolă din Moscova şi şcoala a fost premiată cu medalia de argint. În 1853 mostre de vişine, mere, prune, pere şi caise uscate de la Şcoala Horticolă Basarabeană din Chişinău au fost prezentate pentru evaluare renumiţilor comercianţi de fructe din Peterburg. Mostrele, conform raportului Departamentului Agricol, au fost apreciate şi comparate cu cele din străinătate, constatându-se fiind de aceiaşi calitate. Comitetul celei de-a II-a expoziţii din Sanct Petersburg din 1860, a premiat Şcoala Horticolă Basarabeană din Chişinău pentru obiectele horticole, agricole şi fructe uscate cu medalia de argint. În anii 1844-1862, Şcoala Horticolă Basarabeană din Chişinău gestiona tehnologii de cultivare pentru 2 soiuri de nuci, 33 de prun şi 151 de viţă-de-vie (*Anexa 4*).

În 1864-1870, Lalova avea în gestiune un port „de mal sau de sat", situat în faţa satului pe malul drept al Nistrului. Evolutiv, portul a constituit un obiectiv important în dezvoltarea comerţului. Prin acesta se exportau produsele agricole de cerealele (grâu, porumb, mazăre, etc.), fructe şi vinurile din soiurile locale (Anexa 5).

Plantaţiile de prun au fost înfiinţate pe pantele interioare cu expoziţie nordică, nord–vestică. Distanţa de plantare este de 6×3 m (556 pruni/ha). Au fost plantate mai multe soiuri de prun pentru polenizare reciprocă. Sistemul de întreţinere în livadă este înierbarea între rânduri, care permite efectuarea la timp a operaţiilor de protecţie contra bolilor şi dăunătorilor (după ploi, etc.) şi iarba cosită serveşte ca îngrăşăminte organice. Pe parcursul vegetaţiei, între pomi, pe rând, se efectuează afânarea.

Recoltarea. Prunele destinate prelucrării se culeg când pielita din jurul pedunculului începe să se zbârcească uşor. La acest moment concentraţia de zahăr

este maximă, iar produsele obţinute posedă calităţi deosebit de preţioase. Recoltarea se efectuează pe timp uscat şi răcoros după ce s-a evaporat roua. Procesul este manual, iar fructele se clădesc în lădiţe sau găleţi ce nu depăşesc 5-6 kg.

Deshidratarea sau uscarea. Elementele tehnologice pentru uscare sunt: trierea manuală (înlăturarea fructelor mucegăite şi zdrobite, verzi şi mici), spălarea manuală (cu apă potabilă şi curgătoare, continuând alegerea fructelor), sortarea (cele răscoapte şi prea moi se înlătură), calibrarea (trecerea prin sită pentru a obţine prune de aceleaşi dimensiuni), blanşarea-opărirea hidrotermică (spălarea pruinei în apă fierbinte la 95°C timp de 10-20 secunde pentru îmbunătăţirea procesului de deshidratare şi evitarea pierderii de pulpă), întinderea (aşezarea pe plăcile navetelor multietajate din inox este o operaţie manuală prin care se aranjează prunele într-un rând uniform), deshidratarea (începe după încălzirea cuptorului până la 40-55°C şi se ridică până la 70-72°C, apoi din nou se reduce treptat pentru a pentru a asigura o umiditate restantă a fructelor de prune de cca. 22-25%, astfel se evită scurgerea sucului, scorojirea şi caramelizarea lor), răcirea şi descărcarea navetelor (răcirea are loc la temperatura camerei, iar descărcarea navetelor se face prin înclinare), calibrarea (prunele deshidratate mai trec o sortare sumară după răcire pe dimensiuni), opărirea – sterilizarea - spălarea după deshidratare (timp de 30 secunde în apă fierbinte de 95°C se spală prin agitaţie insistent; prin aceasta se obţine un luciu caracteristic, iar pulpa devine elastică şi toate fructele au aceiaşi consistenţă), sortarea şi calibrarea definitivă (se îndepărtează fructele pătate, decolorate, roşcate, crăpate, atacate de dăunători), depozitarea (în spaţiu cu igienă perfectă: curat, uscat, pereţii, tavanul şi pardoseala fără crăpături, fără lumină, cu plase la uşi şi geamuri împotriva insectelor, aerisirea controlată, temperatura de 5-15°C şi UR% 65-75%).

NUCUL

Această plantă vegetează în plantaţii cu densităţi de 100-115 pomi/ha sau spontan în diverse biotopuri, inclusiv fâşii forestiere de protecţie.

Avantajul pentru plantele spontane din biotipurile este că aceasta se formează din aşa numita în popor „nuca de cioară", adică germinează doar din embrionul care a nimerit în condiţii pedo-climatice perfecte. Vigurozitatea acestor nuci ajunge maximul potenţialului fiziologic – mare, spre gigantică.

Avantajul pentru producătorul de „prună cu miez de nucă" este că aceste nuci formează miezul de cea mai înaltă calitate alimentară şi produsul final, la fel, este unul de calitate şi delicios. Dezavantajul este: talia mare a plantei, depistarea nucilor din pătura de frunze căzute din raza coroanei pomului este mai dificilă; îngreunarea recoltării nucilor în sezonul de toamnă, fiindcă recoltarea are loc prin scuturare forţată şi adunare manuală de la suprafaţa solului.

Recoltarea nucilor pline cu miez, cu endocarpul (coajă tare) omogenă după culoare, galben-pai se face la maturitatea deplină. Maturarea nucilor este eşalonată din luna august până în noiembrie, de aceea, recoltarea fructelor se efectuează în 2-3 reprize. Momentul optim se stabileşte după ce se observă apariţia unor crăpături în epicarp în zona punctului stelar. Nucile se scutură, iar

adunatul fructelor de pe jos se face manual sau mecanic, cu diferite tipuri de maşini. Imediat după recoltare se separă direct nucile decojite, iar cele nedecojite se strâng, se încarcă în lăzi - grătar şi se închid în camere ermetic, la temperatura de 21-27 ^{0}C, unde se ţin 12 ore, după care se decojesc de mezocarp. La necesitate daca fructele sunt cu urme de mezodermă, îndată după decojire nucile pot fi spălate timp de 3-4 minute, cu apă curgătoare.

Uscarea nucilor se face pe stelaje, în locuri bine aerisite, în straturi de 8-10 cm, amestecându-se de mai multe ori pe zi sau se întind pe prelate rogojini la soare într-un strat subţire. Uscarea lor naturală (la soare) durează până la 15-18 zile, până ce miezul nu are umiditatea de 6-8 %.

Decorticarea şi recoltarea miezului se produce manual, prin spargerea nucilor cu ciocanul. Nucile vărsate pe masă în faţa lucrătorului sunt luate între două degete şi lovite cu ciocănaşul pe mijlocul valvei (nu pe muchie), pentru a nu se sfărâma miezul. Fiecare lucrător are în faţă patru lădiţe de carton, în care pune miezul, făcând în acelaşi timp o primă triere: în prima cutie se pune miezul întreg şi jumătăţile de miez de culoare aurie; în a doua – sferturi; în a treia – fărâmături şi în a patra - miez negru, mucegăit. Cojile şi membranele interne ale fructelor sunt strânse într-un sac atârnat de masă, în faţa lucrătorului. Ambalarea miezului se face în cutii de carton.

VIŢĂ-DE-VIE

Plantaţiile de viţă de vie particulare din comuna Lalova sunt înfiinţate de peste 30-40 de ani. Mai corect acestea sunt întreţinute permanent, în sens dacă o tufă se usucă, imediat se plantează următoarea. Astfel, plantaţia este „veşnică". Formele de butuc sunt diferite, în funcţie de posibilităţile proprietarului: pe spalier sau, tradiţional, pe haragi. Lucrările solului sunt: săpare între rânduri şi tufe, pe vegetaţie praşe împotriva buruienilor. În perioada de vegetaţie se efectuează tăierile în verde pentru menţinerea butucului şi reglarea masei verzi în avantajul formării şi maturizării strugurilor.

Recoltarea şi procesarea strugurilor, se produce manual, în coşuri şi lăzi destinate acestui element tehnologic. Procesarea se efectuează în condiţii de casă după tehnologii vechi în care se foloseşte: cada, zdrobitoarea, furca de mestecat strugurii zdrobiţi, scurgerea ravacului, teascul de stors mustul din tescovină, vasele de acumulare şi turnare a mustului obţinut în butoiul din beci.

Fermentarea finală sau aşezarea vinului, ulterior maturizarea vinului are loc în condiţii artizanale sau în beciuri. Vinul maturizat se foloseşte conform destinaţiei: consum ca produs alimentar în timpul meselor obişnuite; prepararea bucatelor cu adaos de vin – friptură din carne cu vin acru, prune cu miez de nucă fierte în vin roşu.

Aşadar, platourile viticole din comuna Lalova şi componenţa de elemente biochimice din solul pietros, la fel, formează o gamă de elemente biochimice din struguri deosebite de alte soiuri. Astfel calitatea vinului obţinut din strugurii respectivi formează un gust specific vinului, care se numeşte în popor „vin

pietros", care la rândul său utilizat la fabricarea produsului final prune uscate umplute cu miez de nucă fierte în acest vin conferă caracterele distincte a IGP Prune deosebite de Lalova.

1.5. Delimitarea ariei geografice

Aria geografică a zonei Nistrului Medial în regiunea cărei se produce materia primă şi se procesează produsul finit cu IGP „Prune deosebite de Lalova", cuprinde ariile de-a lungul Nistrului din partea de Nord (de la s. Naslavcea, r. Ocniţa) şi extremei de nord–est a zonei de Centru (până la Barajul de la Molovata, r. Dubăsari) a republicii. Landşafturile din această regiune sunt reprezentate de complexele teritoriale naturale de tip colinar, precum şi de pantele din văile râurilor şi râuleţelor, arii care se mărginesc în avalul Nistrului cu hârtoapele naturale ale Podişului Codrilor.

Administrativ, aria geografică a zonei Nistrului Medial cuprinde raioanele Ocniţa, Donduşeni, Soroca, Floreşti, Şoldăneşti, Rezina, Orhei şi Dubăsari, cu localităţile şi ariile lor situate nu mai departe de 30 km de la râul Nistru.

Particularităţile ariei geografice

În comparaţie cu celelalte zone ale republicii, zona Nistrului Medial, agro-climateric se caracterizează prin condiţii optime de umezeală, cu cea mai scurtă perioadă de vegetaţie activă (175–182 zile) şi cu cea mai scurtă perioadă a duratei fără îngheţuri (178–188 zile). Suma temperaturilor active S $t^0 > 10^0C$ = 2700–2800^0C. Valori medii anuale ale precipitaţiilor P = 550–600 mm.

Vegetaţia este reprezentată de formaţiuni de stepă şi de luncă, de înveliş ierbos antropic modificat, dar suficient de bogat în diverse specii tipice pentru comunităţile de stepă.

Solul – predomină cernoziomurile tipice, levigate, solurile brune, cernoziomurile podzolice şi levigate. Pe aceste soluri sunt pronunţate eroziunile de suprafaţă şi alunecările de teren.

Resursele pedologice - piatră şi pietriş, nisip, lut şi argilă (45-47,5 argilă fizică), inclusiv cernoziom carbonat cu diferite adâncimi ale orizontului de humus. Roca maternă este lut-argilos , apele freatice sunt la adâncimea de 2-2,5 m. În stratul arabil se conţin 2,3-4,2% de humus. Spre adâncime conţinutul de humus scade treptat. Culoarea orizontului de humus brună-roşcată la suprafaţă şi brună la adâncime. Reacţia solului este mediu alcalină.

Repartizarea P şi K pe profiluri corelează cu activitatea de acumulare a sistemului radicular al plantei şi dispoziţia lor la adâncime. Bonitatea medie a solului din raza comunei este egală cu 69 balo/hectare.

Clima - temperat-continentală şi printr-o distribuţie inegală a precipitaţiilor atmosferice pe parcursul anului: ierni calde, scurte, cu puţină zăpadă în decursul căreia alterează îngheţurile şi cu toamne de durată, calde şi deseori secetoase. Tot pe acest platou al satului sunt ani cu temperatură înaltă pe parcursul verii, ceea ce permite atribuirea comunei cu umiditate insuficientă.

Flora. Componenţa de plante din zona comunei Lalova este mai specială, se fiindcă se cultivă pe arii: deal pietros cu plante calcaroase, de şes, de luncă şi de râu. Prezintă interes deosebit vegetaţia petrofită pe dealul pietros, fiindcă acolo sunt înfiinţate livezile de pomi fructiferi, plantaţiile viticole şi câmpurile agricole. Lalova se află şi în preajma Rezervaţiei peisagistice Ţâpova cu o suprafaţă de 306 ha, situată tot pe malul drept al fluviului Nistru. În pădurile „Stânca Horodişte-Funduc" şi „Stânca-Horodişte-Cot" habitează stejarul petrofit secular, diverşi arţari (cu frunza ascuţită, tătăresc, de câmp), păducelul, măceşul, cornul, nucul, vişinul, scumpie, salcâm alb etc.

1.6. Elemente care atestă proveniența produsului din aria geografică delimitată şi producătorii actuali

Pruna uscată. Despre tradiţia din satul Lalova de uscare a fructelor de prun şi vânzarea acestora în ţară şi peste hotare, în special peste Nistru în regiunea Podolia din Imperiul Rus, s-a aflat din istoria satului Stodolna, descrisă de Zamfir Ralli Arbori în 1904 „...locuitorii se ocupă cu uscarea prunelor, care se vând peste Nistru". „Lozniţele" de uscat fructele de „perje" în celei trei sate din comuna Lalova sunt o practică tradiţională şi cu mare succes.

Miezul de nucă. Comuna este situată în regiunea a două mănăstiri renumite: Ţâpova şi Saharna, renumite prin ortodoxism şi prin peisajul natural. La serbarea diverselor evenimente ortodoxe la aceste mănăstiri, tradiţional, se serveşte desertul denumit scurt „prune dulci cu miez de nucă moale".

Vinurile. În 1864-1870, Lalova avea în gestiune un port „de mal sau de sat", situat în faţa satului pe malul drept al Nistrului. Evolutiv, portul a constituit un obiectiv important în dezvoltarea comerţului. Pe acesta se exportau produsele agricole de cerealele (grâu, porumb, mazăre, etc.), **fructe şi vinurile** din soiurile locale. Portul şi comerţul pe râul Nistru a dus la unirea aşezărilor Eţcani, Stodolna şi Cobîleanca în comuna Lalova, spre o dezvoltare mai bună decât în alte sate din Moldova.

1.7. Descrierea metodelor de obţinere a produsului finit

Prunele. Fructele de prune deshidratate, preventiv, se rehidratează în apă caldă ca să se desfacă în două mai uşor şi, respectiv, să se decupeze şi extragă sâmburele.

Miezul de nucă se obţine prin spargerea nucilor maturizate cu ajutorul uni ciocan şi un fund de lemn. Din nuca spartă se extrage miezul şi septele. Miezul se pune în vase curate, uscate şi fără resturi de coajă, septe sau alte gunoaie.

Cuplarea prunei cu miezul. Locul prunei golite de sâmbure se completează cu un sfert sau o jumătate dintr-un miez de nucă. După cuplarea prunei cu miezul de nucă se aranjează în vasul de fierbere. Vasul cu prune şi miez de nuci se completează cu vin din struguri de viţă-de-vie locală denumit „vin pietros" de culoare neagră.

Fierberea. Timpul de fierbere cu capac este de 10-20 minute, iar fără capac (pentru evaporarea alcoolului) alte 10 minute.

Ambalarea. După fierbere prunele cu miez de nucă se scot din vas, se lasă la răcire şi se trec în funcţie de destinaţie: pentru consum imediat/curent – pe platouri din ceramică şi se ornamentează cu pudră de zahăr; pentru consum ulterior sau conservare, cu comercializarea ulterioară – în caserole de masă plastică sau borcane de sticlă cu volumul de 150, 350, 650 sau 1000 ml.

Adaosuri alternative în acest produs nu se folosesc.

1.7.1. Caracteristica organoleptică şi fizico-chimică a produsului finit „Prune deosebite de Lalova"

Pruna cu miez de nucă fiartă în vin „pietros" are un gust dulce natural de la prună, consistenţă moale, combinată cu gust dulciu specific conferit de miezul de nucă şi puţin acru de la vin. Aroma cu note de prune uscate pe un fundal mineral conferă o combinare unică şi foarte plăcută la servire: dulce, moale şi plăcută, reprezintă principalele calităţi ale IGP „Prune deosebite de Lalova".

Parametrii pentru corespunderea caracteristicilor fizico-chimice ale produsului finit cu IGP „Prune deosebite de Lalova"

Parametrii	Admisibilitatea
Indicii microbiologici	
Numărul total de colonii (MMMAFA)	$2,5 – 4,0 \times 10^2$
Escherichia coli prezumtive în 1,0 g	nu se admite
Bacterii din genul Salmonella în 25 g	nu se admite
Drojdii UFC/g	$1,0 – 1,8 \times 10^2$
Mucegaiuri, UFC/g	$<0,8 – 1,2 \times 10^1$
Indicii fizico-chimici	
Fracţia masică de umiditate, %	32 - 42
Fracţia masică de impurităţi minerale, % min	nu se admite
Fracţia masică de proteine, %	1,5 - 4
Fracţia masică de grăsime, %	5 - 10
Conţinutul de hidraţi de carbon, %	41 - 61
Fracţia masică de cenuşă totală, %	0,80 – 0,90

1.8. Elemente care justifică legătura dintre calitatea, reputaţia produsului şi originea sa geografică

Reţeta. Satul Lalova şi cu Stodolna, au fost aşezări în care au avut proprietăţi funciare familiile de boieri Rossetti, Razu, Cuşu, Buzduganu şi alţii necunoscuţi. Boierii aveau conace de vară (la Lalova şi Stodolna) şi de iarnă (Orhei, Chişinău, Rezina etc.). Membrii familiilor stăteau peste jumătate de an la conacele de vară, unde se alimentau, primeau musafiri şi respectau ritualurile bisericii şi mănăstirilor. Tot ei aveau în grijă de a alimenta familia şi în perioada de

iarnă. Istoric, trecerea unei reţete dintr-o familie în alta, a fost şi rămâne un aspect obişnuit până în prezent între gospodinele cointeresate de noutăţile culinare, iar prin comunicare între ele, sau copierea din intenţii nobile sau transmis din generaţie în generaţie până în zilele noastre.

Reţeta „prunelor uscate cu miez de nucă şi fierte în vin pietros" şi servite reci ca unul din deserturi, sunt delicatese obişnuite şi de secole, pentru orice manifestare festivă petrecute în familiile lalovenilor, fie boieri, fie oameni fără aceste statute, dar care îşi permiteau acest lux.

Lalova, este o comună situată în sud-estul raionului Rezina, la o depărtare de oraş de 44 km şi la o distanţă de 100 de km de la Chişinău. Intravilanul de Lalova cuprinde 11 ha şi acesta, evolutiv, a cuprins încă 2 aşezări: Eţcani şi Stodolna (Cobâleanca). Toate aceste sate sunt aşezări străvechi, iar ca dovadă Lalova a apărut printre primele şi anume în 1457, când s-a descoperit prima atestare documentară. Vizualizând hotarele comunei pe hartă, se poate observa conturul unei „rândunici cu capul spre nord şi coada la sud, iar aripile sus pe platou şi care se leagănă într-un hamac de asupra unei curburi line ale râului Nistru".

Tehnologia tradiţională. Cele trei ingrediente: pruna (*Prunus* spp.), nuca (*Juglans regia*), şi vinul (*Vitis* spp.), sunt obţinute prin selecţie naturală şi horticolă, dar fără tehnologii fitosanitare de provenienţă chimică. Cuplarea acestora şi tratate termic după reţeta străveche cunoscută în mai multe sate din republică, dar promovată de comuna Lalova, rezultă un produs alimentar nou din grupa deserturilor rafinate cu calităţi gustative şi alimentare deosebite. Accentuăm că anume „vinul pietros" prezintă calităţi biochimice deosebite.

Gust specific al desertului. Toate trei componente expuse procesului de fierbere pe timp scurt, definitivează un produs nou cu calităţi „rafinate şi deosebite". Actualmente reţeta originară şi producerea prunelor împlute cu miez de nucă şi fierte în vin roşu este deţinută de „Asociaţia Producătorilor şi Procesatorilor de Fructe din aria Nistrului Medial", fiind pe larg promovată şi comercializată de membrul asociat Pensiunea agroturistică „Hanul lui Hanganu".

Asociaţii care solicită înregistrarea IGP „Prune deosebite de Lalova", sunt proprietari individuali de plantaţii de prun, podgorii de viţă-de-vie şi pomi de nuc din aria Nistrului Medial şi a comunei Lalova. Din propriile plantaţii asociaţii obţin fructele de prune, miezul de nucă şi strugurii pentru vin.

Cu referinţă la locaţia, care a reînviat reţeta străveche „prune deosebite de Lalova" menţionăm Pensiunea agroturistică „Hanul lui Hanganu" şi a fost fondată în anul 2002 de familia Hanganu.

Pensiunea este un punct de atracţie turistică important, fiind situată în zona Mănăstirilor rupestre Horodişte (popular Ţîpova) şi Saharna, şi corespunde documentului raional „Strategia de dezvoltare integrată a raionului Rezina pentru

anii 2014-2020". Înființată și administrată cu iscusință de membrii familiei Hanganu, ei au reușit de-a lungul timpului să se recomande drept o unitate de cazare și ospătare a turiștilor de cea mai înaltă calitate.

Geografic, pensiunea agroturistică este situată pe o colină a comunei Lalova, iar una din terasele pensiunii are în față o panoramă largă a râului Nistru. Complexul turistic cuprinde o curte, săli de conferințe/festivități, terase, parcări, saună, piscină etc., toate în stil rustic. Din peisajul agricol cuprinde fâneţe, livadă de prun și mere, plantații de viță-de-vie din soiuri străvechi.

Serviciile prestate la pensiune sunt: masă, cazare și organizarea diverselor activități distractive ca: **turismului rural** (vizitarea obiectivelor de cult Mănăstirea Ţâpova și Saharna, promenadă pe malul / cu barca pe râul Nistru, admirarea livezii, podgoriei, prisăcii) și **sportului rural** (vânătoare de animale cu blană, pescuit și parapantism). Totodată desfășoară unele evenimente culturale în contextul tradițiilor autohtone: (i) **bucătărie locală** – alimente, patiserie, cofetărie, deserturi, sucuri, compoturi etc.; (ii) **artele moldovenești** (dans și cântec popular, încondeierea ouălor); (iii) **meșteșugul popular** (piese și vase de uz casnic).

Prunele uscate au o acțiune laxativă ușoară, astfel sunt recomandate pentru constipație și atonie intestinală, relaxează tractul digestiv inferior și curăță stomacul, promovează formarea și purificarea de sânge. Prunele ajuta la eliminarea colesterolului din organism, sunt bune la afecțiuni renale și hipertensiune arterială, reumatism și boli metabolice (guta). Compușii de potasiu din prune (214 mg pe 100 g de fructe), au un efect diuretic și promovează excreția excesului de sare și apă; iau parte la transmiterea impulsurilor nervoase, contracția musculară, în menținerea activității cardiace și a echilibrului acido-bazic în organism, elimină toxinele din organism.

Consumul de nuci (sub orice formă – crude sau în diverse bucate) previne îngroșarea arterelor, bolile de inimă și producerea unui atac vascular cerebral. Nucile conțin acizi Omega-3, ceea ce duce la protejarea memoriei. În plus, consumul de nuci previn bolile gingivale. Acestea pot fi consumate și de persoanele care suferă de anemie, astenie sau reumatism. Datorită zincului, nucile sunt benefice pentru întârzierile de creștere, tulburări ale sistemului nervos, afecțiuni ale pielii și impotență.

Acest produs poate fi consumat de maturi și minori, fără nici un accident sau obstacol alimentar.

1.9. Descrierea elementelor cu referință la ambalaj

Pentru promovarea, comercializarea și servirea consumatorilor, produsul finit prune uscate umplute cu miez de nucă fierte în vin roșu, este valorificat în următoarele moduri:

- **consum curent** (până la o zi) – platouri sau boluri pentru ospătare;
- **consum ulterior dar nu prea târziu** (până la o lună) – caserole din plastic;
- **consum peste o perioadă de timp** (pe iarnă) – borcane din sticlă.

Produsul pentru consumul ulterior dar nu prea târziu (până la o lună) este ambalat în caserole din plastic cu volum de 150, 250, 400, 600 şi 1000 g, cu capac etanş.

Produsul pentru consum peste o perioadă de timp este ambalat în borcane de sticlă cu volum de 150, 350, 650 şi 950 ml, cu capace de tip Twist-off.

1.8. Reguli specifice de etichetare a produsului

Produsul cu Indicaţia Geografică Protejată „Prune deosebite de Lalova" se etichetează conform cerinţelor prezentate în documentele normativ-tehnice în vigoare şi anume prin respectarea următoarelor indicaţii obligatorii:

- Denumirea produsului ***IGP „Prune deosebite de Lalova"*** cu IGP – pe centrul etichetei, **boldat,** sub care este înscris tipul produsului „Prune uscate umplute cu miez de nucă fierte în vin roşu":
- Specificarea IGP este însoţită de simbolul naţional asociat acesteia;
- Inscripţia „Fabricat în Moldova";
- Denumirea întreprinderii producătoare, adresa, telefonul;
- Lista ingredientelor, inclusiv aditivii alimentari dacă există,
- Masa netă,
- Data fabricării;
- Condiţiile de păstrare;
- Termenul de valabilitate;
- Valoarea nutritivă şi energetică pentru 100 g;
- Informaţi cu referinţă la certificare.

CAPITOLUL II

2.1. Obligaţiile declarative şi de ţinere a registrelor

În scopul asigurării controlului regulilor de producere şi de trasabilitate a produsului cu IGP Prune deosebite de Lalova, toţi agenţii economici din zona Nistrului Medial, membrii asociaţiei, sunt obligaţi să ducă evidenţa producţiei, să ţină registre de evidenţă ale prunelor în stare proaspătă, uscate - deshidratate, miezului de nucă uscat şi vinului fabricat pentru procesare şi să prezinte declaraţiile către „Asociaţia Producătorilor şi Procesatorilor de Fructe din aria Nistrului Medial". Confidenţialitatea tuturor informaţiilor obţinute de la membrii

săi, „Asociația Producătorilor și Procesatorilor de Fructe din aria Nistrului Medial" se angajează să respecte întocmai.

Registrele sunt păstrate minim 3 ani și sunt puse la dispoziția agenților serviciilor de control ale autorităților competente și Comisiei tehnice a „Asociației Producătorilor și Procesatorilor de Fructe din aria Nistrului Medial".

Titlurile documentelor asociate sunt indicative: unele din documente pot fi regrupate sau fracționate în dependență de specificul întreprinderilor și de etapele de fabricare a produsului final - prune uscate umplute cu miez de nucă fierte în vin roșu. Arhivarea lor poate fi realizată pe suport de hârtie sau electronic.

Etapa	Elementele de trasabilitate	Documente asociate
Recepția și păstrarea materiei prime și a materialelor	Conform p. 6 al Caietului de Sarcini	1) Registrul cantaragiului; 2) Registrul controlului evidenței calității materiei prime; 3) Registrul controlului calității materialelor auxiliare și ambalajelor, 4) Registrul de evidență a efectuării măsurilor DDD (dezinfecție, dezinsecție, deratizare).
Procesul de producere	Conform p. 6 al Caietului de Sarcini	1) Registrul controlului sterilizării borcanelor; 2) Registrul controlului calității producției în secție.
Comercializarea produsului	Caracteristicile organoleptice și fizico-chimice conform p. 6 al Caietului de Sarcini	1) Registrul controlului microbiologic al producției finite; 2) Registrul controlului calității producției finite; 3) Certificat de conformitate.

CAPITOLUL III

3.1. Examinarea calitativă a produselor cu IGP „Prune deosebite de Lalova"

Categoriile de control

Autocontrol: fiecare producător este obligat să efectueze autocontroale în activitatea sa. Rezultatele autocontroalelor trebuie să fie înregistrate pe suport fizic (hârtie) și electronic, pentru demonstrarea realizării acestuia și să se păstreze timp de 3 ani. Rezultatele autocontrolului vor fi expediate în fiecare an „Asociației Producătorilor și Procesatorilor de Fructe din aria Nistrului Medial".

Controlul intern: este realizat de „Asociația Producătorilor și Procesatorilor de Fructe din aria Nistrului Medial" în conformitate cu planul de control. Acest control are scop verificarea cantității, calității, omogeneității și trasabilității pentru fiecare lot de materie primă și produs finit.

Controlul extern: este realizat de către un organism terţ, recunoscut de către autoritatea competentă, în baza unui plan de inspecţie (control). Organismul de control trebuie să ofere garanţii de competenţă, imparţialitate şi independenţă.

Tipurile de control

Controlul documentar: este obligatoriu şi se răspândeşte, în totalitatea documentelor anterior menţionate pentru toţi agenţii implicaţi în producerea produsului cu IGP „Prune deosebite de Lalova".

Controlul produsului: este obligatoriu şi se referă la analiza organoleptică a lotului de prune în stare proaspătă, uscate - deshidratate, miezului de nucă uscat şi vinului fabricat pentru procesare supus autorizaţiei de producere şi comercializare conform punctului 6 al prezentului Caiet de Sarcini. Metodologia de efectuare a controlului este prin eşantionare.

CAPITOLUL IV

4.1. Denumirea şi adresele autorităţilor competente sau ale organismelor abilitate să verifice respectarea prevederilor caietului de sarcini, precum şi precizarea misiunii lor

Controlul respectării prevederilor prezentului Caiet de sarcini pentru produsul cu IGP „Prune deosebite de Lalova" este efectuat de către:

OC din cadrul Î.S. „Centrul de Metrologie Aplicată şi Certificare"
Adresa juridică: MD 2064, mun.Chişinău, str. E. Coca, 28
tel.: 022 21-84-78, fax: 022 74-54-89
e-mail: certificare@cmac.md

Verificarea conformităţii produsului cu Caietul de Sarcini se realizează anual, pe parcursul eşantionării procesului tehnologic.

4.2. Informaţii cu privire la declasarea produsului

Declasarea unui lot de produs cu IGP „Prune deosebite de Lalova" se efectuează ori de câte ori se constată că produsul a fost modificat în sens negativ a caracteristicilor organoleptice şi fizico-chimice, nerespectând condiţiile stabilite pentru controlul respectiv.

Se va declasa la propria iniţiativă un lot de produse, cu notificarea ulterioară a organismului de evaluare a conformităţii în termen de maxim 3 zile lucrătoare de la momentul declasării, care să includă: data declasării şi datele de identificare a lotului declasat.

Organismul de evaluare a conformităţii iniţiază procedura de evaluare a unui lot de produs în vederea declasării:

- la solicitarea Asociației de producători din aria geografică delimitată;
- la solicitarea Organelor abilitate cu funcții de supraveghe și de control conform legii nr. 50 din 28.03.2015 cu privire la controalele oficiale pentru verificarea conformității cu legislația privind hrana pentru animale și produsele alimentare și cu normele de sănătate și de bunăstare a animalelor;

Un lot de produs cu IGP „Prune deosebite de Lalova" poate fi declasat de către organismul de evaluare a conformității, în următoarele cazuri:

- dacă se stabilește că produsul nu corespunde cerințelor stabilite în Caietul de Sarcini;
- dacă produsul a suferit modificări negative din punct de vedere calitativ;
- dacă produsul a fost expus unor tratamente sau practici neautorizate pentru această categorie de produs.

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

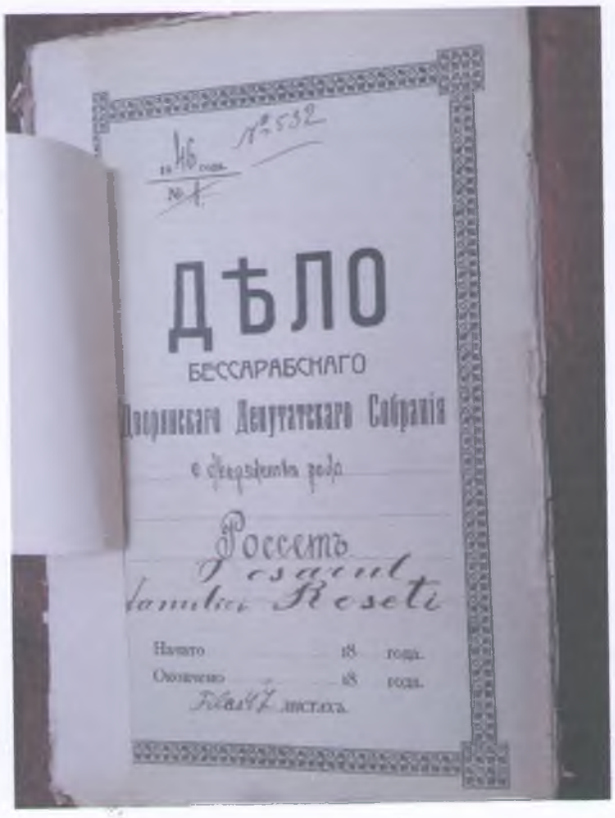
În cazul în care din verificările efectuate se constată necesitatea declasării produsului, organismul de evaluare a conformității va stabili categoria de produs la care urmează să fie reîncadrat acesta și va comunica decizia luată deținătorului produsului, în termen de maximum 15 zile lucrătoare de la data prelevării probelor.

Anexa 1. Harta ariei geografice delimitate a IGP „Prune deosebite de Lalova"

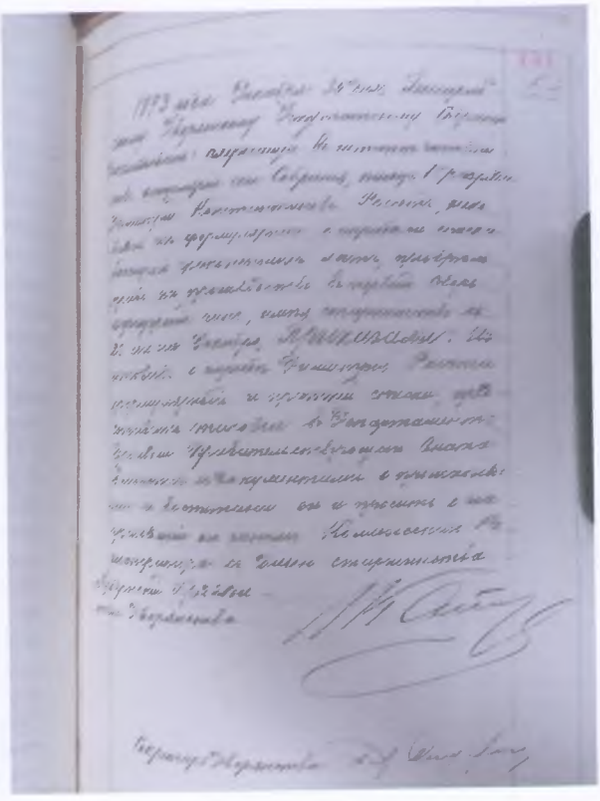
Aria geografică delimitată a IGP „Prune deosebite de Lalova", cuprinde ariile de-a lungul Nistrului din partea de Nord (de la s. Naslavcea, r. Ocniţa) şi extremei de nord–est a zonei de Centru (până la Barajul de la Molovata, r. Dubăsari).

Administrativ, aria geografică a zonei Nistrului Medial cuprinde raioanele Ocniţa, Donduşeni, Soroca, Floreşti, Şoldăneşti, Rezina, Orhei şi Dubăsari, cu localităţile şi ariile lor situate nu mai departe de 30 km de la râul Nistru.

Anexa 2. Menţiuni istorice despre boierii de Rosseti şi statutul lor.



Coperta dosarului din Arhiva Naţională cu evoluţia dvoprenilor Rosseti în Basarabia



Înaintarea în funcţie a dvoreanului Constantin Rosseti

Anexa 3. Menţiuni istorice despre boierii de Rosseti în lista dvorenilor.

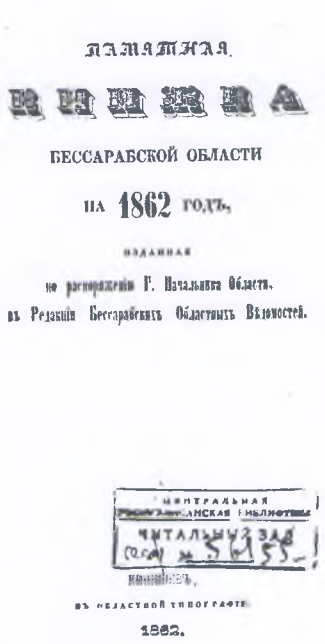
Coperta dosarului dvorenilor din Basarabia

— 18 —

276	3	Проташинскій Алексѣй .	2	1868	Бессараб. губ.
277	1	Пржецлавскій Виталій. .	2	1870	»
278	1	Пуришкевичъ Митрофанъ	3	1878	»
279	2	Повало-Швыйковскій Александръ	6	1883	Смоленск. губ.
280	11	Пархомовичъ Алексѣй. .	3	1883	Бессараб. губ.
281	1	Платѣевъ Михаилъ. . .	3	1885	»
282	2	Пржеборовскій Степанъ.	3	1885	»
283	1	Пржецлавскій Фортунатъ.	6	1891	Гродненск. губ.
284	14	Плѣшковъ Николай. . .	2	1892	Воронеж. губ.
285	4	Попа Егоръ	3	1895	Бессараб. губ.
286	10	Пржибыловскій Антонъ .	1	1895	Могилев. губ.
287	6	Разо Константинъ . . .	6	1824	Бессараб. губ.
288	21	Рышканъ Іордакій . . .	6	1835	»
289	3	Рейбулъ-Вакаре Иванъ .	2	1838	»
290	5	Руссо Дмитрій и Ѳедоръ.	6	1844	»
291	2	Ралли Иванъ	6	1845	»
292	1	Россетъ Николай	1	1846	»
293	19	Россетъ Степанъ	6	1847	»
294	3	Руссо Александръ . . .	6	1858	»

Trei Rosseti în lista dvorenilor

Anexa 4. Menţiuni istorice despre istoria şcolii Horticole şi uscarea fructelor de prune



ПАМЯТНАЯ

КНИЖКА

БЕССАРАБСКОЙ ОБЛАСТИ

НА 1862 ГОДЪ,

ИЗДАННАЯ

по распоряженію Г. Начальника Области.

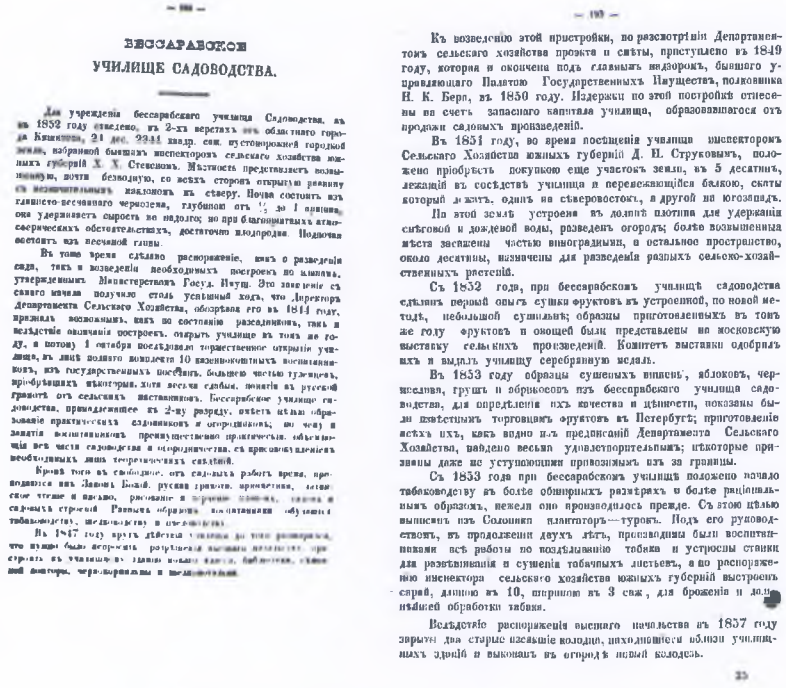
въ Редакціи Бессарабскихъ Областныхъ Вѣдомостей.

ЦЕНТРАЛЬНАЯ
НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БИБЛИОТЕКА
ЧИТАЛЬНЫЙ ЗАЛ
(СССР) № 5 М 55

въ Областной типографіи

1862.

Coperta monografiei „Cartea memorabilă despre regiunea Basarabiei" cu ocazia împlinirii a 50 de ani de la anexare.



— 98 —

БЕССАРАБСКОЕ
УЧИЛИЩЕ САДОВОДСТВА.

Для учрежденія бессарабскаго училища Садоводства, въ 1852 году отведено, въ 2-хъ верстахъ отъ областнаго города Кишинева, 24 дес. 2344 квадр. саж. пустопорожней городской земли, избранной бывшимъ инспекторомъ сельскаго хозяйства южныхъ губерній Х. Х. Стевеномъ. Мѣстность представляетъ возвышенную, почти безводную, со всѣхъ сторонъ открытую равнину съ незначительными наклономъ къ сѣверу. Почва состоитъ изъ глинисто-песчанаго чернозема, глубиною отъ ½ до 1 аршина, она удерживаетъ сырость не долго; но при благопріятныхъ атмосферическихъ обстоятельствахъ, достаточно плодородна. Подпочва состоитъ изъ песчаной глины.

Въ тоже время сдѣлано распоряженіе, какъ о разведеніи сада, такъ и возведеніи необходимыхъ построекъ по планамъ, утвержденнымъ Министерствомъ Госуд. Имущ. Это заведеніе съ самаго начала получило столь успѣшный ходъ, что Директоръ Департамента Сельскаго Хозяйства, обозрѣвая его въ 1844 году, призналъ возможнымъ, какъ по состоянію разсадниковъ, такъ и вслѣдствіе окончанія построекъ, открыть училище въ томъ же году, а потому 1 октября послѣдовало торжественное открытіе училища, въ числѣ полнаго комплекта 10 казеннокоштныхъ воспитанниковъ, изъ государственныхъ посѣщенъ, большею частью туземцевъ, пріобрѣтшихъ нѣкоторыя, хотя весьма слабыя, познанія въ русской грамотѣ отъ сельскихъ наставниковъ. Бессарабское училище садоводства, принадлежащее къ 2-му разряду, имѣетъ цѣлью образованіе практическихъ садовниковъ и огородниковъ, по чему и занятія воспитанниковъ преимущественно практическія, обнимающія всѣ части садоводства и огородничества, съ присовокупленіемъ необходимыхъ лишь теоретическихъ свѣдѣній.

Кромѣ того въ свободное отъ садовыхъ работъ время, преподаются имъ Законъ Божій, русскій языкъ, ариѳметика, letter-ское чтеніе и письмо, рисованіе и черченіе планов, плана и садовыхъ строекъ. Равныя образомъ воспитанники обучаются табаководству, шелководству и пчеловодству.

В[illegible] 1847 году врагъ дѣйствія [illegible] до того распространились, что нужно было исправить разрушенныя частью временемъ, частью [illegible] строить въ училищѣ новыя зданія, библіотеку, главной аллеи, черезполосицы и [illegible]

— 99 —

Къ возведенію этой пристройки, по разсмотрѣніи Департаментомъ сельскаго хозяйства проэкта и смѣты, приступлено въ 1849 году, которая и окончена подъ главнымъ надзоромъ, бывшаго управляющаго Полетою Государственныхъ Имуществъ, полковника Н. К. Бера, въ 1850 году. Издержки по этой постройкѣ отнесены на счетъ запаснаго капитала училища, образовавшагося отъ продажи садовыхъ произведеній.

Въ 1851 году, во время посѣщенія училища инспекторомъ Сельскаго Хозяйства южныхъ губерній Д. Н. Струковымъ, положено пріобрѣсть покупкою еще участокъ земли, въ 5 десятинъ, лежащій въ сосѣдствѣ училища и перерѣзывающійся балкою, скаты которой лежатъ: одинъ на сѣверовостокъ, а другой на югозападъ.

На этой землѣ устроена въ долинѣ плотина для удержанія снѣговой и дождевой воды, разведенъ огородъ; болѣе возвышенныя мѣста засажены частью виноградными, а остальное пространство, около десятины, назначены для разведенія разныхъ сельско-хозяйственныхъ растеній.

Съ 1852 года, при бессарабскомъ училищѣ садоводства сдѣланъ первый опытъ сушки фруктовъ въ устроенной, по новой методѣ, небольшой сушильнѣ; образцы приготовленныхъ въ томъ же году фруктовъ и овощей были представлены на московскую выставку сельскихъ произведеній. Комитетъ выставки одобрилъ ихъ и выдалъ училищу серебряную медаль.

Въ 1853 году образцы сушеныхъ вишенъ, яблоковъ, черешенъ, грушъ и абрикосовъ изъ бессарабскаго училища садоводства, для опредѣленія ихъ качества и цѣнности, показаны были извѣстнымъ торговцамъ фруктовъ въ Петербургѣ; приготовленіе этихъ ихъ, какъ видно изъ предписаній Департамента Сельскаго Хозяйства, найдено весьма удовлетворительнымъ; нѣкоторые признаны даже не уступающими привознымъ изъ за границы.

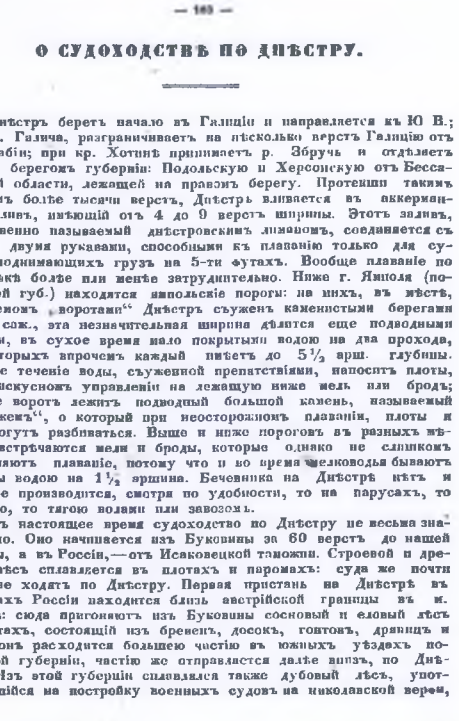
Съ 1853 года при бессарабскомъ училищѣ положено начало табаководству въ болѣе обширныхъ размѣрахъ и болѣе раціональныхъ образомъ, нежели оно производилось прежде. Съ этою цѣлью выписанъ изъ Солоники плантаторъ—турокъ. Подъ его руководствомъ, въ продолженіи двухъ лѣтъ, производимы были воспитанниками всѣ работы по воздѣлыванію табака и устроены станки для развѣшиванія и сушенія табачныхъ листьевъ, а по распоряженію инспектора сельскаго хозяйства южныхъ губерній выстроенъ сарай, длиною въ 10, шириною въ 3 саж., для броженія и дальнѣйшей обработки табака.

Вслѣдствіе распоряженія высшаго начальства въ 1857 году зарыты два старые шалыные колодца, находившіеся вблизи училищныхъ зданій и выкопанъ въ огородѣ новый колодезь.

25

În istoria şcolii Horticole se expun secvenţial aspectele despre uscarea fructelor de prune

Anexa 5. Istoria navigaţiei pe Nistru în care figurează Lalova şi Stodolna



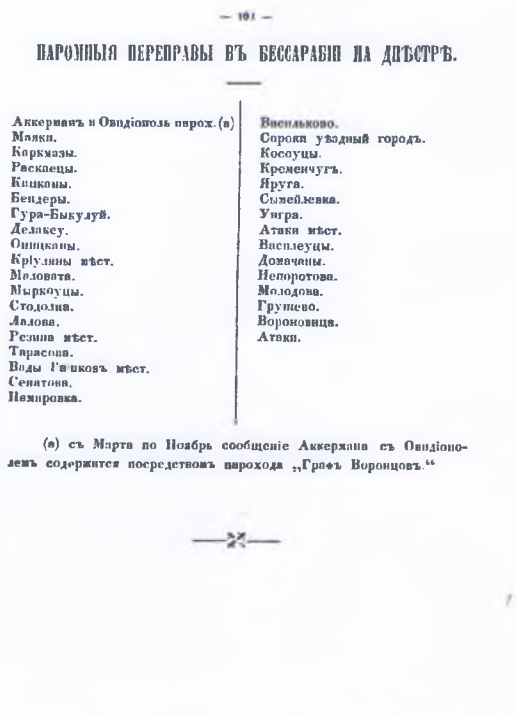
— 100 —

О СУДОХОДСТВѢ ПО ДНѢСТРУ.

Днѣстръ беретъ начало въ Галиціи и направляется къ Ю. В.; ниже г. Галича, разграничиваетъ на нѣсколько верстъ Галицію отъ Бессарабіи; при кр. Хотинѣ принимаетъ р. Збручь и отдѣляетъ лѣвымъ берегомъ губерніи: Подольскую и Херсонскую отъ Бессарабской области, лежащей на правомъ берегу. Протекши такимъ образомъ болѣе тысячи верстъ, Днѣстръ вливается въ аккерманскій заливъ, имѣющій отъ 4 до 9 верстъ ширины. Этотъ заливъ, обыкновенно называемый днѣстровскимъ лиманомъ, соединяется съ моремъ двумя рукавами, способными къ плаванію только для судовъ, поднимающихъ грузъ на 5-ти футахъ. Вообще плаваніе по этой рѣкѣ болѣе или менѣе затруднительно. Ниже г. Ямполя (подольской губ.) находятся ямпольскіе пороги: на нихъ, въ мѣстѣ, называемомъ „воротами" Днѣстръ съуженъ каменистыми берегами до 24 саж., эта незначительная ширина дѣлится еще подводными камнями, въ сухое время мало покрытыми водою на два прохода, изъ которыхъ впрочемъ каждый имѣетъ до 5½ арш. глубины. Быстрое теченіе воды, съуженной препятствіями, наноситъ плоты, при неискусномъ управленіи на лежащую ниже мель или бродъ; а выше воротъ лежитъ подводный большой камень, называемый „сторожемъ", о который при неосторожномъ плаваніи, плоты и суда могутъ разбиваться. Выше и ниже пороговъ въ разныхъ мѣстахъ встрѣчаются мели и броды, которые однако не слишкомъ затрудняютъ плаваніе, потому что и во время маловодья бываютъ покрыты водою на 1½ аршина. Бечевника на Днѣстрѣ нѣтъ и плавные производится, смотря по удобности, то на парусахъ, то греблею, то тягою волами или завозомъ.

Въ настоящее время судоходство по Днѣстру не весьма значительно. Оно начинается изъ Буковины за 60 верстъ до нашей границы, а въ Россіи,—отъ Исаковецкой таможни. Строевой и дровяной лѣсъ сплавляется въ плотахъ и паромахъ: суда же почти вовсе не ходятъ по Днѣстру. Первая пристань на Днѣстрѣ въ предѣлахъ Россіи находится близъ австрійской границы въ м. Жванцѣ: сюда пригоняютъ изъ Буковины сосновый и еловый лѣсъ на плотахъ, состоящій изъ бревенъ, досокъ, гонтовъ, дранцъ и проч.; онъ расходится большею частію въ южныхъ уѣздахъ подольской губерніи, частію же отправляется далѣе внизъ, по Днѣстру. Изъ этой губерніи сплавлялся также дубовый лѣсъ, употреблявшійся на постройку военныхъ судовъ на николаевской верфи,

Istoria navigaţiei pe Nistru în care figurează Lalova şi Stodolna



— 101 —

ПАРОЖНЫЯ ПЕРЕПРАВЫ ВЪ БЕССАРАБІИ НА ДНѢСТРѢ.

Аккерманъ и Овидіополь порож.(а)	Васильково.
Маяки.	Сороки уѣздный городъ.
Каркмазы.	Косоуцы.
Раскаецы.	Кременчугъ.
Кишконы.	Ягурта.
Бендеры.	Сынѣлевка.
Гура-Бикулуй.	Унгра.
Дезакеу.	Атаки мѣст.
Ошицканы.	Васлуеуцы.
Крулины мѣст.	Доманены.
Моловата.	Неторотова.
Мыркоуцы.	Молодова.
Стодолна.	Грушево.
Лалова.	Вороновица.
Резина мѣст.	Атаки.
Тарасова.	
Воды Ганковъ мѣст.	
Сенатова.	
Пежировка.	

(а) съ Марта по Ноябрь сообщеніе Аккермана съ Овидіополемъ содержится посредствомъ парохода „Графъ Воронцовъ."

Lalova şi Stodolna în lista satelor cu micro-port