



MINISTERUL AGRICULTURII
ȘI DEZVOLTĂRII RURALE



Caiet de sarcini

Oțet de Mere Produs tradițional

PROIECT

Rural C Plus

BENEFICIAR : GAL PE MUREȘ ȘI PE TÂRNAVE

**ELABORAT:
DOINA VASIU
CARMEN MORARIU**

Proiect finanțat de Uniunea Europeană și Guvernul României

Proiect finanțat cu fonduri europene nerambursabile prin Programul Național de Dezvoltare Rurală (PNDR). PNDR este implementat de Agenția pentru Finanțarea Investițiilor Rurale, din subordinea Ministerului și Dezvoltării Rurale.

PNDR este finanțat de Uniunea Europeană și Guvernul României prin Fondul European Agricol pentru Dezvoltare Rurală.

Acest material nu reprezintă poziția oficială a Uniunii Europene.



Caiet de Sarcini

Oțet de Mere – Produs Tradițional

Zona Aiud, Județul Alba

Produs obținut din livezile tradiționale din județul Alba.

1. Introducere

Oțetul de mere este un produs tradițional obținut prin fermentarea naturală a merelor provenite din livezile tradiționale situate în zona Aiud, județul Alba.

Acest produs este apreciat pentru calitățile sale gustative, dar și pentru beneficiile asupra sănătății.

Procesul de obținere presupune respectarea unor etape tradiționale și folosirea exclusivă a merelor sănătoase, cultivate în mod natural, fără tratamente chimice intensive.



Imagine: Livadă tradițională cu meri din județul Alba.

2. Etapele fabricației oțetului de mere

Culesul merelor

Culesul merelor se face manual, direct din livadă, selectând doar fructele sănătoase și bine coapte. Se evită merele lovite, verzi sau mucegăite.

Spălarea și selecția

Fructele sunt spălate în apă curată pentru îndepărtarea impurităților, apoi sunt atent selecționate pentru a rămâne doar cele de calitate superioară.

Zdrobirea și presarea

Merele sunt zdrobite și presate mecanic sau manual pentru obținerea sucului, fără adaosuri de conservanți sau îndulcitori.

Fermentația alcoolică

Sucul de mere este lăsat la fermentat natural, timp de 7-14 zile, până când zaharurile sunt transformate în alcool de către drojdii naturale.

Fermentația acetică

Vinul de mere rezultat este supus fermentației acetice între 30-60 zile, timp în care alcoolul este transformat în oțet de către bacteriile acetice.

Maturarea și limpezirea

Oțetul este lăsat la limpezit în mod natural, iar sedimentul se depune pe fundul vasului. În acest timp, produsul capătă un gust complex și armonios.

Îmbutelierea

Produsul finit este îmbuteliat în recipiente de sticlă, păstrându-se aspectul artizanal și autentic al produsului.

3. Beneficiile oțetului de mere tradițional

Oțetul de mere obținut tradițional păstrează toate substanțele benefice din fructele din care provine: vitamine, enzime, minerale.

Printre cele mai importante beneficii se numără:

- susținerea digestiei și reducerea acidității gastrice;
- efect antibacterian natural;
- contribuția la reducerea nivelului de colesterol;
- sprijinirea sistemului imunitar;
- detoxifierea organismului.



Imagine: Oțet de mere artizanal, îmbuteliat în sticlă.

4. Specificații tehnice și de calitate

- Tip produs: Oțet de mere fermentat natural, nefiltrat;
- Ambalare: recipiente de sticlă de 500 ml sau 1 litru;
- Valoare energetică: aprox. 21 kcal/100ml;
- Aciditate: 5-6%;
- Culoare: chihlimbar, ușor tulbure (în cazul produsului nefiltrat);
- Gust: acrișor, cu note de fruct matur.



Certificare: Produs atestat tradițional – Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale

5. Comercializare și distribuție

Produsul se comercializează direct de la producători locali sau prin rețele de distribuție specializate în produse tradiționale. Etichetarea se face conform legislației în vigoare, indicând originea, metoda de producție, termenul de valabilitate și condițiile de păstrare.

6. Concluzii

Oțetul de mere din zona Aiud reprezintă un produs autentic, tradițional, cu multiple beneficii pentru sănătate. Respectarea metodelor artizanale și utilizarea materiei prime locale conferă acestui produs o valoare deosebită, fiind totodată o expresie a patrimoniului cultural și gastronomic local.

7. Documentație necesară pentru atestare

- 1. Fișa tehnică a produsului** (ingrediente, proces de fabricație).
- 2. Dovada provenienței materiei prime** (mere din surse tradiționale).
- 3. Analize de laborator** (aciditate, pH, absența contaminanților).
- 4. Dovada vechimii rețetei** (documente istorice, mărturii ale producătorilor locali).
- 5. Fotografii ale procesului de producție.**