



Universitatea Tehnică a Moldovei

**Cercetări privind producerea vinului alb sec Chardonnay și
elaborarea Sistemului de siguranță a alimentului**

Masterandă:

Danilov Doina

Coordonator:

conf. univ., dr. Cumpănici Andrei

Chișinău, 2023

REZUMAT

Teza de master cu titlul: “Cercetări privind producția vinului alb sec Chardonnay și elaborarea Sistemului de Management al siguranței alimentului” prezintă rezultatele cercetării referitoare la cerințele implementării sistemului de management al siguranței alimentului descrise în standardul ISO 22000:2018. Studiul descrie pericolele din domeniul vitivinicol la fiecare etapă a procesului de producere începând de la recoltarea materiei prime și până la îmbutelierea vinului. Totodată, se elaborează un Plan de Control al Pericolelor (HACCP) se identifică punctele critice (PCC) și se propun măsuri de control.

Scopul lucrării: Acest studiu are drept scop obținerea vinurilor albe seci sigure pentru consumator prin implementarea unui sistem de management al siguranței alimentelor .

În acest scop s-au stabilit o serie de **obiective** precum:

- Documentarea bibliografică la tema de cercetare
- Analiza Sistemelor de management al calității alimentelor
- Studierea la nivel național și internațional a problemelor siguranței alimentului în sectorul vitivinicol
- Analiza pericolelor conform procesului de producere
- Identificarea și monitorizarea punctelor critice de control

Cuvinte cheie: Calitate; HACCP; Pericol; Vin; Siguranță; Control.

Teza este structurată în trei părți după cum urmează:

Teza de master este constituită din introducere, trei compartimente, concluzii și bibliografie. Lucrarea este expusă pe 61 pagini de text dactilografiat și conține 7 tabele, 9 figuri și 32 surse bibliografice

Rezultatele concrete obținute

În teză este reprezentată analiza amplă a sistemului de producere a vinului alb sec Chardonnay cu descrierea studiului de cercetare, a punctelor critice de control și întocmirea ulterioară a planului HACCP conform cerințelor din standardul ISO 22000:2018

În urma studiului sa constatat că modul de monitorizare a punctelor critice de control sunt adecvate situației. Pe parcursul studiului nu sa determinat nici o deviere, de la limita acceptată, a parametrilor controlați

INTRODUCERE

Agricultura este un sector strategic pentru Republica Moldova. O ramură importantă este cea vitivinicolă care datorită volumului vinului ce merge la export este o sursă de venit pentru bugetul statului. Fiind un exportator masiv trebuie să ne acomodăm cu cerințele de pe piețele țintă. Politica din acest domeniu în ultimii ani este orientată spre obținerea vinurilor de calitate ce corespund cerințelor legislative și standardelor internaționale.

La momentul actual brandul vinicol de țară – „Vinul Moldovei. O legendă vie” contribuie esențial la recunoașterea și promovarea vinului moldovenesc de calitate peste hotarele țării și este sinonim cu: standarde înalte, calitate, design excelent, etică în management, respect față de consumator și față de protecția consumatorului, prin produsele oferite.

Calitatea este un factor esențial prin importanța pe care o are pentru consumatori și demonstrează competitivitatea întreprinderii. Implementarea unui sistem de management al calității înseamnă alinierea la cerințele unei producții moderne ceea ce impune tuturor participanților la lanțul alimentară (producători, procesatori, transportatori, distribuitori, comercianți) revizuirea atitudinii față de producția igienică.

În această lucrare este dezvoltat un SMSA bazat pe principiile HACCP pentru obținerea vinurilor albe seci sigure pentru consumator. Un astfel de sistem, ale cărui cerințe sunt specificate în standardul ISO 22000:2018, oferă un control dinamic al pericolelor legate de siguranța alimentară, combinând următoarele elemente-cheie recunoscute: comunicarea interactivă, managementul sistemelor, programele preliminare (PRPo) și principiile analizei riscurilor și punctelor de control critice (HACCP).

Implementarea unui astfel de sistem de management poate ajuta la îmbunătățirea performanței întreprinderii prin sporirea competitivității pe piața globală.

BIBLIOGRAFIE

- 1) Biroul Național de Statistică al Republicii Moldova, Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare. *Studiul tematic privind domeniul vitivinicol în Republica Moldova*. Recensământ general agricol 2011. Disponibil: <https://statistica.gov.md/ro>
- 2) ONVV, *Istoria-vinului-moldovei*. Disponibil: <https://wineofmoldova.com/>
- 3) IAȚIȘIN, Tatina, drd., *cercetător științific*. *Sectorul Vitivinicol din Republica Moldova: Evoluția și Subvenționarea acestui sector*. Disponibil: <https://ince.md/>
- 4) BUMACОВI V., PRIDA I., *Caiet de Sarcini privind fabricarea vinurilor cu indicație geografică Protejată "CODRU"*. Chișinău 2017.
- 5) *Enciclopedie pentru toți. Vinurile lumii. Istoria vinului Soi de struguri., Țări producătoare 2013* LITERA
- 6) Registrul de stat al actelor juridice. Disponibil: <https://www.legis.md/>
- 7) Ordine Ministerului Agriculturii și Industriei Alimentare. Disponibil: <https://maia.gov.md>
- 8) *Catalogul soiurilor de plante pentru anul 2021*. Ediție oficială, Chișinău 2021. Disponibil: <https://cstsp.md/>
- 9) ARHIP, Vasile. *Ampelografie*. Chișinău: U.T.M., 2011. 3-4p
- 10) RUSU, Emil. *Oenologia Moldavă realitatea și perspectivele*. Chișinău: 2006
- 11) Standardul, ISO 22000:2018, *Sisteme de management al siguranței alimentelor. Cerințe pentru orice organizație din lanțul alimentar*. arso, adoptat: 24.07.2018
- 12) *Sisteme de management al calității alimentelor*. Disponibil: <https://www.nsf.org/>
- 13) Standard de auditare pentru calitatea și siguranța produselor alimentare, IFS Food. Versiunea 6, 2014. Disponibil: https://www.srac.ro/files/documente/IFS_Food6n_RO.pdf
- 14) *Sisteme de management al calității alimentelor*. Disponibil: <https://www.linkedin.com/pulse/food-quality-management-system-dominique-mitial>

Va urma...