

AGEPI
2779 IUL. 26.
INTRARE 3982

MINISTERUL
AGRICULTURII,
DEZVOLTĂRII REGIONALE
ȘI MEDIULUI
AL REPUBLICII MOLDOVA



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

ORDIN
mun. Chișinău

15 iulie 2019

Nr. 184

**Cu privire la modificarea
Ordinului MADRM nr. 285 din 14.12.2018**

Avînd în vedere decizia Grupului de lucru instituit prin Ordinul Ministerului nr. 238 din 23.10.2018, de a modifica și completa caietul de sarcini pentru denumire de origine „Brînză de Măgura” consemnat în procesul verbal din 10.06.2019,

În conformitate cu prevederile art. 34 din Legea nr. 66 – XVI din 27 martie 2008 privind protecția indicațiilor geografice, denumirilor de origine și specialităților tradiționale garantate și cu prevederile Ordinului Ministerului Agriculturii și Industriei Alimentare nr. 149/2015 cu privire la procedura de omologare a caietelor de sarcini pentru produsele agroalimentare cu denumiri de origine, indicații geografice și specialități tradiționale garantate (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2015, nr. 291-295, art. 2158),

ORDON

1. Ordinul MADRM nr. 285 din 14.12.2018, Cu privire la omologarea caietului de sarcini pentru denumire de origine protejată “ Bînză de Măgura”, se modifică după cum urmează:

1) În tot textul Ordinului cuvîntul „Brînză” se substituie cu cuvîntul „Brînză”

2) În Anexă:

a) La pct. 1.1, textul „SC PRISVIO SRL din s. Slobozia Măgura, comuna Bursuceni, r-ul Sângerei, Republica Moldova, Sediul: s. Slobozia - Măgura, Telefon: +373 69825858, Codul țării conform normei ST. 3 OMPI – MD.”, se substituie cu textul: „Societatea cu Răspundere Limitată “Prisvio”, str. Independenței, 38/2, ap. 31, mun. Chișinău, MD 2072, Republica Moldova, Telefon: +373 69825858, Codul țării conform normei ST.3 OMPI – MD”;

b) La pct. 1.4, textul „180-250 grame” se substituie cu textul „200-300 grame”.

2. Controlul executării prezentului ordin se pune în sarcina dlui Veaceslav CERNAT, Secretar de stat.

Ministru

Georgeta MINCU

SERVICIUL MANAGEMENTUL
DOCUMENTELOR
COPIA CORESPUNDE
CU ORIGINALUL

Anexă
la Ordinul nr. 285 din 14.12.18
Cu privire la omologarea caietului de sarcini
pentru denumire de origine protejată "BRÂNZĂ
DE MĂGURA"

ADOPTAT

Societatea cu Răspundere Limitată
PRISVIO SRL prin decizia nr. 1 din
23.07.2018

APROBAT

Ministru al Agriculturii,
Dezvoltării Regionale și Mediului
Nicolae CIUBUC



CAIET DE SARCINI

pentru
produsul cu Denumire de Origine Protejată (DOP)

"BRÂNZĂ DE MĂGURA"



SOLICITANT:

Administrator al Societății cu Răspundere
Limitată PRISVIO SRL

Viorel PRISACARI

Cuprins

	CAPITOLUL I	
1.1	Datele solicitantului	2
1.2	Denumirea solicitată spre înregistrare	2
1.3	Denumirea produsului și clasificarea lui	2
1.4	Descrierea produsului și a materiei prime	2
1.5	Delimitarea ariei geografice	4
1.5.1	Aria geografică	4
1.5.2	Caracteristicile de climă și sol	5
1.6	Dovada originii produsului în zona geografică delimitată	5
1.7	Procesul tehnologic de obținere a "Brânzei de Măgura"	6
1.8	Elementele care justifică legătura cu aria geografică delimitată	9
1.9	Reguli specifice de etichetare a produsului	10
	CAPITOLUL II	
2.1	Obligațiile declarative și de ținere a registrelor	11
	CAPITOLUL III	
3.1	Examinarea calitativă a DOP Brânză de Măgura	12
	CAPITOLUL IV	
4.1	Denumirile și adresele autorităților sau ale organismelor abilitate să verifice respectarea prevederilor caietului de sarcini	12
4.2	Informații cu privire la declasarea produsului	13
	ANEXE	15

CAPITOLUL I

1.1. Datele solicitantului

SC PRISVIO SRL din s. Slobozia Măgura, comuna Bursuceni, r-ul Sângerei, Republica Moldova

Sediul: s. Slobozia-Măgura

Telefon: +373 69825858

Codul țării conform normei ST.3 OMPI – MD

1.2. Denumirea solicitată spre înregistrare

DOP „BRÂNZĂ DE MĂGURA”

1.3. Denumirea produsului și clasificarea lui

DOP ”BRÂNZĂ DE MĂGURA”

Cl. 29 – Lapte și produse lactate

1.4. Descrierea produsului și a materiei prime

Produsul cu denumire de origine protejată „Brânză de Măgura” este un produs alimentar natural obținut integral din lapte de capră. Materia primă este produsă la ferma de caprine cu ciclu închis din satul Slobozia Măgura, comuna Bursuceni, raionul Sângerei. „Brânza de Măgura” este o brânză ușor presată procesată din lapte pasteurizat, cu un conținut de grăsime de cca. 22-55% în dependență de perioada anului.



Caracteristicile organoleptice:

Brânza are textura semitare, culoare crem palidă uniformă în toată masa cu puține găuri de fermentare și mici spații de presare, gustul este potrivit de sărat iar aroma lactică fără mirosuri străine, anormale.

„Brânza de Măgura” este ambalată în vid sau în caserole cu saramură în porții de aproximativ 180-250 grame, forma paralelipipedică cu baza pătrată sau

dreptunghiulară, nedeformată, muchiile fiind ușor rotunjite, măsurând ca lungime și lățime 6-8 x 10-12 cm și o înălțime de 3-4 cm.

La fel poate fi realizată și în vrac, în bucăți cu greutatea de 0,2 – 1,5 kg, ambalat în găleți, cutii, lăzi sau caserole din polisteren sau lemn cu saramură.

Din punct de vedere fizico-chimic „Brânza de Măgura” prezintă următoarele caracteristici:

- Frația masică de grăsime în substanță uscată (inclusiv proteine) 22 – 55 %,
- umiditatea este de 50-55 %.

Limitele microbiologice ale produsului sunt:

- E.coli - < 10;
- Listeria monocitogenes – absent;
- Salmonella – absent.

Materia primă:

- Lapte integral de capră;

Ingrediente suplimentare: cheag, sare alimentară, adaosuri de verdețuri, legume sau fructe uscate sau deshidratate sau semințe.

Toată materia primă este produsă de caprele de rasa Saanen, Alpina Franceză sau Anglo-Nubiană de la ferma din satul Slobozia Măgura. Laptele provenit de la alte animale nu este permis. Calitatea constantă și dulceața laptelui de capră se datorează metodei de reproducere controlată la nivelul fermei, din care apoi se produce produsul cu denumire de origine protejată „Brânză de Măgura”.

Alimentația animalelor

Toate furajele și pășunatul animalelor are loc în zona ariei geografice. Animalele sunt scoase la pășunat la începutul lunii aprilie după efectuarea tuturor măsurilor profilactice. Suplimentar, în perioada de pășunat animalelor li se administrează zilnic în timpul mulșului, cereale în proporție de 600 – 700 g/animal.

Pășunile în această zonă sânt bogate și diverse, astfel aici cresc: rogoz timpuriu (*Carex praecox*), țipirig (*Scirpus sylvaticus*), ciucure (*Aegilops cylindrica*), pir-crestat (*Agropyron pectinatum*), bucățel (*Agrostis canina*), iarba-câmpului (*Agrostis gigantea*), anizantă (*Anisantha sterilis*), ovăscior (*Arrhenatherum elatius*), ierboi-de-bahnă (*Beckmannia eruciformis*), obsigă (*Brachypodium sylvaticum*), tremurătoare (*Briza media*), țîrsacă (*Bromopsis benekenii*), obsigă-de-cîmp (*Bromus arvensis*), trestioară (*Calamagrostis arundinacea*), pir gros (*Cynodon dactylon*), golomăț

(*Dactylis glomareta*), păiuș-mare (*Festuca gigantea*), orz sălbatic (*Hordelymus europaeus*), zizanie (*Lolium perenne*), timoftică de stepă (*Phleum phleoides*), firuță (*Poa agustifolia*), hirușor (*Poa annua*), etc.

Totodată, trebuie de menționat faptul că gustul produsului poate fi specific și poate varia în perioada pășunatului, în dependență de vegetația pe care o pasc animalele. Astfel, laptele și produsul final „Brânza de Măgură” poate avea un gust puțin amăruș din cauza pelinului, brusturelui, coada-șoarecelui sau podbalului etc. care cresc în zonă.

Perioada de pășunat se încheie la sfârșitul lunii noiembrie.

Pe perioada de iarnă animalele sunt ținute în stabulație, unde li se administrează zilnic rații echilibrate. Alimentația animalelor pe perioada de iarnă este constituită din: fîn, lucernă, sparcetă, paie de cereale, furaje combinate și suculente: sfeclă furajeră, cartofi, morcovi, borhot din sfeclă de zahăr, etc.

Adăparea animalelor se face doar la fermă din fântânile proprii, atât iarna cât și vara. Vara, în perioada pășunatului acestea sunt aduse la fermă pentru a consuma apă. În medie un animal primește aproximativ 4 l apă/zi.

Termenul de valabilitate al produsului „Brânză de Măgura” proaspătă este de 30 de zile, iar la cea maturată de 120 de zile ambalată în vid și de 365 de zile în saramură. Se păstrează la temperatura de +1 +6°C.

1.5. Delimitarea ariei geografice

1.5.1. Aria geografică

Din punct de vedere administrativ, ”Brânza de Măgură” este produsă la ferma din satul Slobozia Măgura, comuna Bursuceni, raionul Sângerei (*Anexa 1*). Furajele pentru perioada de iarnă se produc în aceeași zonă, precum și pășunatul animalelor. Producerea se face doar la unitatea de procesare a SRL Prisvio din s. Slobozia-Măgura, r-ul Sângerei.

Satul Slobozia Măgura, de unde și provine denumirea produsului „Brânză de Măgura”, este o localitate din centrul Republicii Moldova, menționat pentru prima dată în descrierile istorice în anul 1803. Localitatea este situată la latitudinea 47.4850 longitudinea 27.9650 și altitudinea de 114 metri față de nivelul mării. Aceasta localitate este în administrarea com. Bursuceni. Vegetația în această zonă este reprezentată de plante specifice zonelor de cîmpie, cu unele particularități de stepă și

silvostepă (*Anexa 2*). Ferma este situată și în vecinătatea dealului Movila Măgura (*Anexa 3*) ce se află în partea de nord-vest a satului și este clasificat ca monument peizajistic. Din cele mai vechi timpuri, îndeletnicirea locuitorilor regiunii Movila Măgura și satului din preajmă a fost creșterea animalelor, în special a caprinelor și ovinelor din laptele cărora se produce brânză după o rețetă specifică și tradițională zonei, transmise din generație în generație.

Toate procesele de la obținerea materiei prime și tot procesul tehnologic al acestui produs se desfășoară în această arie geografică.

1.5.2. Caracteristicile de climă și sol

Clima are un caracter temperat continental, cu temperaturi medii anuale pozitive, cu condiții optime de umezeală, cu o perioadă de vegetație activă de 175 – 182 zile și cu o perioadă a duratei fără înghețuri de 178 -188 zile. Temperatura aerului oscilează vara între +18⁰C și +30⁰C, iarna între – 30⁰C și – 13⁰C. Pe întreg parcursul anului predomină vânturile din nord și nord-vest, precum și din sud și sud-est. Presiunea atmosferică medie anuală este – 763-764 mm coloană de mercur. Cantitatea medie anuală de precipitații atmosferice este de 500 mm.

În zonă predomină solurile de cernoziom, care se deosebesc prin caracterul acumulativ, bine humificat (la adâncimea de 80-100 cm conținutul de humus depășește 1%) structurat și afinat (molic). Regimul de umiditate – periodic percolativ și nepercolativ. Reacția solului este neutră sau slab alcalină. Predominat sunt subtipul de cernoziom tipic slab humifer, cu orizontul A bine humificat, structurat și afinat, iar orizontul B este de tranziție, fiind mai slab humificat, cu structură grăunțoasă mare și bogat în diferite forme de carbonați.

Clima și solurile din această regiune sunt favorabile pentru agricultură.

1.6. Dovada originii produsului în zona geografică delimitată

Prepararea brânzeturilor în țara noastră trebuie să fie o îndeletnicire destul de veche de al strămoșilor noștri. O ocupație primordială în toate etapele istoriei a fost creșterea animalelor și agricultura (*Anexa 4*) fiind condiționat de condițiile climaterice și relieful specific din zonă. Fiecare gospodar deținea animale în gospodăria sa și preparau produse din lapte pentru familie și mai puțin se regăsește în istorie despre cantități mari și comercializarea acestora.

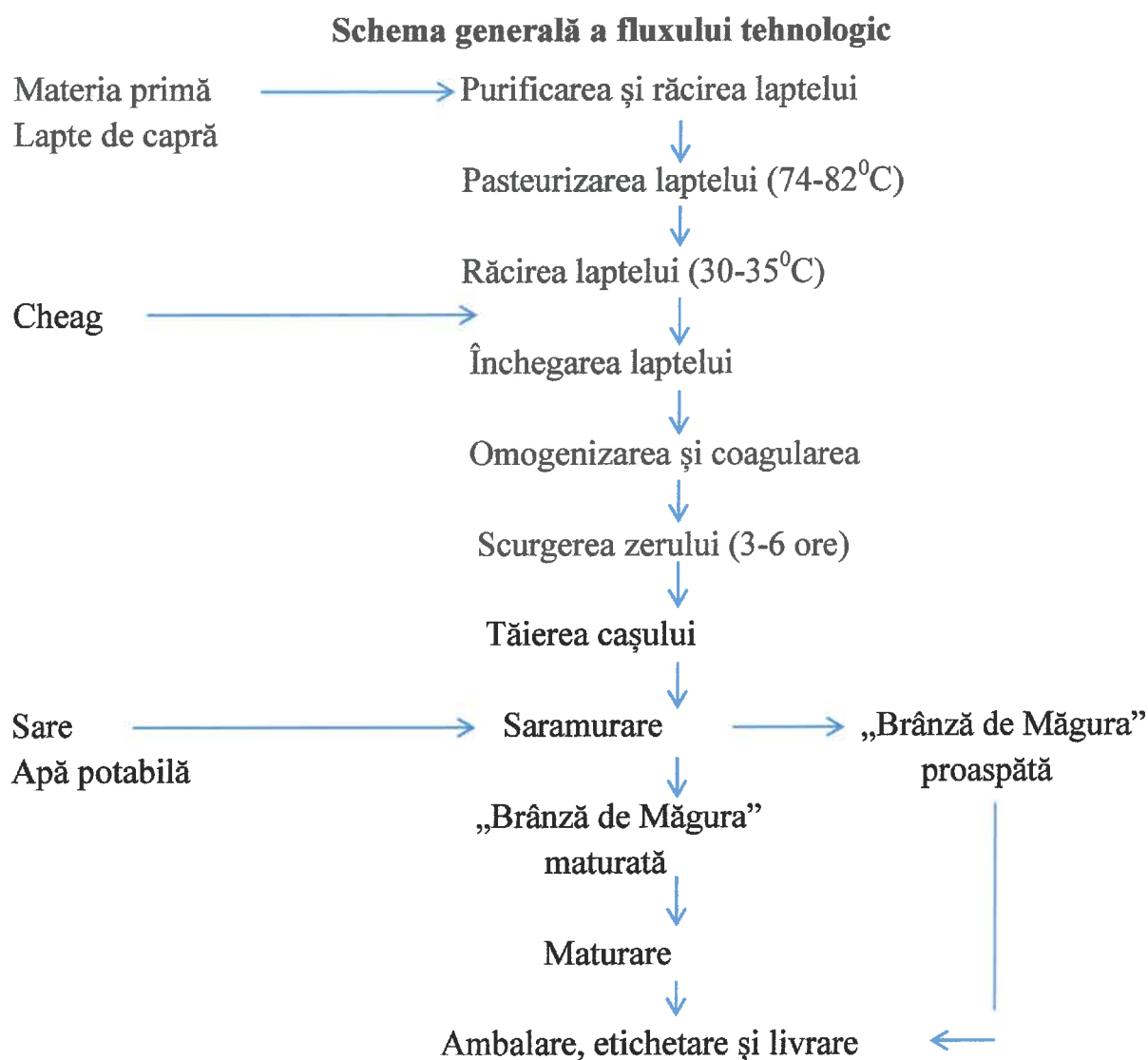
Ferma este de tip ciclu închis și dispune de Autorizație sanitar-veterinară de funcționare. Trasabilitatea produsului începe cu existența unui sistem de înregistrare a animalelor (baza de date al sistemului de identificarea și trasabilitate a animalelor)

unde sunt introduse toate animalele existente în fermă. Apoi în registre privind materia primă se înregistrează cantitatea de lapte și a produsului finit obținut, depozitat și comercializat. Astfel, prin înregistrările la fiecare etapă de la materia primă pînă la produsul finit se asigură o trasabilitate a produsului.

1.7. Procesul tehnologic de obținere a "Brânzei de Măgura"

Unitatea unde se produce produsul cu denumirea de origine protejată "Brânză de Măgura", este amplasat în satul Slobozia Măgura, comuna Bursuceni, raionul Sângerei.

Întreg procesul tehnologic de obținere a produsului „Brânză de Măgura” se desfășoară conform schemei de mai jos:



În procesul de fabricație al produsului „Brânză de Măgura” se respectă strict următoarele etape:

Colectarea laptelui-materie primă

Materia primă folosită pentru fabricarea acestui produs este laptele de capră colectat din zona geografică delimitată. Laptele se obține prin mulgerea caprinelor sănătoase, hrănite și îngrijite în mod corespunzător, în conformitate cu normele sanitar-veterinare. Specific pentru această unitate este mulgerea de 3 ori/zi a animalelor. Mulgerea se face mecanizat, cu respectarea strictă a condițiilor de igienă impuse de normele sanitar veterinar în vigoare.

Purificarea și răcirea laptelui

Laptele proaspăt muls este depozitat la punctul de prelucrare în tancul de răcire. Înainte de plasarea în tanc, acesta se filtrează pentru a fi înlăturate impuritățile. Păstrarea laptelui pînă la prelucrare se realizează prin răcire pînă la temperatura de +1 - +4°C și nu poate depăși mai mult de 48 ore. Înainte de a fi pasteurizat se determină caracteristicile organoleptice ale laptelui, și laptele care corespunde caracteristicilor stabilite în caietul de sarcini este folosit la obținerea produsului cu denumire de origine protejată „Brânză de Măgura”.

Pasteurizarea laptelui

Pasteurizarea laptelui se face la temperatura de 74-82°C timp de 30-15 secunde care apoi se răcește pînă la temperatura de 32 - 36°C.

Închegarea laptelui

Pentru închegarea laptelui se utilizează fie cheag natural fie artificial, care se pregătește în prealabil în dependență de cantitatea de lapte. Acesta se prepară în proporție de aproximativ 10 g cheag la 100 l lapte.

Omogenizarea și coagularea

După ce s-a adăugat cheagul laptele se omogenizează prin amestecarea lentă și continuă, circular și de jos în sus timp de cîteva minute, după care se lasă să se coaguleze. Apoi se acoperă vana cu capac, se lasă în repaos pînă la coagulare. În timpul coagulării trebuie menținută constant temperatura, admițîndu-se o diferență de maxim $\pm 2^{\circ}\text{C}$, față de temperatura inițială. Durata de coagulare variază între 40 – 60 minute, după care se verifică calitatea procesului de coagulare. Procesul de coagulare se consideră terminat cînd coagulul compact, de consistență moale, se desprinde ușor de pereții vanei. Atunci cînd aceasta este gata se taie din dreapta spre stînga și invers cu un dispozitiv de tăiere pentru favorizarea scurgerii zerului. Această operațiune se

repetă de câteva ori pentru a mărunți coagulul și a permite zerului să se scurgă cât mai bine.

Scurgerea zerului

Din vana de închegare se ia cu un vas conținutul și se toarnă pe fișii de sedilă sau forme speciale, apoi se pune la scurs sub pres pentru 3-6 ore în dependență de mărimea cașului. Se consideră fază finisată atunci când din caș nu se mai scurge zer sau doar câte o picătură limpede.

Tăierea cașului

După finalizarea procesului de scurgere a zerului se scoate cașul din fișiile de sedilă pe o masă de inox și se taie în bucăți proporționale. Tăierea cașului se face manual sau cu tăietor automatizat. După care fiecare bucată se sarează puțin cu sare alimentară – sărarea uscată - pentru a scoate zerul rămas în produs, care se aranjează apoi pe masă de inox pentru o perioadă de 6 – 12 ore.

Saramurarea

Pentru a fi păstrată mai mult timp, și pentru ai da un gust specific bucățile de brânză după ce au fost tăiate și supuse procedurii de sărare uscată se introduc în vase de inox cu saramură. Saramura se prepară în prealabil din sare alimentară și apă din fântâna proprie cu concentrație de 8-12%, unde se ține timp de minim 72 ore.

Important este ca bucățile de brânză să fie bine acoperite cu saramură și să se mențină o temperatură constantă în încăpere de 12 – 16°C.

„Brânza de Măgura” proaspătă după saramurare poate fi ambalată și livrată.

Maturarea

Maturarea pentru **„Brânza de Măgura” maturată**, este un proces care durează mai mult de 30 de zile și se face în vase cu saramură cu o concentrație de 10-12%, temperatura în încăpere fiind menținută între limetele 12 - 16°C. Aroma și gustul produsului se formează și se definitivează în timpul maturării și este rezultatul numeroaselor transformări ce au loc în brânză.

Ambalarea, etichetarea și livrarea

Ambalarea produsului se realizează cu scopul de a proteja suprafața de mediul exterior și de a menține neschimbate proprietățile senzoriale și fizico-chimice.

Bucățile de brânză se ambalează în pelicule și pungi polimere sub vid, cutii, lăzi, caserole sau găleți din polisteren în saramură conform solicitărilor. Se etichetează corespunzător și apoi se livrează la destinatar respectându-se temperatura și condițiile de transportare.

1.8. Elementele care justifică legătura cu aria geografică delimitată

Istoria

Tradițiile bucătăriei medievale moldovenești sînt atestate și în epocile istorice. Astfel sînt semnificative asemănările între practici actuale și cele consemnate în documentele medievale în prepararea unor bucate panificate (ex. plăcinta), **prepararea brînzeturilor**, afumăturilor, uscarea legumelor și a fructelor, băuturii – vinul și miedul. **Cașul** dulce oferit drumețului reprezintă un obicei păstrat de secole, cît și ospitalitatea de veacuri a strămoșilor noștri păstrată pînă în zilele noastre de către moldoveni.

Dacii și-au păstrat modul simplu de a mânca avînd o deosebită preferință pentru carnea pregătită la frigare. De asemenea mîncărurile din lapte, **brînzeturi** (*Anexa 5*), printre care pot fi menționate **diferite feluri de caș dulce**, afumat, zvîntat, jintiță, urdă, etc.

Din timpurile cele mai vechi pe masa moldovenilor se servește **brînza**, care se face în saramură în condiții de casă. Brînza se utilizează nu numai ca aperitiv, dar și în calitate de ingredient la diferite bucate din legume, ouă, aluat și carne.

Factori climaterici și specificitatea produsului

Din timpuri străvechi, în istoria țării se vorbește despre bogățiile pămîntului, datorită **solurilor bogate** și timpului favorabil pentru **creșterea culturilor, plantelor și creșterea animalelor**. Astfel, țarul Alexandru I vorbea în 1818 despre „Basarabia, această provincie de aur” etc. În același an, Mihailovski-Danilevski spunea: „Câmpiile fertile ale Basarabiei sunt **pline de flori ...**” „Basarabia este o imensă **masă verde** plină de flori care se întinde **cât vezi cu ochii**”, spunea Vighel în 1823. „Nici o provincie care face parte din corpul Imperiului rus nu se distinge printr-o mai mare **bogăție în produse naturale**, printr-un climat mai perfect și printr-o situație geografică mai fericită decât Basarabia”, scria chiar și în 1860 Egunov.

Vegetația este reprezentată de plante specifice zonelor de câmpie, cu unele particularități de stepă și silvostepă. Astfel aici vegetația cuprinde: ovăscior, anizantă, iarba-cîmpului, bucățel, ciucure, obsigă de pădure, tremurătoare, tîrsacă, obsigă, trestioară, pir gros, costrei, golomăț, păiuș-mare, orz sălbatic, zizanie, timofică, firuță, opaiță, troscot comun, astragal ș.a.

Gustul „Brânzei de Măgura” este unic datorită gustului deosebit pe care îl dă în primul rînd compoziția floristică a pășunilor și microclimatul din regiune.

În această zonă flora este foarte bogată și diversă, astfel se obține un lapte ce conține “tot ceea ce este mai bun în flora zonei” și de aceea produsul cu denumire de origine „Brânza de Măgura” are un gust deosebit. Condițiile geografice și climaterice favorizează caracteristicile gustative ale produsului.

La fel în această zonă nu sunt fabrici, drumuri internaționale, care ar polua mediul ambiant, astfel animalele având acces la o pășune naturală nepoluată. Această zonă este amplasată la marginea satului, la distanțe destul de mari de alte ferme sau unități de creștere a animalelor astfel asigurându-se o biosecuritate înaltă față de diferite boli și un statut de sănătate foarte înalt.

Totodată, aptitudinile și cunoștințele producătorului sînt foarte importante și esențiale pentru evaluarea produsului pe tot parcursul procesului de producție, luînd în considerație obținerea materiei prime de calitate, anotimpurile anului, condițiile climaterice, efectuarea calitativă a tuturor etapelor de procesare. Toate aceste abilități permit producătorului să furnizeze consumatorului produse finite care sunt uniforme în aspect, gust și textură.

Pentru prima dată în iulie 2017, a fost prezentat produsul „Brânza de Măgura” la festivalul „În ospeție la Movila Măgura”.

Apoi au urmat un șir de evenimente naționale și internaționale unde producătorul și-a prezentat produsul:

- Polonia, expoziția internațională;
- Mun. Chișinău, expoziție internațională „Food & drinks”;
- s. Chișcăreni, r-ul Sîngerei, festivalul sărmalelor și plăcintelor;
- s. Horodiște, r-ul Orhei, sărbătoarea cașcavalului și a brînzeturilor locale „Say Cheese”.

„Brânza de Măgura” este bine cunoscută la nivel național. Pentru acest tip de produs este de menționat faptul că reputația a fost foarte mare și că acest produs a reușit să se vîndă fără campanii majore de marketing și publicitate.

1.9. Regulile specifice de etichetare a produsului

Etichetarea produsului se face în conformitate cu prevederile actelor normative care reglementează produsul. Produsul are imprimată pe etichetă denumirea „Brânză de Măgura”, cu brânza pe fundalul unui imaș verde, iar într-un cerc este capul unei căprițe. Produsul este fabricat sub marca comercială ”Vilador” cu sloganul “Doza zilnică de sănătate” care este imprimată în alt cerc de pe etichetă.

Pe etichetă se va înscrie:

- Denumirea produsului „Brânză de Măgura” urmat de mențiunea „Denumire de origine protejată” sau acronimul „DOP”;
- Inscricția „Fabricat în Moldova”;
- Ingredientele utilizate;
- Frația masică de grăsime;
- Valoarea nutritivă și energetică la 100 g de produs;
- Condiții de păstrare;
- Date despre producător;
- Data limită de consum (ziua, luna, anul).

Denumirea produsului „Brânză de Măgură”, precum și mențiunea de denumire de origine protejată trebuie să fie amplasat pe câmpul central al etichetei.

CAPITOLUL II

2.1. Obligațiile declarative și de ținere a registrelor

În scopul asigurării controlului cerințelor de producere și de trasabilitate a produsului „Brânza de Măgura”, producătorul este obligat să ducă evidență strictă a materiei prime și a producției finite.

Registrele de evidență sunt păstrate de către producător pe o perioadă de 3 ani, fie pe suport de hârtie sau electronică și sunt puse la dispoziția agenților serviciilor de control a autorităților competente care verifică conformitatea produsului DOP „Brânză de Măgura”, cu cerințele descrise în caietul de sarcini.

Etapa	Elementele de trasabilitate	Documente asociate
Recepția și păstrarea materiei prime și a materialelor	Conform pct. 1.7 al Caietului de Sarcini	1) Registrul de recepție a materiei prime; 2) Registrul controlului evidenței calității materiei prime; 3) Registrul controlului calității materialelor auxiliare și ambalajelor, 4) Registrul de evidență a efectuării măsurilor DDD în zona de producere (dezinfecție, dezinsecție, deratizare).

Procesul de producere	Conform p. 1.7 al Caietului de Sarcini	1) Registrul controlului calității producției în secție.
Comercializarea produsului	Caracteristicile organoleptice și fizico-chimice conform p. 1.7 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 DOP Brânză de Măgura

Categoriile de control

Autocontrolul: Producătorul este obligat să efectueze autocontroale în activitatea sa. Rezultatele autocontroalelor se vor înregistra pe suport de hârtie sau electronic, în vederea menținerii evidențelor și se vor păstra pentru o perioadă de 3 ani.

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

Tipurile de control

Controlul documentelor: se face asupra tuturor documentelor menționate mai sus, și are caracter obligatoriu.

Controlul produsului: are caracter obligatoriu și se referă la analiza fizico-chimică și examinarea organoleptică a produsului supus autorizației de producere și comercializare conform pct. 1.4 al prezentului caiet de sarcini. Metodologia de control aplicată este prin eșantionare.

CAPITOLUL IV

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

Controlul respectării prevederilor stipulate în caietul de sarcini pentru produsul cu denumire protejată „Brânză de Măgură” va fi efectuat de către:

OC din cadrul Î.S. „Centrul de Metrologie Aplicată și Certificare”

Adresa juridică: MD 2064, mun.Chișinău, str. E. Coca, 28

tel.: 022 21-84-78, fax: 022 74-54-89
e-mail: certificare@cmac.md

Verificarea conformității produsului cu caietul de sarcini se realizează anual, pe parcursul procesului tehnologic.

4.2. Informații cu privire la declasarea produsului

Declasarea unui lot de produs „Brânză de Măgura” se face atunci când se constată că produsul și-a schimbat parametrii fizico-chimici și caracteristicile organoleptice, nerespectând condițiile stabilite pentru produsul respectiv.

Producătorul poate declasa un lot de produs la propria inițiativă cu condiția notificării ulterioare a organismului de evaluare a conformității în termen de maxim 3 zile lucrătoare de la momentul declasării, care va include: data declasării și datele de identificare a lotului declasat.

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

- la solicitarea producătorului SRL PRISVIO;
- la solicitarea Organelor abilitate cu funcții de supraveghere 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 „Brânză de Măgura” 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.

ANEXE:

Anexa 1. Aria geografică de obținere a produsului cu denumire geografică „Brânza de Măgura”



Anexa 2. Vegetația din aria geografică



Anexa 3. Movila Măgura



Sursa: unghiul.md

Anexa 4. Istorie despre îndeletnicirea țăranilor – creșterea animalelor



...știa, într-o țară unde se găseau și pietre de rășniță pentru măcinatul grânelor. Încep să se răspândească toporașe din piatră și tesle, folosite pentru prelucrarea lemnului, în timpul defrișării sectoarelor de pământ.

În regiunile misterne cultura Bugo-Nistreană s-a menținut până la sfârșitul mileniului V — începutul mileniului IV î. e. n. Triburile purtătoare ale acestei culturi aveau contacte strânse cu purtătorii culturii Starcevo-Criș, din zona Carpato-Danubiană și cu triburile neolitice tirni ale culturii ceramicii liniare, împrumutând de la acestea multe elemente de cultură și ale modului de viață. Concomitent ei contactau și cu triburile din regiunea Bugului și Niprului. La începutul mil. IV î. e. n. cultura Bugo-Nistreană dispărea, fiind asimilată de purtătorii culturii eneolitice tripoliene timpurie.

Cultura Criș în Moldova reprezintă periferia nord-răsăriteană a unei largi comunități cultural-istorice, cunoscute în literatura de specialitate sub denumirea Starcevo-Criș. Această comunitate culturală s-a constituit în Balcani la sfârșitul mil. VII î. e. n., răspîndindu-se mai târziu pe teritoriul Bulgariei actuale, parțial al Ungariei, Iugoslaviei și României. Purtătorii acestei culturi au penetrat în zona de silvostepă a regiunii Carpato-Nistrene, până pe malul Râutului, încă la începutul mil. V î. e. n. Așezările lor sînt bine cunoscute în spațiul dintre Carpați și Prut (Trestina, Suceava-Parcul cetății, precum și în Moldova lângă s. Seliste, lângă Orhei, lângă s. Vișșara pe Prut și în raionul Singerei, unde, îndeosebi a fost studiată așezarea Drăgănești-Sacareuca. Grație dezvoltării îndelungate, purtătorii culturii Criș aveau o cultură materială pregnantă, cu o agricultură și creștere a animalelor domestice bine constituite. Ei se așezau cu traiul în apropierea apelor, pe terenuri joase și mai rar pe terasele superioare, ocupînd terenurile fertile. Așezările lor aveau dimensiuni considerabile (pînă la 2 ha), fapt ce denotă viața lor stabilă și sedentară. Fiecare sat era alcătuit din vreo 20, uneori chiar și mai multe case de locuit și construcții auxiliare. Locuințele erau pe jumătate îngropate în pământ — bordeie — și de suprafață, încălzite de vetre libere. Fiecare locuință împreună cu construcțiile auxiliare aparțineau unei familii mari sau comunității matrimoniale.

Agricultura se baza pe cultivarea citorva specii de grâu și de leguminoase. În așezarea de lângă satul Sacareuca au fost depistate resturi de prun și cereș cultivate. Prelucrarea solului se efectua cu ajutorul unor săpălig din os de cerb, care deseori erau înzestrate cu virfuri din piatră. Cerealele erau strînse cu ajutorul unor cuște de secerat (seceri). În așezarea de la Sacareuca, într-o locuință, a fost găsită o seceră de acest

Anexa 5. Date istorice despre noțiunea de „brinză”

a sacerdoților geți, care se hrăneau numai cu «miere, lapte și brinză». Faptul că cuvântul «brinză» pentru prima dată se întâlnește și e atestat geților, ne vorbește că nu numai denumirea, ci și produsul lactat e de origine tracă.

Geții destul de bine cunoșteau prelucrarea metalelor și, în primul rând, a fierului. Despre aceasta ne vorbesc rămășițele furnalelor și a atelierelor de fierărie.

Numeroasele giuvaiericale, descoperite aproape în toate regiunile populate de geți demonstrează fără de tăgadă existența nu numai a artei originale getice, dar și meșteșugul prelucrării metalelor prețioase, ca aurul, argintul. Un loc deosebit îl ocupă confecționarea vaselor din lut, fragmente ale cărora s-au găsit pe teritoriul menționat.

În acest timp geții aveau legături comerciale permanente cu orașele-polise grecești. Negustorii eleni aduceau pe piața getică diverse articole de comerț, obiecte ale artei torentice, bijuterii, podoabe, vin de calitate superioară, uleiuri de măslină, untdelemn. Amfore elenistice sau fragmentele lor au fost atestate aproape în toate monumentele getice cunoscute pînă în prezent. Geții aveau legături de schimb atît cu tracii de Sud de Balcani, cît și cu scitii și cu alte popoare din regiunile limitrofe.

Dezvoltarea comerțului a dus la apariția raporturilor bănești. La început erau răspîndite monedele orașelor-polise grecești, mai ales monede ale Istriei și Tirei. În ultimul pătrar al sec. al IV-lea î. e. n. în lumea getică au început să circule monedele Macedoniei și ale Traciei elenizate, care după cum mărturisesc vestigiile arheologice, au pătruns pînă