

## DOCUMENTUL UNIC

Prezentul document unic descrie principalele elemente ale caietului de sarcini, cu titlu informativ

### I. DENUMIREA DE ORIGINE SOLICITATĂ SPRE ÎNREGISTRARE

## Brânză de Popeasca

### II. SOLICITANT

Asociația obștească a crescătorilor de ovine și caprine din raionul Ștefan Vodă, MD  
MD-4228, Popeasca, Ștefan Vodă, Republica Moldova

### III. CLASA / PRODUSUL

NCL (9)  
29 - brânză de oi.

### IV. DESCRIEREA PRODUSULUI

**Produsul cu denumire de origine** - "Brânză de Popeasca" - este un produs alimentar natural obținut din laptele de oi, integral nestandardizat și/sau cu amestec a celui de capre în proporție de până la 25%, care are un conținut de grăsimi ce nu a fost modificat de la stadiul de mulgere, prin adăugarea sau îndepărtarea de grăsimi, sau amestecarea cu lapte de capre al cărui conținut de grăsimi naturale a fost modificat.

Produsul finit se consideră brânza cu cheag maturizată și păstrată în saramură, fiind preambalată în ambalaje închise (cutii, vase din plastic, pungi din peliculă de polietilenă alimentară sudate prin ambalare vacuumată), conform documentelor normative în vigoare, care nu modifică calitatea, inclusiv inofensivitatea produsului.

Este important faptul că coagularea materiei primă (laptelui) se realizează utilizând, în exclusivitate, cheag natural obținut, de la miei sacrificați pentru pielică în primele 2-4 zile după naștere, care se conservează și se usucă cu sare.

Conservarea cașului dulce (brânză proaspătă), după scurgerea serului, se efectuează în saramură preparată din apă rece, extrasă din fântână, cu sare de bucătărie neiodată, ce permite în continuare păstrarea calităților organoleptice specifice (gust, consistență, etc.). Temperatura saramurii -15 -17°C.

La menținerea calităților produsului contribuie și faptul că apa utilizată la prepararea saramurii se caracterizează, în mod natural, prin duritate moderată (16, 24 grade Germane) și pH apropiat de valori neutri - 7,8.

Caracteristicile organoleptice ale "Brânzei de Popeasca" corespund cerințelor de bază pentru brânzeturii moi (cu cheag) conform Reglementării tehnice "Lapte și produse lactate" și caracteristicile indicate în tabelul 1.

#### Tabelul 1

*Calități organoleptice ale produsului cu denumire de origine "Brânză de Popeasca"*

<b>Caracteristici</b>	<b>Condiții de admisibilitate</b>
Aspect exterior și culoare	Fără coajă sau cu prezența unei coji moi slab vizibile. Culoare albă sau slab gălbuie, fără pete galbene de grăsime pe suprafață.

Consistență și aspect în secțiune	Omogenă în toată masa, potrivit de compactă, ușor fărâmicioasă. Desenul lipsește, dar se admit unele ochiuri de fermentare cu formă rotundă, ovală sau neregulată.
Gust și miros	Slab acidulat, moderat de sărat, fără gust și miros străin.

Caracteristicile fizico-chimice ale "Brânzei de Popeasca" corespund cerințelor de bază pentru brânzeturii moi, încadrându-se în specificarea "brânzeturii în saramură", conform Reglementării tehnice "Lapte și produse lactate", având limitele admisibile indicate în tabelul 2.

## **Tabelul 2**

*Limite ale indicilor fizico-chimice admisibile a produsului cu denumire de origine "Brânza de Popeasca"*

<b>Caracteristici</b>	<b>Condiții de admisibilitate</b>
Fracția masică de umiditate, %	45,0 - 60,0
Fracția masică de grăsime în substanță uscată (inclusiv proteine), %	55,0-65,0
Fracția masică de NaCl, %	5,0 - 7,0

Conform celor prezentate în tabelul 2, se deduce o valoare nutritivă ridicată a produsului pe seama concentrației înalte a cazeinei și grăsimii lactice - nutrienți ușor asimilabili de organismul uman, ce contribuie la o alimentație echilibrată.

Datorită particularităților organoleptice și specificului indicilor fizico-chimice ale produsului, se consumă ca atare, sub forma de tartine sau aperitive, preponderent cu legume proaspete (roșii, ridichi, ardei dulci, ceapă verde, etc). Este un ingredient special la preparate culinare, mai cu seamă la patiserie cum ar fi plăcintele tradiționale. Se recomandă în alimentația adulților, adolescenților, tinerilor și copiilor cu vârsta de peste un an. Pe seama faptului că produsul nu este bogat în hidrocarbonați (glucide) dar cu conținut ridicat de substanțe proteice, poate fi consumat de persoanele cu diabet zaharat și cei afectați de obezitate.

## **V. DESCRIEREA MATERIILOR PRIME**

**Laptele - materia primă** pentru prepararea "Brânzei de Popeasca", se obține în condițiile specificate în norma sanitară veterinară privind condițiile de sănătate pentru producerea și introducerea pe piață a laptelui crud, laptelui tratat termic și produselor pe bază de lapte, aprobate prin Ordinul Ministerului Agriculturii și Industriei Alimentare al Republicii Moldova nr. 173 din 14.07.2006.

Materia primă (laptele crud) trebuie să fie pură, fără miros și gust străin, necaracteristic laptelui proaspăt natural.

*Caracteristicile organoleptice ale laptelui - materie primă pentru fabricarea produsului cu denumire de origine "Brânză de Popeasca"*

<b>Caracteristici</b>	<b>Condiții de admisibilitate</b>
Aspect și consistență	Lichid omogen, fără sediment și flocule.
Gust și miros	Plăcut, puțin dulce, miros specific laptelui de oi, fără gust și miros impropriu. Se admite miros și gust slab de furaje.
Culoarea	Alb cu nuanță ușor gălbuie.

*Caracteristicile fizico-chimice ale laptelui - materie primă pentru fabricarea produsului cu denumire de origine "Brânză de Popeasca"*

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Grupa de puritate după etalon (nu mai jos)	II
Aciditatea, °T	17,5-25
Densitatea °A (kg/m.c.), minimum	34 (1,034)
Fracția masică de grăsime (%)	6,0-10,0
Fracția masică de proteine (%), minimum	4,0
Fracția masică de substanță uscată degresată (%), minimum	8,0
Fracția masică de lactoză (%), minimum	3,7
Temperatura crioscopică (°C), maximum	minus 0,520

## VI. DESCRIEREA METODELOR SPECIFICE DE PRODUCERE / PRELUCRARE

Unitatea în care are loc procesul de fabricare a produsului sub denumirea de origine "Brînză de Popeasca", se amplasează în s. Popeasca, r-nul Ștefan-Vodă. Întregul flux al procesului de producere pînă la desfacere, în funcție de calitățile materiei prime, se bazează pe următoarele etape/operațiuni:

<b>METODA - I</b> pentru lapte crud - materie primă	<b>METODA - II</b> pentru lapte pasteurizat - materie primă
Obținerea laptelui prin muls mecanizat	Obținerea laptelui prin muls manual
Recepția, purificarea și răcirea laptelui	
Controlul microbiologic și a compoziției chimice ale laptelui	
	<i>Pasteurizarea laptelui necorespunzător procesării fără prelucrare termică</i>
	<i>răcirea laptelui pasteurizat pînă la temperatura de 35 ±2 °C;</i>
	<i>efectuarea testului fosfatazei</i>
dozarea și introducerea cheagului	
omogenizarea laptelui cu coagulant și coagularea laptelui	
prelucrarea coagulului și scurgerea serului (3-6 ore)	
pregătirea saramurii și verificarea concentrației NaCl	
tăierea cașului dulce (formatarea) și întărirea bucăților de caș (sărarea umedă - 24 ore)	
saramurarea-maturarea brînzei (min. 30 zile)	
examinarea organoleptică a brînzei	
controlul microbiologic și a compoziției chimice a produsului	
cîntărirea, sortarea și preambalarea feliilor/bucăților de brînză saramurată în funcție de masa feliilor și aspectul lor comercial (forma) (indiferent de metoda aplicată la fabricare)	
<b>CALITATEA I</b> - bucăți de brînză cu masa de 0,25 - pînă la 1,0 kg, cu forma dreptunghiulară sau de pătrat (se admit muchii puțin rotungite); <b>CALITATEA II</b> - bucăți de brînză cu masa de 0,2 - pînă la 0,4 kg, cu diferit aspect ca formă, inclusiv colțurile	
etichetarea brînzei în ambalajul de desfacere	
depozitarea și păstrarea brînzei preambalate pînă la ambalare și livrare în rețeaua de comerț	

## **VII. ARIA GEOGRAFICĂ DELIMITATĂ**

Produsul cu denumirea de origine „Brânză de Popeasca” provine din teritoriul geografic delimitat ce cuprinde 7 localități: Popeasca, Ermoclia, Talmază, Feștelița, Slobozia, Copceac și Volontiri din raionul Ștefan Vodă, Republica Moldova.

## **VIII. LEGĂTURA CU ARIA GEOGRAFICĂ**

Aria geografică delimitată de producere a Brânzei de Popeasca este una specifică din punct de vedere a componenței turmelor de ovine crescute. Aceste fiind reprezentate din masivul de ovine metise obținute din împerecherile spontane de-a lungul deceniilor dintre ovinele de rasa Karakul cu rasa autohtonă Țușca și cu ovinele de rasa Țigaie (direct și reciproc), care reprezintă circa 70% din efectivul fermelor ovine cu cota sangvină sporită a rasei Karakul ce posedă calitate destul de bună a pielicelei (circa 15%), ovine de rasa Țigaie pură de tip moldovenesc pentru lână - lapte (7-10%) și caprine (5-7%). Componența (structura) respectivă a turmelor favorizează obținerea unui amestec de lapte cu o compoziție chimică și aspect tehnologic balansat, ce în final imprimă un specific gustativ deosebit cașului proaspăt și respectiv brânzei sărate prin metoda umedă.

Spre deosebire de alte zone ale republicii, în special cea de Sud (cresc exclusiv oi de rasa Țigaie) sau cea de Nord, unde sunt crescute doar oile de rasa Karakul, tehnologia producerii Brânzei de Popeasca diferă prin elemente originale cum este utilizarea în exclusivitate a cheagului natural de miel și sărarea umedă a cașului proaspăt, imediat după scurgerea rapidă a serului care durează maximum 2 ore.

În comparație cu brânza de oi preparată în zona de Sud, Brânza de Popeasca are o consistență mai fină, iar în comparație cu brânza preparată în zona de Nord a republicii - diferă prin gust mai dulce (aciditate redusă) și nu conține în masă găurele cauzate de bulele de aer formate de microflora ce se dezvoltă abundent în timpul așa numitei dospiri - proces care pornește încă din faza de scurgere a masei de coagul care se realizează atârând în sedilă, după ce se mai lasă încă câteva ore pentru a se forma găurelele.

## **IX. NORME SPECIFICE PRIVIND AMBALAREA ȘI ETICHETAREA**

Pentru preambalarea produsului "Brânza de Popeasca" se utilizează vase din plastic, borcane închise ermetic, ambalare vacuumată, cu respectarea prevederilor Legii privind produsele alimentare nr. 78-XV.

Etichetarea produsului se face cu respectarea Normelor privind etichetarea produselor alimentare, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 996 din 20.08.2003, Normei sanitare veterinare privind condițiile de sănătate pentru producerea și introducerea pe piață a laptelui crud, laptelui tratat termic și produselor pe bază de lapte, aprobate prin Ordinul Ministerului Agriculturii și Industriei Alimentare al Republicii Moldova nr. 173 din 14.07.2006.

## **X. REFERIȚNE PRIVIND PUBLICAREA CAIETULUI DE SARCINI**

<http://www.db.agepi.md/GeogrIndications/Details.aspx?id=3581&cs=21&domain=0>