

DOCUMENTUL UNIC

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

I. INDICAȚIA GEOGRAFICĂ SOLICITATĂ SPRE ÎNREGISTRARE

KAURMA DE BUGEAC

II. SOLICITANT

**Uniunea de Persoane Juridice „Asociația Producătorilor și Procesatorilor de
Carne din Bugeac”, MD**

Str. Gagarin nr. 27,

MD-7422, Tvardița, Taraclia, Republica Moldova

III. CLASA/PRODUSUL

NCL(11-2020)

29 - carne.

IV. DESCRIEREA PRODUSULUI

Produsul cu indicație geografică protejată „KAURMA DE BUGEAC” este produs integral din carne de bovină sau de oaie matură.

Carnea este fiartă și conservată în grăsimea acestora cu adăugarea ingredientelor pe parcursul preparării.

Compoziția obținută se introduce în membrană artificială, cu diametrul de 100-150 mm pentru a i se conferi forma cilindrică.

Kaurma-ua se poate consuma atât rece cât și caldă.

Caracteristici fizice și chimice:

Fracția masică de umiditate, %, maximum - 70,0

Fracția masică de sare alimentară (clorură de sodiu), %, maximum - 3,0

Fracția masică de proteine, %, minimum - 10,0

Caracteristici organoleptice:

Formă cilindrică

Greutatea 1 - 1,5 kg

Aspect exterior - suprafață netedă, uscată, nelipicioasă, intactă, fără denivelări proeminente.

Aspect în secțiune - ușor se definesc bucățile de mușchi și grăsime de diferite forme și dimensiuni, fără goluri, se observă prezența ardeiului roșu (paprika) atunci când aceasta se utilizează.

Consistență - elastică, uniformă, compactă.

Gust și miros - plăcut, moderat de sărat, specific cărnii de oaie sau de vită și combinația de condimente (piper, ardei roșu), fără gust străin.

Termenul de valabilitate:

„KAURMA DE BUGEAC” are un termen de valabilitate de 40-90 zile, în condiții de păstrare la temperaturi de 0-6°C.

Dacă se dorește de a fi păstrată pentru o perioadă mai îndelungată pînă la 180 de

zile, se îngheață și condițiile de păstrare se recomandă de a fi la temperatura de -5°C.

V. DESCRIEREA MATERIILOR PRIME

Materia primă pentru fabricarea produsului cu indicație geografică protejată este:

- carnea de vită refrigerată;
- carnea de oaie refrigerată.

Ingrediente: sare, piper, frunze de dafin, ardei roșu și apă.

Materiale auxiliare: membrana pentru ambalarea produsului, clame pentru clipsare.

Materia primă utilizată pentru producerea produsului „KAURMA DE BUGEAC” este carnea proaspătă refrigerată de bovină sau ovină sub formă de carcace sau semi-carcace care este achiziționată de la unitatea de sacrificare autorizată sanitar-veterinar din aceeași zonă geografică. Pentru produsul obținut din carne de oaie, masa corporală a animalului nu trebuie să depășească 40 - 45 kg. Fermele de creștere al animalelor de la care se obține materia primă pentru fabricarea produsului „KAURMA DE BUGEAC” sunt amplasate în aceeași zonă geografică și la fel dispun de Autorizație sanitar-veterinară.

VI. DESCRIEREA METODELOR SPECIFICE DE PRODUCERE/PRELUCRARE

Unitatea în care are loc procesul de fabricare a produsului „KAURMA DE BUGEAC” este amplasat în s. Tvardița, raionul Taraclia.

Întregul flux al procesului de producere are loc după următoarea schemă:

- Recepționarea carcaselor sau semicarcaselor (materiei prime);
- Depozitarea materiei prime/ingredientelor;
- Tranșarea cărnii în bucăți, separarea tendoanelor sau a oaselor și a grăsimii;
- Fierberea cărnii, timp de 5-6 ore;
- Pregătirea grăsimii și înăbușirea cărnii, adăugarea condimentelor;
- Ambalarea, etichetarea și livrarea.

VII. ARIA GEOGRAFICĂ DELIMITATĂ

Aria geografică unde se produce produsul „KAURMA DE BUGEAC” este localitatea Tvardița, raionul Taraclia. Aici au loc toate etapele de producere, cu excepția creșterii și sacrificării animalelor. Animalele din care se obține materia primă se cresc în localitățile din raioanele: Taraclia, Ceadâr-Lunga, Comrat.

VIII. LEGĂTURA CU ARIA GEOGRAFICĂ

Activitatea agricolă a fost, de-a lungul timpului, o bogăție importantă a zonei denumită Stepă Bugeacului. Creșterea bovinelor, ovinelor și altor specii de animale a avut o importanță deosebită, constituind o completare importantă a exploatării agricole și a economiei populației. În condiții de casă a fost profitabil reproducerea ovinelor și bovinelor, a căror productivitate în combinație cu costurile minime de întreținere, îndeplineau multe dintre nevoile țaranului, precum și dubla lor importanță de obținere a cărnii și al laptelui.

În zona de Sud a Moldovei kaurma-ua este un produs tradițional și specific pentru multe mese de sărbători. La fel în această regiune se fac anual și festivaluri unde se aplică dibăcia localnicilor din diferite localități în prepararea acestui produs.

Produsul „KAURMA DE BUGEAC” are caracteristici senzoriale care o fac distinctă și specifică datorită caracteristicilor materiei prime obținute de la animale pășunate și crescute în zona cu condițiile climatice specifice.

Metoda tradițională, autentică de obținere a produsului „KAURMA DE BUGEAC” este

principala legătură cu arealul delimitat precum și metoda tradițională de procesare - fierberea cărnii cu oase care îi dă un gust aparte produsului.

IX. NORME SPECIFICE PRIVIND AMBALAREA ȘI ETICHETAREA

Produsul „KAURMA DE BUGEAC” se va eticheta conform cerințelor prezentate în documentele normativ-tehnice în vigoare, și anume prin respectarea următoarelor indicații stricte:

- Denumirea produsului „KAURMA DE BUGEAC” urmat de mențiunea „Indicație geografică protejată” sau acronimul „IGP”;
- Inscripția „Fabricat în Moldova”;
- Ingredientele utilizate;
- Frația masică de grăsime;
- Valoarea nutritivă și energetică la 100 g de produs;
- Masa netă;
- Condiții de păstrare;
- Date despre producător;
- Data limită de consum (ziua, luna, anul).

Denumirea produsului „KAURMA DE BUGEAC”, precum și mențiunea de indicație geografică protejată trebuie să fie amplasat pe câmpul central al etichetei.

X. REFERINȚE PRIVIND PUBLICAREA CAIETULUI DE SARCINI

<http://www.db.agepi.md/GeogrIndications/PdfHandler.ashx?cs=13&domain=1>