

## DOCUMENTUL UNIC

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

### I. DENUMIREA DE ORIGINE SOLICITATĂ SPRE ÎNREGISTRARE

# BRÂNZĂ DE MĂGURA

### II. SOLICITANT

**PRISVIO S.R.L, MD**

Str. Independenței nr. 38, bloc 2, ap. 31,  
MD-2072, Chișinău, Republica Moldova

### III. CLASA / PRODUSUL

NCL(11-2019)  
29 - brânză.

### IV. DESCRIEREA PRODUSULUI

Produsul cu denumire de origine protejată "BRÂNZĂ DE MĂGURA" este un produs alimentar natural obținut integral din lapte de capră. "BRÂNZĂ 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.

"BRÂNZĂ DE MĂGURA" este ambalată în vid sau în caserole cu saramură în porții de aproximativ 200-300 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 polistiren sau lemn cu saramură.

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.

#### **Caracteristici organoleptice:**

Brânză are textură 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.

Din punct de vedere **fizico-chimic** „BRÂNZĂ DE MĂGURA” prezintă următoarele caracteristici: fracția masică de grăsime în substanța uscată (inclusiv proteine) 22 - 55%, iar umiditatea este de max. 50-55%.

Limitele microbiologice ale produsului sunt:

E.coli - <10;

Listeria monocitogenes – lipsă;

Salmonella - lipsă.

### V. DESCRIEREA MATERIILOR PRIME

Materia primă este produsă la ferma de caprine cu ciclu închis din satul Slobozia-Măgura, comuna Bursuceni, raionul Sângerei.

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".

Materia primă (laptele de capră crud) trebuie să fie pur, fără careva impurități, fără

miros și gust străin nespecific laptelui proaspăt natural.

**Caracteristicile organoleptice ale laptelui** - materie primă pentru fabricarea produsului cu denumire de origine protejată "BRÂNZĂ DE MĂGURA"

Caracteristici	Norme de admisibilitate
Aspect și consistență	Lichid omogen, netransparent, fără sediment cu aspect mat
Gust și miros	Plăcut, dulceag, miros specific laptelui de capre nepronunțat, fără gust și miros impropriu. Se admite miros și gust de furaje care sunt consumate de către animale
Culoare	Alb cu nuanță slab gălbuie

**Caracteristicile fizico-chimice ale laptelui** - materie primă pentru fabricarea produsului cu denumire de origine "BRÂNZĂ DE MĂGURA"

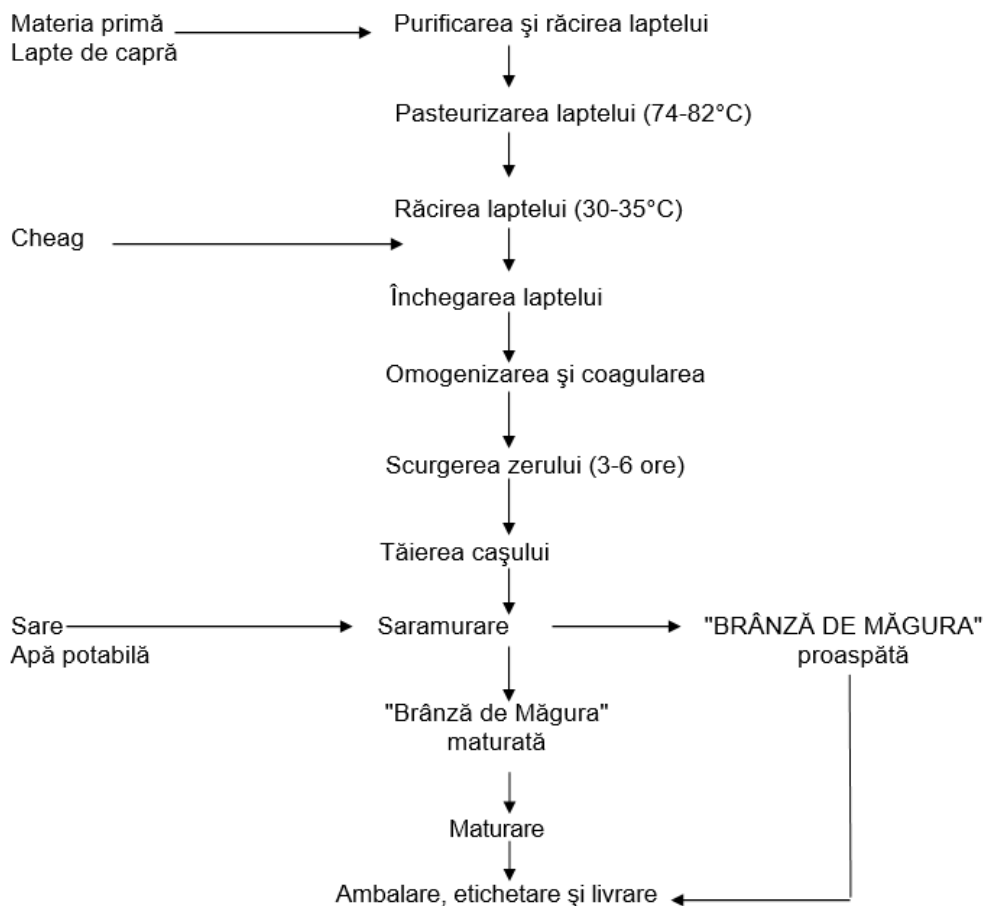
Caracteristici	Norme de admisibilitate
Fracția masică de proteină, %	2,8-3,5
Fracția masică de grăsime, %	2-5,5
Densitatea, g/cm <sup>2</sup>	1,024-1,030
Conținutul de lactoză, minimum	3,8

## VI. DESCRIEREA METODELOR DE PRODUCERE/PRELUCRARE

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:

### Schema generală a fluxului tehnologic:



## **VII. ARIA GEOGRAFICĂ DELIMITATĂ**

Din punct de vedere administrativ, "BRÂNZĂ DE MĂGURA" este produsă în satul Slobozia-Măgura, comuna Bursuceni, raionul Sângerei. Producerea se face doar la unitatea de procesare a PRISVIO S.R.L din s. Slobozia-Măgura, r-ul Sângerei.

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

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

### **Istoria**

Tradițiile bucătăriei medievale moldovenești sunt atestate și în epocile istorice. Astfel sunt semnificative asemănările între practicile actuale și cele consemnate în documentele medievale în prepararea unor bucate de panificație (ex. plăcinta), prepararea brânzeturilor, afumăturilor, uscarea legumelor și a fructelor, băuturii - vinului și miedului. Cașul dulce oferit drumețului reprezintă un obicei păstrat de secole, cât și ospitalitatea de veacuri a strămoșilor noștri păstrată până în zilele noastre de către moldoveni.

### **Factori climaterici și specificitatea produsului**

Vegetația este reprezentată de plante specifice zonelor de câmpie, cu unele particularități de stepă și silvostepă. Gustul „BRÂNZEI DE MĂGURA” este unic datorită gustului deosebit pe care îl dă în primul rând 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 „BRÂNZĂ DE MĂGURA” are un gust deosebit. Condițiile geografice și climaterice favorizează caracteristicile gustative ale produsului.

Totodată, aptitudinile și cunoștințele producătorului sunt foarte importante și esențiale pentru evaluarea produsului pe tot parcursul procesului de producție, luând 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.

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

Produsul final se va vinde ambalat în vid sau în caserole cu saramură în porții de aproximativ 200-300 grame sau bucăți cu greutatea de 0,2 - 1,5 kg, ambalat în găleți, cutii, lăzi sau caserole din polistiren sau lemn cu saramură.

Produsul "BRÂNZĂ DE MĂGURA" se va eticheta conform cerințelor prezentate în documentele normativ-tehnice în vigoare și anume prin respectarea următoarelor indicații stricte:

- 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).

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

<http://www.db.agepi.md/GeogrIndications/PdfHandler.ashx?cs=23&domain=0>