

**OFICIUL DE STAT
PENTRU
INVENȚII ȘI MĂRCI**

ROMÂNIA



**BULETIN OFICIAL
DE
PROPRIETATE
INDUSTRIALĂ**

**Secțiunea
INDICAȚII GEOGRAFICE
Volum 2**

Nr. 6 / 2003

OFICIUL DE STAT PENTRU INVENTII SI MĂRCI

BUCURESTI - ROMÂNIA

**BULETIN OFICIAL
DE
PROPRIETATE INDUSTRIALĂ**

SECTIUNEA INDICATII GEOGRAFICE

6
2003
VOLUM II

**Publicat la data de:
30 iunie 2003**

BULETIN OFICIAL DE PROPRIETATE INDUSTRIALĂ

PUBLICAȚIE OFICIALĂ EDITATĂ DE
OFICIUL DE STAT PENTRU INVENȚII ȘI MĂRCI,
ÎN 12 VOLUME ANUAL, ÎN FUNCȚIE DE NUMĂRUL
CERERILOR DE ÎNREGISTRARE A MĂRCILOR, A
CERTIFICATELOR DE ÎNREGISTRARE ȘI DE REÎNNOIRE
A MĂRCILOR ACORDATE.

Costul estimativ al abonamentului anual este de 5.800. 000 lei,
exclusiv cheltuielile de difuzare.
Exemplarele individuale au prețul de 550.000 lei/ număr, estimativ în
limita stocurilor disponibile, exclusiv cheltuielile de difuzare.

Plata se face anticipat în contul Oficiului de
Stat pentru Invenții și Mărci nr.50.03.4266081
TREZORERIA MUNICIPIULUI BUCUREȘTI

Colegiu de redacție:
Ștefan Cocos
Mimi Bularda

Coperta: Cristina-Maria Bararu
Tipărit la: Tipografia O.S.I.M. sub comanda nr. 123/25.06.2003

DREPTURI TITULAR

In conformitate cu Art.71 alin.2 din Legea 84/1998 dreptul de folosire a indicatiei geografice, dobandit prin inregistrarea acesteia, apartine membrilor asociatiei inregistrati in lista comunicata la Oficiul de Stat pentru inventii si marci.

Art.74 alin 2. Dreptul de utilizare a indicatiei geografice se acorda solicitantului pe o perioada de 10 ani, cu posibilitatea de reinnoire nelimitata, daca se mentin conditiile in care acest drept a fost dobandit. Cererea de reinnoire este supusa taxei prevazute de lege.

Art.75 . Persoanele autorizate sa foloseasca o indicatie geografica pentru anumite produse au dreptul sa o foloseasca in circuitul comercial, aplicata numai pe aceste produse, in documente insotitoare, reclame, prospecte si pot sa aplice mentiunea *indicatie geografica inregistrata*.

Art. 76 alin.2 Persoanele autorizate de OSIM sa utilizeze o indicatie geografica pentru vinuri sau pentru produse spirtoase pot sa interzica folosirea acestei indicatii de catre orice alta persoana pentru vinuri sau pentru produse spirtoase care nu sunt originare din locul sugerat de indicatia geografica respectiva, chiar in cazurile in care originea adevarata a produsului este mentionata expres ori in cazurile in care indicatia geografica este utilizata in traducere sau este insotita de expresii, cum sunt; *de genul, de tipul* si altele asemenea.

LIMITARI SI SANCTIUNI TITULAR

Art.73 Inregistrarea unei indicatii geografice pe numele unei asociatii de producatori nu constituie obstacol la inregistrarea aceleiasi indicatii de catre orice alta asociatie avand calitatea ceruta de art.68.

Art.77 Ministerul Agriculturii si Alimentatiei poate proceda, din oficiu sau la sesizarea unei persoane interesate, la controlul produselor puse in circulatie sub indicatia geografica inregistrata.

Art.78 Dreptul de folosire a unei indicatii geografice nu poate sa faca obiectul nici unei transmiteri.

Art.79 Pe intreaga durata de protectie a indicatiei geografice oricare persoana interesata poate cere Tribunalului Municipiului Bucuresti anulara inregistrarii acesteia, daca inregistrarea indicatiei geografice s-a facut cu nerespectarea dispozitiilor art.69 si 70.

Pentru nerespectarea conditiilor de calitate si a caracteristicilor specifice produselor din zona la care se refera indicatia geografica, Ministerul Agriculturii si Alimentatiei sau oricare alta persoana interesata poate solicita Tribunalului Municipiului Bucuresti decaderea din drepturi a persoanelor autorizate de OSIM sa foloseasca indicatia geografica inregistrata.

Sentinta Tribunalului Municipiului Bucuresti ramasa definitiva se comunica OSIM

de catre persoana interesata. OSIM radiaza indicatia geografica din Registrul National al Indicatiilor Geografice si publica radierea acesteia in BOPI in termen de 2 luni de la comunicare.

Art.86 Orice utilizare a indicatiilor geografice, contrara practicilor loiale in activitatea industriala sau comerciala, in scopul de a induce in eroare consumatorii, constituie un act de concurenta neloiala si se pedepseste cu inchisoare de la o luna la 2 ani sau cu amenda de 15 milioane lei.

Actiunea penala se pune in miscare la plingerea prealabila a persoanei vatamate.

APARAREA DREPTURILOR ASUPRA INDICATIILOR GEOGRAFICE

Art.76 Este interzisa folosirea unei indicatii geografice sau imitarea ei de catre persoane neautorizate, chiar daca se indica originea reala a produselor ori daca se adauga mentiuni ca; *gen, tip, imitatie*, si altele asemenea.

Persoanele autorizate de OSIM sa utilizeze o indicatie geografica pentru vinuri sau pentru produse spirtoase pot sa interzica folosirea acestei indicatii de catre orice alta persoana pentru vinuri sau pentru produse spirtoase care nu sunt originare din locul sugerat de indicatia geografica respectiva, chiar in cazurile in care originea adevarata a produsului este mentionata expres ori in cazurile in care indicatia geografica este utilizata in traducere sau este insotita de expresii, cum sunt; *de genul, de tipul* si altele asemenea.

Art.83 Constituie infractiune si se pedepseste cu inchisoarea de la 3 luni la 3 ani sau cu amenda de 15 milioane lei:

c) punerea in circulatie a produselor care poarta indicatii geografice care indica sau sugereaza ca produsul in cauza este originar dintr-o regiune geografica, alta decat locul adevarat de origine, in scopul inducerii in eroare a publicului cu privire la originea geografica a produsului.

Actiunea penala se pune in miscare la plingerea prealabila a partii vatamate.

Art.84 Ministerul Agriculturii si Alimentatiei poate solicita instantei judecatoresti competente sa dispuna masura confiscarii si, dupa caz, a distrugerii produselor care poarta indicatii geografice prevazute la art.83.

Dispozitiile alin.1 se aplica si materialelor sau echipamentelor care au servit nemijlocit la comiterea infractiunii prevazute la art.83.

Art.85 Pentru prejudicii cauzate prin savirsirea faptelor prevazute la art.83, persoanele vinovate pot fi obligate la despagubiri, potrivit dreptului comun.

Art.86 Orice utilizare a indicatiilor geografice, contrara practicilor loiale in activitatea industriala sau comerciala, in scopul de a induce in eroare consumatorii, constituie un act de concurenta neloiala si se pedepseste cu inchisoare de la o luna la 2 ani sau cu amenda de 15 milioane lei.

Actiunea penala se pune in miscare la plingerea prealabila a persoanei vatamate.

Art.87 Ministerul Agriculturii si Alimentatiei poate solicita instantei judecatoresti sa dispuna luarea unor masuri asiguratorii, atunci cind se considera ca exista un risc de incalcare de catre terti a drepturilor cu privire la indicatia geografica protejata si daca aceasta incalcare ameninta sa cauzeze un prejudiciu ireparabil ori daca exista un risc de distrugere a elementelor de proba.

Masurile asiguratorii se vor referi, in special, la incetarea actelor de incalcare a drepturilor prevazute la alin.1 si la conservarea probelor pentru dovedirea provenientei produselor sau serviciilor purtand in mod ilicit o indicatie geografica protejata.

Dispozitiile din dreptul comun referitoare la sechestrul asigurator vor fi aplicabile si actelor care aduc atingere drepturilor cu privire la indicatia geografica protejata.

Art.88 Pentru ordonarea masurilor prevazute la art.87 sunt aplicabile dispozitiile art.581 si 582 din Codul de procedura civila.

Cand ordona masuri asiguratorii, instanta poate obliga reclamantul la plata unei cautiuni in suma stabilita de aceasta.

Art.89 Instanta va putea pretinde reclamantului sa furnizeze orice elemente probatorii de care dispune, pentru a dovedi ca este detinatorul dreptului ce a fost incalcat, ori a carui incalcare a fost inevitabila.

In cazurile in care mijloacele de proba in sustinerea pretentiilor reclamantului se afla sub controlul paratului, instanta va putea sa ordone ca probele sa fie produse de catre parat, sub conditia garantarii confidentialitatii informatiilor, potrivit legii.

Instanta va putea ordona reclamantului sa plateasca toate daunele cauzate paratului, ca urmare a unei exercitari abuzive a drepturilor procedurale cu privire la indicatia geografica protejata.

Art.90 Ministerul Agriculturii si Alimentatiei poate solicita autorului incalcarii dreptului informatii imediate privind provenienta si circuitele de distribuire a marfurilor ilegal marcate, precum si informatii despre identitatea fabricantului sau a comerciantului, cantitatea de marfa fabricata, livrata, primita sau comandata.

Art.91 In situatiile prevazute la art.83, autoritatile vamale pot dispune, fie din oficiu, fie la cererea titularului dreptului, suspendarea activitatii vamale la importul sau la exportul produselor care poarta indicatii geografice.

Competentele vamale cu privire la asigurarea respectarii drepturilor asupra indicatiilor geografice protejate apartin Directiei Generale a Vamilor, potrivit legii.

Nr.6

2003

Directia-Redactia-Administratia

OFICIUL DE STAT PENTRU

INVENTII SI MARCI

**Str. Ion Ghica nr.5, sect.3
telefon:3151965; 3151964;
3145964; 3145965; 3145966;
3149256;
fax: 401 312 38 19
e-mail:office@osim.ro
BUCURESTI- ROMANIA**

I.S.S.N. 1583-686X

CUPRINS GENERAL

I. CAPITOL INDICATII GEOGRAFICE

1. Tabel cu indicatiile geografice înregistrate;

-în ordinea nr. de depozit.....	9
-în ordinea nr.de înregistrare.....	11
-în ordinea alfabetică	13

2. Lista indicatiilor geografice înregistrate conf. art.71 legea 84/98

15

INDICAȚII GEOGRAFICE PUBLICATE ÎN BOPI 6/2003
(în ordinea numărului de /depozit/certificat/indicația geografică)

Nr. Depozit	Data Depozit	Nr. Certificat	Titular	Indicația geografică	Clase	Nr pg
(210)	(151)	(111)	(732)	(540)	(511)	
G 2002 00016	27.08.2002	IG 00012	ASOCIATIA CRESCATORILOR DE TAURINE BALTATA ROMINEASCA CU ROSU	PĂNET	29	17
G 2002 00026	20.11.2002	IG 00013	ASOCIATIA VITI-VINICOLA CLOSCA CU PUII DE AUR PIETROASA	DEALU MARE PIETROASA	33	17
G 2003 00001	12.05.2003	IG 00014	ASOCIATIA PRODUCATORILOR DE SVAITER VATRA DORNEI	ȘVAIȚER	29	18

BULETIN OFICIAL DE PROPRIETATE INDUSTRIALA
- Secțiunea marci nr.6/2003

INDICATII GEOGRAFICE PUBLICATE
IN BOPI 6/2003

(in ordinea numarului de certificat/depozit/indicatie geografica)

NR. CERTIFICAT	NR. DEPOZIT	DATA DEPOZIT	TITULAR	INDICATIA GEOGRAFICA	CLASE
IG 00012	G2002/ 00016	27.08.2002	ASOCIATIA CRESCATORI- LOR DE TAURINE BALTATA ROMANEASCA CU ROSU	PĂNET	29
IG 00013	G2002/ 00026	20.11.2002	ASOCIATIA VITI-VINICOLA CLOSCA CU PUII DE AUR PIETROASA	DEALU MARE PIETROASA	33
IG 00014	G2003/ 00001	12.05.2003	ASOCIATIA PRODUCA TORILOR DE SVAITER VATRA DORNEI	ȘVAIȚER	29

BULETIN OFICIAL DE PROPRIETATE INDUSTRIALA
- Secțiunea marci nr.6/2003

INDICATII GEOGRAFICE PUBLICATE
IN BOPI 6/2003

(in ordinea alfabetica a denumirii indicatiei geografice)

INDICATIA GEOGRAFICA	NR. CERTIFICAT	NR. DEPOZIT	DATA DEPOZIT	TITULAR	CLASE
PĂNET	IG 00012	G2002/ 00016	27.08.2002	ASOCIAȚIA CRESCATORI LOR DE TAURINE BALȚATA ROMÎNEASCA CU ROȘU	29
DEALU MARE PIETROASA	IG 00013	G2002/ 00026	20.11.2002	ASOCIAȚIA VITI- VINICOLA CLOȘCA CU PUII DE AUR PIETROASA	33
ȘVAIȚER	IG 00014	G2003/ 00001	12.05.2003	ASOCIATIA PRODUCATO RILOR DE SVAITER VATRA DORNEI	29

2. LISTA INDICATIILOR GEOGRAFICE INREGISTRATE CONFORM ART. 71 LEGEA 84/98 IN ORDINEA NUMĂRULUI DE DEPOZIT

Se publică în ordine următoarele date conform normelor OMPI : ST 60 si ST3 și anume: numărul depozitului(210) ; data înregistrării cererii (151) numărul indicației geografice acordate (111); denumirea și sediul titularului (732); denumirea sau reproducerea indicației geografice (540); prioritatea invocată (300); lista produselor și serviciilor pentru care s-a cerut înregistrarea (511), conform claselor de produse ale clasificării internaționale.

În conformitate cu Regula 39 (3) din Regulamentul de aplicare a Legii nr.84/98 privind marcile si indicatiile geografice, cei interesați pot introduce opoziții împotriva înregistrării la Comisia pentru examinarea opozițiilor privind mărcile si indicatiile geografice, din cadrul Oficiului de Stat pentru Invenții și Mărci, în termen de 3 luni de la data publicării marcii. Dacă în acest termen nu se introduc opoziții, sau dacă aceste opoziții sunt respinse, indicatiile geografice vor fi înregistrate.

(210) **G 2002 00016 (111) IG 00012**
(151) 27.08.2002
(732) **ASOCIATIA CRESCATORILOR
DE TAURINE BALTATA
ROMINEASCA CU ROSU,**
județul Mureș, COMUNA
PĂNET ROMANIA formată din :

(540) **PĂNET**

(511) *Produse grupate pe clase:*
29 Cașcaval, brânză, brânză topită,
unt, lapte bătut, iaurt.

ARIA DE PRODUCȚIE

Teritoriu delimitat în zonele comunelor :
Comuna Pănet și satele anexe



(210) **G 2002 00026 (111) IG 00013**
(151) 20.11.2002
(732) **ASOCIATIA VITI-VINICOLA
CLOSCA CU PUII DE AUR
PIETROASA,** Jud. Buzău, 5172,
COMUNA PIETROASELE
ROMANIA formată din :

(540)
DEALU MARE PIETROASA

(511) *Produse grupate pe clase:*
33 Vinuri cu denumire de origine
controlată și trepte de calitate(
DOC și DOCC) din următoarele
soiuri de struguri: 1. denumire de
origine controlată și trepte de
calitate - cules la stafidirea
boabelor (DOCC - CSB), vinuri

albe din soiurile Tămâioasă
românească și Grasă; 2.
denumire de origine controlată și
trepte de calitate - cules la
înnobilarea boabelor (DOCC -
CIB), vinuri albe din soiurile
Tămâioasă românească și
Grasă; 3. denumire de origine
controlată și trepte de calitate -
cules târziu (DOCC-CT), vinuri
albe din soiurile Tămâioasă
românească și Grasă, vinuri roșii
din soiurile : Busuioacă de
Bohotin, Cabernet Sauvignon și
Merlot; 4. denumire de origine
controlată și trepte de calitate -
cules la maturitate deplină (DOCC - CMD), vinuri din soiurile
Tămâioasă românească, Grasă,
Riesling italian și Fetească albă
și vinuri roșii din soiurile :
Busuioacă de Bohotin, Cabernet
Sauvignon și Merlot; 5. denumire
de origine controlată (DOC)
pentru vinuri albe din soiurile
Tămâioasă românească, Grasă,
Riesling italian, Fetească albă și
vinuri roșii din soiurile: Busuioacă
de Bohotin, Cabernet Sauvignon
și Merlot.

ARIA DE PRODUCȚIE

Teritoriu delimitat în zonele comunelor :
DEALU MARE PIETROASA



(210) **G 2003 00001 (111) IG 00014**

(151) 12.05.2003

(732) **A S O C I A T I A**
PRODUCATORILOR DE
SVAITER VATRA DORNEI, Str.
Mihai Eminescu nr. 49, județul
Suceava, LOCALITATEA
VATRA DORNEI ROMANIA
formată din :

(540) **ȘVAIȚER**

(511) *Produse grupate pe clase:*

29 Brânză șvaițer fabricată din lapte
de vacă.

ARIA DE PRODUCȚIE

Teritoriu delimitat în zonele comunelor :
Bazinul Dornelor, respectiv pe aria
comunelor Poiana Stampei, Dorna
Cândrenilor, Dorna Arini, Saru Dornei,
Panaci, Iacobeni



ROMANIA



MINISTERUL AGRICULTURII, ALIMENTATIEI
SI PADURILOR

Directia Generala de Implementare,
Reglementare si de Management a
Resurselor Biotehnologice
Nr 133453/05.06.2003.

Oficiul de Stat pentru Inventii si Marci
Domnului Director General Ing. Gabor VARGA

Urmare scrisorii Dumneavoastra nr. 205028 /
21.05.2003, va comunicam urmatoarele :

Suntem de acord cu cererea nr. G 2002 00016 din
27.08.2002, prin care Asociatia Crescatorilor de Taurine "
Baltata Romaneasca cu Rosu " din Panet a solicitat
inregistrarea la Oficiul de Stat pentru Inventii si Marci, a
indicatiei geografice " PANET " pentru produsele : cascaval,
branza, branza topita, unt , lapte batut si iaurt, care se
produc in zona geografica cuprinzand localitatile : Panet,
Berghia, Cuiesd, Madaras, Santioana de Mures si Hartau,
din judetul Mures.

Cu stima,

DIRECTOR GENERAL
Vasile BACILA



**MINISTERUL AGRICULTURII, ALIMENTAȚIEI ȘI PĂDURILOR
DIRECȚIA GENERALĂ PENTRU AGRICULTURĂ
ȘI INDUSTRIE ALIMENTARĂ MUREȘ**

Tg.Mureș, Str.Gh.Doja nr.9

Nr. 2079/ 23.08 /2002.

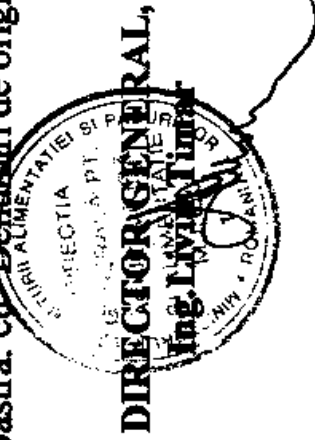
Către,

**ASOCIAȚIA CRESCĂTORILOR DE TAURINE
PĂNET**

Referitor la adresa dvs.nr.79/23.08.2002 vă comunicăm următoarele:

Zona geografică cuprinzând localitățile: Pănet, Berghia, Chiieșd, Mădăraș, Sântioana de Mureș, Hărtău este cunoscută și recunoscută ca zonă cu tradiții în domeniul producției de lapte cât și în domeniul prelucrării și valorificării pe piețele Târgumureșene și nu numai, a produselor lactate cum sunt: caș și brânză de vacă, condimentată sau necondimentată, unt și alte produse lactate.

Având în vedere tradiția în domeniu vă propunem să faceți demersuri pentru înregistrarea unor produse lactate din zona D-voastră, cu "~~Den~~semniri de origine".



ROMANIA

TRIBUNALUL MUREȘ

Dosar nr.2.023/1996

SENTINTA CIVILA NR.804

Sedința publică din 25 octombrie 1996

PREȘEDINTE: ECATERINA CIUNGAN

JUDECATOR : MARIUS SUCIU

PROCUROR : OTILIA ABRAM

GREFIER : MIHAELA POP

Pe rol judecarea cererii privind acordarea personalității juridice Asociației Crescătorilor de Taurine "Bălțata Românească cu Roșu"- Pănet.

La apelul nominal se prezintă reprezentantul petiționarei, av.Nagy Sandor.

Procedura completă.

Reprezentantul petiționarei depune la dosar actul adițional autentificat sub nr.6059 din 23 oct.1996, constatând că s-au eliminat prevederile din statut conform recomandării prin avizul Ministerului Agriculturii și Industriei Alimentare

Ne mai fiind solicitate alte cereri, instanța acordă cuvântul în fond.

Reprezentantul petiționarei solicită admiterea cererii privind acordarea personalității juridice Asociației Crescătorilor de Taurine "Bălțata Românească de Roșu" și a se dispune înscrierea acesteia în registrul persoanelor juridice.

Reprezentanta parchetului pune concluzii de admiterea cererii.

TRIBUNALUL,

Prin cererea înaintată de Bartha Mihaly, domiciliat în com.Pănet, nr.595, Kovacs Adalbert-Alexandru, domiciliat în com.Pănet, nr.472, Bartha Marton, domiciliat în com.Pănet, nr.404, Janosi Janos, domiciliat în com.Pănet, nr.125 și Bartha Andrei, domiciliat în com.Pănet, nr.213, jud.Mureș, s-a solicitat a se recunoaște personalitate juridică Asociației Crescătorilor de Taurine "Bălțata Românească cu Roșu", cu sediul în com.Pănet, nr.404, jud.Mureș.

În motivarea cererii se arată că au îndeplinit toate

Părțile au cerut autentificarea prezentului act: - - - - -
- - - - - ACT DE CONSTITUIRE AL ASOCIAȚIEI CRESCATORILOR DE TAURINE "BALATA ROMÂNESCĂ" DIN LOCALITATEA PANET-JUDEȚUL MUREȘ. - - - - -
Subsemnații: - - - - -

1. BOBBEY IOAN, dom. in com. Panet, nr. 867, jud. Mureș, cetățean român - - -
2. VACI COLOMAN IULIU, dom. in com. Panet, nr. 457, jud. Mureș, cetățean român - - -
3. JI JAHOS PETER, dom. in com. Panet, nr. 125, jud. Mureș, cetățean român - - -
4. JULIU, dom. in com. Panet, nr. 83, jud. Mureș, cetățean român - - -
5. CAROL, dom. in com. Panet, nr. 503, jud. Mureș, cetățean român - - -
6. FRANCISCO, dom. in com. Panet, nr. 446, jud. Mureș, cetățean român - - -
7. GHEORGHE ZOLTAN, dom. in com. Panet, nr. 54, jud. Mureș, cetățean român - - -
8. BARTHA STEFAN, dom. in com. Panet, nr. 631, jud. Mureș, cetățean român - - -
9. LAJOS, dom. in com. Panet, nr. 612, jud. Mureș, cetățean român - - -
10. VARGA ALEXANDRU, dom. in com. Panet, nr. 355, jud. Mureș, cetățean român - - -
11. SZILAGYI JOZSEF, dom. in com. Panet, nr. 498, jud. Mureș, cetățean român - - -
12. MARTHA ANDREI, dom. in com. Panet, nr. 213, jud. Mureș, cetățean român - - -
13. ZAJZON JENO, dom. in com. Panet, nr. 360, jud. Mureș, cetățean român - - -
14. PETE ZOLTAN, dom. in com. Panet, nr. 358, jud. Mureș, cetățean român - - -
15. OAG BELA TOMA, dom. in com. Panet, nr. 269, jud. Mureș, cetățean român - - -
16. KOVACS ADALBERT ALEXANDRU, dom. in com. Panet, nr. 472, jud. Mureș, cetățean român - - -

17. KOVACS PETER GEORGE, dom. in com. Panet, nr. 106, jud. Mureș, cetățean român - - -
18. BARABASI ZOLTAN, dom. in com. Panet, nr. 71, jud. Mureș, cetățean român - - -
19. BARABASI SANDOR, dom. in com. Panet, nr. 66, jud. Mureș, cetățean român - - -
20. AGY ALIA, dom. in com. Panet, nr. 644, jud. Mureș, cetățean român - - -
21. MARTHA MARTON, dom. in com. Panet, nr. 404, jud. Mureș, cetățean român - - -
22. MARTHA MINALY, dom. in com. Panet, nr. 595, jud. Mureș, cetățean român - - -
În calitate de asociați fondatori convenim să constituim ASOCIAȚIA CRESCATORILOR DE TAURINE "BALATA ROMÂNESCĂ" DIN LOCALITATEA PANET-JUDEȚUL MUREȘ, ca o persoană juridică română, în conformitate cu prevederile Legii nr. 21/1924 care, cu prev. decretului nr. 31/1954. - - -
Asociații convin de comun acord asupra următoarelor: - - - - -

1. Sedul ASOCIAȚIEI CRESCATORILOR DE TAURINE "BALATA ROMÂNESCĂ" DIN LOCALITATEA PANET-JUDEȚUL MUREȘ, este în com. Panet, nr. 404, jud. Mureș, România, cu acordul la constituirea asociației cu acest nodia, exprimă de asociații fondator, Martha Marton, prin semnarea prezentului act de constituire de către acești. - - - - -

2. Durata asociației este nedeterminată. - - - - -

3. Scopul asociației este creșterea creșterii și îngrijirea animalelor proprii ale membrilor asociației precum și apărarea intereselor specifice de grup, vizând asigurarea unor condiții superioare de creștere și îngrijire a animalelor, îmbunătățirea condițiilor de valorificare a urinelor precum și a produselor obținute de la acestea, ridicarea condițiilor de trai a creșterilor de taurine. - - - - -

4. Pentru realizarea scopului urmărit asociația își propune ca obiect - introducerea tehnologiilor noi în creșterea și exploatarea taurinelor - asigurarea valorificării eficiente a animalelor de producție și reproducție, precum și a produselor animalelor oferite. - - - - -

5. Menținerea întreținerii și îmbunătățirii permanente a fondului pașii și înțelegerea unor lucrări de captare de izvoare cu dotările necesare pentru punctele de masurare. - - - - -

6. Producerea și distribuirea la membri asociației de semințe de plantă și animale și îngrijirea necesare operării producției de furaj. - - -
7. Organizarea la efectuarea lucrărilor tehnice de specialitate în vederea îmbunătățirii și aplicării celui mai optim program de ameliorare, colaborând cu organele speciale ale statului român și diferite instituții de specialitate din domeniul agriculturii și creșterii animalelor. - - -

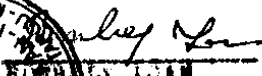
8. Documentarea și instruirea practică a membrilor asociației în probleme de reproducție, selecție, ameliorare, creștere și exploatarea taurinelor, prin conferințe, expuneri, schimburi de experiență, expediții științifice și publicarea de specialitate. - - - - -

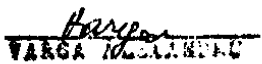
9. Coordonarea cererii și ofertei de animale de reproducție și produse din gospodăriile creșterilor, în vederea asigurării programului asociației. - - - - -

al animalelor deţinute de membrii asociaţiei, urmărind asigurarea din surse autorizate autohtone şi din import de animale şi materiale de reproducţie şi producţie de cea mai bună calitate, în care scop organizăm expoziţii de animale şi licitaţii. - - - - -
 -individualizarea prin marcarea a tuturor bovinelor în vederea cunoaşterii valorii productive a fiecăreia şi, pentru a se putea urmări evoluţia lor din punct de vedere sanitar-veterinar- - - - -
 5. Denumirea asociaţiei va fi ASOCIAŢIA CERCĂTORILOR DE TĂLMĂŞIRE "BALTATA ROMÂNĂ" DIN LOCALITATEA PĂNET-JUDĂTUŢII MUREŞ - - - - -
 6. Patrimoniul social al asociaţiei va fi în forşare 400.000.- patru sute mii lei, din contribuţia benevolă şi egală a membrilor sau fondatori. - - - - -
 7. Organele asociaţiei sunt: - - - - -
 -ADUNAREA GENERALĂ- - - - -
 -CONSILIUL DE ADMINISTRATIE- format din 1 preşedinte, 1 vicepreşedinte, 1 secretar, 2 membri. - - - - -
 Preşedintele asociaţiei este D-nul BARTHA MIHAIL, dom. în com. Pănet, nr. 125, jud. Mureş. - - - - -
 Vicepreşedintele asociaţiei este D-nul KOVACS ALBERT ALEXANDRU, dom. în com. Pănet, nr. 472, jud. Mureş. - - - - -
 Secretarul asociaţiei este D-nul BARTHA MANTON, dom. în com. Pănet, nr. 404, jud. Mureş. - - - - -
 Cei şapte doi membri ai Consiliului de administraţie sunt D-nii JARONI Lajos PETR, dom. în com. Pănet, nr. 125, jud. Mureş şi BARTHA ANTON, dom. în com. Pănet, nr. 213, jud. Mureş. - - - - -
 Comisia de cenzori ai asociaţiei este formată din D-nii BARTHA LAJOS, dom. în com. Pănet, nr. 612, jud. Mureş, PETE ZOLTAN, dom. în com. Pănet, nr. 350, jud. Mureş, şi COLIŞER CANON, dom. în com. Pănet, nr. 503, jud. Mureş. - - - - -
 Atribuţiile Adunării Generale, ale Consiliului de administraţie, ale Preşedintelui, vicepreşedintelui, secretarului precum şi ale Comisiei de cenzori şi cenzorilor, sunt cele prevăzute de statutul asociaţiei şi de normele legale în materie. - - - - -
 Statutul asociaţiei, face parte parte integrantă din actul de constituire a asociaţiei. - - - - -
 Redactat, dactilografiat, AUTENTIFICAT, în 6-pace exemplare la Biroul Notarilor Publici asociaţie CIOCNA-ALBA-PUŞCĂVA, astăzi, data autentificării. - - - - -

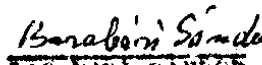
MEMBRILOR ASOCIAŢIILOR FONDATORI

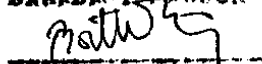

 ROMÂNIA
 JUD. MUREŞ
 PĂNET
 NOTAR PUBLIC
 ION
 IULIU


 BARTHA GEORGE ZOLTAN

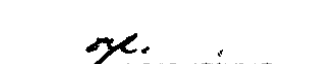

 VARGA ALEXANDRU

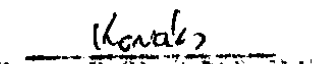

 KOVACS ALBERT ALEXANDRU


 BARABASI SANDOR

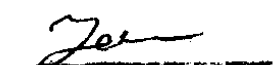

 BARTHA MIHAIL


 KOVACS COLEMAN IULIU


 PETRE ZOLTAN

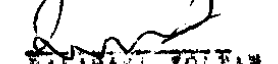

 KOVACS PETER CRADA


 NAGY ZSELA


 JARONI JÁNOS PETER


 BARTHA LAJOS


 BALAZS ZOLTAN


 BALAZS ZOLTAN


 BALAZS ZOLTAN



STATUTUL ASOCIATIEI CRESCATORILOR DE TAURINE BALTATA ROMANE-
CU ROSU DIN LOCALITATEA PANET - JUDETUL MURES -
1. Numirea asociatiei este ASOCIATIA CRESCATORILOR DE TAURINE BALTATA
ROMANEASCA CU ROSU DIN LOCALITATEA PANET - JUDETUL MURES -
2. Sediu al asociatiei este in com. Panet, nr. 404, jud. Mures, Romania. -
3. Sediuul poate fi schimbat in orice alt loc din localitatea Panet, cu
respectarea dispozitiunilor legale in materie. -
4. Asociatia este o persoana juridica romana, constituita in baza si in
conformitate cu Legea nr. 21/1924 comb. cu ale Decretului nr. 31/1954,
fiind o asociatie fara scop lucrativ sau patrimonial. -
5. Durata asociatiei este nedeterminata. -
6. Scopul asociatiei este sprijinirea crescatorilor de taurine in vede-
rea ridicarii nivelului calitativ al cresterii si ingrijirii animale-
lor propriiale membrilor asociatiei precum si apararea intereselor
specifice de grup, vizand asigurarea unor conditii superioare de cre-
tere si ingrijire a animalelor, imbunatatirea conditiilor de valorifi-
care a taurinelor precum si a produselor obtinute de la acestea, ridi-
carea conditiilor de trai a crescatorilor de taurine. -
7. In vederea realizarii scopului fixat, asociatia isi propune ca obiec-
tive: -
- introducerea tehnologiilor noi in cresterea si exploatarea taurinelor
si bovinelor -
- asigurarea valorificarii eficiente a animalelor de productie si re-
productie, precum si a produselor animaleiere aferente -
- asigurarea intretinerii si imbunatatirii permanente a fondului pasto-
ral si efectuarea unor lucrari de captare de izvoare cu defecte neces-
are pentru punctele de adăpare -
- procurarea si distribuirea la membrii asociatiei de seminte de plante
furajere si ingrasaminte necesare sporirii productiei de furaje -
- participarea la efectuarea lucrarilor tehnice de specialitate in ve-
derea elaborarii si aplicarii celui mai optim program de ameliorare,
colaborand cu organele speciale ale Statului Roman si diferite insti-
tutii de specialitate din domeniul agriculturii si cresterii animale-
lor -
- documentarea si instruirea practica a membrilor asociatiei in proble-
mele de reproducție, selectie, ameliorare, crestere si exploatare a tau-
rinelor si bovinelor, prin conferinte, expuneri, schimburi de experienta,
expozitii precum si procurarea de publicatii de specialitate -
- coordonarea cercarii si ofertei de animale de reproducție si productie
din gospodariile membrilor, in vederea asigurarii progresului genetic
al animalelor deținute de membrii asociatiei, urmarind asigurarea din
surse autorizate autohtone si din import de animale si materiale de
reproducție si productie de cea mai buna calitate, in care scop orga-
nizeaza expozitii de animale si licitatii -
- individualizarea prin marcarea a tuturor bovinelor in vederea cunoa-
sterii valorii productive a fiecăreia si pentru a se putea urmări evo-
lutiile lor din punct de vedere sanitar-veterinar -
8. Patrimonial social initial la constituire al asociatiei este de
400.000.- patru sute mii lei, din contributia benevoala si egala a asociati-
lor fondatori. -
- Atât asociatii fondatori cât si asociatii care ulterior dobândesc
această calitate vor plăti o cotizație lunară de loco-unanie lei la
asociatie. -
9. Cuantumul cotizației lunare poate fi marit sau micșorat prin hotăr-
ârea generală. -
10. Adunarea generală a asociatiei este organul suprem al asociatiei, d-
Adunarea generală făcând parte, cu drept de vot, toți membrii fondatori
si cei ulterioarii-asociati la asociatiei -
- Adunarea generală se convoacă de ori de câte ori este necesar, de Con-
silul de administratie, de Presedinte sau de vicepresedinte, Comisia de
cenzori sau de 1/5-a parte din membrii-asociati fondatori sau 1/4-a pa-
te din toți membrii ai asociatiei, incluzând si cei care au aderat ult-
rior la asociatie. Dupa aceste organe si in prezenta tuturor membrilor
generale, secretarul asociatiei va prezenta raportul de activitate



-in caz de refuz sau impiedicare din partea secretarului de a indeplini formalitatile de convocare a adunării generale, formalitățile se vor indeplini de către președinte sau după caz vicepreședinte. In caz de refuz sau impiedicare a tuturor acestor persoane, se va proceda conform art. 37 din Legea nr. 21/1924. - - - - -

-convocarea se va face cu cel puțin 8 zile înainte de data fixată -ținerea unei Adunări Generale este posibilă și în lipsa indeplinirii formalităților prealabile de convocare în cazul în care 9/10 din asociați se prezintă la aceasta. - - - - -

-adunarea generală decide: asupra cotizațiilor periodice la care vor fi supuși asociații, asupra formelor de convocare a adunării, asupra modului de votare, asupra guvernelor și majorității cu care se vor lua hotărârile, asupra numirii președintelui, vicepreședintelui, secretarului, a membrilor simpli ai consiliului de administrație și a cenzorilor, asupra revocării mandatului persoanelor neîndeplinite, în caz sau individual, asupra excluderii unor membri, asupra modificării statutului, precum și are atribuțiile care potrivit legii și statutului nu cade în sarcina organelor de conducere, de administrație și de control ale societății altele decât Adunarea Generală. - - - - -

-în afara cazului în care Adunarea Generală trebuie să decidă asupra dizolvării sau transformării scopului social al asociației, când este necesară pentru ținerea unei Adunări Generale legale prezenta a cel puțin 2/3-a parte din totalul membrilor asociației, pentru toate celelalte situații este nevoie o prezenta de 1/2-a parte plus unul la prima convocare respectiv orice prezenta la a doua convocare, în conformitate cu prev. art. 39 din Legea nr. 21/1924. - - - - -

11. Consiliul de administrație este format din Președinte, Vicepreședinte, Secretarul și doi membri simpli. Consiliul de administrație este legal constituit când participă majoritatea simplă a membrilor săi și hotărârile sale le adoptă prin vot deschis al majorității membrilor prezenți. Consiliul de administrație desfășoară activitățile curente ale asociației în vederea adunării la îndeplinire a hotărârilor Adunării Generale, și în vederea realizării scopului stabilit prin actul de constituire al Statut. - - - - -

12. Președintele sau lipsă sau impiedicare al acestuia, vicepreședintele reprezintă asociația în relațiile cu persoane fizice sau juridice, și are drept de semnătură pe actele asociației, organizează activitatea curentă a asociației. - - - - -

13. Secretarul ține evidențele asociației, precum și evidente modului cum se realizează obiectivele stabilite de adunarea generală, întocmește procesele verbale ale adunărilor generale, efectuează formalitățile efective de convocare a Adunării Generale. - - - - -

Secretarul este și casierul asociației, în care calitate încasează de la membri asociației, cotizațiile lunare. - - - - -

14. Comisia de cenzori, având ca atribuție principală verificarea gestiunii societății, este formată din trei membri, desemnați de adunarea generală. - - - - -

15. Președintele, vicepreședintele, secretarul, membrii simpli ai Consiliului de administrație, cenzorii sunt numiți în funcție de principiu pe timp de 2 ani, termenul de doi ani curgând de la data adoptării actului de constituire, prin reunirea acestuia, de către asociații fondatori, respectiv de la data hotărârii adunării generale de numire a lor, pentru cei numiți ulterior actului de constituire. - - - - -

16. Membrii asociației sunt membrii fondatori și membrii care aderă ulterior la asociație. Fiecare membru al asociației are drept de vot, indiferent de naționalitate, sex, religie, care manifestă interes față de scopul asociației și înțelege să respecte statutul asociației. Calitatea de membru ulterior actului de constituire se dobândește în baza unei cereri scrisă a solicitantului cu recomandarea a doi dintre membrii asociației. În lipsa recomandării se cere confirmarea de către Adunarea Generală a primirii în asociație, data confirmării fiind data dobândirii efective a calității de membru. - - - - -

Calitatea de membru-asociat al asociației este personală și înalienabilă, ea nu poate trece la succesorii. - - - - -

Membrii asociației au următoarele drepturi: să participe cu drept de
voce la adunarea generală a asociației, să aleagă și să fie aleși în o
nole de conducere ale asociației, să pună în discuția Adunării gene-
rale orice chestiune legată de activitatea asociației, să se folosească
cu aprobarea Adunării generale de fondurile asociației, în vederea
atingerii scopului asociației, să se retragă din asociație cu condiți
să comunice hotărârea sa cu buni înaintea d. finele anului în care
Membrii asociației au obligația să achite cotizațiile lunare stabili-
tate prin actul de constituire sau după oas hotărâre de adunare gene-
rală, să participe activ la realizarea activității societății când si-
tuația o impune, să se supună principiilor de organizare a asociației
să utilizeze conform statutului și cu maximă diligență fondurile aso-
ciației, să respecte întocmai Statutul. - - - - -
Calitatea de membru se pierde prin retragere, decen, incapacitate, sau
excludere pentru cazuri de atingere adusă cu intenție sau culpă gravă
a patrimoniului societății, nerespectarea statutului, indiferentă ma-
nifestată după dobândirea calității de membru față de scopul, obiecti-
vele și activitatea efectivă a asociației. - - - - -

17. Dispoziții finale: - - - - -
-fondurile asociației sunt constituite din patrimoniul de constituire
a asociației, din contribuția benevolă a membrilor care aderă ulterio-
la asociație, sponsorizări, cotizații, donații din țară sau străinătate
în conf. cu art. 10 din legea nr. 21/1924, subvenții după caz. - - - - -
-asociația de poate dizolva și lichida în condițiile și potrivit pro-
cedurii prev. de art. 53-65 din legea nr. 21/1924. - - - - -
-asociația nu are scop lucrativ dar poate organiza activități economice
conform cu prev. art. 40 din legea nr. 21/1924. - - - - -
-dispozițiile prezentului statut se completează cu celelalte disp. în
vigoare în această materie și, egii nr. 21/1924, în măsura în care sta-
tutul nu are dispozițiuni derogatorii de la normele suplitive ale
acestei legi. - - - - -

Redactat, dactilografiat, AUTENTIFICAT în 6-case exemplare la Biroul N
tarilor Publicei asociații CIOCEA-IVAN-CUCUZA, azi, data autentificării

CASA URILE ASOCIAȚIUN FONDAT : 1

Bolney
BOBETI IOAN

Bon
BOVACU COLCEAN IOAN

Y
JANOSI JASON ION

Siro
SIRU IULIU

Am
AMERIAN CAROL

Shu
SHUEN FRANTISCU

Mora
MARTIN GEORGEI MORTIN

Bent
BENTRA STASIA

St
STANESCU LASCU

Kaspa
KASPA ALIASENO

He
HEGHEI JOSEPH

Realy
REALLY ARDINI

Dr. J.
JANZOR JENO

Qand
QAND ZOLTAN

li
LI ELLA TURA

Kris
KOVACS AIA DEBET & CHARLES

Kovacs
KOVACS PETER CRABA

Qand
QAND ZOLTAN

Baca
BARABASI SABOR

W. H. B.
WAGY BELA

Qand
QAND SABOR

Baltu
BALTA MIHAIL

- - - - - A C T A D I T I O N A L - - - - -

Subsemnatii:-

1. BORBELY IOAN, dom. in com. Panet, nr. 867, jud. Mures, cetatean roman
2. KOVACS COLOMAN IULIU, dom. in com. Panet, nr. 457, jud. Mures, cetatean roman
3. JANOSI JANCOS PETER, dom. in com. Panet, nr. 125, jud. Mures, cetatean roman
4. SIKO IULIU, dom. in com. Panet, nr. 83, jud. Mures, cetatean roman
5. CSISZER CAROL, dom. in com. Panet, nr. 503, jud. Mures, cetatean roman
6. SZEKELY FRANCISC, dom. in com. Panet, nr. 446, jud. Mures, cetatean roman
7. BARTHA GERGELEY ZOLTAN, dom. in com. Panet, nr. 54, jud. Mures, cetatean roman
8. BARTHE STEFAN, dom. in com. Panet, nr. 631, jud. Mures, cetatean roman
9. Bartha Lajos, dom. in com. Panet, nr. 612, jud. Mures, cetatean roman
10. VARGA ALEXANDRU, dom. in com. Panet, nr. 355, jud. Mures, cetatean roman
11. SZILAGYI JOSEF, dom. in com. Panet, nr. 498, jud. Mures, cetatean roman
12. BARTHA ANDREI, dom. in com. Panet, nr. 213, jud. Mures, cetatean roman
13. ZAJZON JENŐ, dom. in com. Panet, nr. 360, jud. Mures, cetatean roman
14. PETE ZOLTAN, dom. in com. Panet, nr. 158, jud. Mures, cetatean roman
15. GAL BELA TOMA, dom. in com. Panet, nr. 269, jud. Mures, cetatean roman
16. KOVACS ADALBERT ALEXANDRU, dom. in com. Panet, nr. 472, jud. Mures, cetatean roman.

17. KOVACS PETER GSABA, dom. in com. Panet, nr. 106, jud. Mures, cetatean roman

18. BARABASI ZOLTAN, dom. in com. Panet, nr. 71, jud. Mures, cetatean roman

19. BARABASI SANDOR, dom. in com. Panet, nr. 66, jud. Mures, cetatean roman

20. NAGY BELA, dom. in com. Panet, nr. 644, jud. Mures, cetatean roman

21. BARTHA MARTON, dom. in com. Panet, nr. 404, jud. Mures, cetatean roman

22. BARTHA MIHALY, dom. in com. Panet, nr. 595, jud. Mures, cetatean roman

in calitate de asociati fondatori ai ASOCIATIEI CRESCATORILOR DE TAURINE "BALATA ROMANEASCA CU ROSU" DIN LOCALITATEA PANET, cu sediul in com. Panet nr. 404, jud. Mures, rugam a se cuprinde in act autentic urmatorul:-

- - - - - A C T A D I T I O N A L - - - - -

la Actul de constituire si Statutul asociatiei, autentificate sub nr. 2424/30 aprilie 1996 la BIRUL NOTARIILOR PUBLICI ASOCIATI CIOCEA-IVAN-SUCEAVA.

ART.1. Actul de constituire precum si Statutul asociatiei Crescatorilor de Taurine "BALATA ROMANEASCA CU ROSU" din localitatea Panet se modifica dupa cum urmeaza:-

1.1. Se elimina din Actul de constituire de la pct.4 liniutele 4 precum 7, urmand ca la obiectivele asociatiei sa nu mai figureze cele prevazute la art.4 liniutele 4 si 7 din Actul de constituire.

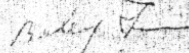
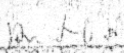
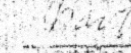
1.2. Se elimina din Statutul asociatiei de la pct.7 cele aratate la liniutele 4 si 7, urmand ca la obiectivele asociatiei sa nu mai figureze cele prevazute la pct.7 liniutele 4 si 7 din Statutul initial.

13. Prezenta modificari ale Actului de constituire initial precum si a Statutului initial al asociatiei se fac in conformitate cu cele cupri se in avizul nr. 30624/7.08.1996 a Ministerului Agriculturii si Alimentatiei, sosita la dosarul nr. 2023/1996 a Tribunalului Mures, avand ca obiect acordarea de personalitate juridica ASOCIATIEI CRESCATORILOR DE TAURINE "BALATA ROMANEASCA CU ROSU" DIN LOCALITATEA PANET.

ART.2. Restul prevederilor Actului de constituire initial si Statutului initial raman neschimbate si necomplete.

Redactat, dactilografiat, AUTENTIFICAT in 4-p,tru exemplare la BIRUL NOTARIILOR PUBLICI ASOCIATI CIOCEA-IVAN-SUCEAVA, azi, data autentificarii.

SEMNAATURILE ASOCIATILOR FONDATORI

 Borbely Ioan	 Kovacs Coloman Iuliu	 Janosi Jancos Peter
 Siko Iuliu	 Csizser Carol	 Szekely Francisc
 Bartha Gergeley Zoltan	 Bartha Stefan	 Bartha Lajos

-continuare la semnături-

Varga Alexandru

Szilagyi Jozsef

Bartha Andrei

Zajzon Jenő

Pete Zoltan

Gaz Bela Toma

Kovacs Adalbert Alexandru

Kovacs Peter Csaba

Barabasi Zoltan

Barabasi Sandor

Nagy Bela

Bartha Marton

Bartha Mihaly

-AUTENTIFICAREA URMEAZA PE PAGINA URMATOARE:-

ROMANIA - Biroul Notarilor Publici Asociati - Ciocsa-Ivan - S ceava
Sediul : Tg.Mures str.Justitiei nr.12 judetul Mures

INCHETIERE DE AUTENTIFICARE NR 6059 /1996
Anul 1996, luna OCTOMBRIE ziua 23-douazecisitrei

In fata mea CIOCEA DELIA notar public, la sediul biroului,
s-au prezentat in calitate de asociati:

- 1.Borbely Ioan, din com.Panet nr.867,identif. cu bl.id.seria AH nr. 574295 elib.la 8.II.1977,
- 2.Kovacs Coloman Iuliu, din Panet nr.457,identif. cu bul.id. seria BT nr.336132 elib.la 11 dec.1982,
- 3.Janos Janos, Peter, din Panet nr.125, identif. cu bul.id.seria DG nr. 126660 elib. la 3 dec.1987,
- 4.Siko Iuliu, din Panet nr.83, identif. cu bul.id.seria DH nr.154845 elib.la 21 iun.1983,
- 5.Csiszer Carol, din Panet nr.503 ,ide tif.cu bul.id. seria DS nr. 874300 elib.la 30.iun.1990.
- 6.Szekely Francisc din Panet nr.446,ide tif. cu bul.id.seria DA nr. 060034 elib.la 20 sept.1985,
- 7.Bartha Gergely Zoltan, din Panet nr.54,identif. cu bul.id.seria GN nr.834166 elib.la 20 aug.1994,
- 8.Bartha Stefan, din Panet nr.631,identif. prin bul. de id. seria DG nr.130232 elib.la 5 febr.1983,
- 9.Bartha Lajos din Panet nr.612,identif. prin bul.id.seria BX nr.236056 elib.la 22 dec.1983,
- 10.Varga Alexandru din Panet nr.355 identif.p in bul. id.seria DE nr. 761320 elib. la 25 oct.1987,
- 11.Szilagyi Jozsef din Panet nr.498 identif.prin bul.id.seria BE nr. 193628 elib.la 15 sept.1981,
- 12.Bartha Andrei, din Panet nr.213, identif. cu bul.id.seria DG nr. 733033 elib.la 22 martie 1988,
- 13.Zajzon Jeno, din Panet nr.360 ,identif.cu bul.id.seria GK nr.707394 elib.la 14 ian.1994,
- 14.Pete Zoltan, din Panet nr.353, identif.cu bul.id. seria EZ nr.662612 elib.la 17 dec.1984,
- 15.Gel Bela Toma, din Panet nr.269 ,identif. cu bul.id.seria DE nr.0932 elib. la 9 febr. 1987,
- 16.Kovacs Adalbert Alexandru, din Panet nr.472,identif.cu bul.id. seria DB nr.335976 elib.la 22 sept.1986,
- 17.Kovacs Peter Csaba,din Panet nr.106,identificat prip bul.id.seria DV nr.347702 elib.la 26 apr.1990,
- 18.Berebasi Zoltan, din Panet nr.71, identif.cu bul.id.seria DG nr. 733032 elib.la 22 mart.1983,
- 19.Berebasi Sendor, din Panet nr.66,identif. cu bul.id.seria BT nr. 330453 elib.la 11 noi.1982,
- 20.Nagy Bela din Panet nr.644, identif. cu bul.id.seria DH nr.658205 elib.la 21 oct.1983,
- 21.Bartha Marton din Panet nr.404 identif. cu bul.id.seria DH nr.12620 elib.la 11 iul.1983,
- 22.Bartha Mihaly, din Panet nr.595 ,identif. cu bul.id. seria GK nr. 381136, jud.Mures.

care, dupa citirea actului au consimtit la autentificarea prezentului in scris si au semnat toate exemplarele lui.

In temeiul art.8 lit.b din L.nr.36/1995.

SE DECLARA AUTENTIC PREZENTUL INSCRIS !

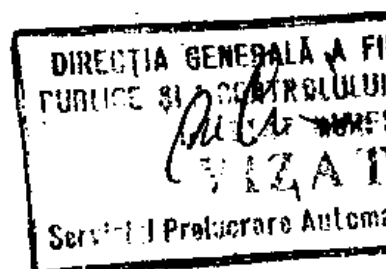
S-a taxat cu 3.000 lei prin chitanta CEC nr.1120614/0245776/1996

S-a aplicat timbru judiciar de 500 lei, cu chit. 2333/1996

S-a perceput onorariul de 30.000 cu chit. 13697/1996

NOTAR PUBLIC,
CIOCEA DELIA

DUPLICAT



ASOCIATIA CRESCATORILOR DE TAURINE "BALTATA ROMANEASCA
CU ROSU"

PANET judet:Mures cod postal :4327

PANET nr.404

Autorizatie: S.C.804/1996 ,21/30504/1

10260288

03-03-1998

Data emiterii documentului 27-09-2000

LISTA MEMBRILOR ASC.CRESC.DE TAURINE B.R. CU ROSU DIN PANET

	numele	seria	numarbu	cnp	numar
1	BARABAS ELLA	D.E.	365627	2500919264412	54
2	BARABAS LASZLO	B.R.	046314	1560331264371	129
3	BARTHA MARTA	B.K.	815563	2440728264377	201
4	BEAN CORNEL	G.K.	710005	1410824264365	127
5	BERECZKI IRINA	D.E.	195141	2370214264397	58
6	BERECZKI ZSIGMOND	D.E.	372376	1420816264419	61
7	BENO IREN	D.A.	606155	2561028264391	143
8	BENO ISTVAN	A.K.	782630	1300617264421	199
9	BOANTA AUREL	G.D.	635733	1561206264411	11
10	BOANTA EMILIA	B.N.	476610	2310824264408	255
11	BOANTA MARIA	D.A.	414316	2460911264376	183
12	BOANTA MELINDA	M.S.	010205	2670902264411	75
13	BORBELY ISTVAN	D.E.	095132	1421211264385	111
14	BOANTA CONSTANTIN	A.V.	345250	140012264366	74
15	BORBELY CATALINA	B.D.	446071	2270327264371	136
16	BORBELY TIBOR	B.R.	046911	1521006264411	528
17	BOJTHE ZOLTAN	B.D.	267651	1310505264361	72
18	BOJTHE EDMUND	B.D.	267676	1340903264371	224
19	CHIOREAN GLIGORE	D.V.	346564	1460410264381	378
20	CISMAS ANA	G.T.	256657	2560830264385	193
21	CISMAS MIRCEA	D.E.	094383	1430305264373	46
22	CODARCEA ILIE	B.D.	267663	1380816264374	250
23	COMIS ADRIANA	M.S.	079514	2790415264460	6
24	COMIS GHEORGHE	B.X.	918293	1470713264401	6
25	CSIBI ALEXANDRU	B.D.	267659	1320913264389	106
26	CIMPEAN IOAN	D.S.	874750	1340503264377	282
27	DEAK JOZSEF	B.G.	133335	1430128264375	191
28	FARKAS NAGY IOAN	B.K.	086931	1331112264394	206
29	FARAGAU MARIA	M.S.	031856	2710511264417	276A
30	GAGYI IBOLYA	G.K.	030597	2730918264433	244
31	GALFI DANIL	D.B.	335092	1360106264393	311
32	GALFI IOAN	D.K.	992740	1451019264405	90
33	GALFI JOLAN	B.D.	266414	2410725264411	265
34	GALFI JULIANA	G.V.	085578	2380125264365	205
35	GALFI SANDOR	M.S.	010104	1551022264416	152
36	GOREA ROMULUS	A.L.	661785	1291012264385	220
37	HORGOS VICTORIA	B.X.	244473	2431024264373	221
38	HOSU DUMITRU	D.G.	126661	1250924264406	279
39	HOSU GHEORGHE	A.P.	636485	1310912264409	84
40	HOSU IOAN	D.G.	733030	1380417264380	230
41	HOSU TUDOR	D.H.	664360	1441011264376	238

42	JANOSI ELENA	G.V.	082245	2670120264426	277
43	KACIO ANA	G.A.	090866	2431209264391	365
44	KOVACS CSABA	B.G.	499133	1671120264476	306
45	KOVACS ELENA	G.A.	216019	2310612264370	295
46	KOVACS IOLANDA	G.A.	409687	2541013264396	93
47	KOVACS EDMUND	B.Z.	319123	1500711264411	34
48	KOVACS ALEXANDRU	D.K.	100936	1460426264391	182
49	KERTESZ STEFAN	D.E.	760913	1410923264390	286
50	LASLO TEODOR	B.D.	447021	1281020264395	211
51	LORINCZI BERTA	B.T.	330429	2440615264396	8
52	LORINCZI FRANCISC	B.N.	476595	1371027264384	7
53	LORINCZI JOZSEF	D.E.	363874	1430914264470	342
54	MAGOS PAVEL	B.Z.	320124	1501019264371	349
55	MALNASI ANDREI	D.A.	611975	1520503264445	120
56	MALNASI IULIU	B.D.	447047	1330618264398	47
57	MALNASI GYULA	M.S.	034319	1660204264366	47
58	MALNASI ROZALIA	D.A.	414320	2431003264425	146
59	MIHALY IRINA	D.H.	657783	2490208264416	73
60	MIHALY CAROL	B.D.	272069	1241212264373	302
61	MONOSTORI HAJNAL	D.K.	536247	2600321264410	65
62	MOSNEAG FLORIAN	D.A.	933146	1371209264426	116
63	MOSNEAG IOAN	A.O.	104007	1320227264398	192
64	MUNTEAN GHEORGHE	B.X.	236059	1410816264402	226
65	MURESAN GHEORGHE	D.K.	524577	1450222264408	89
66	NAGY ADALBERT	D.H.	158804	1280310264429	28
67	NAGY ESTERA	B.N.	749831	2460623264392	30
68	NAGY KINGA	D.G.	129211	2671221261378	337
69	NAGY CAROL	B.C.	565182	1441025264399	112
70	NAGY CAROL L	B.D.	267669	1330830264386	166
71	NAGY KAROLY	D.A.	611978	1620724264426	148
72	NAGY ALEXANDRU K	B.D.	824091	1331225264375	376
73	OLTEAN GHEORGHE	D.B.	340747	1620826264371	215
74	OLTEAN IOAN	B.D.	272393	1250904264384	86
75	PETE MARIA	B.E.	194968	2530306264421	162
76	PETER ERIKA	G.V.	083877	2760112264408	36
77	RUJA GHEORGHE	B.D.	447050	1340301264382	278
78	RUS AURELIA	B.T.	813793	2461227264391	241
79	SALAGEAN IOAN	A.D.	234860	1220227264398	61
80	SAMARGHITAN VIRGIL	B.Z.	320098	1500905264422	125
81	SIKO MARTIN	D.G.	733027	1540818264425	169
82	SIKO PIROSKA	B.N.	749233	2580206264451	381
83	SOCOL TEODOR	B.X.	236012	1411128264417	123
84	SOOS ADALBERT	B.R.	627206	1430508264387	23
85	SOOS ANTON	B.G.	501989	1340620264373	234
86	SOOS ARPAD	D.A.	406319	1550924264431	159
87	SOOS IOAN	B.R.	046937	1390124264449	296

88	SOOS COLOMAN	D.G	128535	1370121264399	258
89	SOOS CAROL	B.D	822392	1331105264401	198
90	SOOS MARIA	B.Z	663083	2540125264391	344
91	SOS EMIL	D.H	662365	1390317264414	242
92	SZABO ELISABETA	G.X	076217	2330426264431	164
93	SZABO ADELHAIDA	B.D	822395	2370913264410	352
94	SZABO FARKASIU	D.E	373904	1350729264388	370
95	SZABO GHEORGHE	D.K	100931	1370318264402	369
96	SZABO GYOZO	B.X	244460	1600309264428	154
97	SZABO PETRU	B.C	564737	1280920264450	375
98	SZILAGYI ALEXANDRU	M.S	011902	1550502264447	200
99	TOMA IOAN	B.G	501981	1341023264389	168
100	TOROK ZOLTAN	D.K	522665	1750519264428	363
101	SOCOL TEODOR	G.N	087967	1730806264373	123
102	HORVATH ERZSEBET	B.E	182245	2560120264480	166
103	KERTESZ STEFAN	D.H	154605	1740624264425	286
104	BORBELY OLGA	B.Z	318742	2530327264423	151
105	CHIRILA STEFAN	G.R	580700	1510504264407	161
106	MALNASI GHEORGHE	B.G	501973	1340503264385	131
107	MAIER GHEORGHE	A.O	109469	1230901264381	207
108	MAIER IACOB	D.E	759842		119
109	BERECZKI OLGA	D.H	157378	2571015264417	59
110	DEAK FERENC	D.E	092411	1530409264446	193
111	GALFI ANNA	A.O	909733	2290213264431	15
112	HARSAN AUGUSTIN	G.X	067784	1460905264409	268
113	HARSAN VASILE	B.K	813921	1580831264382	348
114	KOVACS ARCADIU	B.X	236018	1400114264446	42
115	LORINCZI EVA	B.T	818191	2640125264396	351
116	NAGY ZSIGMOND	A.H	574297	1201023264371	66
117	PETER LORINCZ	G.K	707066	1410502264368	207
118	SOOS ETELKA	B.D	446054		24
119	SOOS IOSIF	B.X	236061	1410922264435	307
120	CAMPIAN IULIAN	G.A	090856	1770407264403	282
121	MALNASI PAL	D.A	058065	1710731264413	135
122	BORBELY TIBOR	B.R	046911	1521006264411	528
123	NAGY CAROL D	B.D	267673	1260620264391	205
124	SZABO ATTILA	D.V	357292	1560325264420	31
125	CHIRILA VIRGIL	B.T	891482	1490425264414	62
126	SOOS PAUL	G.D	0639147	1550101264554	48
127	NAGY ALEXANDRU	B.C	822548	1460903264374	39
128	HARSAN MARIA	G.R	948080	2600815264369	348
129	FARAGAU MARIA (D)	B.D	267683	2370827264413	276
130	LASLO GHEORGHE	B.N	479875	1310518264400	253
131	KOVACS LORAND	H.C	433369	1840921260072	142
132	SZABO IOSIF	G.T	257706	1570318264405	31
133	BARTHA ATTILA	G.N	832433	1600328264426	147

Nr.crt.	numele	seria	numarbul	cnp	numar
134	ADORJAN CSABA	G.K.	29820	1670619264376	158
135	ADORJAN STEFAN	B.X.	242085	1321004264384	158
136	ADORJAN ZOLTAN	B.U.	311404	1420623264363	195
137	BODO PETER	G.B.	469772	1630807264371	115
138	BODO ENDRE B.	D.S.	875825	1760516264372	146
139	BODO IOAN	B.D.	266025	1500109264360	142
140	BODO IOLANDA	B.G.	131588	2440329264420	130
141	FARCZADI LADISLAU	X.	551068	1251020264382	58
142	FARCZADI CAROL	B.S.	874298	1460508264402	70
143	FARCZADI JANOS	D.H.	155809	1720826264399	128
144	FARCZADI BALAJ	D.H.	155407	1640911264426	60
145	FARCZADI PAVEL	D.H.	662501	1650815264392	129
146	FARCZADI SANDOR	D.H.	663909	1440318264383	69
147	LUKACS BELA	D.E.	364583	1530909264411	126
148	LUKACS IRMA	D.G.	734894	2560816264399	125
149	LUKACS ESTERA	D.A.	57632	2480611264400	152
150	LUKACS NICULAE	G.K.	709998	1501220264441	67
151	LUKACS MARTON	D.G.	127986	1421108264414	121
152	MAKI MARIA	D.V.	346601	2511010264406	118
153	MAKI ZOLTAN	D.A.	612005	1720524264388	118
154	LUKACS ERNESTIN	B.E.	181411	1300623264395	62
155	MOLDOVAN MARIA	B.X.	918279	2600809264411	104
156	MATHE GEZA	D.E.	90291	1430707264410	154
157	MATHE ATTILA	M.S.	81335	1770509264391	154
158	CIRJEK ALBERT	B.E.	182479	1270804264379	59
159	NAGY SANDOR	G.N.	834294	1700722264420	116
160	NAGY LASZLO	D.H.	663587	1440829264400	150
161	NAGY ELISABETA	B.D.	824100	2320526264400	156
162	ROMAN ALEXANDRU	D.H.	658858	1641020264419	117
163	ROMAN ANNAMARIA	B.K.	89329	2650926264409	99
164	TOKES ANNA	B.T.	330425	2440419264402	101
165	TOKES ERNO	B.Z.	663410	1710102264401	101
166	VAJDA JENO	D.A.	414270	1720329264368	135
167	VAJDA BALINT	D.A.	406304	1610915264414	102
168	SZEKELY DOMINIC	X.	551021	1230319264377	160
169	SZABO ETELCA	D.E.	365179	2501130264373	166
170	NYILAS IOAN	B.D.	267645	1330924264414	147
171	NYILAS ZOLTAN	D.E.	761330	1731013264428	147
172	JANOSI MIHAIL	D.V.	357059	1371212264390	95
173	VITALIS IOAN	B.X.	918282	1420809264446	66
174	ADORJANI ANTAL	D.K.	100939	1750808264375	171
175	BODO ALEXANDRU	B.R.	45029	1510102264466	196
176	FARCZADI GYULA	B.G.	133451	1580501264406	171
177	KIS ANTAL	X.	551060	1210416264392	50
178	MAKI EVA	B.K.	88744	2561009264406	121

179	MAGYARI LUDOVIC	B.G.	132202	1470810264409	185
180	TOKES MIHALY	D.B.	336073	1440508264377	5
181	SZASZ JANOS	D.V.	345436	1560110264424	35
182	JANOSI ALEXANDRU	A.K.	783695	1300314264383	49
183	JANOSI IOSIF	B.G.	501961	1341221264411	197
184	BARTHA ALEXANDRU	B.G.	499121	1331117264363	174
185	BOROS TODOR	D.K.	100923	1390916264413	13
186	BARABASI ZSOLT	D.E.	91245	1730130261361	57
187	NAGY SANDOR (H)	G.K.	381462	1410312264390	105
188	KOVARI IOSIF	B.X.	242127	1700114264365	88
189	BENDE LAJOS	X.	978551	1210717264388	37
190	RUS VIOREL	D.A.	59897	153068264382	85
191	TOKES IOAN	M.S.	32102	1660515264365	86
192	MAKI ENDRE	G.R.	949446	1711227264371	186
193	NAGY STEFAN	B.E.	182470	1290414264384	183
194	LUKACS JANOS	B.K.	89313	1580626264383	126
195	NAGY GEZA	B.N.	756894	1300210264418	51
196	ROSTAS AURICA	B.T.	330411		
197	ADORJAN IOAN	G.N.	85705	1560614264386	196
198	CIRJEK ALBERT	D.H.	663588	1550818264378	59
199	LUKACS ISTVAN	G.N.	87584	1700915264391	154
200	PAPAI ANDREI	B.G.	501970	1390416264415	...
201	JANOSI JANOS	D.K.	526966	1650520264414	88
202	NAGY IRMA	B.C.	564718	2430705264396	188
203	PAPAI ILDIKO	G.A.	470329	2730720264384	96
204	LUKACS IREN	D.K.	536055	2670129264391	96
205	SOOS STEFAN	D.E.	365629	1530124264418	187
206	BARTHA KATALIN	B.E.	193631	2350211264384	105
207	ADORJAN CIRJEK MA	G.K.	304514	2490929264407	
208	FERENCZI ERVIN	G.A.	900475	1771031264442	53
209	PALFI JANOS	M.S.	99466	1721021264374	62
210	NYILAS ERZSEBET	M.S.	64576	2770320264366	147
211	KELEMEN MELINDA	H.C.	303341	2680727264371	
212	JANOSI MARIA	D.H.	657228	2660315264423	
213	MAKI SZILARD	D.V.	348027	1761005264369	170
214	SAS MARGARETA	G.T.	257366	2570518261468	112
215	NAGY IREN	M.S.	124439	2530107264425	116



Nr.crt.	numele	seria	numarbul	cnp	numar
216	BARABASI CSABA	G.R.	582693	1641029264392	226
217	BARABASI LAJOS	M.S.	130962	1780409264378	...
218	BABOS ELISABETA	G.V.	753386	2721106264380	97
219	BARTHA LAJOS	B.T.	329171	1681112264378	391
220	BALAZS BELA	B.T.	329153	1681015264428	312
221	BALAZS POLIXENIA	D.E.	094168	2501025264386	75
222	BALAZS JULIA	G.V.	088637	27810188264686	416
223	BALAZS AGNES	D.V.	348613	2410311264391	323
224	BALAZS MIHALY	D.B.	337894	1721206264411	323
225	BALAZS EVA	M.S.	062745	2610619264408	396
226	BALAZS JOZSEF		906961	1781015264379	
227	BALAZS REKA	G.V.	086303	2820827260011	270
228	BAKALO KATALIN	D.S.	874054	2420226264369	
229	BORBELY GAVRIL	B.R.	46474	1430829264381	341
230	BORBELY ILONA SARA	D.H.	660822	2570122264409	159
231	BORBELY MARTON	D.K.	991877	1541108264417	270/A
232	BORBELY FRANCISC	D.G.	734582	1540222264414	338
233	BORBELY IVAN	D.G.	736734	1450824264376	98
234	BORBELY JUDITH	B.X.	916016	2560404264393	103
235	BORBELY ESTERA	B.T.	825157	2451020264379	270
236	BODO IOAN	D.K.	524951	1520306264382	258
237	BODO LEVENTE BALIN	G.D.	0639176	1780414264425	623
238	BODO EMESE ENIKO	G.X.	074954	2720617264386	87
239	BODO ALEXANDRU	M.S.	034583	1460320264367	433
240	BODO JOZSEF	B.D.	820548	1411224264411	115
241	BODO ILONA	B.T.	329136	2560203264414	248
242	BORBELY PETRU	B.D.	820552	1380826264396	42
243	BORBELY PAVEL	D.K.	536270	1360502264434	473
244	BORBELY BOZSI	M.S.	071939	258030264447	412
245	BORBELY FERENC CSA	M.S.	088834	1780123264400	
246	BORBELY PAL	B.G.	131947	1671114264391	
247	BAKALO ANA	G.X.	065072	2650312264381	41
248	BAKALO IRMA	B.V.	313329	2491006264393	345
249	BAKALO JOLAN	G.A.	900962	2680401264419	173
250	BAKALO STEFAN	B.Z.	321506	1490428264375	374
251	BIRO ROZALIA	D.V.	345426	2590223264401	205
252	CZIRJEK EVA	D.G.	128272	2561220264389	409
253	CZIRJEK ILDIKO	G.V.	304984	2770313194366	466/B
254	CZIRJEK GIZELLA	B.K.	087471	2550728264443	15
255	CZIRJEK FRANCISC	B.D.	821401	1300918264386	46
256	CZIRJEK MIHAIU	D.E.	094194	1350521264389	28
257	CZIRJEK ELENA	B.D.	266254	2480124264369	242
258	CZIRJEK LAJOS	B.E.	180303	1410903264410	244
259	CZIRJEK LORINCZ	G.N.	085185	1560516264441	390
260	CZIRJEK ZOLTAN	W.	134646	1241213264376	409

261	CZIRJEK ALEXANDRU	B.D.	820596	1340131264365	251
262	CZIRJEK JOSIF	W.	134993	1230930264375	465
263	CZIRJEK ANDREI	B.U.	312006	1491101264412	460
264	CSIBI ANA	D.V.	356362	2370116264399	335
265	CSIBI IOSIF	D.B.	821400	1330402264399	335
266	DUCA MIRCEA	G.X.	835487	1640711264410	203
267	ERCSEI KAROLY	G.R.	555048	1650322287131	320
268	FLOREA ANA	B.K.	085383	2660222264381	608
269	FOGARASI SANDOR	G.N.	085440	1700123264421	343
270	FOGARASI ANA	Y	843721		
271	FOGARASI ILONA	G.R.	457280	2770629264364	200
272	FOGARASI JANOS	G.B.	426966	1680327264410	247
273	FOGARASI IOSIF	D.A.	415222	1520304264408	265
274	FALUVEGI MIHAIL	A.P.	642062	1311023264384	253
275	FALUVEGI MIKLOS	D.H.	661100	1550527264409	431
276	FAZAKAS IBOLYKA	B.R.	044380	2431217264391	176
277	FAZAKAS JULIA	B.X.	242179	2641028264412	194
278	FAZAKAS LAJOS	D.E.	092031	1730307264361	346
279	FAZAKAS ZOLTAN	D.V.	348378	1560117264386	129
280	GIDOFALVI MARIA	A.P.	642038	2351218264368	303
281	JAKAB IOAN	A.L.	903835	1270901264390	98
282	JAKAB EDITH	D.G.	448777	2690101260021	189
283	JAKAB MIHAI	B.D.	267524	138103026401	160
284	JAKAB LAURENTIU	D.A.	607751	1520904264442	261
285	JAKAB ARPAD	G.X.	836560	1650330264391	160
286	JAKAB CSABA	D.H.	664510	1750205264391	155
287	JAKO RUDOLF	D.A.	607008	1620811264442	104
288	CZIRJEK TIBOR LORIN	G.N.	085428	1800327260041	390
289	CALUSER PETRU	W.	134624	1251214264377	404
290	KIBEDI MIHAIL	B.N.	756802	138022026440	140
291	KATONA LAURENTIU	D.K.	100793	1371212264382	375
292	KATONA MAGDALENA	D.G.	128287	2490626264408	170
293	KATONA ESTERA	B.D.	267526	2330524264390	87
294	BARTHA JOLANDA	D.G.	737213	2480621267401	331
295	KATONA PAUL	B.G.	501822	1340308264381	429
296	KATONA DIONISIE	A.O.	907121	1290923264385	372
297	KATONA LORINCZ OD	G.N.	834679	1740216264420	170
298	BARABASI CLARA EST	D.E.	092024	2540205264405	444
299	KIBEDI ATTILA	B.G.	508546	1580203264427	202
300	KACSO MIHAIL	D.A.	607246	1520516264430	322
301	KADAR FERENCZ	B.T.	861649	1690704190131	18
302	KADAR SANDOR	D.G.	736733	1641228264434	202
303	KADAR MARTHA	B.G.	131924	2540703264416	414
304	KATONA MAGDALENA	D.G.	128287	2490626264408	170
305	KATONA ISTVAN	B.Z.	662388	1500818264414	243
306	KIS LAJOS	D.S.	875316	1560213264401	366

307	KOVACS IOAN	G.D.	462282	1391005264384	36
308	MOLNAR IOLANDA	B.X.	587943	2540417264421	149
309	MOLDOVAN ANA	D.E.	366729		35
310	MOLDOVAN PETRU	G.X.	836420	1510318264414	326
311	MILKA JANOS	B.G.	499458	1410519264426	439
312	MEZEI IOAN	G.N.	472299	1600925264438	549
313	MATHE FRANCISC	B.N.	475968	1460509264384	387
314	NAGY DIONISIE	B.D.	267529	1320629264427	151
315	NAGY LAJOS	D.G.	129895	1430131264381	
316	NAGY LAURENTIU	D.K.	525494	1390604264403	175
317	NAGY GYORGY	M.S.	011882	1650412264391	246
318	NAGY JULIA	D.K.	100802	2610209264408	416
319	NAGY IOSIF	A.L.	889938	1260125264387	337
320	NAGY ALEXANDRU	D.H.	661093	1491111264442	437
321	NAGY ARPAD	D.H.	659864	1741220264447	103
322	NAGY POLIXENIA	D.K.	100803	2360405264377	207/A
323	NAGY ROZALIA	B.K.	045841	2570716193858	318
324	NEMES LAJOS	W.	134668	1210605264383	305
325	NEMES IOSIF	G.X.	079554	1731123264371	316
326	NEMES LUJZA	A.I.	242585	2280912264411	205
327	NEMES STEFAN	M.S.	067698	1660312264415	381
328	NEMES TUNDE	G.A.	024729	2720329264361	303
329	NEMES PARASCHIVA	B.X.	916020	2530221264423	139
330	NEMES LAURENTIU	D.G.	736716	1371212264374	40
331	NEMES POLIXENIA	A.L.	889919	2300901264412	152
332	NEMES IOAN	W.	134665	1241211264362	400
333	NEMES EMA	B.D.	820597	2400628264418	316
334	NEMES ILEANA	B.D.	820653	2381203264381	448
335	NEMES PAL	D.G.	736715	1440511264445	146
336	NEAMTU ALEXANDRU	B.E.	179456		30
337	OLASZ MIHAIL	B.R.	045259	1550217264445	410
338	TOROK PAVEL	D.A.	065571	1471206264421	365/A
339	PANCEL IBOLYA	D.E.	374446	2680727264417	53
340	ROMAN IOAN	A.P.	636350	1280101264453	164
341	ROMAN PETRU	AL	234029	1300125264413	138
342	SIPOS ARPAD	D.V.	707077	1400218264467	256
343	SIPOS ILONA	D.H.	158458	2690531264361	344
344	SIPOS PETRU	A.M.	631645	1301007264431	236
345	SIPOS DIONISIE	D.H.	659005	1270707264373	125
346	SIPOS LUDOVIC	M.S.	082943	1670413264411	256
347	SIPOS FRANCISC	D.E.	372892	1450402264420	349
348	SZEKELY MIHAIL	D.S.	495403	1400216264437	43
349	SZEKELY EMMA	B.C.	316976	2600228264408	96
350	SZOMBAT LORANT	G.D.	0639688	1790204264383	572
351	SZOMBAT JOZSEF	D.B.	335654	1721125264360	131
352	SZOMBAT MARIA	G.X.	060559	2480627264373	395

353	UJLAKI REGINA	B.X.	236163	2350127264421	302
354	VARGYAS ATTILA	D.B.	336532	1491002264421	154
355	VARGYAS DOMOKOS	D.A.	612574	1620812264429	146
356	VARGYAS PETRU	W.	134894	1251019264391	149
357	VAJDA ARPAD	A.R.	624088	1330425264419	137
358	VAJDA STEFAN	D.G.	736719	1360525264417	147
359	VAJDA LUDOVIC	B.D.	821377	1330309264394	187
360	VAJDA ILEANA	D.H.	661106	2530222264477	190
361	VARADI STEFAN	B.D.	821376	1331101264409	443
362	GIDOFALVI MARTON	A.P.	918607	1300625264421	95
363	UJLAKI MIHALY	D.E.	094177	1631114264436	331
364	BODO ARPAD MIHALY	H.C.	543862	1750923264368	211
365	CZIRJEK PARASCHIVA	W.	134578	2240501264414	112
366	KISS JOAN	D.A.	607090	1520822264436	210
367	BARTHA KATALIN	B.E.	193631	2350211264384	105
368	UJLAKI SANDOR	G.V.	085558	1361013264398	302
369	VARADI ISTVAN	D.E.	092032	1730119264371	9
370	KIBEDI GERGELY	D.K.	536272	1660103264407	140
371	SIPOS LUDOVIC	B.C.	820915	1360722264379	256
372	KIBEDI EMESE	G.R.	457202	2781112264448	479
373	KUTASI JOZSEF	D.V.	347906	1560624264402	48
374	BALAZS JANOS	A.O.	110445	1280128264429	223
375	BALAZS LAJOS	D.H.	661103	1450402264404	607
376	BALAZS MARTIN	A.L.	903851	1301214264380	510
377	BIRO ARPAD	D.H.	661101	1450412264389	478
378	BIRO BELA	D.G.	734491	1430215264383	480
379	BIRO ISTVAN	D.S.	495409	1370601264371	490
380	BODO PETER	D.K.	525497	1550603214400	458
381	BORBELY ERZSEBET	H.C.	546085	2581030264447	546
382	CZIRJEK ATTILA	G.K.	709247		216
383	CZIRJEK FERENCZ	D.A.	059501	1361117264384	492
384	CZIRJEK MIHALY	B.D.	821369	1280619264395	215
385	FAZAKAS MIHALY	G.D.	029571	14802117264443	162
386	FODOR LAJOS	G.V.	082288	1620302264409	536
387	KATONA PETER	B.N.	475965	1621107264423	12
388	KELEMEN ADALBERT	B.D.	820554	1380207264417	362
389	LAZAR AUREL	W.	134478	1251011264371	
390	MAN ALEXANDRU	W.	897535	1260101264457	
391	MATHE FERENCZ	W.	134484	1230223264436	
392	MURESAN PETRU	B.D.	823639	1390507264387	520
393	NAGY GEZA	D.H.	664504	1551010264407	553
394	NAGY JANOS	B.T.	823833	1590210264414	554
395	NAGY ERZSEBET	B.R.	044505	2480214264404	534
396	NAGY NICOLAE	D.K.	993580	1360221264394	219
397	ROMAN AURELIA	B.D.	272651		558
398	ROMAN ERZSEBET	D.K.	524404	2550924264431	

399	ROMAN STEFAN	D.H.	661104	1390223264378	621
400	ROMAN VALER	D.H.	158910	1311225264387	500
401	SIPOS BALAZS	D.H.	158907	1351225264398	667
402	SZEKELY MARIA	B.Z.	319801	2430908264404	528
403	SZEKELY EUGENIA	G.N.	834912	2570504264440	507
404	SZEKELY RAMONA	H.C.	434354	2800710260017	613
405	SZOMBAT ATTILA	D.A.	607242	1621219264398	623
406	SZOMBAT BELA	D.G.	094174	1530710264405	494
407	SZOMBAT IMOLA	G.V.	082290	2780116264448	553
408	SZOMBAT LAJOS	B.K.	087448	1420821264402	3
409	SZOMBAT LAJOS	B.K.	813958	1680810264393	608
410	SZOMBAT FERENCZ	B.N.	475967	1320113264419	507
411	SZOMBAT MIHALY	A.O.	905683	1290919264378	532
412	SZOMBAT AGNES	D.V.	345427	2421114264381	624
413	TOROK LAURENTIU	D.G.	737312	1541015264391	299
414	VASS SANDOR	G.X.	072248	1750417264402	421
415	VAJDA ARPAD	W.	134691	1201016264382	
416	HALMI ANNA	D.H.	658765	2670627264415	549
417	KATONA ROZA	D.S.	876487	2500409264419	506
418	BALAZS ATTILA	G.D.	029412	1680803264396	323
419	BAKALO DENES	D.B.	337682	172102264391	
420	SIPOS ALEXANDRU	A.O.	104552	1341006264415	
421	BALAZS ROZALIA	B.K.	093375	2640413261454	
422	VAJDA ARPAD	W.	134549		
423	NAGY DIONISIE	B.T.	891814	1610319264392	
424	NEMES GABRIELLA	G.N.	087219	2800922260058	
425	CZIRJEK BELA ADALB	G.K.	378049	1790313264478	
426	MOLDOVAN AURELIA	D.H.	662156	2380726264361	182
427	CALUSER IOAN	G.N.	085439	1600322264390	404
428	BORBELY IRINA	B.T.	900840	2370618264392	22
429	HALMI CATALINA	A.O.	791177	2291225264388	463
430	FODOR ALBERT	X.	973478		536
431	SIPOS EVA	D.A.	607087	2490901264447	228
432	SZEKELY ODON	D.K.	100794	1551022264432	613
433	SZOMBAT MARTON	G.D.	632500	1681003264400	240
434	UJLAKI KATALIN	B.G.	507061	2641031264363	239/A
435	CZIRJEK BELA II.	G.V.	081537	1520620264417	...
436	BIRO JANOS	M.S.	068509	1560312264435	56
437	NEMES GERGELY	D.A.	414075	1620202264376	316
438	HALMI ALEXANDRU	D.G.	128283	1541213264471	551
439	BALAZS ILONA	G.N.	471787	2760629264435	261
440	ERCSEI JOZSEF SANDO	D.K.	536279	1750923264376	320
441	SZALAI ZSOLT	D.B.	336796	1720819264408	544
442	BORBELY MIHAIL	G.X.	836727	1650315264385	372
443	FOGARASI ESZTER	G.N.	833982	2590310264399	247
444	SZOMBAT FRANCISC IF	B.G.	133893	1671121264428	644

445	SZOMBAT GYONGYI E	M.S.	030706	2810826260010	475/B
446	VASS SANDOR	G.X.	072248	1750417264402	421
447	NAGY ELISABETA	B.R.	044505	2480214264404	547
448	JANOSI JOLAN	M.S.	081744	2690518264394	118
449	MOLNAR CSABA ZSOL	G.A.	906969	1780106264424	143
450	BARABASI ANDREI	D.G.	128279	1351223264392	294
451	BABOS LASZLO	B.R.	046454	1710223264407	
452	SZOMBAT PETER	D.H.	664465	1551001264463	602
453	NEAMTU IOAN	G.R.	465502	1391001264439	100
454	BORBELY ROZALIA	B.R.	047928	2470216264411	42
455	SZEKELY JANOS CSAB	G.R.	461261	1810202260074	168
456	KOVACS ALBERT	M.S.	056212	1760215264432	24
457	JAKAB ELLA KATALIN	M.S.	054865	2740313264372	160
458	BODO LAJOS	D.H.	159121	1720428264369	
459	BALAZS MIHALY	M.S.	020726	1550425264401	224
460	CZIRJEK JOZSEF	M.S.	097740	1770503264406	
461	SZEKELY ARPAD	M.S.	067120	1560228264441	
462	BALAZS FERENCZ	B.D.	821397	1410425264381	
463	ROMAN PETRU	G.N.	833993	1790120264478	
464	KAVACS JULIANNA	B.D.	821392	2310317264373	
465	UJLAKI REGINA	B.X.	236163	2350127264421	302
466	SIPOS ROZALIA	G.X.	835819	2720831264468	165
467	KOVACS ROZALIA	G.D.	028120	2740315264361	310
468	CZIRJEK IREN	D.A.	934882	2430606264408	28
469	KATONA POLIXENIA	A.I.	816614	2230323264394	391
470	KELEMEN DOMINIC	D.G.	128052	1640324264372	221
471	VASS PIROSKA IRMA	M.S.	062068	2550918264471	529
472	BALAZS IBOLYA	G.X.	640527	2620720264371	223
473	JAKAB MARTIN	D.V.	348608		136
474	BODO CSABA	G.R.	465625	1810514260092	623
475	BORBELY IRINA	B.G.	506571	2510303264388	
476	BOKOLA KATALIN	G.N.	094649	2770522264385	251/A
477	TAKACS ILEANA	G.X.	070670	2500127264392	501



Nr.crt.	numele	seria	numarbul	cnp	numar
478	ADORJANI PETRU	B.E.	182483	1291104264397	355
479	BALLA ANTAL	D.H.	159852	1430809264380	259
480	BARABASI GRIGORIE	B.G.	499099	1330822264378	360
481	BARABASI ALEXANDR	B.E.	179179	1290929264388	282
482	BARABASI PAVEL	G.R.	948841	1511009264438	362
483	BARABASI FRANCISC	B.E.	181414	1290801264406	357
484	BARTHA ANDREI	B.G.	733033	1540716264397	230
485	BARTHA ALEXANDRU	B.T.	336131	1481128264406	271
486	BARTHA SAMUEL	D.S.	486063	1551217264446	382
487	BORBELY EVA	D.G.	128814	2700825261132	259
488	BORBELY BALAZS IFJ.	M.S.	123424	1630128264394	
489	BORBELY BALAZS	B.X.	585121	1419719264361	283
490	BORBELY MARTA	G.B.	463370	2730214264373	
491	BORBELY DOMOKOS	D.K.	526234	1440825264389	325
492	BORBELY ISTVAN	X.	551472	1231224264376	358
493	BORBELY ALEXANDR	B.D.	267665	1380522264361	187
494	BIRO ATTILA	D.V.	997776	1661116264364	200
495	BIRO ANDREI	A.H.	574294	1270616264364	363
496	BIRO MIHAIL ALEXAN	B.G.	132218	1390610264379	200
497	BIRO MIHALY	G.D.	636298	1600409264384	308
498	BODO JOZSEF	G.N.	087264	1801017260044	
499	CZIRJEK ANDRAS	D.G.	129215	1440907264416	232
500	GAL ILEANA VARVAR	G.N.	88014	2550405264419	296
501	GAL IOAN	A.O.	109475	1260908264404	198
502	KOVACS DESIDERIU	D.H.	159851	1371122264405	353
503	KOVACS MIHAILA	B.D.	267658	1320819264365	344
504	KOVACS IOSIF ADALB	A.L.	235518	1301224264386	733
505	KOVACS SARA	D.K.	100935	2410116264396	221
506	KOVACS ALEXANDRU	D.V.	707529	1460916264394	324
507	MAGYAROSI ERNEST	B.U.	311405	1490929264421	289
508	MATYUS ALEXANDRU	D.B.	335979	1530909264428	102
509	NAGY ANTAL	B.T.	338664	1590329264434	643
510	NAGY DEZSO	D.E.	96170	1570203264381	348
511	NAGY ALEX. DEZIDER	A.P.	642129	1310924264389	704
512	NAGY SANDOR	B.G.	499098	1411117264435	..
513	NAGY GYULA	D.G.	132606	1430727264403	219
514	NAGY MARGARETA	B.K.	86923	2520523264376	98
515	NAGY MIHAIL	D.A.	409567	1260903264381	135
516	NAGY MIHAIL	D.A.	935863	1570428264420	120
517	NAGY ILONA	D.S.	487396	2600101264447	377
518	NAGY STEFAN	D.A.	60033	15107116264448	177
519	NAGY ISTVAN	D.H.	657427	1440906264431	170
520	NAGY JOZSEF	D.G.	126127	1410723264406	339
521	NAGY ZSIGMOND	B.E.	179062	1410904264384	172
522	PETE ZOLTAN	B.R.	45022	1710503264361	168

523	SIKO ATTILA-LEVENT	D.A.	57623	1430729264417	370
524	SIKO DANIEL JOZSEF	D.A.	414324	1620303264399	379
525	SIKO ELVIRA	B.G.	132208	2450131264409	228
526	SIKO GLIGOR	A.O.	104006	1280329264437	388
527	SIKO IULIU	D.H.	154845	1540705264444	232
528	SIKO JOLAN	H.C.	304498	2390103264391	350
529	SIKO IOAN	D.B.	335100	1520720264445	91
530	SIKO PAVEL	B.T.	826972	1490415264451	369
531	SIKO ZOLTAN SAMUE	B.T.	330400	1681216264372	701
532	SZEKELY ANDREI	X.	554449	1210613264367	193
533	SZOMBAT IOAN	D.A.	414317	1290321264425	427
534	TOROK SANDOR	B.E.	193611	1410111264390	223
535	UJLAKI SANDOR	D.U.	358115	-----	315
536	UJLAKI IOAN	X.	551437	1260221264427	345
537	PAVEL EMIL	B.D.	266618	1550828264461	241
538	PANTEA CORNEL	B.D.	446023	1570119264419	317
539	ZOLD EMERIC	D.E.	363153	1520302264445	190
540	BARTHA DEZSO	D.K.	536058	1650615264379	244
541	SIKO DEZSO	D.V.	707522	1460729264438	473
542	SIKO IOSIF	H.D.	790616	1291018264373	290
543	BODO SANDOR	G.V.	837960	1640841264394	109
544	NAGY BELA	D.H.	658205	1410528264437	644
545	BARTHA PAVEL	D.H.	159965	1360108264411	244
546	SIKO LADISLAU	X.	551410	1260720264414	195
547	BORBELY JANOS	B.F.	338749	1590701264411	...
548	NAGY ANTON	B.E.	356621	1341022264407	710
549	GAL BELA TOMA	G.X.	168107	1530720264398	297
550	BOANTA DORINA	G.T.	257772	2760901264417	...
551	BARABASI MIHAILA	D.H.	657422	1360322264390	
552	KOVACS GERGELY	D.U.	708621	1570101264593	212
553	MAGYARI SANDOR	B.G.	131614	1671006264443	242
554	BIRO IOSIF	D.S.	875335	1370422264384	118
555	BARABASI PARASCHI	B.D.	824102	2290729264386	392
556	MURESAN ALEXANDR	B.G.	501986	1340720264406	162
557	BARTHA GRIGOR	B.G.	132225		216
558	BARABASI EVA	G.A.	473179	2690712264387	360
559	PETE ANDREI	D.A.	927715	1520316264451	206
560	SIKO MIHALY	B.T.	894343	1590701264436	205
561	BARTHA JOZSEF K	D.K.	994475	1390406264399	110
562	BARABASI SANDOR	M.S.	28309	1241014264377	387
563	KOVACS PETRU	G.R.	464899	1391111264382	118
564	JANOSI ISTVAN	D.A.	057625	1610928264397	305
565	SZILAGYI JOZSEF	B.E.	193628	1570731264380	310
566	SIKO PETRU	Y	844792	1260115264402	337
567	JANOSI PETRU IULIU	D.E.	181113	1280920264442	1
568	BARABASI ANTAL				

569	BIRO ESZTER EMESE	G.B.	462983	2780306264415	
570	KOVACS ANNA	D.E.	363875	2331224264382	
571	BARABASI IOSIF	B.D.	822389	1290906264374	
572	BARABASI GYULA	G.B.	462995	1780611264379	
573	KOVACS BENEDEK	D.K.	998763	1710107264382	
574	BIRO IMRE '	D.G.	129221	1420603264389	
575	GEREB IOAN	B.C.	559343	1380914264372	
576	BORBELY EUGEN	X.	551871	1230624364371	...
577	KOVACS TAMAS	G.K.	709122	1591009264388	
578	KOVACS ENDRE	D.K.	994520	1551127226442	
579	SZEKELY LAURENTIU	G.A.	093122	1400626264410	
580	NAGY FERENC	G.R.	582917	1710512264362	
581	UJLAKI IOSIF	D.K.	522643	1370608264395	



Nr.crt.	numele	seria	numarbul	cnp	numar
582	ADORJAN IOSIF	G.T.	244786	1461025264360	522
583	BARABASI ANDREI	B.T.	267667	1321016264377	510
584	BARABASI JOZSEF	G.T.	257919	1500527264395	632
585	BARTHA IULIANA	B.X.	236041	2520416264404	21
586	BARTHA SANDOR	M.S.	015941	1550323264435	626
587	BARTHA ALEXANDRU	G.N.	834205	1450704264371	517
588	BARTHA ZOLTAN	D.E.	365714	1400312264376	580
589	BODO ANNA	D.K.	993347	2401005264397	533
590	BODO ANTON	G.D.	472266	1480627264419	609
591	BODO PETER ATTILA	B.D.	824093	1570518264402	634
592	BODO ANDREI	D.K.	991711	1550110264370	529
593	BODO IRINA	M.S.	045775	16060011022010	608
594	BODO IOAN	B.K.	827759	1320624264386	624
595	BODO MIHAILA	B.D.	267664	1400530264424	779
596	BODO ALEXANDRU B.	D.E.	093609	1500123264391	549
597	BODO ALEXANDRU F	D.H.	661562	1450306264410	542
598	BODO ELIZA	D.A.	414297	2570816264401	543
599	BODO EMERIC	D.K.	994139	1450522264371	577
600	FARKAS ALEXANDRU	B.C.	822664	1401116264389	613
601	GAL ATTILA	D.K.	995222	1650814264402	519
602	IZSAK GASPAR	G.R.	460211	1430826264412	526
603	KOVACS ALEXANDRU	D.A.	406316	1510926264379	489
604	MARTON IRMA	B.D.	822401	2440324264451	574
605	MARGIT CSABA	D.E.	374589	14208082644419	572
606	MATHE GERGELY	B.Z.	663422	1710104264376	587
607	MOLDOVAN ALEXANDRU	D.H.	663912	1551212264370	20
608	NAGY ANNA	H.C.	303986	2670129264383	9
609	NAGY ANTON	D.K.	994516	1450417264403	523
610	NAGY BELA	G.R.	460466	1431110264384	525
611	NAGY CSABA	B.G.	501946	1680109264401	593
612	NAGY ENDRE	D.H.	154840	1540130264373	12
613	NAGY STEFAN	D.K.	536057	1390426264402	504
614	NIOMATI ALEXANDRU	D.H.	158794	1541106264403	565
615	PETE BALAZS	D.K.	525763	1550928264393	
616	RETESI FRANCISC	D.H.	663381	1400431264444	532
617	SIKO DEZIDERIU	B.G.	131572	1340124264392	629
618	SZABO POLIXENIA	D.A.	406330	2460717264439	598
619	SZEKELY FRANCISC	D.A.	060034	1511022264392	492
620	ZOLD ADALBERT	X.	551433	1220920264381	527
621	ZOLD EVA	D.H.	154641	2540903264456	528
622	ZOLD STEFAN	B.Z.	664194	1421226264413	528
623	BODO LAJOS	B.T.	330450	1411016264375	781
624	BURCUS LAZAR	G.N.	834169	1460523264401	594
625	BARABASI JULIANA	G.K.	304345	2740128264390	34
626	TOKES ERNESTIN	G.V.	759494	1381025264416	550

627	BODO SANDOR P.	B.T.	900990	1491114264379	
628	RETESI JOZSEF	M.S.	149558	1771117264388	



Nr. Crt	numele	seria	numarbul	cnp	numar
629	BARABASI GASPARGASPAR	D.G.	733015	1540724264418	398
630	BARABASI IULIU	B.T.	330423	1280421264404	50
631	BARABASI IOAN	D.A.	934088	1400818264401	742
632	BARABASI IOSIF	B.R.	046939	1361206264400	414
633	BARABASI LADISLAU	B.X.	236053	1411129264401	417
634	BARABASI SAROLTA	B.T.	901000	2650202264411	50
635	BARABASI ZOLTAN	D.G.	733032	1540808264411	71
636	BARTHA BELA	D.A.	927050	1440429264385	53
637	BARTHA CSABA	D.K.	992564	1690825264374	425
638	BARTHA GERGELY	D.G.	734897	1420623264371	92
639	BARTHA IULIU	B.E.	193627	1350918264408	445
640	BARTHA STEFAN	B.G.	130232	1350803264392	697
641	BARTHA LAJOS	B.X.	236056	1591221264405	680
642	BARTHA LUDOVIC	A.H.	574302	1301117264369	679
643	BARTHA MIHAILA	D.H.	656661	1370303264411	661
644	BARTHA MIHALY	G.K.	381136	1591220264110	658
645	BARTHA DEZIDERIU	D.V.	997781	1390205264399	408
646	BARTHA PAL	D.A.	933142	1620816264382	451
647	BARTHA SAMUEL	B.Z.	320120	1440422264419	694
648	BODO ALEX. COLOMA	B.E.	182481	1270813264363	424
649	BODO PETER	C.P.	390781	1580926264376	466
650	BODO PETRU	B.G.	501968	1330803264371	497
651	BORBELY ADALBERT	B.D.	267668	1320708264419	660
652	BORBELY IOAN	A.H.	574295	9280210264396	483
653	CSISZER ANTON	A.E.	365619	1340712264393	673
654	CSISZER PARASCHIVA	D.H.	154841	2370912264401	673
655	CSISZER CAROL	D.S.	874300	1370718264394	413
656	FEHER ANA	B.X.	236046	2540518264401	429
657	GAL DEZSO	G.T.	843104	1620912264430	640
658	JANOSI FERENCZ	G.X.	837961	1640910264415	459
659	JANOSI GYORGY	D.V.	997788	1661030264365	734
660	JANOSI MARTIN	G.R.	945689	1510608264401	458
661	JANOSI MIHAILA	X.	551554	1250316264367	470
662	JANOSI PAL	B.D.	446030	1570209264468	469
663	KISS IOSIF	B.T.	891481	1591106264412	437
664	KISS FRANCISC	D.K.	994476	1451111264386	405
665	KOVACS JOLAN	G.K.	378447	2580220264392	733
666	KOVACS JOZSEF	D.S.	486685	1550822264449	733
667	KOVACS TIBOR	D.V.	349800	1760227264433	44
668	KOVACS ILEANA	D.E.	095136	2341125264363	471
669	MAGYARI ESTERA	B.E.	182492	2400122264384	432
670	MAGYARI MIHAILA	D.S.	875057	1370824264405	455
671	MARTON PETER	G.R.	949185	1580104264450	669
672	MATHE BARNA	G.A.	090859	1770503264393	397
673	MATHE DEZIDERIU	B.Z.	319010	1471211264386	51

674	MATHE IULIU	D.E.	095144	1361207264403	773
675	MATHE GYULA	B.G.	131600		773
676	MEZEI BELA	D.A.	414308	1440719264401	65
677	MEZEI IOLANDA	B.Z.	320109	2470623264411	178
678	NAGY BELA	M.S.	052487	1660711264361	711
679	NAGY AGNETA	A.L.	525417	2250301264386	182
680	NAGY ARPAD	D.A.	060029	1511117264423	47
681	NAGY B. ADALBERT	B.E.	191355	1460829264394	720
682	NAGY FRANCISC	A.H.	574291	1281128264403	687
683	NAGY IOSIF	B.E.	194540	1281116264391	456
684	NAGY ROZALIA	G.D.	638444	2540827264446	420
685	PALFI ISTVAN	X.	551771	1210804264409	24
686	PALFI LUDOVIC	B.R.	046942	1510505264442	419
687	PETE ISTVAN	D.H.	154414	1571126264425	422
688	PETE PAVEL	G.T.	244873	1550201264419	657
689	PETE ZOLTAN	A.P.	914601	1310301264417	394
690	SIKO FRANCISC	Z.	575505	1231030264381	462
691	SIKO GERGELY	B.E.	193626	1570901264437	143
692	SIKO IOAN	A.E.	867158	1240329264401	49
693	SIKO JOZSEF	B.E.	181388	1410125264400	730
694	SIKO JOZSEF	G.R.	460420	1600827264405	169
695	SOOS IOSIF	B.G.	501988	1340724264394	690
696	SZABO GEZA	B.X.	236019	1560521264381	443
697	ZAJZON JENO	B.G.	131183	1600106264393	395
698	BARABASI ILONA	G.N.	087681	2561128264416	731
699	SIKO ILEANA	D.V.	357061	2460506264388	728
700	VARGA ALEXANDRU	D.E.	761320	1480721264432	396
701	BARTHA BELA D.	B.C.	557684	1560521264381	443
702	SIKO IULIU	B.D.	446015	1320320264431	479
703	KOVACS ALEXANDRU	X.	551567	1251002264395	472
704	BARTHA GERGELY .	G.V.	082136	1590331264446	666
705	NAGY GHEORGHE	B.N.	476662	1340221264381	708
706	BARTHA GRIGOR	A.P.	641354	1301215264391	751
707	DUCA PETRU	D.E.	090287	1290904264387	474
708	KOVACS IOAN	G.A.	906838	1331227264362	691
709	NAGY ALEXA	B.N.	749221	133080926438	675
710	PALFI LAJOS	G.X.	067882	1750704264401	465
711	SZOMBAT DENES	E.A.	410357	156041626443	
712	BARTHA PAVEL	D.H.	159965	1360108264411	
713	NAGY FERENC	G.R.	582917	1710512264362	171/A
714	SZANTO ANDREI	D.A.	612006	1720609264364	118
715	BARABASI SANDOR	B.T.	330453	1580924264426	73
716	DEAK GERGELY	D.S.	875823	1660203264371	743
717	NAGY ADALBERT F.	D.H.	657090	136082726441	650
718	GAL EMMA	D.V.	347519	2420122264401	652
719	JANOSI DESIDERIU	B.C.	820407	1320903264404	453

720	SIKO GYULA IFJU	D.A.	065699	1611011264390	479
721	MATHE LEVENTE	B.R.	045021	1710508264363	51
722	BORBELY SANDOR	D.K.	998608	1550911264401	66
723	KOVACS ADALBERT	D.B.	335976	1520920264426	472
724	SIKO ALEXA	B.G.	132214	1390901264393	59
725	SIKO PETER	D.A.	414305	1440826234447	54
726	BARABASI TAMAS	B.K.	815566	1580626264375	50
727	SIKO M. IOSIF	D.K.	992948	1550403264438	735
728	BARTHA ILONA	D.H.	156801	2640924264431	443
729	CSISZER JULIANA	B.R.	146911	2480928264406	646
730	MARTON IREN	G.A.	093842	2710518264366	656
731	IGNAT JANOS	G.V.	756946	1720612264364	756
732	BALOGH MIHAIL	B.X.	243126	1600306264374	55
733	NAGY GASPAR	G.T.	842963	1511215264448	433
734	NAGY DEZSO	D.B.	335589	1580218264397	655
735	GAL ANDREI	G.B.	471670	1430429264395	463
736	LOVASZ CSONGOR SZ	G.K.	026941	1790501264458	49
737	BARABASI CSABA P.	M.S.	121825	1680308261367	742
738	MURESAN ALEXANDR	B.G.	501986	134072026440	162



Nr.crt.	numele	seria	numarbul	cnp	numar
739	ADORJANI ALBERT	G.A.	900484	1670714264368	227
740	ASZALOS FRANCISC	D.K.	994383	1390312264381	413
741	BIRIZDO FRANCISC	B.T.	818171	1490205264424	110
742	DEMETER IULIU	D.S.	495184	1391106264411	438
743	FARCAS IOAN	D.E.	954466	1350924264381	443
744	FEKETE KAROLY	D.A.	411376	1560712264421	356
745	GALFI STEFAN	G.R.	946518	1381129264402	371
746	GALFI IOAN	B.X.	585113	1500528264443	176
747	HORVATH CAROL	D.V.	997926	1460103264439	181
748	NAGY ELEK	B.R.	625849	1430701264393	217
749	KENYERES CAROL	G.R.	949054	1240916264408	322
750	SZATHMARI CAROL	D.V.	347164	1460601264458	253
751	NAGY TIBOR	G.V.	083920	1570721264430	364
752	PASZTOR SANDOR	D.A.	410692	1430309264411	331
753	PUSKAS ARCADIU	D.E.	095116	1426714264380	326
754	PUSKAS BELA	M.R.	027846	1550727264414	154
755	PUSKAS FRANCISC	D.H.	157951	1400609264401	387
756	POGACEAN ALEXAND	G.K.	707309	1490730264433	75
757	SZOCZ ENIKO	G.V.	088763	2820719260034	239
758	BARTHUS FRANCISC	D.A.	060045	1480519264407	209
759	TOROK MIHAIL	D.B.	335156	1311217264387	97
760	TOTH JOZSEF	B.C.	564738	1561029264431	320
761	VARGA GEZA	G.R.	460522	1641220264424	131
762	VARGA ODON	D.V.	348823	1560304264451	105
763	ZOLD BELA	D.V.	349815	1560209264451	88
764	CHIS ROMICA	D.H.	155895	2730628264438	446
765	CIS VIOREL	G.A.	093158	1760608264405	446
766	DASCAL PETRU	G.N.	086012	1420106264450	445
767	HEGYI ATTILA	G.V.	086824	1720502264381	447
768	SUCIU IOAN	G.R.	461119	1190528264371	170
769	JAKAB ARPAD	G.R.	948887	1271006264421	36
770	KOVACS ARPAD	D.A.	411373	1460411264376	412
771	VARGA KATICA	B.G.	500796	2571120264391	307
772	BORBELY JOZSEF	D.A.	057629	1420404264392	125
773	TROZNAI-NAGY FRAN	G.D.	471658	1430321264429	276
774	FIZESAN ADALBERT	A.O.	790619	1300215264366	289
775	JAKAB IOAN	D.K.	994281	1371201264392	90
776	TOTH STEFAN	G.N.	095621	1520919264433	238
777	GALFI BELA	B.K.	086930	1480227264406	183
778	SZEKELY LEVENTE	G.A.	470269	1770821264410	338
779	MOLDOVAN EVA	A.K.	783683	2330502264386	163
780	GALFI IRMA	G.T.	843878	2630726264376	341
781	MOLDOVAN IOAN	B.G.	499126	1330624264392	437
782	MOLDOVAN MATEI	B.K.	815558	1680905264395	437

783	PUSKAS CATERINA	D.G	129194	2400412264371	244
784	BARTHUS POLI	M.S	003683	2580318264456	309
785	PETE ZOLTAN	G.D	0636605	1481205264381	358
786	BARTHUS ARPAD	D.G	129212	1350617264391	68
787	JERPELITU CLAUDIU	G.V	085056	1820718080078	21
788	MOLDOVAN VASILE	B.G	501967	1390124264422	48
789	GALFI ARPAD	D.H	658163	1380305264394	198
790	JAKAB CAROL	D.V	357063	1400610264381	214
791	CSUTAK ADALBERT	B.D	266913	1320830264396	222
792	NAGY ADAM	B.E	180787	1330502264392	246
793	SZEKELY CAROL	A.K	066782	1270906264378	278
794	KOVACSI SANDOR	G.H	086800	1590929264380	324
795	BORBELY ALBERT	D.S	874408	1371213264369	368
796	AGYAGASI SANDOR	B.Z	664198	1410312264382	312
797	SZEKELY REGINA	B.G	130837	2571128264393	247
798	TOTH ARPAD	A.P	636281		34
799	VARGA ALEXANDRU	D.V	707524	1460906264401	233
800	HAJDU VIORICA	D.S	486448	2501017264441	257
801	BARTHUS ANTONIA	B.E	182497	2330428264398	310
802	VARGA LUDOVIC	B.X	585118	1500219264431	225
803	TOROK STEFAN	G.V	083949	1521228264415	98
804	MAROSI LUDOVIC	M.S	068192	1521020264459	336
805	TOROK BELA	G.R	460054	1551110264443	411
806	MIHALY STEFAN	G.R	945782	1471023264398	116
807	SZEKELY ALBERT	D.E	365640	1730529264400	401
808	NAGY TIBERIU	B.C	558219	1330325264386	428
809	SZEKELY GEZA	B.E	181390	1570830264429	327
810	FEKETE PAL	D.A	409554	1610918264375	175
811	GALFI GYORGY	A.P	636488	1310118264414	373
812	MIHALY FRANCISC	B.G	131577	1280411264396	403
813	PUSKAS ARPAD	D.E	096115	1630511264407	382
814	PAPAI IOAN	B.X	236016	1320409264381	145
815	SZASZ MARTON	B.G	501990	1580121264391	235
816	BODO FRANCISC	D.G	125510	1460302264396	294
817	MIHALY ARCADIU	G.N	086974	1500316264391	123
818	VARGA ANDREI	D.A	929472	1400901264433	308
819	SZEKELY POLIXENIA	H.C	309038	2680402264438	399
820	HAJDU VIORICA	D.S	486448	2501017264441	257
821	FEKETE IOANA	B.N	476601	2360624264444	175
822	TOTH ANDREI	A.M	633468	1300305264401	72
823	ASZTALOS PETRU	A.P	636491	1301019264391	32
824	NAGY LUDOVIC	M.S	051389	1360109264404	51
825	ASZALOS PAVEL	G.D	0029607	1490516264407	270
826	HORVATH STEFAN	B.G	507071	1250503264360	13
827	BARTHUS JOLAN	B.T	330434	2560310264394	317
828	KAROLY SANDOR	D.E	374384	1731025264365	258

829	SZABO IOSIF	B.Z.	319785	1370325264397	224
830	PUSKAS IOHANNA	G.X.	079747	2540615264464	284
831	SANTHA GABOR	B.R.	627204	1431019264396	406
832	SZEKELY ARPAD	D.H.	660821	1440201264393	338
833	TACSA IOAN	G.R.	947472	1350627264389	153
834	BARTHA IULIU	B.X.	585111	1510213264396	7
835	SANTHA PAL	M.S.	089370	1670410264390	91
836	POGACEAN ALEXAND	G.K.	707309	1490730264433	75
837	CHIS ANA	B.G.	501983	2350407264390	



Nr. crt.	numele	seria	numarbul	cnp	numar
838	BERTIA ALEXANDRU	B.G.	131877	1331210264384	48
839	BERTA ALEXANDRU	A.K.	326516	1270207264375	10
840	BABA DIONISIE	B.D.	272785	1261227264379	36
841	BIRO MAGDOLNA	G.A.	090077	2680513264392	37
842	SERBAN IACOB	A.L.	235336	1280723264381	135
843	HARTAGAN GETA	D.E.	091792	2391010264371	134
844	LAZAR MARTIN	G.V.	759625	1540508264391	94B
845	MOLDOVAN EMIL	A.L.	235316	1270109264406	41
846	SIPOS REMUS	D.S.	874088	1370224264421	188
847	SZOVERFI PAUL	M.S.	029213	1321215264400	112
848	SERBAN IOAN	W.	910661	1230916264397	
849	SERBAN IOUNAS	B.T.	897811	1590818264442	102
850	VARGA VASILE	D.A.	414746	1460421264419	81
851	VIDAMI FERENC	B.X.	585269	1600726264400	13
852	BIRO MATILD	B.N.	478949	2420413264397	140
853	LASLO NICOLAE	B.T.	893653	1370213264376	166
854	LASLO AUREL	B.N.	478928	1301001264435	148
855	SUCI MARGARETA	B.R.	050611	2510929264416	308
856	MODOVAN VASILE	B.C.	819441	1310114264384	150
857	NAGY ARPAD	B.G.	506253	1341209264410	95
858	PALAGHIE PETRU	B.E.	193471	1670918264438	151
859	TACSA IOAN	G.R.	947472	1350627264389	153
860	PARLEA MARIA	B.R.	044233	2490402264417	120
861	PACURAR IOAN	D.S.	486176	1460810264423	107
862	POP DUMITRU	G.R.	465884	1420720264422	202
863	SZASZ PAL	X.	551929	1260419264375	...
864	OPREA AUREL	G.D.	0639439	15907264395	
865	S.C.THEREZIA PRODCOM SRL. J 26-11771994 Com.Panet Jud.Mures				



Standard de firma nr.30 /2002

Crema de brinza “ Therezia “

1. Generalitati

1.1. Prezentul standard de firma se refera la crema de brinza“ Therezia “ cu un continut de grasime in substanta uscata de min 42% obtinuta din brinza proaspata de vaca preparata din lapte smintinit, brinza maturata si smintina pasteurizata .

2. Conditii tehnice

2.1. Crema de brinza“ Therezia “ se fabrica dupa instructiunile tehnologice aprobate de SC Therezia Prodcom SRL , cu respectarea normelor sanitare si sanitar veterinare in vigoare.

2.2. Materiile prime si auxiliare folosite la fabricarea cremei de brinza “ Therezia “ trebuie sa corespunda documentelor tehnice normative de produs, normelor sanitare si sanitar veterinare in vigoare.

2.3. Forma si masa

Forma si masa sortimentelor de crema de brinza“ Therezia “ difera in functie de ambalajele de desfacere (pahare, membrane – foma de baton , etc) si se stabileste prin contract cu beneficiarii.

2.4. Proprietati organoleptice

Caracteristici	Conditii de admisibilitate
aspect si consistenta	masa omogena, fara aglomerari de grasime si substante proteice, pasta fina cremoasa
culoare	de la alb la alb- galbui
miros si gust	placut , caracteristic, fara gust si miros strain

2.5. Proprietati fizico-chimice

Caracteristici	Conditii de admisibilitate	Metode de analiza
- grasime raportata la s.u., % min	42	STAS 6352/2-87
- substanta uscata, %min	40	STAS 6344-88
- clorura de sodiu, % max	3,0	STAS 6354-84

2.6. Proprietati microbiologice

Conform SR 6349-13: 1995 " Lapte si produse lactate. Conditii microbiologice " , cu respectarea reglementarilor in vigoare al Ministerului Sanatatii

2.7. Continutul de pesticide, de arsen si de metale grele

Conform reglementarilor in vigoare al Ministerului Sanatatii

3. Reguli pentru verificarea calitatii

3.1. Verificarea calitatii

Conform SP 3617-96 " Lapte si produse lactate . Reguli pentru verificarea calitatii "

3.2. Esantionare

Conform STAS -ISO 5532-92 " Lapte si produse lactate . Esantionare. Inspectie prin atribuire "

4. Ambalare si marcare

4.1. Ambalarea

4.1.1. Crema de brinza " Therezia " se ambaleaza in :

- ambalaje de desfacere
 - folie de polietilena
 - pahare si / sau cutii din polipropilena de diverse gramaje si forme, inchise cu capac sau folie de aluminiu termosudabila
 - in membrane sub forma de batoane, inchise la capete prin clipsare
 - alte tipuri de ambalaje pentru produse alimentare stabilite prin contract
- ambalaje de transport
 - cutii din carton de diverse forme si marimi
 - lazi din lemn de foioase
 - lazi din PFL
 - containere din lemn sau metal
 - alte tipuri de ambalaje pentru produse alimentare stabilite prin contract

4.1.2. Atit ambalajele de desfacere cit si cele de transport trebuie sa fie avizate conform normelor sanitare in vigoare.

4.1.3. Ambalajele de transport trebuie sa fie intregi, curate, uscate si fara miros strain si sa asigure mentinerea calitatii si integritatii produselor.

4.2. Marcarea

4.2.1. Ambalajele de desfacere se marcheaza prin etichetare sau tiparire cu cerneala sicativa , cu urmatoarele specificatii:

- denumirea societatii producatoare;
- denumirea produsului, sortimentul
- data fabricatiei;
- termenul de valabilitate;

- continutul minim de grasime;
- procedeul de tratament termic la care au fost supuse materiile prime;
- conditiile de depozitare.

4.2.2. Ambalajele de transport in care se introduc ambalajele de desfacere se marcheaza cu urmatoarele specificatii :

- denumirea societatii producatoare;
- denumirea produsului; sortimentul
- data fabricatiei
- masa neta.

5. Depozitare, transport, documente

5.1. Depozitarea

5.1.1. Crema de brinza " Therezia " se depoziteaza in incaperi frigorifice, curate, bine aerisite, fara miros strain, la temperaturi cuprinse intre 2-8 grd.C

5.1.2. Asezarea ambalajelor in depozite trebuie sa fie facuta in asa fel incit sa permita o circulatie cit mai buna a aerului si manipularea acestora cu usurinta

5.2. Transportul

Transportul produsului se face cu mijloace de transport frigorifice sau izoterme, curate, uscate, fara miros strain, cu mentinerea temperaturii de depozitare.

5.3. Documente

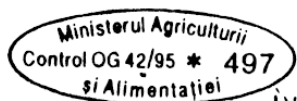
Fiecare lot de livrare va fi insotit de documentul de certificare a calitatii intocmit conform reglementarilor in vigoare.

6. Termenul de valabilitate

6.1. Termenul de valabilitate pentru crema de brinza " Therezia " este de 60 de zile.

6.2. Acest termen se refera la produsul ambalat , depozitat si transportat in conditiile prevazute de prezentul standard de firma si decurge de la data fabricatiei.

DGATA Mures



ing. Carla Căldăraru

Standard de firma - crema de brinza " Therezia "

Standard de firma nr. 28 /2002

Brinza topita cu condimente " Therezia "

1. Generalitati

1.1. Prezentul standard de firma se refera la sortimentele de brinza topita cu condimente " Therezia " cu un continut de grasime in substanta uscata de min 42% si obtinute din unul sau mai multe sortimente de brinzeturi, prin topirea si emulsionarea acestora sub actiunea caldurii si a agentilor emulgatori, cu adaugarea diferitelor adaosuri si condimente

1.2. Dupa tipul adaosurilor se stabilesc urmatoarele tipuri de brinzeturi topite

- cu smintina
- cu sunca
- cu ardei
- cu ciuperci

2. Conditii tehnice

2.1. Sortimentele de brinza topita cu condimente " Therezia " se fabrica dupa instructiunile tehnologice aprobate de SC Therezia Prodcom SRL , cu respectarea normelor sanitare si sanitar veterinare in vigoare.

2.2. Materiile prime, adaosurile si aditivii folositi la fabricarea sortimentelor de brinza topita cu condimente " Therezia " trebuie sa corespunda documentelor tehnice normative de produs, normelor sanitare si sanitar veterinare in vigoare.

2.3. Aditivii si adaosurile folosite in procesul tehnologic trebuie sa fie avizati in conformitate cu normele sanitare in vigoare.

2.4. Forma si masa

Forma si masa sortimentelor de brinza topita cu condimente " Therezia " difera in functie de ambalajele de desfacere (pahare, membrane – foma de baton , folie de aluminiu – forma de triunghi, etc) si se stabileste prin contract cu beneficiarii.

2.5. Proprietati organoleptice

Caracteristici	Conditii de admisibilitate
aspect exterior	suprafata neteda, lucioasa, fara coaja si fara pete de mucegai
interior	pasta curata, fina, omogena, rare goluri de aer, fara cristale de saruri de topire, adaosurile repartizate uniform
culoare	de la alb- galbui la galben sau culoarea adaosului sau a condimentului folosit
miros si gust	miros placut, caracteristic sortimentelor si adaosurilor folosite gust potrivit de sarat, fara miros si/sau gust strain, fara cristale de saruri de topire perceptibile la masticatie, specific aromelor si condimentelor folosite

2.5. Proprietati fizico-chimice

Caracteristici	Conditii de admisibilitate	Metode de analiza
- grasime raportata la su, % min	42	STAS 6352/2-87
- substanta uscata, %min	45	STAS 6344-88
- substante proteice , % min	15	STAS 6355-89
- clorura de sodiu, % max	3,0	STAS 6354-84
- valoarea pH	5-6	STAS 8201-82

2.6. Proprietati microbiologice

Conform SR 6349-13: 1995 “ Lapte si produse lactate. Conditii microbiologice “ , cu respectarea reglementarilor in vigoare al Ministerului Sanatatii

2.7. Continutul de pesticide, de arsen si de metale grele

Conform reglementarilor in vigoare al Ministerului Sanatatii

3. Reguli pentru verificarea calitatii

3.1. Verificarea calitatii

Conform SP 3617-96 “ Lapte si produse lactate . Reguli pentru verificarea calitatii “

3.2. Esantionare

Conform STAS –ISO 5532-92 “ Lapte si produse lactate . Esantionare. Inspectie prin atribuire “.

4. Ambalare si marcare

4.1. Ambalarea

4.1.1. Brinza topita cu condimente “ Therezia “ se ambaleaza in :

- ambalaje de desfacere
 - folie de aluminiu termosudabila;
 - folie de polietilena
 - pahare si / sau cutii din polipropilena de diverse gramaje si forme, inchise cu capac sau folie de aluminiu termosudabila
 - in membrane sub forma de batoane, inchise la capete prin clipsare
 - alte tipuri de ambalaje pentru produse alimentare stabilite prin contract
- ambalaje de transport
 - cutii din carton de diverse forme si marimi
 - lazi din lemn de foioase
 - lazi din PFL
 - containere din lemn sau metal
 - alte tipuri de ambalaje pentru produse alimentare stabilite prin contract

4.1.2. Atit ambalajele de desfacere cit si cele de transport trebuie sa fie avizate conform normelor sanitare in vigoare.

4.1.3. Ambalajele de transport trebuie sa fie intregi, curate, uscate si fara miros strain si sa asigure mentinerea calitatii si integritatii produselor.

4.2. Marcarea

4.2.1. Ambalajele de desfacere se marcheaza prin etichetare sau tiparire cu cerneala sicativa , cu urmatoarele specificatii:

- denumirea societatii producatoare;
- denumirea produsului, sortimentul
- data fabricatiei;
- termenul de valabilitate;
- continutul minim de grasime raportat la substanta uscata;
- procedeul de tratament termic la care au fost supuse materiile prime;
- mentionarea aromatizantului adaugat;
- conditiile de depozitare.

4.2.2. Ambalajele de transport in care se introduc ambalajele de desfacere se marcheaza cu urmatoarele specificatii :

- denumirea societatii producatoare;
- denumirea produsului, sortimentul
- data fabricatiei
- masa neta.

5. Depozitare, transport, documente

5.1. Depozitarea

5.1.1. Sortimentele de brinza topita cu condimente " Therezia " se depoziteaza in incaperi frigorifice, curate, bine aerisite, fara miros strain, la temperaturi cuprinse intre 2-8 grd.C si umiditate relativa a aerului de maxim 80 %.

5.1.2. Asezarea ambalajelor in depozite trebuie sa fie facuta in asa fel incit sa permita o circulatie cit mai buna a aerului si manipularea acestora cu usurinta

5.2. Transportul

Transportul produsului se face cu mijloace de transport frigorifice , izoterme sau racite cu gheata , curate, uscate, fara miros strain, cu mentinerea temperaturii de depozitare.

5.3. Documente

Fiecare lot de livrare va fi insotit de documentul de certificare a calitatii intocmit conform reglementarilor in vigoare.

6. Termenul de valabilitate

6.1. Termenul de valabilitate pentru sortimentele de brinza topita cu condimente " Therezia " este de 60 de zile.

6.2. Acest termen se refera la produsul ambalat , depozitat si transportat in conditiile prevazute de prezentul standard de firma si decurge de la data fabricatiei.

OGABA Mureș

Ministerul Agriculturii
Control OG 42/95 * 497
și Alimentației

ing. Carla Căldăruș

Standard de firma nr. 27 /2002

Crema de brinza topita “ Therezia “

1. Generalitati

1.1. Prezentul standard de firma se refera la crema de brinza topita “ Therezia “ cu un continut de grasime in substanta uscata de min 50% si obtinut din unul sau mai multe sortimente de brinzeturi, prin topirea si emulsionarea acestora sub actiunea caldurii si a agentilor emulgatori.

2. Conditii tehnice

2.1. Crema de brinza topita “ Therezia “ se fabrica dupa instructiunile tehnologice aprobate de SC Therezia Prodcom SRL , cu respectarea normelor sanitare si sanitar veterinar in vigoare.

2.2. Materiile prime, adaosurile si aditivii folositi la fabricarea cremei de brinza topita “ Therezia “ trebuie sa corespunda documentelor tehnice normative de produs, normelor sanitare si sanitar veterinar in vigoare.

2.3. Forma si masa

Forma si masa cremei de brinza topita “ Therezia “ difera in functie de ambalajele de desfacere (pahare, membrane – foma de baton , folie de aluminiu – forma de triunghi, etc) si se stabileste prin contract cu beneficiarii.

2.4. Proprietati organoleptice

Caracteristici	Conditii de admisibilitate
aspect exterior	suprafata neteda,lucioasa, fara coaja si fara pete de mucegai
interior	pasta curata, fina, omogena, rare goluri de aer, fara cristale de saruri de topire
culoare	alba galbuie
miros si gust	miros placut, caracteristic sortimentelor si adaosurilor folosite gust potrivit de sarat, fara miros si/sau gust strain, fara cristale de saruri de topire perceptibile la masticatie

2.5. Proprietati fizico-chimice

Caracteristici	Conditii de admisibilitate	Metode de analiza
- grasime raportata la su, % min	50	STAS 6352/2-87
- substanta uscata, %min	45	STAS 6344-88
- substante proteice , % min	14	STAS 6355-89
- clorura de sodiu, % max	3,0	STAS 6354-84
- valoarea pH	5-6	STAS 8201-82

2.6. Proprietati microbiologice

Conform SR 6349-13: 1995 " Lapte si produse lactate. Conditii microbiologice " , cu respectarea reglementarilor in vigoare al Ministerului Sanatatii

2.7. Continutul de pesticide, de arsen si de metale grele

Conform reglementarilor in vigoare al Ministerului Sanatatii

3. Reguli pentru verificarea calitatii

3.1. Verificarea calitatii

Conform SP 3617-96 " Lapte si produse lactate . Reguli pentru verificarea calitatii "

3.2. Esantionare

Conform STAS -ISO 5532-92 " Lapte si produse lactate . Esantionare. Inspectie prin atribuire ".

4. Ambalare si marcare

4.1. Ambalarea

4.1.1. Crema de brinza topita " Therezia " se ambaleaza in :

- ambalaje de desfacere
 - folie de aluminiu termosudabila;
 - folie de polietilena
 - pahare si / sau cutii din polipropilena de diverse gramaje si forme, inchise cu capac sau folie de aluminiu termosudabila
 - in membrane sub forma de batoane, inchise la capete prin clipsare
 - alte tipuri de ambalaje pentru produse alimentare stabilite prin contract
- ambalaje de transport
 - cutii din carton de diverse forme si marimi
 - lazi din lemn de foioase
 - lazi din PFL
 - containere din lemn sau metal
 - alte tipuri de ambalaje pentru produse alimentare stabilite prin contract

4.1.2. Atit ambalajele de desfacere cit si cele de transport trebuie sa fie avizate conform normelor sanitare in vigoare.

4.1.3. Ambalajele de transport trebuie sa fie intregi, curate, uscate si fara miros strain si sa asigure mentinerea calitatii si integritatii produselor.

4.2. Marcarea

Standard de firma - crema de brinza topita " Therezia "

4.2.1. Ambalajele de desfacere se marcheaza prin etichetare sau tiparire cu cerneala sicativa , cu urmatoarele specificatii:

- denumirea societatii producatoare;
- denumirea produsului, sortimentul
- data fabricatiei;
- termenul de valabilitate;
- continutul minim de grasime raportat la substanta uscata;
- procedeul de tratament termic la care au fost supuse materiile prime;
- conditiile de depozitare.

4.2.2. Ambalajele de transport in care se introduc ambalajele de desfacere se marcheaza cu urmatoarele specificatii :

- denumirea societatii producatoare;
- denumirea produsului, sortimentul
- data fabricatiei
- masa neta.

5. Depozitare, transport, documente

5.1. Depozitarea

5.1.1. Crema de brinza topita " Therezia " se depoziteaza in incaperi frigorifice, curate, bine aerisite, fara miros strain, la temperaturi cuprinse intre 2-8 grd.C si umiditate relativa a aerului de maxim 80 %.

5.1.2. Asezarea ambalajelor in depozite trebuie sa fie facuta in asa fel incit sa permita o circulatie cit mai buna a aerului si manipularea acestora cu usurinta

5.2. Transportul

Transportul produsului se face cu mijloace de transport frigorifice , izoterme sau racite cu gheata , curate, uscate, fara miros strain, cu mentinerea temperaturii de depozitare.

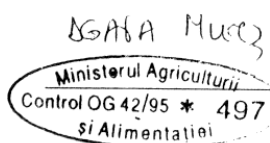
5.3. Documente

Fiecare lot de livrare va fi insotit de documentul de certificare a calitatii intocmit conform reglementarilor in vigoare.

6. Termenul de valabilitate

6.1. Termenul de valabilitate pentru crema de brinza topita " Therezia " este de 60 de zile.

6.2. Acest termen se refera la produsul ambalat , depozitat si transportat in conditiile prevazute de prezentul standard de firma si decurge de la data fabricatiei.



Standard de firma - crema de brinza topita " Therezia "

Standard de firma nr. 29 /2002

Crema de unt “ Therezia “

1. Generalitati

1.1. Prezentul standard de firma se refera la crema de unt “ Therezia “ cu un continut de grasime in substanta uscata de min 38% obtinuta din unt, smintina, lapte praf, cu adaugarea diferitelor adaosuri si condimente

1.2. Dupa tipul adaosurilor se stabilesc urmatoarele tipuri de crema de unt “ Therezia “

- cu smintina
- cu sunca
- cu ardei
- cu ciuperci

2. Conditii tehnice

2.1. Sortimentele de crema de unt “ Therezia “ se fabrica dupa instructiunile tehnologice aprobate de SC Therezia Prodcom SRL , cu respectarea normelor sanitare si sanitar veterinare in vigoare.

2.2. Materiile prime, adaosurile si aditivii folositi la fabricarea sortimentelor de brinza topita cu condimente “ Therezia “ trebuie sa corespunda documentelor tehnice normative de produs, normelor sanitare si sanitar veterinare in vigoare.

2.3. Aditivii si adaosurile folosite in procesul tehnologic trebuie sa fie avizati in conformitate cu normele sanitare in vigoare.

2.4. Forma si masa

Forma si masa sortimentelor de crema de unt “ Therezia “ difera in functie de ambalajele de desfacere (pahare, membrane – foma de baton , etc) si se stabileste prin contract cu beneficiarii.

2.5. Proprietati organoleptice

Caracteristici	Conditii de admisibilitate
aspect exterior	suprafata neteda,lucioasa, fara coaja si fara pete de mucegai
interior	suprafata continuă, fără picături vizibile de apă, goluri de aer sau impurități, adaosurile repartizate uniform
culoare	de la alb- galbui la galben sau culoarea adaosului sau a condimentului folosit, uniformă în toată masa, cu luciu caracteristic la suprafata si în sectiune
miros si gust	miros placut, caracteristic adaosurilor si condimentelor folosite gust potrivit de sarat, fara gust strain, specific adaosurilor si condimentelor folosite

Consistentă la temperatura de 10 ... 12°C	masă onctuoasă, compactă, omogenă, nesfărâmicioasă
---	--

2.5. Proprietati fizico-chimice

Caracteristici	Conditii de admisibilitate	Metode de analiza
- grasime, % min	38	STAS 6352/2-87
- substanta uscata, %max	45	STAS 6344-88
- clorura de sodiu, % max	3,0	STAS 6354-84
-reactia Kreis pentru gradul de prospetime	negativă	STAS 6350-74
- gradul de repartizare a apei	foarte bun	STAS 6351-75

2.6. Proprietati microbiologice

Conform SR 6349-13: 1995 " Lapte si produse lactate. Conditii microbiologice " , cu respectarea reglementarilor in vigoare al Ministerului Sanatatii

2.7. Continutul de pesticide, de arsen si de metale grele

Conform reglementarilor in vigoare al Ministerului Sanatatii

3. Reguli pentru verificarea calitatii

3.1. Verificarea calitatii

Conform SP 3617-96 " Lapte si produse lactate . Reguli pentru verificarea calitatii "

3.2. Esantionare

Conform STAS –ISO 5532-92 " Lapte si produse lactate . Esantionare. Inspectie prin atribuire " .

4. Ambalare si marcare

4.1. Ambalarea

4.1.1. Crema de unt " Therezia " se ambaleaza in :

- ambalaje de desfacere
 - folie de polietilena
 - pahare si / sau cutii din polipropilena de diverse gramaje si forme, inchise cu capac sau folie de aluminiu termosudabila
 - in membrane sub forma de batoane, inchise la capete prin clipsare
 - alte tipuri de ambalaje pentru produse alimentare stabilite prin contract

5.2. Transportul

Transportul produsului se face cu mijloace de transport frigorifice sau izoterme, curate, uscate, fara miros strain, cu mentinerea temperaturii de depozitare.

5.3. Documente

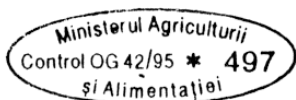
Fiecare lot de livrare va fi insotit de documentul de certificare a calitatii intocmit conform reglementarilor in vigoare.

6. Termenul de valabilitate

6.1. Termenul de valabilitate pentru sortimentele de crema de unt "Therezia" este de 60 de zile.

6.2. Acest termen se refera la produsul ambalat, depozitat si transportat in conditiile prevazute de prezentul standard de firma si decurge de la data fabricatiei.

DG A6A Mures



ing Carla Caldăraru.

Standard de firma nr. 26 /2002

Brinza topita “ Therezia “

1. Generalitati

1.1. Prezentul standard de firma se refera la sortimentele de brinza topita “ Therezia “ cu un continut de grasime in substanta uscata de min 30% si obtinute din unul sau mai multe sortimente de brinzeturi, prin topirea si emulsionarea acestora sub actiunea caldurii si a agentilor emulgatori.

1.2. Dupa continutul de grasime se stabilesc urmatoarele tipuri de brinzeturi topite :

- foarte grasa
- grasa
- trei sferturi grasa.

2. Conditii tehnice

2.1. Sortimentele de brinza topita “ Therezia “ se fabrica dupa instructiunile tehnologice aprobate de SC Therezia Prodcom SRL , cu respectarea normelor sanitare si sanitar veterinar in vigoare.

2.2. Materiile prime, adaosurile si aditivii folositi la fabricarea sortimentelor de brinza topita “ Therezia “ trebuie sa corespunda documentelor tehnice normative de produs, normelor sanitare si sanitar veterinar in vigoare.

2.3. Forma si masa

Forma si masa sortimentelor de brinza topita “ Therezia “ difera in functie de ambalajele de desfacere (pahare, membrane – foma de baton , folie de aluminiu – forma de triunghi, etc) si se stabilesc prin contract cu beneficiarii.

2.4. Proprietati organoleptice

Caracteristici	Conditii de admisibilitate/ tipul brinzeturilor topite		
	foarte grasa	grasa	¾ grasa
aspect exterior	suprafata neteda, lucioasa, fara coaja si fara pete de mucegai		
interior	pasta curata, fina, omogena, rare goluri de aer, fara cristale de saruri de topire		
culoarea	alba galbuie pina la galben deschis usor bruna pentru sortimentele afumate	alba galbuie	alba galbuie
miros si gust	miros placut, caracteristic sortimentelor si adaosurilor folosite gust potrivit de sarat, fara miros si/sau gust strain, fara cristale de saruri de topire perceptibile la masticatie, pentru sortimentele afumate, aroma specifica de fum		

2.5. Proprietati fizico-chimice

Caracteristici	Conditii de admisibilitate			Metode de analiza
	foarte grasa	grasa	$\frac{3}{4}$ grasa	
- grasime raportata la su, % min	45	40	30	STAS 6352/2-87
- substanta uscata, %min	45	45	45	STAS 6344-88
- substante proteice , % min	14,5	16	16,5	STAS 6355-89
- clorura de sodiu, % max	3	3	3	STAS 6354-84
- valoarea pH	5-6	5-6	5-6	STAS 8201-82

2.6. Proprietati microbiologice

Conform SR 6349-13: 1995 “ Lapte si produse lactate. Conditii microbiologice “ , cu respectarea reglementarilor in vigoare al Ministerului Sanatatii

2.7. Continutul de pesticide, de arsen si de metale grele

Conform reglementarilor in vigoare al Ministerului Sanatatii

3. Reguli pentru verificarea calitatii

3.1. Verificarea calitatii

Conform SP 3617-96 “ Lapte si produse lactate . Reguli pentru verificarea calitatii “

3.2. Esantionare

Conform STAS –ISO 5532-92 “ Lapte si produse lactate . Esantionare. Inspectie prin atribuire “.

4. Ambalare si marcare

4.1. Ambalarea

4.1.1. Sortimentele de brinza topita “ Therezia “ se ambaleaza in :

- ambalaje de desfacere
 - folie de aluminiu termosudabila;
 - folie de polietilena
 - pahare si / sau cutii din polipropilena de diverse gramaje si forme, inchise cu capac sau folie de aluminiu termosudabila
 - in membrane sub forma de batoane, inchise la capete prin clipsare
 - alte tipuri de ambalaje pentru produse alimentare stabilite prin contract
- ambalaje de transport
 - cutii din carton de diverse forme si marimi
 - lazi din lemn de foioase
 - lazi din PFL
 - containere din lemn sau metal
 - alte tipuri de ambalaje pentru produse alimentare stabilite prin contract

2.5. Proprietati fizico-chimice

Caracteristici	Conditii de admisibilitate			Metode de analiza
	foarte grasa	grasa	$\frac{3}{4}$ grasa	
- grasime raportata la su, % min	45	40	30	STAS 6352/2-87
- substanta uscata, %min	45	45	45	STAS 6344-88
- substante proteice , % min	14,5	16	16,5	STAS 6355-89
- clorura de sodiu, % max	3	3	3	STAS 6354-84
- valoarea pH	5-6	5-6	5-6	STAS 8201-82

2.6. Proprietati microbiologice

Conform SR 6349-13: 1995 “ Lapte si produse lactate. Conditii microbiologice “ , cu respectarea reglementarilor in vigoare al Ministerului Sanatatii

2.7. Continutul de pesticide, de arsen si de metale grele

Conform reglementarilor in vigoare al Ministerului Sanatatii

3. Reguli pentru verificarea calitatii

3.1. Verificarea calitatii

Conform SP 3617-96 “ Lapte si produse lactate . Reguli pentru verificarea calitatii “

3.2. Esantionare

Conform STAS –ISO 5532-92 “ Lapte si produse lactate . Esantionare. Inspectie prin atribuire “.

4. Ambalare si marcare

4.1. Ambalarea

4.1.1. Sortimentele de brinza topita “ Therezia “ se ambaleaza in :

- ambalaje de desfacere
 - folie de aluminiu termosudabila;
 - folie de polietilena
 - pahare si / sau cutii din polipropilena de diverse gramaje si forme, inchise cu capac sau folie de aluminiu termosudabila
 - in membrane sub forma de batoane, inchise la capete prin clipsare
 - alte tipuri de ambalaje pentru produse alimentare stabilite prin contract
- ambalaje de transport
 - cutii din carton de diverse forme si marimi
 - lazi din lemn de foioase
 - lazi din PFL
 - containere din lemn sau metal
 - alte tipuri de ambalaje pentru produse alimentare stabilite prin contract

4.1.2. Atit ambalajele de desfacere cit si cele de transport trebuie sa fie avizate conform normelor sanitare in vigoare.

4.1.3. Ambalajele de transport trebuie sa fie intregi, curate, uscate si fara miros strain si sa asigure mentinerea calitatii si integritatii produselor.

4.2. Marcarea

4.2.1. Ambalajele de desfacere se marcheaza prin etichetare sau tiparire cu cerneala sicativa , cu urmatoarele specificatii:

- denumirea societatii producatoare;
- denumirea produsului, sortimentul
- data fabricatiei;
- termenul de valabilitate;
- continutul minim de grasime raportat la substanta uscata;
- procedeul de tratament termic la care au fost supuse materiile prime;
- conditiile de depozitare.

4.2.2. Ambalajele de transport in care se introduc ambalajele de desfacere se marcheaza cu urmatoarele specificatii :

- denumirea societatii producatoare;
- denumirea produsului, sortimentul
- data fabricatiei
- masa neta.

5. Depozitare, transport, documente

5.1. Depozitarea

5.1.1. Sortimentele de brinza topita " Therezia " se depoziteaza in incaperi frigorifice, curate, bine aerisite, fara miros strain, la temperaturi cuprinse intre 2-8 grd.C si umiditate relativa a aerului de maxim 80 %.



5.1.2. Asezarea ambalajelor in depozite trebuie sa fie facuta in asa fel incit sa permita o circulatie cit mai buna a aerului si manipularea acestora cu usurinta

5.2. Transportul

Transportul produsului se face cu mijloace de transport frigorifice , izoterme sau racite cu gheata , curate, uscate, fara miros strain, cu mentinerea temperaturii de depozitare.

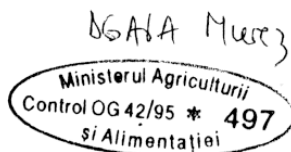
5.3. Documente

Fiecare lot de livrare va fi insotit de documentul de certificare a calitatii intocmit conform reglementarilor in vigoare.

6. Termenul de valabilitate

6.1. Termenul de valabilitate pentru sortimentele de brinza topita " Therezia " este de 60 de zile.

6.2. Acest termen se refera la produsul ambalat , depozitat si transportat in conditiile prevazute de prezentul standard de firma si decurge de la data fabricatiei.



ing Carla Caldăranu

PROBE RECOLTATE DE
 PROVENIENTA PROBEI SC THEREZIA PANET
 DATA RECOLTARII 22 VIII 2002

BULETIN DE ANALIZE BACTERIOLOGICE PENTRU ALIMENTE

NR. CRT	NR. REG	DENUMIREA PRODUSULUI DE ANALIZAT	REZULTATE				
			Bact colif.	Esch. coli	Salmo-nella	Staf. coag poz	Drojdi Muceg.
9.	1472	Cremă de unt cu cond. de ardei	abs.	abs.	abs.	abs.	abs.
10.	1477	Cremă de unt cu smântină	abs.	absd.	abs.	abs.	10/g
11.	1482	Cremă de unt cu șuncă	9,3/g	abs.	abs.	abs.	abs.
12.	1487	Cremă de unt cu ciuperci	abs.	abs.	abs.	abs.	20/g
13.	1492	Cremă de brinză	abs.	abs.	abs.	abs.	30/g

CONCLUZII Probele nr.9-13 CORESPUND ORD MS nr.975/98.

MEDIC SEF LABORATOR

DIRECȚIA DE SĂNĂTATE PUBLICA
 MUREȘ
 GRINEL SORIN
 Medic Primar
 Microbiologie bacteriologie
 COD 245888

PROBE RECOLTATE DE
 PROVENIENTA PROBEI SC THEREZIA PANET
 DATA RECOLTARII 22 VIII 2002

BULETIN DE ANALIZE BACTERIOLOGICE PENTRU ALIMENTE

NR. C	NR. REG	DENUMIREA PRODUSULUI DE ANALIZAT	REZULTATE			
			Salmo-nella	Staf.coag. poz.		
5.	1564	Brinză topită condim. cu ardei	abs.	abs.	/ Gr.rap.la SU	42%
6.	1566	Brinză topită cu smântină	abs.	abs.	-"	-
7.	1568	Brinză topită cu șuncă	abs.	abs.	-"	-
8.	1570	Brinză topită cu ciuperci	abs.	abs.	-"	-

CONCLUZII Probele nr.5-8 CORESPUND ORD MS nr.

DIRECȚIA DE SĂNĂTATE PUBLICA
 MUREȘ
 LABORATOR DE MICROBIOLOGIE
 TÂRGUL MUREȘ

INSPECTORATUL DE POLITIE SANITARA		Județul Mureș	
SI MEDICINA PREVENTIVA		Județul Mureș	
LABORATOR DE CHIMIE SANITARA		Județul Mureș	

BULETIN DE ANALIZE SANITARE *) Nr. 500	
PROBE DE ALIMENTE/BAUTURI	
2002 luna 08 ziua 22	2002 luna 08 ziua 22
Cu rezultatul determinărilor de chimie sanitară efectuate pe probe de alimente/băuturi recoltate de la: S.C. THEREZIA PROD.COM SRL	
cu proces verbal nr. Pănet	
Trimise de:	
Nr. reg. lab. 500	Felul Probei: Cremă de brânză
Rezultatul: Aspect: pastă curată fină, omogenă, fără găuri de fermentare, fără goluri de aer, fără corpuri străine. Culoare: alb-gălbui. Consistență: moale de cremă și onctuasă. Miros, gust: plăcut caracteristic. Grăsime rap. la S.U.: 43% Subst. uscată: 41%	
Concluzii: CONFORM ORD. 975-98MS	
Nr. reg. lab.	Felul Probei:
Rezultatul:	
Concluzii:	
Certificat în privința realității regularității Felul Probei: Cremă de brânză Concluzii: CONFORM ORD. 975-98MS Data: an 02 luna 08 Semnatura: 	
Concluzii:	

* Prezentul buletin este valabil numai pentru probele analizate.

INSPECTORATUL DE POLITIE SANITARA		Județul Mureș	
SI MEDICINA PREVENTIVA		Județul Mureș	
LABORATOR DE CHIMIE SANITARA		Județul Mureș	

BULETIN DE ANALIZE SANITARE *) Nr. 499	
PROBE DE ALIMENTE/BAUTURI	
2002 luna 08 ziua 22	2002 luna 08 ziua 22
Cu rezultatul determinărilor de chimie sanitară efectuate pe probe de alimente/băuturi recoltate de la: S.C. THEREZIA PROD.COM SRL	
cu proces verbal nr. Pănet	
Trimise de:	
Nr. reg. lab. 496	Felul Probei: Cremă de unt cu smântână
Rezultatul: Aspect: masă onctuasă, omogenă, nesfărâmițoasă uniformă în toată masa, fără goluri de aer sau impurități. Culoare: alb-gălbui. Miros, gust: plăcut cu aromă bine exprimată, fără miros sau gust străin. Grăsime: 40% Subst. uscată: 46%	
Concluzii: CONFORM ORD. 975-98MS	
Nr. reg. lab. 497	Felul Probei: Cremă de unt cu smântână
Rezultatul: Idem caracter organoleptice. Miros, gust: plăcut caracteristic ingredientelor folosite. Grăsime: 39% Subst. uscată: 46%	
Concluzii: CONFORM ORD. 975-98MS	
Nr. reg. lab. 498	Felul Probei: Cremă de unt cu smântână
Rezultatul: Idem caracter organoleptice, de culoare caracteristică, consistență omogenă, fără miros, gust: plăcut cu aromă bine exprimată, fără miros sau gust străin. Grăsime: 39% Subst. uscată: 46%	
Concluzii: CONFORM ORD. 975-98MS	

* Prezentul buletin e valabil numai pentru probele analizate.

* Prezentații publicate în cadrul sesiunii de prezentări orale.

[illegible]

* Prezentul piletin este valabil numai pentru probele analizate

[illegible]

INSPECTORATUL DE POLITIE SANITARA
SI MEDICINA PREVENTIVA
JUDETUL MURES
LABORATOR DE CHIMIE SANITARA

194

del 31.11.11

BULETIN DE ANALIZE SANITARE *) Nr. 488-492

PROBE DE ALIMENTE/BAUTURI

2002

08

luna

ziua

22

Cu rezultatul determinărilor de chimie sanitară efectuate pe probe de alimente/băuturi recoltate de la: S.C. THEREZIA PROD.COM SRL

cu proces verbal nr. Pănet

Trimise de:

Nr. reg. lab. 488

Felul Probei: Brânză

topită

națurală

Rezultati: Aspect: pastă curată, fină, omogenă, fără găuri de fermentare, fără goluri de aer, fără cristale de sare, fără corpuri străine. Culoare: alb-gălbui. Consistență: moale de Subst. uscată: 44% Miros: gust: plăcut, caracteristic ingredientelor folosite. Subst. uscată: 17% NaCl: 2,2% Grăsime rap. la S.U.: 32% Subst. proteice: 17%

Concluzii: Conform STAS 1623-83

Nr. reg. lab. 489

Felul Probei: Brânză

topită

națurală

Rezultati: Idem caracterere organoleptice. Grăsime rap. la S.U.: 42% NaCl: 2,2% Subst. proteice: 16,8% Subst. uscată: 46%

Concluzii: Conform STAS 1623-83

Nr. reg. lab. 490

Felul Probei: Brânză

topită

națurală

Rezultati: Idem caracterere organoleptice. Grăsime rap. la S.U.: 47% NaCl: 2,3% Subst. proteice: 16,8% Subst. uscată: 47%

Concluzii: Conform STAS 1623-83

* Prezentul buletin este valabil numai pentru probele analizate.

INSPECTORATUL DE POLITIE SANITARA
SI MEDICINA PREVENTIVA
JUDETUL MURES
LABORATOR DE CHIMIE SANITARA

194

del 31.11.11

BULETIN DE ANALIZE SANITARE *) Nr. 492-495

PROBE DE ALIMENTE/BAUTURI

2002

08

luna

ziua

22

Cu rezultatul determinărilor de chimie sanitară efectuate pe probe de alimente/băuturi recoltate de la: S.C. THEREZIA PROD.COM SRL

cu proces verbal nr. Pănet

Trimise de:

Nr. reg. lab. 492

Felul Probei: Brânză

topită

cu smântână

Rezultati: Aspect: pastă curată, fină, omogenă, fără găuri de fermentare, fără goluri de aer, fără cristale de sare, fără corpuri străine. Culoare: alb-gălbui. Miros: gust: plăcut, caracteristic ingredientelor folosite. Subst. uscată: 45% NaCl: 2,3% Subst. proteice: 16,8% Grăsime rap. la S.U.: 43%

Concluzii: Conform STAS 1623-83

Nr. reg. lab. 493

Felul Probei: Brânză

topită

cu smântână

Rezultati: Idem caracterere organoleptice cu adaos reparativ uniform. Miros: gust: plăcut, caracteristic ingredientelor folosite. Culoare: caracteristică condimentelor folosite. Subst. uscată: 46% NaCl: 2,5% Grăsime rap. la S.U.: 44% Subst. proteice: 16,8%

Concluzii: Conform STAS 1623-83

Nr. reg. lab. 494

Felul Probei: Brânză

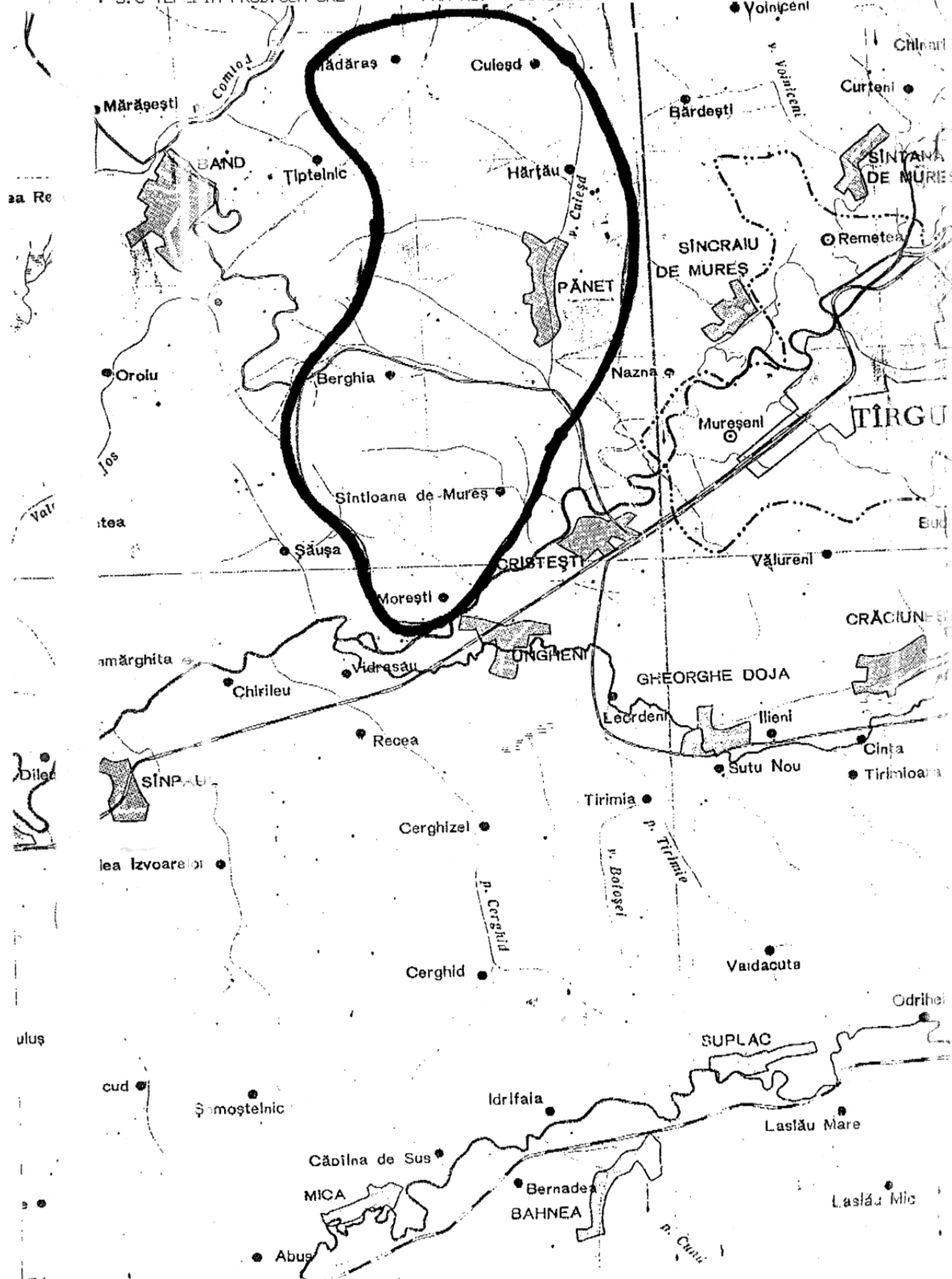
topită

cu smântână

Rezultati: Idem caracterere organoleptice. Miros: gust: plăcut, caracteristic ingredientelor folosite. Culoare: caracteristică condimentelor folosite. Subst. uscată: 45% Grăsime rap. la S.U.: 43% NaCl: 2,3% Subst. proteice: 16,8%

Concluzii: Conform STAS 1623-83

* Prezentul buletin este valabil numai pentru probele analizate.

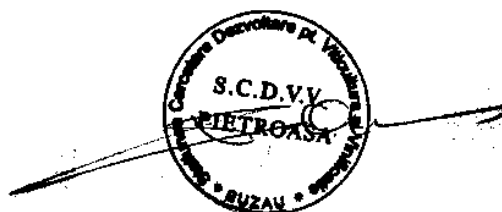


Anexa nr. 11

48.

SUPRAFAȚA VIILOR PE ROD, SOIURI DE VIN, DEȚINUTĂ DE S.C.D.V.V. PIETROASA

Nr.crt.	Soiul	Suprafața ha
1	Tămăioasa rom.	78
2	Grasă de Cotnari	13
3	Riesling italian	43
4	Fetească albă	24
5	Fetească regală	132
	Total soiuri albe	290
1	Busuioacă de Bohotin	11
2	Cabernet Sauv.	3
3	Burgund	10
4	Merlot	4
5	Colecții biologice, soiuri	15
	Total soiuri roșii	43
	Total soiuri vin	333



SUPRAFETELE DE VII ALE VITICULTORILOR ASOCIAȚI

Anexa

Nr. crt.	Numele și prenumele	Supr. totală ha	din care pe soiuri			
			Tăm. Rom.	Fetească reg.	Merlot	Riesling it.
1	Bratu St. Maria	0.92	0.5	0.1	0.2	0.12
2	Tomoiu Maria	0.15	0.15			
3	Gresoi Virgil	0.49	0.49			
4	Achim Limonica	0.52	0.2	0.32		
5	Dumitrașcu Gheorghe	0.9	0.25	0.3	0.35	
6	Petrache Vintilă	0.34	0.34			
7	Bănică Virginia	0.33	0.33			
8	Neagu I. Sandu	0.57	0.4			0.17
9	Istrățoiu Constantin	0.89	0.5		0.39	
10	Popescu D. Maria	0.92	0.6			0.32
11	Saiu Alexandrina	1.3	1		0.3	
12	TOTAL	7.33	4.76	0.72	1.24	0.61



Anexa nr. 1.
H.

**ACT CONSTITUTIV AL ASOCIATIEI VITI VINICOLE
"CLOSCA CU PUII DE AUR - PIETROASA"
ASOCIATIE VITIVINICOLA DIN COMUNA PIETROASELE**

CAPITOLUL I - MEMBRII FONDATORI

Art. 1 Asociatia viti vinicola "CLOSCA CU PUII DE AUR - PIETROASA"
se constituie prin acordul liber de vointa al membrilor fondatori.

1. Tabelul membrilor fondatori :

Nr. Crt.	NUME SI PRENUME	DOMICILIUL	POSESOR B.I./C.I. CETATENIE	NATIONALITATE
1	S.C.D.V.V. Pietroasa	Comuna Pietroasele, Jud. Buzau	Persoana Juridica - HCN/694/1972 si L. 290/2002	
2	Bratu Maria	Com. Pietroasele, Jud. Buzau	B.K. 529054	Romana
3	Tomolu Maria	Com. Pietroasele, Jud. Buzau	Z. 981045	Romana
4	Gresoi I. Virgil	Com. Pietroasele, Jud. Buzau	B.K. 742904	Romana
5	Achim Limonica	Com. Pietroasele, Jud. Buzau	Z. 786724	Romana
6	Dumitrascu Gheorghe	Com. Pietroasele, Jud. Buzau	W. 593771	Romana
7	Petrache Vintila	Com. Pietroasele, Jud. Buzau	A.L. 559272	Romana
8	Banica Virginia	Com. Pietroasele, Jud. Buzau	B.E. 308194	Romana
9	Neagu Sandu	Com. Pietroasele, Jud. Buzau	A.M. 496748	Romana
10	Istrajolu R. Constantin	Com. Pietroasele, Jud. Buzau	A.P. 832346	Romana
11	Popescu Maria	Com. Pietroasele, Jud. Buzau	B.S. 629151	Romana
12	Satu Alexandrina	Com. Pietroasele, Jud. Buzau	B.G. 7054986	Romana

2. Scopul asociatiei consta in promovarea secerii si sprijinirea dezvoltarii viticulturilor in sectorul privat local si national, promovarea colaborarii in vederea comercializarii produselor viti vinicole, obtinerea de inregistrari (de marci, indicatii geografice, inventii, etc.), certificate, licente, titluri, premii si medalii, etc.

CAPITOLUL II - DENUMIREA, SEDIUL SI DURATA DE FUNCTIONARE

Art. 2 Asociatia se va numi Asociatia viti vinicola "CLOSCA CU PUII DE AUR - PIETROASA" din com. Pietroasele.

Art. 3 Sediul asociatiei este in comuna Pietroasele , jud Buzau(in sediul administrative al S.C.D.V.V. Pietroasele)..

Art. 4 Asociatia se constituie pe perioada nelimitata.

CAPITOLUL III - PATRIMONIUL ASOCIATIEI

Art. 5 Patrimoniul initial al asociatiei consta in aport in numerar al membrilor fondatori in valoare de 3.650.000(treimilioanesesutacincizecimii) lei la care au contribuit astfel:

Nr. Crt.	NUMELE SI PRENUMELE	SUMA
1	S.C.D.V.V. Pietroasa	2.000.000



2	Bratu Maria	150.000
3	Tomoiu Maria	150.000
4	Gresoi I. Virgil	150.000
5	Achim Limonica	150.000
6	Dumitrascu Gheorghe	150.000
7	Petrache Vintila	150.000
8	Banica Virginia	150.000
9	Neagu Sandu	150.000
10	Istrațoiu R. Constantin	150.000
11	Popescu Maria	150.000
12	Saiu Alexandrina	150.000

CAPITOLUL IV – ORGANELE DE CONDUCERE, ADMINISTRARE SI CONTROL

Art. 6 Asociatia are urmatoarele organe de conducere:

- Adunarea Generala a Asociatiei;
- Comitetul Director;
- Comisia de cenzori;
- Presedintele.

Art. 7 Adunarea Generala a asociatiei este formata din toti membrii asociatiei si se va intruni si va lua decizii conform prevederilor statutare.

Art. 8 Comitetul Director al asociatiei este format din 5 membri cu urmatoarele functii :

Nr. Crt.	NUMELE SI PRENUMELE	FUNCTIE
1	Ion Damian (pentru S.C.D.V.V. Pietroasa	Presedinte
2	Virgil I. Gresoi	Vicepresedinte
3	Virginia Banica	Secretar
4	Alexandrina Saiu	Membre
5	Maria Bratu	Membre

Art. 9 Asociatia va fi condusa de dl. ION DAMIAN- presedinte.

Art. 10 Controlul activitatii asociatiei va fi executat de un cenzor in proana d-lui/d-nei : Nica Gabriela.

Art. 11 Dl. Ion Damian – presedinte, este împuternicit să îndeplinească toate formalitățile prevăzute de lege în vederea înființării personalității juridice a Asociatiei.

Art. 12 Prezentul act constitutiv a fost încheiat astăzi, 05 nov. 2002 în localitatea Pietroasele, jud. Buzău. Redactat de Dr. Burada Emilia, autentificat de B.N.I. VIȘINOIU ELENA, în 6 ex. din care 5 ex. s-au eliberat părților.

MEMBRII FONDATORI.

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.

- 5.
- 6.
- 7.
- 8.

- 9.
- 10.
- 11.
- 12.

74

ROMANIA
UNIUNEA NAȚIONALĂ A NOTARILOR PUBLICI
BIROUL NOTARIAL INDIVIDUAL
VIȘINOIU ELENA
B-dul. N. Bălcescu, bl. 3 A, parter,
Telefon și fax: 710184
BUZĂU

5495

ÎNCHEIERE DE AUTENTIFICARE NR.
Anul 2002, luna noiembrie, ziua 05

În fața mea, **VIȘINOIU ELENA**, notar public, la sediul biroului s-au prezentat:

1. **DAMIAN ION**, identificat cu B.I. seria GK, nr. 665063 eliberat de Pol. Buzău, domiciliat în municipiul Buzău, str. Traian Vuia, bl. F 2, ap.6, județul Buzău;
 2. **BRATU MARIA**, identificată cu B.I. seria BK, nr. 529054 eliberat de Pol. Buzău, domiciliată în comuna Pietroasele, județul Buzău;
 3. **TOMOIU MARIA**, identificată cu B.I. seria Z nr. 981046 eliberat de Pol. Buzău, domiciliată în comuna Pietroasele, județul Buzău;
 4. **GRESOI I. VIRGIL**, identificat cu B.I. seria GK, nr. 742984, eliberat de Pol. Buzău, domiciliat în comuna Pietroasele, județul Buzău;
 5. **ACHIM LIMONICA**, identificată cu B.I. seria Z nr. 786724 eliberat de Pol. Buzău, domiciliată în comuna Pietroasele, județul Buzău;
 6. **DUMITRAȘCU GHEORGHE**, identificat cu B.I. seria W, nr. 593771, eliberat de Pol. Buzău, domiciliat în comuna Pietroasele, județul Buzău;
 7. **PETRACHE VINITLĂ**, identificat cu B.I. seria AL, nr. 559222, eliberat de Pol. Buzău, domiciliat în comuna Pietroasele, județul Buzău;
 8. **BĂNICĂ VIRGINIA**, identificată cu B.I. seria BE, nr. 308184 eliberat de Pol. Buzău, domiciliată în comuna Pietroasele, județul Buzău;
 9. **NEAGU SANDU**, identificat cu B.I. seria AM, nr. 496744, eliberat de Pol. Buzău, domiciliat în comuna Pietroasele, județul Buzău;
 10. **ISTRĂȚOIU R. CONSTANTIN**, identificat cu B.I. seria AP, nr. 832346, eliberat de Pol. Buzău, domiciliat în comuna Pietroasele, județul Buzău;
 11. **POPESCU MARIA**, identificată cu B.I. seria DS, nr. 629511 eliberat de Pol. Buzău, domiciliată în comuna Pietroasele, județul Buzău;
 12. **SAIU ALEXANDRINA**, identificată cu B.I. seria DG, nr. 7054986 eliberat de Pol. Buzău, domiciliată în comuna Pietroasele, județul Buzău;
- în nume propriu, care după citirea actului, au consimțit la autentificarea înscrisului, semnând toate exemplarele acestuia.

În temeiul art. 8, lit. „b” din Legea 36/1995, **SE DECLARĂ AUTENTIC PREZENTUL ÎNSCRIS.**

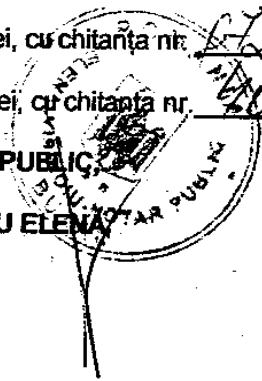
S-a încasat taxă timbru de 20.000 lei, cu chitanța nr. 6720303 /2002.

Taxă timbru judiciar 1.500 lei.

S-a perceput onorariul de 410.000 lei, cu chitanța nr. 408237 /2002.

NOTAR PUBLIC,

VIȘINOIU ELENA



STATUTUL

ASOCIAȚIEI VITI VINICOLE „CLOSCA CU PUI DE AUR PIETROASA”

1. DENUMIREA, FORMA JURIDICĂ, DURATA ȘI SEDIUL FUNDAȚIEI

Art. 1

Asociația viti vinicola CLOSCA CU PUI DE AUR PIETROASA este persoană juridică română, fără scop patrimonial, înființată în temeiul Ordonanței 26/30.01.2000.

Art. 2

Durata de funcționare a asociației este nelimitată.

Art. 3

Sediul asociației este în Comuna Pietroasele, județul Buzău, cod postal 5072 (în sediul administrativ al Stațiunii de cercetare și Dezvoltare Viti Vinicola Pietroasele). Asociației poate înființa filiale în țară.

2. SCOPUL ȘI ACTIVITĂȚILE FUNDAȚIEI

Art. 4

Asociația viti vinicola CLOSCA CU PUI DE AUR PIETROASA este o instituție având drept scop realizarea acțiunilor de promovare și sprijinire a viticulturii, atât la nivel local cât și la nivel național.

Art. 5

Pentru realizarea acestui scop, Asociația viti vinicola CLOSCA CU PUI DE AUR PIETROASA, asigură:

- Consultanța, informare și instruire pentru podgoreni;
- Cautarea de oportunități pentru diversificarea sortimentului de produse specific sectorului viticol;
- Promovarea unor servicii calificate în certificarea calității produselor care să permită extinderea desfașării produselor;
- Obținerea de certificate și licențe în vederea desfașurii corecte a activităților de producție și de comercializare a produselor viti-vinicole, în conformitate cu normele de drept în vigoare pentru acest sector de activitate.

72

3. MEMBRII ASOCIATIEI

Art.6 Membrii asociatiei pot fi: membrii fondatori, membrii activi si membrii de onoare.

- a. Membrii fondatori ai Asociatiei viticole CLOSCA CU RUII DE AUR PIETROASA, sunt persoane fizice si/sau juridice care au semnat actul de constituire al asociatiei in care cunoscand statutul acesteia isi exprima liber acordul de vointa cu prevederile sale si participa cu fonduri sau alte contributii la constituirea patrimoniului si la realizarea scopului si la realizarea scopului si a obiectivelor propuse.

Nr. Crt.	Nume si prenume	Domiciliul	Poseea al actului de identitate	Cetatenie	Nationalitate
1	S.C.D.V.V. Pietroasa	Comuna Pietroasele, Jud. Buzau	Persona Juridica - HCM 694/1972 si Legea nr.29/2002		
2	Bratu Maria	Com. Pietroasele, Jud. Buzau	B.K 529054	Romana	Romana
3	Tomoiu Maria	Com. Pietroasele, Jud. Buzau	Z.981045	Romana	Romana
4	Gresoi I. Virgil	Com. Pietroasele, Jud. Buzau	G.K 742904	Romana	Romana
5	Achim Limonica	Com. Pietroasele, Jud. Buzau	Z.786724	Romana	Romana
6	Dumitrascu Gheorghe	Com. Pietroasele, Jud. Buzau	W.593771	Romana	Romana
7	Petrache Vintila	Com. Pietroasele, Jud. Buzau	A.L559272	Romana	Romana
8	Banica Virginia	Com. Pietroasele, Jud. Buzau	B.E308194	Romana	Romana
9	Neagu Sandu	Com. Pietroasele, Jud. Buzau	A.M.496748	Romana	Romana
10	Istrațoiu R. Constantin	Com. Pietroasele, Jud. Buzau	A.P.832346	Romana	Romana
11	Popescu Maria	Com. Pietroasele, Jud. Buzau	D.S.29151	Romana	Romana
12	Saiu Alexandrina	Com. Pietroasele, Jud. Buzau	D.G 354986	Romana	Romana

- b. Pot deveni membri (nefondatori) ai asociatiei, persoane fizice si/sau juridice care nu au semnat actul de constituire si care isi exprima acordul cu statutul acesteia, pe care se obliga sa-l respecte intocmai si care participa la realizarea scopului si obiectivelor asociatiei, sprijinind programele acesteia.

Primirea se va face pe baza unei cereri scrise si semnate de solicitant sau de reprezentantul legal al persoanei juridice.

Organul competent al persoanei juridice membru al asociatiei va imputernici in scris o persoana fizica care sa reprezinte persoana juridica in cadrul Asociatiei.



- c. Membru de onoare poate fi orice persoană fizică română sau străină, care se poate bucura de o apreciere deosebită din partea membrilor fondatori și aderenți ai fundației, datorită activității sale profesionale.

Fondatorii sunt obligați să constituie patrimoniul social de fondare, în măsura de a asigura cel puțin parțial scopul pentru care au solicitat înregistrarea fundației și să asigure prin profilul moral și profesional creșterea prestigiului fundației.

7/

4. DREPTURILE MEMBRILOR

Art.7

Membrul fondator al Asociației viticole CLOSCA CU PUII DE AUR PIETROASA, are următoarele drepturi:

- de a participa la sesiunile organului deliberativ;
- de a pune în discuție, prin includerea pe ordinea de zi a sesiunii organului deliberativ, a oricărui subiect care are legătură cu activitatea asociației;
- de a vota asupra oricăror probleme puse în discuția organului deliberativ, în cadrul sesiunilor acestui organ;
- de a-și exprima dezacordul față de hotărârile organului deliberativ sau deciziile organului executiv;
- de a accede, în urma votului organului deliberativ, în oricare din funcțiile din cadrul organului executiv;
- de a convoca, în condițiile prezentului statut, sesiunea organului deliberativ;
- de a cere, pe cheltuielile proprii, să i se pună la dispoziție copii după actele asociației (hotărâri, decizii, regulamente etc.);
- de a participa la toate acțiunile organizate de asociație;
- de a beneficia și de a folosi, exclusiv în scopul îndeplinirii acțiunilor statutare ale asociației, mijloacele aflate în patrimoniul asociației;
- de a fi recompensat cu sume bănești sau alte stimulente pentru activitatea sa, prin hotărârea Adunării Generale;
- de a renunța la calitatea de membru.



Art.8

Membrii de onoare ai asociației au următoarele drepturi:

- de a participa, fără drept de vot, la sesiunile organului deliberativ;
- de a participa la toate acțiunile organizate de asociație;
- de a fi informați asupra tuturor acțiunilor organizate de asociație;
- de a beneficia și de a folosi, exclusiv în scopul îndeplinirii obiectivelor asociației, mijloacele aflate în patrimoniul acesteia;
- de a beneficia ca asociație sau individual, de drepturile legale obținute de asociație în materia înregistrărilor (de marcă, invenții, indicații de origine, etc.), certificatelor, licențelor, titlurilor și medaliilor obținute de asociație pentru produsele vinicole produse de asociație sau de membrii acesteia;

- de a renunța la calitatea de membru.

70.

5. OBLIGAȚIILE MEMBRILOR

Art. 9

Membrii asociației au următoarele obligații:

- de a achita cotizația stabilită prin acte asociației;
- de a se supune hotărârilor și deciziilor organelor asociației;
- de a nu folosi bunurile asociației în scopuri personale sau contrare hotărârilor sau deciziilor organelor asociației;
- de a se abține de la orice fel de declarații sau acțiuni publice personale care ar prejudicia în vreun fel imaginea asociației;
- de a participa și de a se implica activ în acțiunile inițiate de asociație cu excepția membrilor de onoare;
- de a nu iniția acțiuni, fără împuternicire din partea unuia din organismele asociației, care ar putea implica în vreun fel asociația.

Art. 10

În cazul neîndeplinirii uneia sau mai multor obligații prevăzute la articolul precedent, sau în actele elaborate ulterior de către asociație, în baza prezentului statut, membrii asociației sunt răspunzători, sub toate formele pe care le îmbracă răspunderea, pentru daunele produse, sau care le-ar fi putut produce asociației prin fapta lor.

Art. 11

Încetarea calității de membru are loc:

- la cerere;
- prin deces sau punere sub interdicție;
- prin suspendare temporară decise de Comitetul Director și înmănată în scris respectivului membru, în caz de săvârșirii unor fapte îndreptate împotriva intereselor asociației. Oricare membru al fundației are drept de contestație la măsura suspendării, în cadrul Adunării Generale;
- prin excluderea definitivă, hotărâtă exclusiv de organul deliberativ, pentru fapte culpabile săvârșite împotriva intereselor asociației.

Motivarea hotărârii este obligatorie.

6. ORGANELE ASOCIAȚIEI

Art. 12

Structura organizatorică a asociației include următoarele organe:

- Adunarea Generală;
- Comitetul Director;
- Comisia de Cenzori;
- Președintele.

7. ADUNAREA GENERALĂ

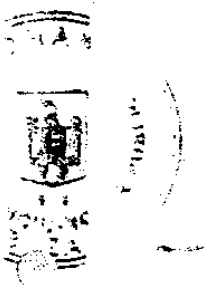
Art. 13

Adunarea Generală este organul suprem, deliberativ al asociației și se compune din totalitatea membrilor acesteia.

Adunarea Generală poate fi ordinară și extraordinară.

Adunarea Generală se întrunește o dată pe an.





69
Adunarea Generală se întrunește ori de câte ori se au în vedere modificări ale actelor constitutive.

Art.14

Adunarea Generală are următoarele atribuții, care până la aderarea de noi membrii sunt exercitate de membrii fondatori:

- hotărăște cu privire la programul general de acțiune al asociației;
- aprobă căile și obiectivele concrete pentru perioade de timp determinate;
- alege și revocă membrii Comitetului Director;
- controlează activitatea și gestiunea Comitetului Director;
- verifică și aprobă bilanțul și contul de gestiune anual;
- aprobă descărcarea de gestiune a Comitetului Director;
- aprobă și modifică bugetul pentru anul următor;
- stabilește prestațiile și cotizațiile la care va fi obligat membrul asociației;
- controlează legalitatea și aprobă organizarea de întreprinderi economice proprii, legate de scopul asociației, în vederea susținerii financiare a acesteia;
- hotărăște recompensarea cu sume bănești sau alte stimulente ale membrilor asociației pentru activitatea lor;
- hotărăște asupra anulării, modificării sau menținerii deciziilor Comitetului Director;
- alte atribuții stabilite prin actele ulterioare ale asociației.

Art.15

Convocarea Adunării Generale Ordinare se face de către Comitetul Director.

Convocarea Adunării Generale Extraordinare se face de către Comitetul Director sau de cel puțin o treime din membrii asociației.

Art.16

Convocarea se face:

- prin convocator, cu semnatura de luare la cunoștință a membrilor;
- în scris, prin scrisoare recomandată, poștându-se recipisă;
- prin publicare în presă.

Convocarea trebuie făcută cu cel puțin 30 zile înainte de data anunțată a ședinței.

Art.17

Ședința Adunării Generale se desfășoară la sediul asociației sau în alt loc indicat de convocatori.

Art.18

Pentru a fi valide, hotărârile Adunării Generale trebuie adoptate:

- la prima convocare, prin prezența a cel puțin jumătate plus unu din totalitatea membrilor (cu excepția membrilor onorifici), iar hotărârile se adoptă prin votul favorabil al majorității absolute a celor prezenți;
- la a doua și următoarele convocări, prin prezența a cel puțin o treime din totalitatea membrilor (cu excepția membrilor onorifici), iar hotărârile se adoptă prin votul majorității simple a celor prezenți.

8.COMITETUL DIRECTOR

Art.19



68

Comitetul Director este organul executiv al asociației și este compus din 5 persoane, având fiecare calitatea de membru fondator sau asociat al asociației.

Comitetul Director este condus de un președinte, ales dintre membrii componenți ai Comitetului.

Art.20

Membrii Comitetului Director sunt numiți pe o perioadă de patru ani de către Adunarea Generală, fiind eligibili.

Art.21

Comitetul Director se întrunește de regulă o dată pe lună sau ori de câte ori este nevoie, la convocarea Președintelui, printr-un convocator scris.

Art.22

Comitetul Director are următoarele atribuții:

- asigură conducerea asociației între ședințele Adunării Generale;
- aduce la îndeplinire și pune în executare hotărârile Adunării Generale;
- verifică adoptarea statutului și a celorlalte acte adoptate ulterior de către asociație;
- acordă titlul de membru de onoare al asociației;
- administrează resursele financiare, bunurile mobile și imobile aflate în patrimoniul asociației;
- întocmește anual bugetul fundației, pe care îl prezintă spre aprobare Adunării Generale;
- decide organizarea unor întreprinderi economice proprii, legate de scopul asociației, în scopul susținerii financiare a acestora;
- hotărăște cu privire la înființarea de filiale și puncte de lucru în alte localități;
- hotărăște în ceea ce privește angajarea de personal, în cazul în care se ivește o astfel de necesitate;
- poate decide suspendarea temporară, pe o perioadă de până la 3 luni, a membrilor asociației, suspendarea se redactează și se comunică în scris acestuia;
- hotărăște cu privire la efectuarea diligențelor necesare pentru obținerea de înregistrări (de marcă, invenții, indicații geografice, etc), a certificatelor, licențelor, titlurilor, diplomelor și medaliilor menite să contribuie la o mai bună desfășurare a produselor și - vinicole obținute de asociație și/sau de membrii acesteia;
- hotărăște cu privire la modalitățile în care asociația și/sau membrii acesteia pot uza de drepturile dobândite de asociație astfel încât folosirea acestor drepturi să nu lezeze interesele asociației și/sau ale celorlalți membri ai acesteia;
- propune Adunării Generale excluderea membrilor asociației;

Art.23

Deciziile Comitetului Director, se iau cu majoritatea simplă a membrilor prezenți ai acestor organisme, în condițiile unui vot de minim jumătate din membrii lor.

Membrii Comitetului Director, nu pot fi reprezentați în ședințele acestor organisme.





67
Deciziile trebuie să fie conforme cu hotărârile Adunării Generale, statutul și celelalte acte ulterioare ale asociației și cu legile române în vigoare la momentul luării deciziei.

Art.24

În situația în care un loc din Comitetul Director devine vacant, ceilalți membri ai Comitetului vor numi provizoriu o altă persoană în cadrul asociației, având calitatea de membru fondator sau aderent, care va prelua atribuțiile funcției respective până la noi alegeri.

Atribuțiile noului membru astfel numit expiră la data la care ar fi expirat în mod normal mandatul celui înlocuit.

Art.25

Președintele Comitetului Director este reprezentantul legal al asociației. Semnatura sa obligă asociația, ca persoană juridică, în raporturile cu terții.

Dreptul de reprezentare al Președintelui poate fi transmis temporar, pe perioada în care acesta nu-și poate îndeplini atribuțiile, unei alte persoane al Comitetului, prin delegație.

Art.26

Până la aderarea de noi membri și până la desemnarea unui Comitet Director, asociația va fi reprezentată legal și condusă de membrul fondator, S.C.D.V.V. Pietroasa, reprezentat de D-nul Ion Damian, care exercită toate atribuțiile Comitetului Director și care are calitatea de președinte al asociației.

9.COMISIA DE CENZORI

Art.27

Comisia de Cenzori este organul propriu de control al asociației. Comisia de Cenzori este compusă dintr-un singur cenzor plin, desemnat de Adunarea Generală, pentru 4 exerciții financiare, care își vor exercita activitatea în conformitate cu dispozițiile legale în vigoare.

Cenzorul este convocat obligatoriu o dată pe an, când va discuta, analiza și verifica activitatea asociației, va întocmi un raport cu concluziile care a ajuns, pe care îl va prezenta Adunării Generale întrunită în ședință ordinară anuală.

10.PATRIMONIUL

Art.28

Patrimoniul asociației este format din totalitatea drepturilor și obligațiilor cu caracter economic aparținând asociației, ca persoană juridică distinctă.

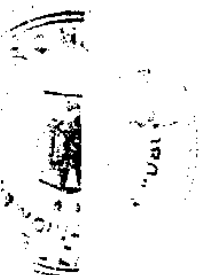
Art.29

- Patrimoniul se compune din suma de 1.650.000 (trei milioane șase sute cincizeci mii lei), reprezentând contribuția membrilor fondatori așa cum a fost arătată anterior în prezentul statut;
- Patrimoniul asociației poate fi completat în condițiile legii cu: Subvenții, donații, legate, bunuri mobile și imobile, diferite forme de sponsorizare și fonduri obținute din țară și străinătate în lei și/sau în valută, de la persoane fizice și/sau juridice, din activități proprii și din orice alte mijloace prevăzute de lege.

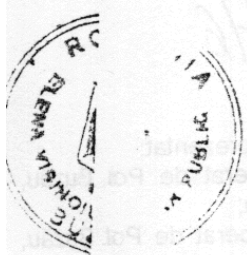
Art.30

Veniturile asociației constau sau provin din:

- Cotizațiile membrilor asociației și taxele de înscriere în asociație;



66



- Subvenții, subscripții, alte contribuții;
- Vânzarea de publicații de specialitate, diverse forme de valorificare a veniturilor patrimoniale (dobânzi, dividende, acțiuni, cîriri, etc.);
- Tarife pentru executarea de lucrări, pentru acordarea de consultanță de specialitate în domeniul viti-vinicol, expertize, studii, programe, etc.;
- Alte surse permise de lege.

Art.31

Activitatea economico - financiară se raportează prin bilanț anual Adunării Generale a fondatorilor asociației și se organizează conform legii.

Art.32

Asociația poate deschide conturi în lei și în valută în orice țară din țară sau străinătate conform legilor în vigoare.

Art.33

Întregul patrimoniu va fi evidențiat și păstrat în conformitate cu legislația română în materie, pe numele asociației și va fi folosit exclusiv pentru realizarea obiectivelor asociației.

11.DIZOLVAREA ȘI LICHIDAREA ASOCIAȚIEI

Art.34

Asociația își încetează activitatea potrivit regulilor stabilite în Capitolul IX din Ordonanța Guvernamentală nr.26/2000.

12.DISPOZIȚII FINALE

Art.35

Asociația poate înființa filiale în orice oraș din România.

Art.36

Asociația se poate asocia cu alte organizații de profil, sau adera la alte organizații cu obiective similare, din țară sau străinătate.

Art.37

Dispozițiile prezentului statut se completează cu legile în vigoare.

Art.38

Comitetul Director va elabora un regulament interior ce va fi supus aprobării Adunării Generale. Regulamentul va dezvolta prezentul statut, fără a-l încălca.

Art.39

Asociația dispune de cont bancar, stampilă, sigiliu, insimă și emblemă, proprii. Redactat de av. Burada Emilia, autentificat de B.I.I. VISINCIU ELENA, în 6 (șase) exemplare din care 5 (cinci) exemplare s-au eliberat părților, astăzi 05 noiembrie 2002.

MEMBRII FONDATORI AI ASOCIAȚIEI,

ROMANIA
UNIUNEA NAȚIONALĂ A NOTARILOR PUBLICI
BIROUL NOTARIAL INDIVIDUAL
VIȘINOIU ELENA
B-dul. N. Bălcescu, bl. 3 A, parter,
Telefon și fax: 710184
B U Z Ă U

ÎNCHEIERE DE AUTENTIFICARE NR. 5496
Anul 2002, luna noiembrie, ziua 05

În fața mea, VIȘINOIU ELENA, notar public, la sediul biroului s-au prezentat:

1. **DAMIAN ION**, identificat cu B.I. seria GK, nr. 665063 eliberat de Pol. Buzău, domiciliat în municipiul Buzău, str. Traian Vuia, bl. F 2, ap. 6, județul Buzău;
 2. **BRATU MARIA**, identificată cu B.I. seria BK, nr. 529054 eliberat de Pol. Buzău, domiciliată în comuna Pietroasele, județul Buzău;
 3. **TOMOIU MARIA**, identificată cu B.I. seria Z nr. 981045 eliberat de Pol. Buzău, domiciliată în comuna Pietroasele, județul Buzău;
 4. **GRESOI I. VIRGIL**, identificat cu B.I. seria GK, nr. 742904, eliberat de Pol. Buzău, domiciliat în comuna Pietroasele, județul Buzău;
 5. **ACHIM LIMONICA**, identificată cu B.I. seria Z nr. 786724 eliberat de Pol. Buzău, domiciliată în comuna Pietroasele, județul Buzău;
 6. **DUMITRAȘCU GHEORGHE**, identificat cu B.I. seria W, nr. 593771, eliberat de Pol. Buzău, domiciliat în comuna Pietroasele, județul Buzău;
 7. **PETRACHE VINITLĂ**, identificat cu B.I. seria AL, nr. 559272, eliberat de Pol. Buzău, domiciliat în comuna Pietroasele, județul Buzău;
 8. **BĂNICĂ VIRGINIA**, identificată cu B.I. seria BE, nr. 308194 eliberat de Pol. Buzău, domiciliată în comuna Pietroasele, județul Buzău;
 9. **NEAGU SANDU**, identificat cu B.I. seria AM, nr. 496748, eliberat de Pol. Buzău, domiciliat în comuna Pietroasele, județul Buzău;
 10. **ISTRĂȚOIU R. CONSTANTIN**, identificat cu B.I. seria AP, nr. 832346, eliberat de Pol. Buzău, domiciliat în comuna Pietroasele, județul Buzău;
 11. **POPESCU MARIA**, identificată cu B.I. seria DS, nr. 629151 eliberat de Pol. Buzău, domiciliată în comuna Pietroasele, județul Buzău;
 12. **SAIU ALEXANDRINA**, identificată cu B.I. seria BG, nr. 7054986 eliberat de Pol. Buzău, domiciliată în comuna Pietroasele, județul Buzău;
- În nume propriu, care după citirea actului, au consimțit la autentificarea înscrisului, semnând toate exemplarele acestuia.

În temeiul art. 8, lit. „b” din Legea 36/1995, **SE DECLARĂ AUTENTIC PREZENTUL ÎNSCRIS.**

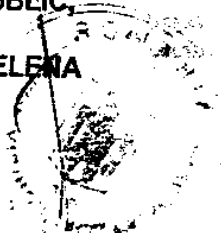
S-a încasat taxă timbru de 20.000 lei, cu chitanța nr. 6726364 /2002.

Taxă timbru judiciar 1.500 lei.

S-a perceput onorariul de 410.000 lei, cu chitanța nr. 4072330 /2002.

NOTAR PUBLIC,

VIȘINOIU ELENA



Dosar 12686/2002



ROMANIA
JUDECATORIA BUZAU-JUDETUL BUZAU
INCHETARE
SEDINTA CAMEREI DE CONSILIU DIN 05.11.2002
PRESEDINTE: STANCIU GHEORGHE
GREFIER: RAGOMIR NORI

Pe rol fiind cererea formulata de d-l Damian Ion, reprezentant al Asociatiei viti vinicole "CLOSCA CU PUII DE AUR PIETROASA", cu sediul in Buzau, com. Pietroasele, jud. Buzau prin care solicita inscrierea in Registrul Special al Asociatiilor si Fundatiilor, aflat la grefa Judecatoriei Buzau.

La apelul nominal nu s-a prezentat nimeni.

S-a facut referatul cauzei de catre grefierul de sedinta care nota ca procedura este completa dupa care, instanta apreciaza cauza in stare de judecata si o trimite spre solutionare.

JUDECATA

Prin cererea legal timbrata si inregistrata sub nr. 12686/2002, petitionarul Damian Ion, reprezentant al Asociatiei viti vinicole CLOSCA CU PUII DE AUR PIETROASA, a solicitat inscrierea in Registrul Asociatiilor si Fundatiilor aflat la grefa Judecatoriei Buzau, a asociatiei.

S-au atasat urmatoarele acte: dovada de spatiu nr. 1687 din 05.11.2002, statul autentificat sub nr. 5496/05.11.2002 BNI Visinoiu Elena, act constitutiv al Asociatiei viti vinicole CLOSCA CU PUII DE AUR PIETROASA autentificat sub nr. 5495 din 05.11.2002, dovada de patrimoniu - extras de cont nr. 178 din 01.11.2002, dovada disponibilitatii denumirii emisa de Ministerul Justitiei la data de 31.10.2002 si declaratia de renuntare la recurs.

Instanta constata ca sunt intrunite cerintele OG nr. 26/2000, va admite prezenta cerere si va dispune efectuarea mentiunilor cu privire la inscrierea Asociatiei viti vinicole CLOSCA CU PUII DE AUR PIETROASA in Registrul Special al Asociatiilor si Fundatiilor aflat la grefa Judecatoriei Buzau.

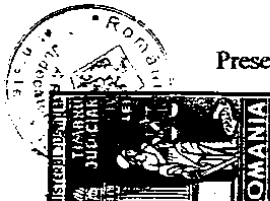
PENTRU ACESTE MOTIVE
IN NUMELE LEGII
DISPUNE:

Admite cererea formulata de d-l Damian Ion, reprezentant al Asociatiei viti vinicole CLOSCA CU PUII DE AUR PIETROASA, cu sediul in Buzau, com. Pietroasele, Jud. Buzau.

Dispune inscrierea Asociatiei viti vinicole CLOSCA CU PUII DE AUR PIETROASA in Registrul Special al Asociatiilor si Fundatiilor.

Cu drept de recurs in termen de 5 zile de la comunicare.

Pronuntata in sedinta din Camera de Consiliu, din 05.11.2002.



Presedinte,

Stanciu Gheorghe

Grefier

ROMANIA JUDECATORIA BUZAU - JUDETUL BUZAU Prezenta copia iline conforma cu originalul aflat in dosarul nr. 12686/2002 si este in instanta.

JUDECĂTORIA BUZĂU

INSTANTA

DOSAR NR 12686/2002

CERTIFICAT

de înscriere a petrecerii juridice fără semn patrimonial
Nr. 12686 Din data de 05.11.2002.

1. Denumirea Asociației viticole CLOSCA CU PIAȘA DE AURI PIETROASA
Modificare:

Judecător

1. Sedlul: com Pietroasele, Județul Buzău

Modificare:

Judecător

1. Durata de funcționare: nelimitată

Modificare:

Judecător

1. Numărul și data înscrierii în registrul special: 42/06.11.2002.

1. Semnătura și stampila

61

ORDIN Nr. 32
din 29.07. 1994

privind aprobarea unor decizii de acordare a dreptului
de producere a vinurilor cu denumire de
origine

Ministrul agriculturii și alimentatiei,

Văzând Nota nr. 73710/6 iunie 1994 a Direcțiilor generale,
de orientare și dezvoltare a producției din Departamentul agri.
culturii private, Departamentul regiilor autonome și Societăților
comerciale pe acțiuni și a Oficiului Național al Vei și Vinului;

Având în vedere prevederile art.27 din Legea Vei și Vinului
nr. 21/1971 și a Normelor tehnice de producere a vinurilor de cali
tate superioară cu denumire de origine, aprobate prin Ordinul nr.
7/1993;

În temeiul Hotărârii Guvernului nr. 785/1992 privind organi
zarea și funcționarea Ministerului Agriculturii și Alimentației,
emite următorul

ORDIN

Art.1. Se aprobă deciziile privind acordarea dreptului de
producere a vinurilor cu denumire de origine prevăzute în anexele
nr. 1 - 29, care fac parte integrantă din prezentul ordin.

Deciziile (anexele nr. 1 la nr. 29) au următoarele denumiri de
origine:

- | | | |
|-----------------|------------------|----------------|
| 1, "Blaș" | 6, "Căinari" | 11, "Cancea" |
| 2, "Jidvei" | 7, "Căpou-Iași" | 12, "Panciu" |
| 3, "Albă Iulia" | 8, "Bucium-Iași" | 13, "Tifești" |
| 4, "Ighiu" | 9, "Huși" | 14, "Odobești" |
| 5, "Aiud" | 10, "Bujoru" | 15, "Cotești" |

16, "Pietroasa"	20, "Ștefănești"	25, "Recăș"
17, "Breaza-Buzău"	21, "Topoloveni"	26, "Muriatla"
18, "Urlați"	22, "Drăgășani"	27, "Medgidia"
19, "Valea Călugărească"	23, "Sâmburești"	28, "Tulcea"
	24, "Miniș"	29, "Sarica Niculițel"

Art.2. În vederea realizării acțiunilor impuse de producerea vinurilor cu denumire de origine prevăzute în Ordinul nr.7/1 al Ministerului Agriculturii și Alimentației, se constituie o Comisie tehnică centrală. Comisia va funcționa pe lângă Institutul Cercetări pentru Viticultură și Vinificație Valea Călugărească. I asemenea, se constituie comisii tehnice zonale, care vor funcționa pe lângă stațiunile de cercetări viti-vinicole.

Comisiile tehnice vor fi conduse, în calitate de președinți de directorii unităților de cercetare.

Din aceste comisii vor face parte specialiștii-împuțemici să execute controlul prevăzut prin Normele tehnice de producere a vinurilor cu denumire de origine în plantațiile de vii și în cram pivnițe, precum și degustătorii autorizați care vor realiza testarea calității vinurilor.

În termen de 30 de zile de la data prezentului ordin, Oficiul național al viei și vinului va face, împreună cu Direcțiile generale de orientare și dezvoltare a producției din Departamentul agriculturii private, din Departamentul regiilor autonome și societăților comerciale pe acțiuni, din Departamentul industriei alimentare și cu Institutul de Cercetări pentru Viticultură și Vinificație Valea Călugărească, propuneri nominale privind specialiștii care vor face parte din comisii.

Componența nominală a comisiei centrale și a comisiilor zonale va fi aprobată prin ordin al ministrului agriculturii și alimentației.

Art.3. Se aprobă lista laboratoarelor autorizate pentru executarea analizelor de vinuri în vederea acordării dreptului de comercializare a vinurilor cu denumire de origine prevăzute în anexa 30.

Art.4. Pentru executarea lucrărilor reclamate de eliberarea autorizațiilor de producători de vinuri cu denumire de origine prevăzute în Ordinul MAA nr. 7/1993, producătorii vor plăti unităților prestatoare de servicii un tarif care, pentru anul 1994, este de 3000 lei pentru fiecare hectar de vie supus controlului.

Art.5. Plata analizelor de laborator, a testării calitatii a vinurilor și a controalelor efectuate în plantații și localuri de vinificație se va face în baza tarifelor stabilite de Institutul de Cercetări pentru Viticultură și Vinificație Valea Galușărească și de stațiunile de cercetări viti-vinicole, aprobate de consiliile de administrație ale unităților respective.

Art.6. Unitățile prestatoare sunt autorizate ca sumele încasate pentru serviciile prestate în scopul recunoașterii dreptului de producere și comercializare a vinurilor, cu denumire de origine, conform prevederilor de la art. 4 și art. 5, să le folosească pentru plata specialiștilor antrenați în acțiunile de control efectuate în plantațiile viticole, în localurile de vinificație și în laboratoare, în baza aprobărilor date de către consiliile de administrație ale acestora.

Art.7. Intocmirea documentelor reclamate de autorizarea producerii vinurilor cu denumire de origine, în sfera producătorilor individuali sau a asociațiilor viticole familiale, care nu au angajați specialiști, se va face cu sprijinul specialiștilor de la centrele agricole comunale, de la direcțiile generale județene pentru agricultură și alimentație și de la Societățile comerciale cu care aceștia încheie contracte de cooperare sau de valorificare a producției.

Aceste societăți pot prevedea în cadrul contractelor de cooperare sau de valorificare a producției, clauze referitoare la achitarea tarifelor prevăzute la art. 4 și art. 5.

Art.8. Incepând cu vinurile din recolta anului 1994, se interzice înscrierea, pe etichete, a indicațiilor geografice rezervate vinurilor cu denumire de origine menționate în prezentul ordin, pentru comercializarea vinurilor care nu primesc dreptul de a fi încadrate în categoriile "DOC" și "DCC".

Pentru comercializarea vinurilor de calitate superioară (VS) vor putea fi folosite, începând cu data indicată, numai indicațiile geografice prevăzute la art.10 al fiecărei decizii.

Art.9. Se interzice înscrierea pe etichete a mențiunilor "DOC" și "DOCC" pentru vinurile care nu au obținut certificate de atestare a dreptului de a fi comercializate ca vinuri cu denumire de origine.

Art.10. Direcțiile generale de orientare și dezvoltare a producției din Departamentul agriculturii private, Departamentul regiilor autonome și societăților comerciale pe acțiuni și Departamentul industriei alimentare vor difuza prezentul ordin Direcțiilor generale pentru agricultură și alimentație județene, precum și tuturor celor interesați, și vor urmări aplicarea prevederilor acestuia.

MINISTRU



Dan Oancea

Anexa nr. 7

Anexa nr. 16

52

MINISTERUL AGRICULTURII SI ALIMENTAȚIEI

Departamentul agriculturii private

Departamentul regiilor autonome
și societăților comerciale pe
acțiuni

Direcția generală de orientare
și dezvoltare a producției

Direcția generală de orientare
și dezvoltare a producției

Direcția de orientare a produc-
ției vegetale

Direcția de orientare a produc-
ției vegetale

Nr. 75213 , 4.08.1954

Nr. 41231 , 4.08.1954



DECIZIE

privind acordarea dreptului de producerea
vinurilor cu denumire de origine
„PIETROASA”

Art. 1. - Denumirea de origine „PIETROASA” se atribuie
vinurilor DCCC și DCC obținute din struguri produși în arealul
delimitat pentru această denumire, cu condiția respectării tuturor
normelor prevăzute prin prezenta decizie privind soiurile, conțin-
utul în zahăr al strugurilor la cules, sistemul de cultură, teh-
nologis de vinificație și caracteristicile de compoziție și cali-
tate ale vinurilor.

Condițiile generale de producere și comercializare a
vinurilor cu denumire de origine sunt precizate prin Ordinul
Ministerului Agriculturii și Alimentației nr. 7/1953.

Art. 2. - Pentru vinurile DCCC, denumirea de origine
„PIETROASA” poate fi completată și cu una din următoarele denumiri
de plai viticol : DEALUL ISTRITA, SARÂNGA, DARA.

Art. 3. - În funcție de soiurile din care provin, de
calitatea strugurilor și de însușirile lor organoleptice și de
compoziție, vinurile cu denumire de origine „PIETROASA” pot fi
încadrate în următoarele categorii :

56



- DCCC - CSB
 - vinuri albe de Tămăioasă românească și Grasă
- DCCC - CIB
 - vinuri albe de Tămăioasă românească și Grasă
- DCCC - CT
 - vinuri albe de Tămăioasă românească și Grasă
 - vinuri roșii de Busuioacă de Bohotin, Cabernet Sauvignon și Merlot
- DCCC - CMD
 - vinuri albe de Tămăioasă românească, Grasă, Riesling italian, Fetească albă
 - vinuri roșii de Busuioacă de Bohotin, Cabernet Sauvignon, Merlot
- DCC
 - vinuri albe de Tămăioasă românească, Grasă, Fetească albă și Riesling italian
 - vinuri roșii de Busuioacă de Bohotin, Cabernet Sauvignon, Merlot

Art. 4. - Arealul delimitat pentru producerea vinurilor cu denumire de origine „PIETROASA” cuprinde următoarele comune și sate :

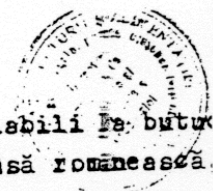
- A. Pentru producerea de vinuri DCCC
 - Com. Pietrusele - satele Pietroasele, Pietroasa Mică Clondiru de Sus, Darz, Sarânga, Câlțești
- B. Pentru producerea de vinuri DCC
 - Același areal cu cel pentru vinuri DCCC.
 - Arealul este conturat pe hărți la scara 1 : 25000

Art. 5. - Vinurile cu denumire de origine „PIETROASA” p fi produse sub forma tipurilor de vin indicate în anexa A, cu condiția realizării caracteristicilor de compoziție a strugurilor și vinurilor menționate pentru fiecare tip de vin în parte.

Art. 6. - Pentru producerea vinurilor cu denumire de origine „PIETROASA” se stabilesc următoarele condiții de cultură a viței de vie :

- Desimea plantației : min. 330 butuci plantați la hec
- Forma de conducere a butucilor : joasă sau pe tulpini semifinale

55



- Incărcătură de rod - nr. max. de ochi vizibili la butuc
 - 30 ochi la soiurile Grasă, Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin, Riesling italian
 - 38 ochi la soiurile Cabernet Sauvignon, Merlot, Fetească albă
- Fertilizarea : fertilizare organică o dată la 4-5 ani aplicare de îngrășăminte cu azot în doze moderate (fertilizări cu azot în doză de max. 75 kg/ha s.a. pentru realizarea unui conținut al solului de max. 5 mg NO_3 la 100 g sol)
- Irigarea : admisă numai în ani secetoși, cu aprobare specială, atunci când conținutul apei în sol pe adâncimea de 1-100 cm scade la 50 % din IUA, prin folosirea unor norme moderate de udare (400-600 mc/ha).
- Alte condiții :
 - protecție fitosanitară eficientă, pentru realizarea unei bune stări de sănătate a recoltei
 - epilarea desfrunzitelui parțial în zona strugurilor la butucii cu masă foliară bogată și în toamnele ploioase.

Art. 7. - Producție de struguri admisă pentru producerea vinurilor cu denumire de origine „PIETROASA” se va înscrie în următoarele limite maxime :

- 6 t/ha la soiul Grasă
- 8 t/ha la soiurile Tămâioasă românească, Busuioacă de Bohotin, Cabernet Sauvignon
- 10 t/ha la soiurile Merlot, Fetească albă și Riesling italian

Depășirea producțiilor maxime prevăzute atrage după sine neacordarea dreptului de utilizare a denumirii de origine revendicată pentru totalitatea recoltei obținută în parcelele respective

Art. 8. - Pentru practicile tehnologice folosite în producerea vinurilor cu denumire de origine „PIETROASA” se stabilesc următoarele condiții :

A. Vinuri albe

- Desciorcinarea strugurilor
- Macerarea pe boțină la soiul Tămâioasă românească - idem la soiul Grasă în cazul strugurilor stafidiți

54



- Presare cu prese discontinue (în cazul unităților dotate cu prese continue se admite numai folosirea mustului ravaș obținut la scurgătoare) - asamblarea mustului ravaș cu cel rezultat de la prima presare cu prese discontinue (rendament max. în must : 65 % în volume).

B. Vinuri roșii

- Macerarea - fermentarea pe boștină până la realizarea culorii dorite (este interzis tratamentul termic al mustului pentru producerea vinurilor DOCC)
- Realizarea fermentației malolactice (la vinurile de Cabernet Sauvignon și Merlot)
- Maturare la vas și învechirea la sticlă pe duratele prevăzute mai jos :

Sciul	Categoria	Vecimea minimă (din care în vas), ani
Cabernet Sauvignon	DOCC - CT	3 (2)
	DOCC - CMD	2 (1 1/2)
	DOC	1 1/2 (1)
Merlot	DOCC - CT	2 1/2 (2)
	DOCC - CMD	2 (1 1/2)
	DOC	1 1/2 (1)
Busuicacă	DOCC - CT	2 (1 1/2)
	DOCC - CMD	1 1/2 (1)
	DOC	1 (1/2)

Art. 9. - Vinurile cu denumire de origine „PIETROASA” se valorifică numai ca vinuri îmbuteliate.

Inchiderea sticlelor ce conțin astfel de vinuri se face în mod obligatoriu cu dopuri de plută.

Normele de etichetare sunt cele prevăzute prin standardele în vigoare.

Art. 10. - În cazul în care vinul nu îndeplinește în totalitate condițiile de a fi valorificat sub denumirea de or

„PIETROASA”, sau dacă pierde aceste condiții, el va fi declarat în „Vin de calitate superioară (VS)” cu denumirea „DEALURILE BUZĂULUI” sau în alte categorii inferioare.



VIZAT

Oficiul Național al
Viei și Vinului



M. Mădă

COPIE CONF. CU
ORIGINALUL



CAIET DE SARCINI

Pentru obținerea vinului din soiul Tămâioasă românească cu denumire de origine Dealu-Mare - Pietroasa

Art. 1 Denumirea de origine „Pietroasa” se atribuie vinurilor DOCC și DOC obținute din struguri produși în arealul delimitat pentru această denumire, cu condiția respectării tuturor normelor prevăzute în prezentul caiet de sarcini privind autenticitatea soiului, conținutul în zahăr al strugurilor la cules, sistemul de cultură, tehnologia de vinificație și caracteristicile de compoziție și calitate ale vinurilor.

Art. 2 În funcție de calitatea strugurilor și de însușirile organoleptice și de compoziție, vinul din soiul Tămâioasă românească, Podgoria Dealu-Mare, centrul viticol Pietroasa poate fi încadrat în următoarele categorii și trepte trepte de calitate:

a) Denumire de Origine Controlată și treapta de Calitate „cules la stafidirea boabelor”, DOCC-CSB

b) Denumirea de Origine Controlată și treapta de Calitate „cules la înnobilarea boabelor”, DOCC- CIB

c) Denumire de Origine Controlată și treapta de Calitate „cules târziu”, DOCC- CT

d) Denumire de Origine Controlată și treapta de Calitate „cules la maturitatea deplină”, DOCC- CMD

e) Denumire de Origine Controlată, DOC.

Art. 3 Vinul din soiul Tămâioasă românească din podgoria Dealu-Mare, centrul viticol „Pietroasa” poate fi produs sub forma tipurilor de vinuri indicate în anexa A cu condiția realizării caracteristicilor de compoziție a strugurilor și vinurilor menționate pentru fiecare tip de vin în parte.

Art. 4 Pentru producerea vinului din soiul Tămâioasă românească cu denumire de origine „Pietroasa” se stabilesc următoarele condiții de cultură a viței de vie:

- densimea plantației : min. 3330 butuci plantați la hectar;
- forma de conducere a butucilor : joasă sau pe tulpini semiînalte;
- încărcătura de rod : maxim 30 de ochi viabili la butuc;
- fertilizarea : fertilizare organică o dată la 4-5 ani, aplicare de îngrășăminte cu azot în doze moderate (fertilizări cu azot în

doză de max. 75 kg/ha s.a. pentru realizarea unui conținut al solului de max. 5 mgNO₃ la 100 g sol);

- irigarea : admisă numai în anii secetoși, cu aprobare specială, atunci când conținutul apei în sol pe adâncimea de 0-100 cm scade la 50% din IUA, prin folosirea unor norme moderate de udare (400-600 mc/ha).
- alte condiții :
 - protecție fitosanitară eficientă, pentru realizarea unei bune stări de sănătate a recoltei;
- aplicarea desfrunzitului parțial în zona strugurilor la butucii cu masă foliară bogată și în toamnele ploioase.

Producția de struguri admisă pentru producerea vinului Tămâioasă românească cu denumire de origine „Pietroasa” se va înscrie în limita maximă admisă, și anume, 8 tone/hectar.

Depășirea producției maxime prevăzută de lege atrage după sine neacordarea dreptului de utilizare a denumirii de origine revendicată pentru totalitatea recoltei obținută din parcelele respective.

Art. 5 Pentru practicile oenologice folosite în producerea vinului de Tămâioasă românească, cu denumire de origine PIETROASA, se stabilesc următoarele condiții:

a) recepția strugurilor se efectuează la combinatul de vinificație al S.C.D.V.V. Pietroasa;

b) pentru a se acorda dreptul de origine Dealu-Mare - Pietroasa, strugurii trebuie să nu fie afectați de boli sau grindină, să provină în procent de minimum 85% din soiul respectiv și să aibă concentrația de zahăr corespunzătoare fiecărei trepte de calitate (conform anexei A). Concentrația în zahăr se stabilește prin metoda refractometrică sau densimetrică și se înscrie obligatoriu la recepția strugurilor în Registrul de Cântărire și Dozare;

c) Desciorchinarea strugurilor;

d) Macerarea pe boștină la o temperatură de 20-24 grade C. Durata de macerare pe boștina va fi stabilită obligatoriu de un specialist oenolog în funcție de calitatea, gradul de maturare al strugurilor și dezvoltării aromelor primare;

e) Macerarea și fermentarea mustuielii se va face obligatoriu sub protecție de dioxid de sulf, în autovinificatoare din inox sau cisterne rotative din inox;

- f) Presare cu prese discontinui sau continui cu folosirea numai a mustului ravac obtinut la scurgatoare- asamblarea mustului ravac cu cel rezultat de la prima presare cu prese discontinui
- g) Randament maxim în must: 65% în volum;
- h) Sistarea fermentației alcoolice se va face de către specialistul oenolog, la momentul impus de tipul de vin care urmează să fie realizat;
- i) Efectuarea de microprobe de limpezire, bentonizarea rapida a vinului și tragerea de pe bentonita;
- j) maturarea obligatorie în vase de stejar și învechirea la sticlă;
- k) Momentul tragerii la sticla va fi fixat de un specialist in oenologie cu autorizatie de degustator;
- l) Vinurile de Tămâioasă românească cu denumire de origine „Pietroasa” se valorifică ca vinuri îmbuteliate sau vrac cu respectarea Normelor metodologice de aplicare a Legii viei și vinului nr.244/2002;
- m) închiderea sticlelor de 750 ml se face în mod obligatoriu cu dopuri de plută;
- n) normele de etichetare sunt cele prevăzute de standardele în vigoare.

Art. 6 In cazul in care vinul nu indeplineste in totalitate conditiile de a fi valorificat sub denumirea de origine „PIETROASA”, sau daca pierde aceste condiții, el va fi deklasat în „Vin de calitate superioară (VS)” cu denumirea „DEALURILE BUZAULUI” sau in alte categorii inferioare.



Am a

Anexa A

TIPURILE DE VIN, OBTINUTE DIN SOIUL TAMAIOASA ROMANEASCA , CU DENUMIREA DE ORIGINE "DEALU-MARE - PIETROASA"

Trepte de calitate	Continutul in zahar al strugurilor la cules, g/l min	Caracteristici ale vinurilor(la punerea in consum)			
		Alcool natural % vol.min	Alcool dobandit %vol.min	Zaharuri g/l	Extract nereducator g/l min
DOCC-CSB Dulce	260	15.3	11.5	Min.60	25
DOCC-CIB Dulce	250	14.7	11.5	Min.50	24
DOCC- CT Dulce, demidulce	240	14.1	11.5	Min.40	23
DOCC-CMD Demidulce	220	13	11.5	Min.25	21
DOC Demidulce	210	12.3	11	Min.20	19

Vinurile trebuie sa prezinte urmatoarele insusiri calitative generale: limpiditate perfecta, culoare galben-verzuie pana la galben auriu sau chihlimburiu, caracteristica tipului si varstei vinului, insusiri superioare de aroma (bucet la vinurile vechi) si gust, armonie gusto-olfactiva, finețe; caracteristici de tipicitate imprimate de arealul de productie.

Se va realiza corecta clasare a vinurilor, in functie de insusirile lor organoleptice pe categorii de calitate.

DEFINIREA AREALULUI

Arealul delimitat pentru producerea vinurilor din soiul Tamaioasa romaneasca cu denumire de origine Dealu-Mare – Pietroasa cuprinde urmatoarele comune si sate:

- Pentru producerea de vinuri DOCC
 - Comuna Pietroasele – satele Pietroasele, Pietroasa Mica, Clondiru de Sus, Dara, Saranga si Caltesti.
- Pentru producerea vinurilor DOC
- Acelasi areal cu cel pentru vinuri DOCC.



Amir

CAIET DE SARCINI

29

Pentru obținerea vinului din soiul Grasă cu denumire de origine Dealu-Mare - Pietroasa

Art. 1 Denumirea de origine „Pietroasa” se atribuie vinurilor DOCC și DOC obținute din struguri produși în arealul delimitat pentru această denumire, cu condiția respectării tuturor normelor prevăzute în prezentul caiet de sarcini privind autenticitatea soiului, conținutul în zahăr al strugurilor la cules, sistemul de cultură, tehnologia de vinificație și caracteristicile de compoziție și calitative ale vinurilor.

Art. 2 În funcție de calitatea strugurilor și de însușirile organoleptice și de compoziție, vinul din soiul Grasă, Podgoria Dealu-Mare, centrul viticol Pietroasa, poate fi încadrat în următoarele categorii și trepte de calitate:

- a) Denumire de Origine Controlată și treapta de Calitate „cules la stafidirea boabelor”, DOCC-CSB;
- b) Denumire de Origine Controlată și treapta de Calitate „cules la înnobilarea boabelor”, DOCC-CIB;
- c) Denumire de origine Controlată și treapta de Calitate „cules târziu”, DOCC-CT ;
- d) Denumire de Origine Controlată și treapta de Calitate „cules la maturitate deplină”, DOCC-CMD;
- e) Denumire de Origine Controlată, DOC.

Art. 3. Vinul din soiul Grasă, Podgoria Dealu-Mare, centrul viticol Pietroasa, poate fi produs sub forma tipurilor de vinuri indicate în anexa A cu condiția realizării caracteristicilor de compoziție a strugurilor și a vinurilor menționate pentru fiecare tip de vin în parte.

Art.4 Pentru producerea vinului din soiul Grasă cu denumirea de origine „Pietroasa” se stabilesc următoarele condiții de cultură a viței de vie:

- desimea plantației: minimum 3.330 butuci plantați la ha;
 - forma de conducere a butucilor: joasă sau pe tulpini semiînalte;
- - încărcătura de rod: maxim 30 de ochi viabili pe butuc;
 - fertilizarea : fertilizarea organică odată la 4-5 ani, aplicare de îngrășăminte cu azot în doze moderate-maxim 75 kg/ ha s.a.;

28

- irigarea : admisă numai în anii secetoși, cu aprobare specială, atunci când conținutul apei în sol pe adâncimea 0-100 cm scade la 50% din IUA, prin folosirea unor norme moderate de udare (400-600 mc/ha);

- alte condiții :

- protecția fitosanitară eficientă, pentru realizarea unei bune stări de sănătate a recoltei;

- aplicarea desfrunzitului parțial în zona strugurilor la butuci cu masa foliară bogată și în toamnele ploioase.

Producția de struguri admisă pentru producerea vinului Grasă cu denumirea de origine „Pietroasa” se va înscrie în limita a 6 t/ha.

Depășirea producției maxime prevăzute atrage după sine neacordarea dreptului de utilizare a denumirii de origine „Pietroasa” revendicată pentru totalitatea recoltei obținută în parcelele respective.

Art. 5 Pentru practicile oenologice folosite în producerea vinului Grasă cu denumire de origine „Pietroasa” se stabilesc următoarele condiții:

a) Recepția calitativă a strugurilor se efectuează la combinatul de vinificație al S.C.D.V.V. Pietroasa;

b) Pentru a se acorda dreptul de origine Dealu-Mare – Pietroasa strugurii trebuie să nu fie afectați de boli și dăunători sau grindină, să provină în procent de minimum 85% din soiul respectiv și la concentrația de zahăr corespunzătoare fiecărei trepte de calitate (vezi Anexa A). Concentrația în zahăr se stabilește prin metoda refractometrică sau densimetrică și se înscrie obligatoriu la recepția strugurilor în Registrul de Cântărire și Dozare.

c) Desciorchinarea strugurilor;

d) Macerarea pe boștină la o temperatură controlată de 20-24 de grade C.; durata de macerare pe boștină va fi stabilită obligatoriu de un specialist oenolog în funcție de calitatea, gradul de maturare al strugurilor și dezvoltării aromelor primare;

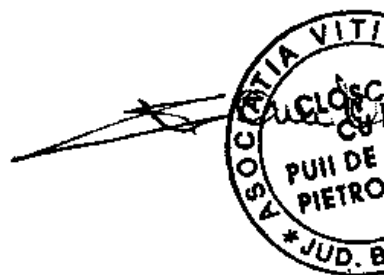
e) Macerarea și fermentarea mustuielii se va face obligatoriu sub protecție de dioxid de sulf în cisterne rotative din inox sau autovinificatoare din inox;

f) Presarea cu prese discontinui sau continui, cu folosirea numai a mustului ravac; -asamblarea mustului ravac cu cel rezultat de la prima presare cu prese discontinui;

27

- g) Randamentul maxim în must să nu fie mai mare de 65 % volume;
- h) Sistarea fermentației alcoolice se va face de către specialistul oenolog în funcție de calitatea strugurilor, gradul de acumulare în zaharuri și arome și încadrarea vinului în una din treptele de calitate;
- i) Efectuarea de microprobe de limpezire, bentonizarea rapidă a vinului și tragerea de pe bentonita;
- j) Maturarea obligatorie în vase de stejar și învechirea la sticlă;
- k) Momentul tragerii la sticlă va fi fixat de un specialist în enologie cu autorizație de degustator;
- l) Vinul de Grasă cu denumire de origine „Dealu-Mare - Pietroasa” se valorifica ca vinuri imbuteliate sau vrac cu respectarea Normelor metodologice de aplicare a Legii viei și vinului nr. 244/2002;
- m) închiderea sticlelor de 750 ml se face în mod obligatoriu cu dopuri de plută;
- n) normele de etichetare sunt cele prevăzute de standardele în vigoare.

Art. 6 În cazul în care vinul nu îndeplinește în totalitate condițiile de a fi valorificat sub denumirea de origine „PIETROASA”, sau dacă pierde aceste condiții, el va fi deklasat în „Vin de calitate superioară (VS)” cu denumirea „DEALURILE BUZAULUI” sau în alte categorii inferioare.



LB

Anexa A

**TIPURILE DE VIN, OBTINUTE DIN SOIUL GRASA, CU
DENUMIREA DE ORIGINE "DEALU-MARE - PIETROASA"**

Trepte de calitate	Continutul strugurilor in zahar cules, min la g/l	Caracteristici ale vinurilor(la punerea in consum)			
		Alcool natural %vol. min	Alcool dobandit %vol min	Zaharuri g/l	Extract nereducator g/l min
DOCC-CSB Dulce	260	15.3	11.5	Min.60	25
DOCC-CIB Dulce	250	14.7	11.5	Min.50	24
DOCC- CT Dulce, demidulce	240	14.1	11.5	Min.40	23
DOCC-CMD Demidulce	220	13	11.5	Min.25	21
DOC Demidulce	210	12.3	11	Min.20	19

Vinurile trebuie sa prezinte urmatoarele insusiri calitative generale: limpiditate perfecta, culoare galben-verzuie pana la galben-auriu sau chihlimburiu, caracteristica tipului si varstei vinului, insusiri superioare de aroma (bucet la vinurile vechi) si gust, armonie gusto-olfactiva, finețe; caracteristici de tipicitate imprimate de arealul de productie.

Se va realiza corecta clasare a vinurilor, in functie de insusirile lor organoleptice pe categorii de calitate.

DEFINIREA AREALULUI

Arealul delimitat pentru producerea vinurilor din soiul Grasa cu denumirea de origine Dealu_mare – Pietroasa cuprinde urmatoarele comune si sate:

Pentru producerea de vinuri DOCC

- Comuna Pietroasele- satele Pietroasele, Pietroasa Mica, Clondiru de Sus, Dara, Saranga, Caltesti

Pentru producerea de vinuri DOC

- Acelasi areal cu cel pentru vinuri DOCC.

CAIET DE SARCINI

Pentru obtinerea vinului din soiul Busuioaca de Bohotin cu denumire de origine "DEALU-MARE - PIETROASA"

Art. 1 Denumirea de origine "Dealul-Mare - Pietroasa" se atribuie vinurilor DOCC si DOC obtinute din struguri produsi in arealul delimitat pentru aceasta denumire, cu conditia respectarii tuturor normelor prevazute in prezentul caiet de sarcini privind autenticitatea soiului, continutul in zahar al strugurilor la cules, sistemul de cultura, tehnologia de vinificatie si caracteristicile de compozitie si calitative ale vinurilor.

Art. 2. In functie de calitatea strugurilor si de insusirile organoleptice si de compozitie, vinul din soiul Busuioaca de Bohotin din Podgoria Dealu-Mare, centrul viticol Pietroasa poate fi incadrat in urmatoarele categorii si trepte de calitate:

- a) Denumire de Origine Controlata si treapta de Calitate "cules tarziu", DOCC-CT;
- b) Denumire de Origine Controlata si treapta de Calitate "cules la maturitate deplina", DOCC-CMD;
- c) Denumire de Origine Controlata DOC

Art. 3. Vinul din soiul Busuioaca de Bohotin din Podgoria Dealu-Mare, centrul viticol Pietroasa poate fi produs sub forma tipurilor de vinuri indicate in anexa A cu conditia realizarii caracteristicilor de compozitie a strugurilor si vinurilor mentionate pentru fiecare fel de vin in parte.

Art. 4 Pentru producerea vinului din soiul Busuioaca de Bohotin cu denumirea de origine Dealu-Mare - Pietroasa se stabilesc urmatoarele conditii de cultura a vitei de vie:

- densitatea plantatiei: minimum 3.330 butuci plantati la hectar;
- forma de conducere a butucilor: joasa sau pe tulpini semiinalte;
- incarcatura de rod: maxim 30 de ochi viabili pe butuc;
- fertilizarea : fertilizarea organica odata la 4-5 ani- aplicare de ingrasaminte cu azot doze moderate-maxim 75 kg/ha s.a.;
- irigarea : admisa numai in anii secetos, cu aprobare speciala, atunci cand continutul apei in sol pe adancimea 0-100 cm scade la 50% din IUA, prin folosirea unor norme moderate de udare (400-600 mc/ha)

alte conditii:

- protectie fitosanitara eficienta, pentru realizarea unei bune stari de sanatate a recoltei;
- aplicarea desfrunzitului partial in zona strugurilor la butuci cu masa foliara bogata si in toamnele ploioase.

Productia de struguri admisa pentru producerea vinului Busuioaca de Bohotin cu denumirea de origine Dealu-Mare – Pietroasa va fi de max.8 tone la hectar.

Depasirea productiei maxime, admise la hectar atrage dupa sine neacordarea dreptului de utilizare a denumirii de origine "Dealu-Mare – Pietroasa", revendicata pentru totalitatea recoltei obtinuta in parcelele respective.

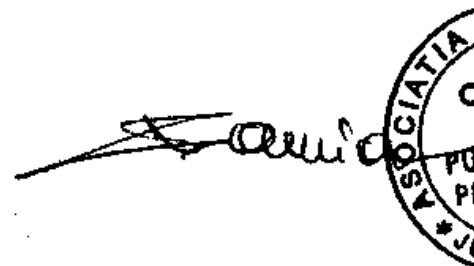
Art. 5 Pentru practicile oenologice folosite in producerea vinului Busuioaca de Bohotin cu denumire de origine "Dealu-Mare - Pietroasa" se stabilesc urmatoarele conditii:

- a) Receptia calitativa a strugurilor se efectueaza la combinatul de vinificatie al S.C.D.V.V. Pietroasa.
- b) Pentru a se acorda dreptul de denumire de origine Dealu-Mare – Pietroasa, strugurii trebuie sa nu fie afectati de boli si daunatori sau de grindina, sa provina in procent de minimum 85% din soiul respectiv si la concentratia de zahar corespunzatoare fiecărei trepte de calitate (vezi Anexa A). Concentratia in zahar se stabileste prin metoda refractometrica sau densimetrica si se inscrie obligatoriu la receptia strugurilor in Registrul de Cantarire si Dozare.
- c) Desciorchinarea strugurilor;
- d) Macerarea pe bostina la o temperatura controlata de 24-28 de grade C. Durata de macerare pe bostina va fi stabilita obligatoriu de un specialist oenolog, in functie de calitatea, gradul de maturare al strugurilor si dezvoltarii aromelor primare;
- e) Macerarea si fermentarea mustuielii se va face sub protectie de dioxid de sulf in cisterne rotative din inox,
- f) Presarea cu prese discontinui sau continui cu folosirea numai a mustului ravac obtinut la scurgatoare- asamblarea mustului ravac cu cel rezultat de la prima presare cu prese discontinui,
- g) Randamentul maxim in must sa fie de 65% in volume,
- h) Sistarea fermentatiei alcoolice se va face de catre specialistul oenolog, in functie de calitatea strugurilor, gradul de acumulare

in zaharuri si arome si incadrarea vinului in una din treptele de calitate;

- i) Tragerea de pe drojdie;
- j) Diglucozidul malvidinei sa nu fie mai mare de 15 mg/l;
- k) Maturarea obligatorie a vinului in vase de stejar si invecierea la sticla;
- l) Momentul tragerii la sticla va fi fixat de un specialist in oenologie cu autorizatie de degustator;
- m) Vinul de Busuioaca de Bohotin cu denumirea de origine Dealu-Mare - Pietroasa se valorifica ca vinuri imbuteliate sau vrac, cu respectarea Normelor metodologice de aplicare a Legii viei si vinului, nr.244/ 2002.
- n) Inchiderea sticlelor de 750 ml se va face in mod obligatoriu cu dopuri de pluta;
- o) Normele de etichetare si comercializare vor fi cele prevazute prin standardele in vigoare.

Art.6 In cazul in care vinul nu indeplineste in totalitate conditiile de a fi valorificat sub denumirea de origine "Pietroasa", sau daca pierde aceste conditii, el va fi clasat in "Vin de calitate superioara (VS) cu denumirea "DEALURILE BUZĂULUI" sau in alte categorii inferioare.

The block contains a handwritten signature in black ink, which appears to be "S. Anu". To the right of the signature is a circular official stamp. The text "ASOCIATIA" is visible at the top of the stamp, and "PU" and "PI" are visible at the bottom. There are also some stars or decorative elements within the stamp.

Anexa A

TIPURILE DE VIN, OBTINUTE DIN SOIUL BUSUIOACA DE BOHOTIN, CU DENUMIRE DE ORIGINE "DEALU-MARE - PIETROASA"

Trepte de calitate	Continutul strugurilor în zahăr la cules, g/l min	Caracteristici ale vinurilor(la punerea în consum)				
		Alcool natural %vol. min	Alcool dobandit %vol. min	Zahăruri g/l	Extract Nered. g/l min	Intensitate coloranta DO420+ DO 520
DOCC- CT Dulce, demidulce	240	14.1	11.5	Min.40	23	0.280
DOCC- CMD Demidulce	220	13	11.5	Min.25	21	0.260
DOC Demidulce	210	12.3	11	Min.20	19	0.240

Vinurile trebuie să prezinte următoarele însușiri calitative generale: limpiditate perfectă, culoare roze de la roz-foaie de ceapă până la roz-zmeuriu, caracteristică tipului și vârstei vinului, însușiri superioare de aromă (bucet la vinurile vechi) și gust, armonie gusto-olfactivă, finețe și robustețe fără nuanțe de duritate; caracteristici de tipicitate imprimare de arealul de producere.

Se va realiza corectă clasare a vinurilor, în funcție de însușirile lor organoleptice pe categorii de calitate.

DEFINIREA AREALULUI

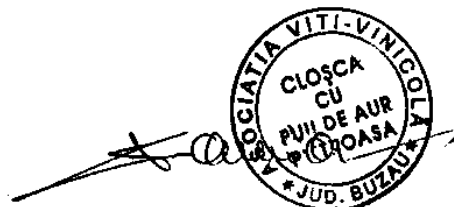
Arealul delimitat pentru producerea vinurilor din soiul Busuioacă de Bohotin cu denumirea de origine Dealu-Mare – Pietroasa cuprinde următoarele comune și sate:

Pentru producerea de vinuri DOCC

- Comuna Pietroasele- satele Pietroasele, Pietroasa Mica, Clondiru de Sus, Dara, Saranga, Caltesti

Pentru producerea de vinuri DOC

- Acelasi areal cu cel pentru vinuri DOCC.



CAIET DE SARCINI

Pentru obtinerea vinului din soiul Cabernet Sauvignon cu denumire de origine "DEALU-MARE - PIETROASA"

Art. 1 Denumirea de origine "Dealul-Mare - Pietroasa" se atribuie vinurilor DOCC si DOC obtinute din struguri produsi in arealul delimitat pentru aceasta denumire, cu conditia respectarii tuturor normelor prevazute in prezentul caiet de sarcini privind autenticitatea soiului , continutul in zahar al strugurilor la cules, sistemul de cultura, tehnologia de vinificatie si caracteristicile de compozitie si calitative ale vinurilor.

Art. 2. In functie de calitatea strugurilor si de insusirile organoleptice si de compozitie, vinul din soiul Cabernet Sauvignon din Podgoria Dealu-Mare, centrul viticol Pietroasa poate fi incadrat in urmatoarele categorii si trepte de calitate:

- d) Denumire de Origine Controlata si treapta de Calitate "cules tarziu", DOCC-CT;
- e) Denumire de Origine Controlata si treapta de Calitate " cules la maturitate deplina" , DOCC-CMD;
- f) Denumire de Origine Controlata.DOC

Art. 3. Vinul din soiul Cabernet Sauvignon din Podgoria Dealu-Mare, centrul viticol Pietroasa poate fi produs sub forma tipurilor de vinuri indicate in anexa A cu conditia realizarii caracteristicilor de compozitie a strugurilor si vinurilor mentionate pentru fiecare fel de vin in parte.

Art. 4 Pentru producerea vinului din soiul Cabernet Sauvignon cu denumirea de origine Dealu-Mare – Pietroasa se stabilesc urmatoarele conditii de cultura a vitei de vie:

- densitatea plantatiei: minimum 3.330 butuci plantati la hectar;
- forma de conducere a butucilor: joasa sau pe tulpini semiinalte;
- incarcatura de rod: maxim 38 de ochi viabili pe butuc;
- fertilizarea : fertilizarea organica odata la 4-5 ani- aplicare de ingrasaminte cu azot doze moderate-maxim 75 kg/ha s.a.;

- irigarea : admisa numai in anii secetosi, cu aprobare speciala, atunci cand continutul apei in sol pe adancimea 0-100 cm scade la 50% din IUA, prin folosirea unor norme moderate de udare (400-600 mc/ha)
- alte conditii:
 - protectie fitosanitara eficienta, pentru realizarea unei bune stari de sanatate a recoltei;
- aplicarea desfrunzitelui partial in zona strugurilor la butuci cu masa foliara bogata si in toamnele ploioase.

Productia de struguri admisa pentru producerea vinului Cabernet Sauvignon cu denumirea de origine Dealu-Mare – Pietroasa va fi de max.8 tone la hectar.

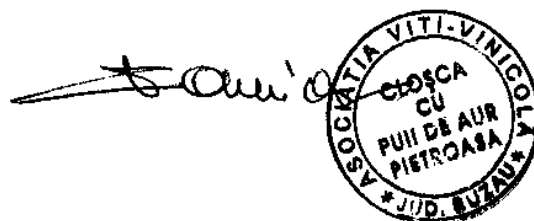
Depasirea productiei maxime, admise la hectar atrage dupa sine neacordarea dreptului de utilizare a denumirii de origine "Dealu-Mare – Pietroasa", revendicata pentru totalitatea recoltei obtinuta in parcelele respective.

Art. 5 Pentru practicile oenologice folosite in producerea vinului Cabernet Sauvignon cu denumire de origine "Dealu-Mare - Pietroasa" se stabilesc urmatoarele conditii:

- a) Receptia calitativa a strugurilor se efectueaza la combinatul de vinificatie al S.C.D.V.V. Pietroasa.
- b) Pentru a se acorda dreptul de denumire de origine Dealu-Mare – Pietroasa, strugurii trebuie sa nu fie afectati de boli si daunatori sau de grindina, sa fie intens colorati, acoperiti cu o pruina albastruie, sa provina in procent de minimum 85% din soiul respectiv si la concentratia de zahar corespunzatoare fiecărei trepte de calitate (vezi Anexa A). Concentratia in zahar se stabileste prin metoda refractometrica sau densimetrica si se inscrie obligatoriu la receptia strugurilor in Registrul de Cantarire si Dozare.
- c) Desciorchinarea strugurilor;
- d) Macerarea pe bostina la o temperatura controlata de 24-28 de grade C. Durata de macerare pe bostina va fi stabilita obligatoriu de un specialist oenolog, in functie de calitatea, gradul de maturare al strugurilor, intensitatea coloranta si extractul nereducator al vinului;
- e) Macerarea si fermentarea mustuielii se va face cu sub protectie de dioxid de sulf in cisterne rotative din inox,
- f) Presarea cu prese discontinui sau continui cu folosirea numai a mustului ravac obtinut la scurgatoare- asamblarea mustului ravac cu cel rezultat de la prima presare cu prese discontinui,
- g) Randamentul maxim in must sa fie de 65% in volume ;

- h) Efectuarea obligatorie a fermentatiei malolactice imediat dupa terminarea fermentatiei alcoolice;
- i) Diglucozidul malvidinei sa nu fie mai mare de 15 mg/l;
- j) Maturarea obligatorie a vinului in vase de stejar si invecchirea la sticla;
- k) Momentul tragerii la sticla va fi fixat de un specialist in oenologie cu autorizatie de degustator;
- l) Vinul de Cabernet Sauvignon cu denumirea de origine Dealu-Mare - Pietroasa se valorifica ca vinuri imbuteliate sau vrac, cu respectarea Normelor metodologice de aplicare a Legii viei si vinului, nr.244/ 2002.
- m) Inchiderea sticlelor de 750 ml se va face in mod obligatoriu cu dopuri de pluta;
- n) Normele de etichetare si comercializare vor fi cele prevazute prin standardele in vigoare.

Art.6 In cazul in care vinul nu indeplineste in totalitate conditiile de a fi valorificat sub denumirea de origine "Pietroasa", sau daca pierde aceste conditii, el va fi declassat in "Vin de calitate superioara (VS) cu denumirea "DEALURILE BUZĂULUI" sau in alte categorii inferioare.



18

Anexa A

TIPURILE DE VIN, OBTINUTE DIN SOIUL CABERNET
SAUVIGNON, CU DENUMIRE DE ORIGINE "DEALU- MARE -
PIETROASA"

Trepte de calitate	Continutul in zahar al strugurilor la cules, g/l min	Caracteristici ale vinurilor(la punerea in consum)				
		Alcool natural %vol.m in	Alcool dobandit % vol min	Zaharuri g/l	Extract nered. G/l min	Intens.col . DO420+ DO520
DOCC-CT Sec	220	13	12.4	Max.4	24	0.420
DOCC-CMD Sec	210	12.3	12	Max.4	23	0.400
DOC Sec	196	11.5	11.5	Max.4	21	0.360

Vinurile trebuie sa prezinte urmatoarele insusiri calitative generale: limpiditate, culoare rosu-rubinie inchis pana la intens colorat, caracteristica tipului si varstei vinului, insusiri superioare- buchet la vinurile vechi si guat, armonie gusto-olfactiva, finețe si robustete uneori cu nuante de duritate la vinurile noi; caracteristici de tipicitate imprimate de arealul de productie.

Se va realiza corecta clasare a vinurilor, in functie de insusirile lor organoleptice pe categorii de calitate.

DEFINIREA AREALULUI

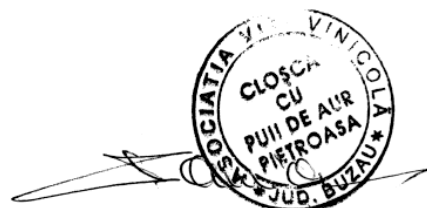
Arealul demitat pentru producerea vinurilor din soiul Cabernet Sauvignon cu denumirea de origine Dealu_mare – Pietroasa cuprinde urmatoarele comune si sate:

Pentru producerea de vinuri DOCC

- Comuna Pietroasele- satele Pietroasele, Pietroasa Mica, Clondiru de Sus, Dara, Saranga, Caltesti

Pentru producerea de vinuri DOC

- Acelasi areal cu cel pentru vinuri DOCC.



CAIET DE SARCINI

Pentru obtinerea vinului din soiul Merlot cu denumire de origine "DEALU-MARE - PIETROASA"

Art. 1 Denumirea de origine "Dealu-Mare - Pietroasa" se atribuie vinurilor DOCC si DOC obtinute din struguri produsi in arealul delimitat pentru aceasta denumire, cu conditia respectarii tuturor normelor prevazute in prezentul caiet de sarcini privind autenticitatea soiului , continutul in zahar al strugurilor la cules, sistemul de cultura, tehnologia de vinificatie si caracteristicile de compozitie si calitative ale vinurilor.

Art. 2. In functie de calitatea strugurilor si de insusirile organoleptice si de compozitie, vinul din soiul Merlot din Podgoria Dealu-Mare, centrul viticol Pietroasa poate fi incadrat in urmatoarele categorii si trepte de calitate:

- a) Denumire de Origine Controlata si trepta de Calitate "cules tarziu", DOCC-CT;
- b) Denumire de Origine Controlata si treapta de Calitate " cules la maturitate deplina" , DOCC-CMD;
- c) Denumire de Origine Controlata.DOC

Art. 3. Vinul din soiul Merlot din Podgoria Dealu-Mare, centrul viticol Pietroasa poate fi produs sub forma tipurilor de vinuri indicate in anexa A cu conditia realizarii caracteristicilor de compozitie a strugurilor si vinurilor mentionate pentru fiecare fel de vin in parte.

Art. 4 Pentru producerea vinului din soiul Merlot cu denumirea de origine Dealu-Mare – Pietroasa se stabilesc urmatoarele conditii de cultura a vitei de vie:

- densitatea plantatiei: minimum 3.330 butuci plantati la hectar;
- forma de conducere a butucilor: joasa sau pe tulpini semiinalte;
- incarcatura de rod: maxim 38 de ochi viabili pe butuc;
- fertilizarea : fertilizarea organica odata la 4-5 ani- aplicare de ingrasaminte cu azot doze moderate-maxim 75 kg/ha s.a.;
- irigarea : admisa numai in anii secetos, cu aprobare speciala, atunci cand continutul apei in sol pe adancimea 0-100 cm scade la 50% din IUA, prin folosirea unor norme moderate de udare (400-600 mc/ha)
- alte conditii:

- protectie fitosanitara eficienta, pentru realizarea unei bune stari de sanatate a recoltei;
- aplicarea desfrunzitului partial in zona strugurilor la butuci cu masa foliara bogata si in toamnele ploioase.

Productia de struguri admisa pentru producerea vinului

Merlot cu denumirea de origine Dealu-Mare – Pietroasa va fi de max.10 tone la hectar.

Depasirea productiei maxime, admise la hectar atrage dupa sine neacordarea dreptului de utilizare a denumirii de origine "Dealu-Mare – Pietroasa", revendicata pentru totalitatea recoltei obtinuta in parcelele respective.

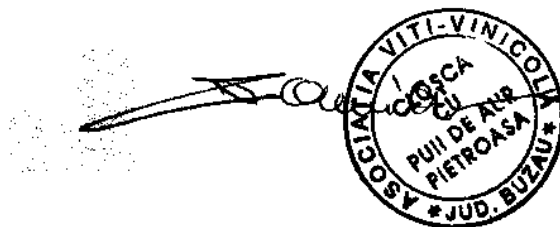
Art. 5 Pentru practicile oenologice folosite in producerea vinului Merlot cu denumire de origine "Dealu-Mare - Pietroasa" se stabilesc urmatoarele conditii:

- a) Receptia calitativa a strugurilor se efectueaza la combinatul de vinificatie al S.C.D.V.V. Pietroasa.
- b) Pentru a se acorda dreptul de denumire de origine Dealu-Mare – Pietroasa, strugurii trebuie sa nu fie afectati de boli si daunatori sau de grindina, sa fie intens colorati, acoperiti cu o pruina albastruie, sa provina in procent de minimum 85% din soiul respectiv si la concentratia de zahar corespunzatoare fiecărei trepte de calitate (vezi Anexa A). Concentratia in zahar se stabileste prin metoda refractometrica sau densimetrica si se inscrie obligatoriu la receptia strugurilor in Registrul de Cantarire si Dozare.
- c) Desciorchinarea strugurilor;
- d) Macerarea pe bostina la o temperatura controlata de 24-28 de grade C. Durata de macerare pe bostina va fi stabilita obligatoriu de un specialist oenolog, in functie de calitatea, gradul de maturare al strugurilor, intensitatea coloranta si extractul nereducator al vinului;
- e) Macerarea si fermentarea mustuielii se va face cu sub protectie de dioxid de sulf in autovinificatoare din inox, cisterne rotative din inox;
- f) Presarea cu prese discontinui sau continui cu folosirea numai a mustului ravac obtinut la scurgatoare- asamblarea mustului ravac cu cel rezultat de la prima presare cu prese discontinui,
- g) Randamentul maxim in must sa fie de 65% in volume ;

15

- h) Efectuarea obligatorie a fermentatiei malolactice imediat dupa terminarea fermentatiei alcoolice;
- i) Diglucozidul malvidinei sa nu fie mai mare de 15 mg/l;
- j) Maturarea obligatorie a vinului in vase de stejar si invecchirea la sticla;
- k) Momentul tragerii la sticla va fi fixat de un specialist in oenologie cu autorizatie de degustator;
- l) Vinul de Merlot cu denumirea de origine Dealu-Mare - Pietroasa se valorifica ca vinuri imbuteliate sau vrac, cu respectarea Normelor metodologice de aplicare a Legii viei si vinului, nr.244/ 2002.
- m) Inchiderea sticlelor de 750 ml se va face in mod obligatoriu cu dopuri de pluta;
- n) Normele de etichetare si comercializare vor fi cele prevazute prin standardele in vigoare.

Art.6 In cazul in care vinul nu indeplineste in totalitate conditiile de a fi valorificat sub denumirea de origine "Pietroasa", sau daca pierde aceste conditii, el va fi declassat in "Vin de calitate superioara (VS) cu denumirea "DEALURILE BUZĂULUI" sau in alte categorii inferioare.



Anexa A

TIPURILE DE VIN, OBTINUTE DIN SOIUL MERLOT, CU
DENUMIRE DE ORIGINE "DEALU-MARE - PIETROASA"

Trepte de calitate	Continutul in zahar al strugurilor la cules, g/l min	Caracteristici ale vinurilor(la punerea in consum)				
		Alcool natural %vol.m in	Alcool dobandit % vol min	Zaharuri g/l	Extract nered. G/l min	Intens.col . DO420+ DO520
DOCC-CT Sec	220	13	12.5	Max.4	24	0.380
DOCC-CMD Sec	210	12.3	12	Max.4	23	0.380
DOC Sec	196	11.5	11.5	Max.4	21	0.340

Vinurile trebuie sa prezinte urmatoarele insusiri calitative generale: limpiditate, culoare rosu-rubinie inchis pana la intens colorat, caracteristica tipului si varstei vinului, insusiri superioare- buchet la vinurile vechi si guat, armonie gusto-olfactiva, finețe si robustete ; caracteristici de tipicitate imprimate de arealul de productie.

Se va realiza corecta clasare a vinurilor, in functie de insusirile lor organoleptice pe categorii de calitate.

DEFINIREA AREALULUI

Arealul demitat pentru producerea vinurilor din soiul Merlot cu denumire de origine Dealu-Mare – Pietroasa cuprinde urmatoarele comune si sate:

Pentru producerea de vinuri DOCC

- Comuna Pietroasele- satele Pietroasele, Pietroasa Mica, Clondiru de Sus, Dara, Saranga, Caltesti

Pentru producerea de vinuri DOC

- Acelasi areal cu cel pentru vinuri DOCC.



CAIET DE SARCINI

Pentru obtinerea vinului din soiul Riesling italian cu denumire de origine "DEALU-MARE - PIETROASA"

Art. 1 Denumirea de origine "Dealu-Mare - Pietroasa" se atribuie vinurilor DOCC si DOC obtinute din struguri produsi in arealul delimitat pentru aceasta denumire, cu conditia respectarii tuturor normelor prevazute in prezentul caiet de sarcini privind autenticitatea soiului , continutul in zahar al strugurilor la cules, sistemul de cultura, tehnologia de vinificatie si caracteristicile de compozitie si calitative ale vinurilor.

Art. 2. In functie de calitatea strugurilor si de insusirile organoleptice si de compozitie, vinul din soiul Riesling italian din Podgoria Dealu-Mare, centrul viticol Pietroasa poate fi incadrat in urmatoarele categorii si trepte de calitate:

- a) Denumire de Origine Controlata si treapta de Calitate " cules la maturitate deplina", DOCC-CMD;
- b) Denumire de Origine Controlata.DOC

Art. 3. Vinul din soiul Riesling italian din Podgoria Dealu-Mare, centrul viticol Pietroasa poate fi produs sub forma tipurilor de vinuri indicate in anexa A cu conditia realizarii caracteristicilor de compozitie a strugurilor si vinurilor mentionate pentru fiecare fel de vin in parte.

Art. 4 Pentru producerea vinului din soiul Riesling italian cu denumirea de origine Dealu-Mare – Pietroasa se stabilesc urmatoarele conditii de cultura a vitei de vie:

- densitatea plantatiei: minimum 3.330 butuci plantati la hectar;
- forma de conducere a butucilor: joasa sau pe tulpini semiinalte;
- incarcatura de rod: maxim 38 de ochi viabili pe butuc;
- fertilizarea : fertilizarea organica odata la 4-5 ani- aplicare de ingrasaminte cu azot doze moderate-maxim 75 kg/ha s.a.;
- irigarea : admisa numai in anii secetosii, cu aprobare speciala, atunci cand continutul apei in sol pe adancimea 0-100 cm scade la 50% din IUA, prin folosirea unor norme moderate de udare (400-600 mc/ha)
- alte conditii:

- protectie fitosanitara eficienta, pentru realizarea unei bune stari de sanatate a recoltei;
- aplicarea desfrunziturii partial in zona strugurilor la butuci cu masa foliara bogata si in toamnele ploioase.

Productia de struguri admisa pentru producerea vinului Riesling italian cu denumirea de origine Dealu-Mare – Pietroasa va fi de max. 10 tone la hectar.

Depasirea productiei maxime, admise la hectar atrage dupa sine neacordarea dreptului de utilizare a denumirii de origine "Dealu-Mare – Pietroasa", revendicata pentru totalitatea recoltei obtinuta in parcelele respective.

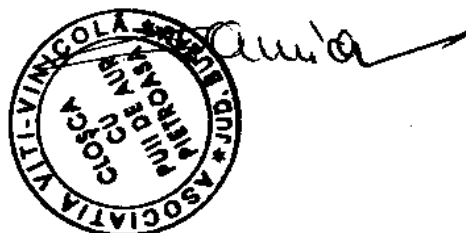
Art. 5 Pentru practicile oenologice folosite in producerea vinului Riesling italian cu denumire de origine "Dealu-Mare - Pietroasa" se stabilesc urmatoarele conditii:

- a) Receptia calitativa a strugurilor se efectueaza la combinatul de vinificatie al S.C.D.V.V. Pietroasa.
- b) Pentru a se acorda dreptul de denumire de origine Dealu-Mare – Pietroasa, strugurii trebuie sa nu fie afectati de boli si daunatori sau de grindina, sa provina in procent de minimum 85% din soiul respectiv si la concentratia de zahar corespunzatoare fiecărei trepte de calitate (vezi Anexa A). Concentratia in zahar se stabileste prin metoda refractometrica sau densimetrica si se inscrie obligatoriu la receptia strugurilor in Registrul de Cantarire si Dozare.
- c) Desciorchinarea strugurilor;
- d) Separarea mustului ravac in camere scurgătoare din inox, decantarea, tragerea de pe burba si fermentarea la temperatura controlata (18-20 de grade C).;
- e) Presarea cu prese discontinui sau continui cu folosirea numai a mustului ravac obtinut la scurgatoare- asamblarea mustului ravac cu cel rezultat de la prima presare cu prese discontinui,
- f) Randamentul maxim in must sa fie de 65% in volume ;
- g) Efectuarea de microprobe de limpezire, bentonizarea rapida a vinului si tragerea de pe bentonita;
- h) Maturarea obligatorie a vinului in vase de stejar sau cisterne de inox si invecchirea la sticla;
- i) Momentul tragerii la sticla va fi fixat de un specialist in oenologie ;

- j) Vinul de Riesling italian cu denumirea de origine Dealu-Mare - Pietroasa cules la maturitatea deplina se valorifica ca vinuri imbuteliate sau vrac, cu respectarea Normelor metodologice de aplicare a Legii viei si vinului, nr.244/2002. Vinul de Riesling italian cu denumirea de origine Dealu-Mare - Pietroasa de tip DOC se valorifica, ca vinuri imbuteliate sau vrac, cu respectarea Normelor metodologice de aplicare a Legii viei si vinului, nr.244/2002.
- k) Inchiderea sticlelor de 750 ml se va face in mod obligatoriu cu dopuri de pluta;

l) Normele de etichetare si comercializare vor fi cele prevazute prin standardele in vigoare.

Art.6 In cazul in care vinul nu indeplineste in totalitate conditiile de a fi valorificat sub denumirea de origine "Pietroasa", sau daca pierde aceste conditii, el va fi declasat in "Vin de calitate superioara (VS) cu denumirea "DEALURILE BUZĂULUI" sau in alte categorii inferioare.



Anexa A

TIPURILE DE VIN, OBTINUTE DIN SOIUL RIESLING ITALIAN, CU DENUMIREA DE ORIGINE "DEALU-MARE - PIETROASA"

Trepte de calitate	Continutul strugurilor in zahar la cules, min g/l	Caracteristici ale vinurilor(la punerea in consum)			
		Alcool natural %vol. min	Alcool dobandit %vol min	Zaharuri g/l	Extract nereducator g/l min
DOCC-CMD sec	204	12.0	11.5	Max.4	21
DOC Sec	196	11.5	11.5	Max.4	19

Vinurile trebuie sa prezinte urmatoarele insusiri calitative generale: limpiditate perfecta, culoare galben-verzuie , caracteristica tipului si varstei vinului, insusiri superioare cu gust si buchet specific soiului, armonie gusto-olfactiva, finețe; caracteristici de tipicitate imprimate de arealul de productie.

Se va realiza corecta clasare a vinurilor, in functie de insusirile lor organoleptice pe categorii de calitate.

DEFINIREA AREALULUI

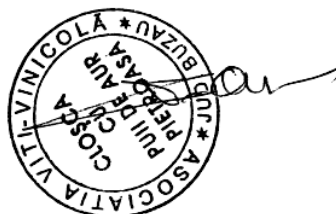
Arealul delimitat pentru producerea vinurilor din soiul Riesling italian cu denumirea de origine Dealu_mare – Pietroasa cuprinde urmatoarele comune si sate:

Pentru producerea de vinuri DOCC

- Comuna Pietroasele- satele Pietroasele, Pietroasa Mica, Clondiru de Sus, Dara, Saranga, Caltesti

Pentru producerea de vinuri DOC

- Acelasi areal cu cel pentru vinuri DOCC.



CAIET DE SARCINI

Pentru obtinerea vinului din soiul Feteasca alba cu denumire de origine "DEALU-MARE - PIETROASA"

Art. 1 Denumirea de origine "Dealu-Mare - Pietroasa" se atribuie vinurilor DOCC si DOC obtinute din struguri produsi in arealul delimitat pentru aceasta denumire, cu conditia respectarii tuturor normelor prevazute in prezentul caiet de sarcini privind autenticitatea soiului, continutul in zahar al strugurilor la cules, sistemul de cultura, tehnologia de vinificatie si caracteristicile de compozitie si calitative ale vinurilor.

Art. 2. In functie de calitatea strugurilor si de insusirile organoleptice si de compozitie, vinul din soiul Feteasca alba din Podgoria Dealu-Mare, centrul viticol Pietroasa poate fi incadrat in urmatoarele categorii si trepte de calitate:

- c) Denumire de Origine Controlata si treapta de Calitate " cules la maturitate deplina", DOCC-CMD;
- d) Denumire de Origine Controlata.DOC

Art. 3. Vinul din soiul Feteasca alba din Podgoria Dealu-Mare, centrul viticol Pietroasa poate fi produs sub forma tipurilor de vinuri indicate in anexa A cu conditia realizarii caracteristicilor de compozitie a strugurilor si vinurilor mentionate pentru fiecare fel de vin in parte.

Art. 4 Pentru producerea vinului din soiul Feteasca alba cu denumirea de origine Dealu-Mare – Pietroasa se stabilesc urmatoarele conditii de cultura a vitei de vie:

- densitatea plantatiei: minimum 3.330 butuci plantati la hectar;
- forma de conducere a butucilor: joasa sau pe tulpini semiinalte;
- incarcatura de rod: maxim 38 de ochi viabili pe butuc;
- fertilizarea : fertilizarea organica odata la 4-5 ani- aplicare de ingrasaminte cu azot doze moderate-maxim 75 kg/ha s.a.;
- irigarea : admisa numai in anii secetos, cu aprobare speciala, atunci cand continutul apei in sol pe adancimea 0-100 cm scade la 50% din IUA, prin folosirea unor norme moderate de udare (400-600 mc/ha)
- alte conditii:

P

- protectie fitosanitara eficienta, pentru realizarea unei bune stari de sanatate a recoltei;
- aplicarea desfrunzitului partial in zona strugurilor la butuci cu masa foliara bogata si in toamnele ploioase.

Productia de struguri admisa pentru producerea vinului Feteasca alba cu denumirea de origine Dealu-Mare – Pietroasa va fi de max. 10 tone la hectar.

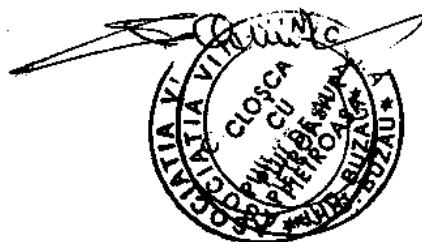
Depasirea productiei maxime, admise la hectar atrage dupa sine neacordarea dreptului de utilizare a denumirii de origine "Dealu-Mare – Pietroasa", revendicata pentru totalitatea recoltei obtinuta in parcelele respective.

Art. 5 Pentru practicile oenologice folosite in producerea vinului Feteasca alba cu denumire de origine "Dealu-Mare - Pietroasa" se stabilesc urmatoarele conditii:

- a) Receptia calitativa a strugurilor se efectueaza la combinatul de vinificatie al S.C.D.V.V. Pietroasa.
- b) Pentru a se acorda dreptul de denumire de origine Dealu-Mare – Pietroasa, strugurii trebuie sa nu fie afectati de boli si daunatori sau de grindina, sa provina in procent de minimum 85% din soiul respectiv si la concentratia de zahar corespunzatoare fiecărei trepte de calitate (vezi Anexa A). Concentratia in zahar se stabileste prin metoda refractometrica sau densimetrica si se inscrie obligatoriu la receptia strugurilor in Registrul de Cantarire si Dozare.
- c) Desciorchinarea strugurilor;
- d) Separarea mustului ravac gravitational, decantarea, tragerea de pe burba si fermentarea la temperatura controlata (18-20 de grade C.);
- e) Presarea cu prese discontinui sau continui cu folosirea numai a mustului ravac obtinut la scurgatoare- asamblarea mustului ravac cu cel rezultat de la prima presare cu prese discontinui,
- f) Randamentul maxim in must sa fie de 65% in volume ;
- g) Efectuarea de microprobe de limpezire, bentonizarea rapida a vinului si tragerea de pe bentonita;
- h) Maturarea obligatorie a vinului in vase de stejar sau cisterne de inox si invecchirea la sticla;
- i) Momentul tragerii la sticla va fi fixat de un specialist in oenologie ;

- j) Vinul de Feteasca alba cu denumirea de origine Dealu-Mare - Pietroasa cules la maturitatea deplina se valorifica ca vinuri imbuteliate sau vrac, cu respectarea Normelor metodologice de aplicare a Legii viei si vinului, nr.244/2002. Vinul de Feteasca alba cu denumirea de origine Dealu-Mare - Pietroasa de tip DOC se valorifica, ca vinuri imbuteliate sau vrac, cu respectarea Normelor metodologice de aplicare a Legii viei si vinului, nr.244/2002.
- k) Inchiderea sticlelor de 750 ml se va face in mod obligatoriu cu dopuri de pluta;
- l) Normele de etichetare si comercializare vor fi cele prevazute prin standardele in vigoare.

Art.6 In cazul in care vinul nu indeplineste in totalitate conditiile de a fi valorificat sub denumirea de origine "Pietroasa", sau daca pierde aceste conditii, el va fi declasat in "Vin de calitate superioara (VS) cu denumirea "DEALURILE BUZĂULUI" sau in alte categorii inferioare.



Anexa A

TIPURILE DE VIN, OBTINUTE DIN SOIUL FETEASCA ALBA,
CU DENUMIREA DE ORIGINE "DEALU-MARE - PIETROASA"

Trepte de calitate	Continutul strugurilor in zahar la cules, min g/l	Caracteristici ale vinurilor(la punerea in consum)			
		Alcool natural %vol. min	Alcool dobandit %vol min	Zaharuri g/l	Extract nereducator g/l min
DOCC-CMD sec	204	12.0	11.5	Max.4	21
DOCC-CMD Demisec	204	12.0	11.5	6-12	21
DOC Sec	196	11.5	11.5	Max.4	19
DOC Demisec	196	11.5	11.0	6-12	19

Vinurile trebuie sa prezinte urmatoarele insusiri calitative generale: limpiditate perfecta, culoare galben-verzuie pana la galben-aurie, caracteristica tipului si varstei vinului, insusiri superioare cu gust si buchet specific soiului, armonie gusto-olfactiva, finețe; caracteristici de tipicitate imprimate de arealul de productie.

Se va realiza corecta clasare a vinurilor, in functie de insusirile lor organoleptice pe categorii de calitate.

DEFINIREA AREALULUI

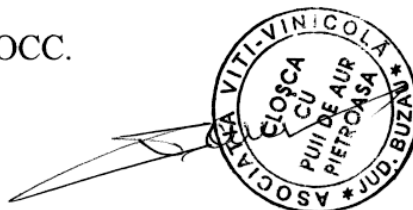
Arealul delimitat pentru producerea vinurilor din soiul Feteasca alba cu denumirea de origine Dealu_mare – Pietroasa cuprinde urmatoarele comune si sate:

Pentru producerea de vinuri DOCC

- Comuna Pietroasele- satele Pietroasele, Pietroasa Mica, Clondiru de Sus, Dara, Saranga, Caltesti

Pentru producerea de vinuri DOC

- Acelasi areal cu cel pentru vinuri DOCC.



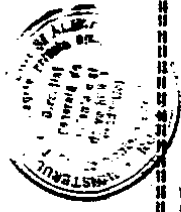
CARACTERISTICILE VINURILOR DE CALITATE SUPERIOARĂ VS

Soiurile de viță-de-vie care sunt autorizate și recomandate să se cultive în centrul viticol PIETROASA sunt:

- Tămâioasă românească
- Grasă
- Fetească albă
- Fetească regală
- Riesling italian
- Merlot
- Cabernet Sauvignon
- Burgund
- Busuioacă de Bohotin

În conformitate cu LEGEA viei și vinului în sistemul organizării comune a pieței vitivinicole, nr.244/ 2002 și în conformitate cu Hotărârea de Guvern nr. 1134/10 oct. 2002 pentru aprobarea Normele metodologice de aplicare a Legii viei și vinului în sistemul organizării comune a pieței vitivinicole nr. 244/2002, în cazul în care aceste soiuri nu întrunesc condițiile privind stadiul de maturare a strugurilor la cules și caracteristicile calitative și de compoziție pentru denumire de origine controlată, ele sunt clasificate în categoria „vinurilor de calitate cu indicație geografică recunoscută, denumite și vinuri de calitate superioară- VS”, care trebuie să aibă o tărie alcoolică dobândită de minimum 10.5 % vol.





Tipurile de vin cu denumirea de origine protejată

Tipul de vin	Caracteristicile ale vinurilor (la punerea în consum)						
	Conținutul în zahăr al struguri- rilor la cules, g/l min.	Alcool natural, % vol. min.	Alcool dobândit, % vol. min.	Zahăr ruri, g/l max.	Extracț total, g/l min.	Extracț intensitate co- lorantă (Do420 + Do520) max. min.	min.
1	2	3	4	5	6	7	

Vinuri DOCO - OSB

1. Tămâioasă românească - dulce
2. Grasă - dulce

Vinuri DOCC - CIB

1. Tămâioasă românească - dulce
2. Grasă - dulce

Vinuri DOCC - OT

1. Tămâioasă românească - dulce, demidulce
2. Grasă - dulce, demidulce



1	2	3	4	5
3. Busuioasă	240	14,1	11,5	min. 40
4. Cabernet Sauvignon	220	13,0	12,4	max. 4
5. Merlot	220	13,0	12,5	max. 4

Vinuri DOCC - CMD

1. Tămăioasă românească	220	13,0	11,5	min. 25	21	-
2. Grasă	220	12,0	11,5	max. 25	21	-
3. Busuioasă	220	13,0	11,5	min. 25	21	0,260
4. Cabernet Sauvignon	210	12,3	12,0	max. 4	23	0,400
5. Merlot	210	12,3	12,0	max. 4	23	0,380
6. Riesling Italian	204	12,0	11,5	max. 4	21	-
7. Fetească albă	204	12,0	11,5	max. 4	21	-
	204	12,0	11,5	6 - 12	21	-

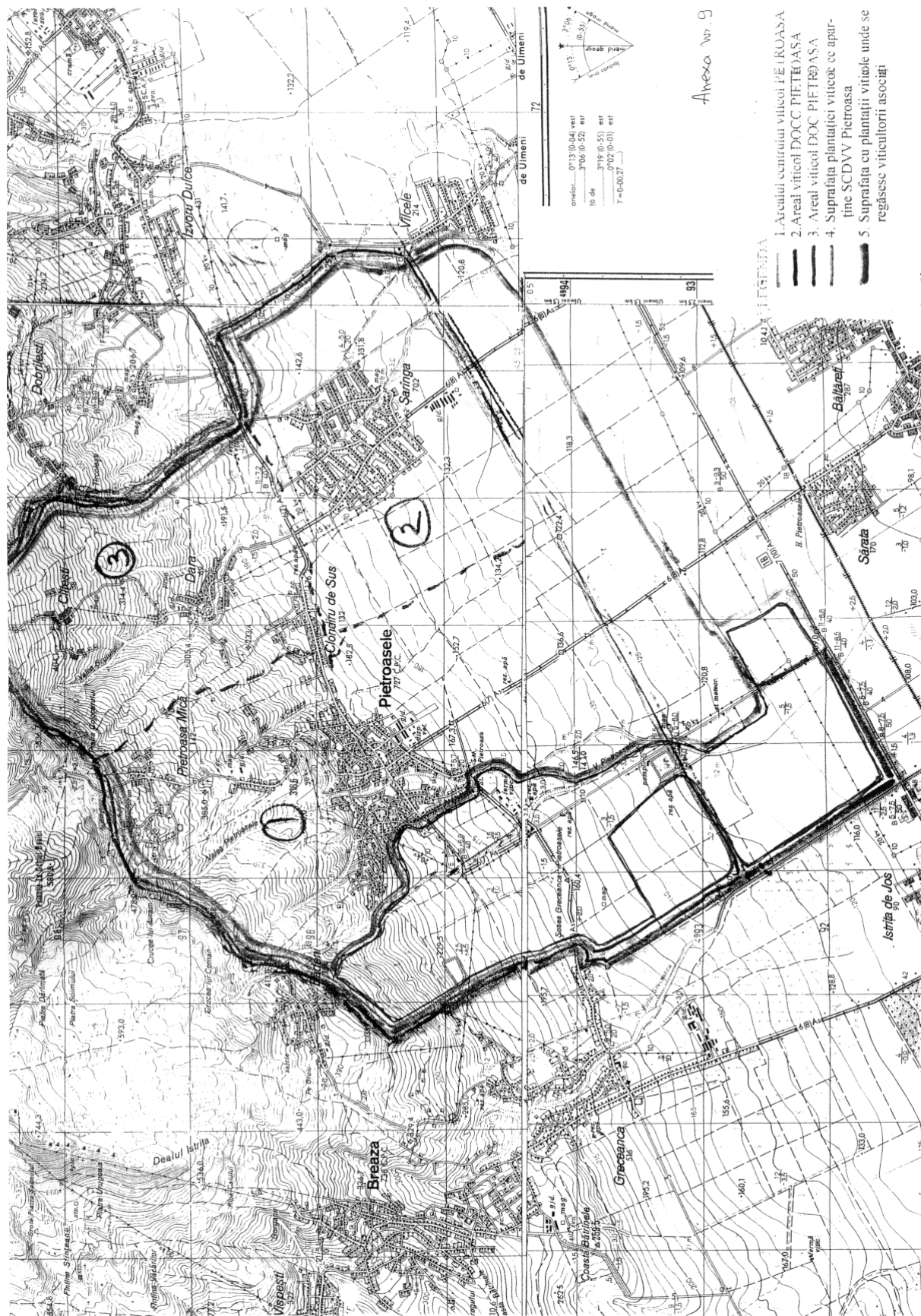
Vinuri DOC

1. Tămăioasă românească	210	12,3	11,0	min. 20	19	-
2. Grasă	210	12,3	11,0	min. 20	19	-
3. Busuioasă	210	12,3	11,0	min. 20	19	0,240
4. Cabernet Sauvignon	196	11,5	11,5	max. 4	21	0,360
5. Merlot	196	11,5	11,5	max. 4	21	0,340
6. Fetească albă	196	11,5	11,5	max. 4	19	-
	196	11,5	11,0	6 - 12	19	-
7. Riesling Italian	196	11,5	11,5	max. 4	19	-

Vinurile trebuie să prezinte următoarele însușiri calitative generale: limpiditate perfectă; culoare caracteristică tipului și vârstei vinului; însușiri superioare de aromă (bucet la vinurile vechi) și gust, armonie gusto-olfactivă, finețe la vinurile albe, robustețe la cele roșii (fără nuanțe de duritate); caracteristicii de tipicitate imprimate de arealul de producere și de soi.

Se va realiza corecta clasare a vinurilor, în funcție de însușirile lor organoleptice, pe categorii de calitate.





coord. 0°13' (0-04) vest
 3°06' (0-52) est
 10 de 3°19' (0-55) est
 0°02' (0-01) est
 T=0-027



Anexa nr. 9

1. Arealul centrului viticolei PETROASELE

2. Areal viticol DOCC PETROASELE

3. Areal viticol DOCC PETROASELE

4. Suprafața plantărilor viticole ce aparțin SCDVV Petroasele

5. Suprafața cu plantații viticole unde se regăsesc viticultorii asociați

**DIRECȚIA GENERALĂ PENTRU AGRICULTURĂ
ȘI INDUSTRIE ALIMENTARĂ SUCEAVA
NR. 1898 DIN 06.05.2003**

CĂTRE,

**ASOCIAȚIA PRODUCĂTORILOR DE ȘVAIȚER
VATRA DORNEI, str. Mihai Eminescu 49**

Urmare a analizei documentației dumneavoastră, înaintată cu adresa nr. 1/06.05.2003, vă comunicăm că suntem de acord cu înregistrarea la Oficiul de Stat pentru Invenții și Mărci (OSIM) a indicației geografice „ȘVAIȚER” pentru brânza șvaițer fabricată în Bazinul Dornelor de către Asociația Producătorilor de Șvaițer.

În conformitate cu art. 69 din Legea nr. 84/1998, facem următoarele precizări:

- a) indicația geografică care urmează a fi înregistrată este „ȘVAIȚER”;
- b) produsul care poate fi comercializat sub această indicație este brânza șvaițer fabricată din lapte de vacă;
- c) aria geografică de colectare și procesare este cea corespunzătoare Bazinului Dornelor, respectiv pe aria comunelor Poiana Stampei, Dorne Candrenilor, Dorna Arini, Șaru Dornei, Panaci, Iacobeni, conform anexelor;
- d) caracteristicile și condițiile de obținere pe care trebuie să le îndeplinească produsele sunt date de SP 1495/2000.

**DIRECTOR GENERAL
ING. ATANASĂ NISTOR**



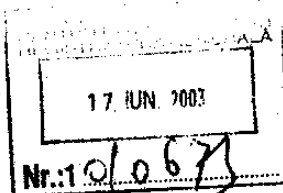


MINISTERUL AGRICULTURII, ALIMENTATIEI SI
PADURILOR

DIRECTIA GENERALA DE
IMPLEMENTARE, REGLEMENTARE
SI DE MANAGEMENT A
RESURSELOR BIOTEHNOLOGICE

☒ Bucuresti, bdul Carol I, nr.24, sector 3,
☎tel. 3078625, ☎fax. 3078635

Directia de industrie alimentara, standarde, marci si licente
Nr. 133523/16.06.2003



S.C. DORNA LACTATE S.A.

Domnului Dumitru BALAN
Director

Referitor la adresa Dvs. nr. 3466 din 11.06.2003 privind
produsul **șvaițer**, va comunicam urmatoarele:

In temeiul prevederilor Regulii 38 din Hotararea Guvernului
nr. 833/1998 pentru aprobarea Regulamentului de aplicare a
Legii nr. 84/1998 privind marcele si indicatiile geografice,
certificam conformitatea si avizam favorabil pentru inregistrare
la OSIM ca indicatie geografica, produsul **șvaițer** cu elementele
prevazute in caietul de sarcini transmis cu adesa nr. 3466 din
11.06.2003.

Cu respect,



DIRECTOR GENERAL,

Vasile BACILA
Vasile BACILA

Doamna
Gen. H. Doamna
IG - Svaite
18.06.03
G

CONTRACT DE ASOCIERE

Asociații:

S.C. DORNA LACTATE S.A., societate comercială de naționalitate română cu sediul în Județul Suceava, comuna Dorna Candrenilor, sat Floreni, RO – 5800, înmatriculată în Registrul Comerțului sub nr. J 33/482/1997, CUI R 9689910, reprezentată prin dl. Irimie Cojocăreanu – Director producție, denumită în continuare “Asociatul I”,

S.C. DORNA BRÂNZETURI S.A., societate comercială de naționalitate română cu sediul în Județul Suceava, orașul Vatra Dornei, Calea Transilvaniei nr. 40, RO – 5975, înmatriculată în Registrul Comerțului sub nr. J 33/186/1999, CUI R 11772421, reprezentată prin Dumitru Pardău – Director Economic, denumită în continuare “Asociatul II”,

S.C. DORNA S.A., societate comercială de naționalitate română cu sediul în Județul Suceava, orașul Vatra Dornei, strada Mihai Eminescu nr. 49, RO – 5975, înmatriculată în Registrul Comerțului sub nr. J33/14/1991, CUI R 2692781, reprezentată prin Ilie Romilă – Director General, denumită în continuare “Asociatul III”,

S.C. CAMY-LACT S.R.L., societate comercială de naționalitate română cu sediul în Județul Suceava, orașul Vatra Dornei, strada George Coșbuc, nr. 1, RO – 5975, înmatriculată în Registrul Comerțului sub nr. J33/1373/1991, CUI R 742611, reprezentată prin dl. Aurel Ungureanu – Administrator, denumită în continuare “Asociatul IV”,

denumiți în continuare separat „Asociatul” și împreună „Asociații”.

Întrucât,

Asociații au ca principal obiect de activitate fabricarea produselor lactate și a brânzeturilor,

Asociații își desfășoară activitatea în aceeași regiune – Bazinul Dornelor – și folosesc în procesul tehnologic lapte provenind din acea zonă, recunoscut pentru calitățile sale,

Asociații doresc promovarea în țară și străinătate a produselor provenind din acea zonă prin înregistrarea indicației geografice „Șvaițer”, precum și dezvoltarea activităților pe care le desfășoară în perimetrul susmenționat pe principii economice, dar mai ales ecologice,

Asociații au convenit constituirea unei asociații („Asociația”), în condițiile stabilite de prezentul contract („Contractul”), în temeiul articolului 33 din Legea nr. 15/1990 privind reorganizarea unităților economice de stat ca regii autonome și societăți comerciale, cu modificările ulterioare.

Articolul 1. Denumirea, forma juridică și sediul Asociației

Denumirea Asociației este „Asociația producătorilor de șvaițer”.

În nici o situație și pentru nici un motiv această Asociație nu se va interpreta ca fiind o nouă persoană juridică, ori ca intenție a părților de a crea în viitor o nouă persoană juridică.

Drepturile și obligațiile privind asocierea sunt cele care decurg din acest Contract de asociere și vor fi interpretate în spiritul acestui Contract.

Asociații declară că sediul la care se vor face comunicările în numele Asociației este sediul Asociației : Județul Suceava, orașul Vatra Dornei, Str. Mihai Eminescu, nr. 49, RO - 5975.

Articolul 2. Scopul Asociației

Prezenta Asociație are ca scop creșterea și valorificarea potențialului producției de lapte a zonei Vatra Dornei și promovarea produselor specifice zonei în țară și străinătate.

În mod concret, scopul Asociației se va realiza prin următoarele activități, dar fără a se limita la acestea:

- (i) producerea de produse lactate, în general și a șvaițerului, în particular cu respectare dispozițiilor legale și a standardelor de calitate în vigoare, în special a celor recomandate de Uniunea Europeană;
- (ii) inițierea și continuarea demersurilor necesare înregistrării indicației geografice „Șvaițer”, a mărcilor și a altor drepturi de proprietate intelectuală;
- (iii) comercializarea atât în țară, cât și în străinătate a produselor lactate cu denumire de origine (indicație geografică) „Șvaițer”;
- (iv) dezvoltarea extensivă și intensivă continuă a bazei tehnologice de producție și dezvoltarea și promovarea de noi produse;
- (v) luarea tuturor măsurilor necesare pentru conservarea solului și evitarea poluării gazoase, lichide sau solide a mediului (terenului).
- (vi) protejarea și dezvoltarea pășunilor și a bazei furajere din zona Vatra Dornei;
- (vii) dezvoltarea șeptelului de bovine;
- (viii) colectarea și prelucrarea laptelui în fabrici proprii.

Articolul 3. Durata Asociației

Durata Asociației este de 10 ani, cu începere de la data semnării prezentului Contract de către Asociați.

Durata Asociației poate fi prelungită cu acordul tuturor Asociațiilor, exprimat înainte de expirarea perioadei indicate în alineatul 1.

Articolul 4. Administrarea și conducerea Asociației

Luarea tuturor deciziilor, administrarea și conducerea efectivă a Asociației se va realiza de un Consiliu de Conducere alcătuit din trei membri, doi reprezentanți aleși de Asociații I și un reprezentant desemnat de ceilalți Asociați, de comun acord. În cazul în care nu se ajunge la un consens cu privire la desemnarea celui de-al treilea membru acesta va fi ales de către reprezentanții Asociației I dintre persoanele propuse de ceilalți Asociați.

Deciziile adoptate de Consiliul de Conducere se consideră valabile adoptate și obligatorii pentru toți Asociații dacă au întrunit cel puțin două voturi favorabile, din care unul trebuie să fie în mod obligatoriu exprimat de reprezentantul Asociației I.

Asociații convin ca reprezentanții numiți potrivit prezentului articol, să reprezinte Asociația și/sau oricare dintre Asociați în fața autorităților statului și să încheie orice act și să semneze orice document, personal sau prin împuternicit, astfel cum se va dovedi necesar potrivit dispozițiilor legale, reglementărilor interne ori solicitărilor exprese ale altor organisme ale statului.

Toate cheltuielile comune ce vor fi necesare în vederea realizării prezentului Contract vor fi suportate de către Asociați în mod egal.

Cu toate acestea, orice Asociaț are obligația de a avansa, la cererea membrilor Consiliului de Conducere, sumele necesare realizării obiectului prezentului Contract, urmând a recupera sumele de bani plătite în plus de la ceilalți Asociați, proporțional cu partea ce revine fiecăruia.

Până la constituirea Consiliului de Conducere menționat în prezentul articol, atribuțiile acestuia vor fi exercitate de către dl. Cojocăreanu Eremie.

Articolul 5. Drepturile și obligațiile Asociațiilor

Asociații I are următoarele drepturi și obligații:

- (i) să valorifice potențialul producției de lapte din zona Vatra Dornei;
- (ii) să păstreze nivelul calității laptelui din zonă la standardele de calitate recomandate de Uniunea Europeană;
- (iii) să asigure promovarea și exportul produselor fabricate de Asociații;
- (iv) să respecte regulile de protecție a mediului impuse de legislația internă și de recomandările Uniunii Europene;
- (v) să ia măsuri pentru protecția pășunilor și fânețelor conform normativelor Uniunii Europene.

Asociații II are următoarele drepturi și obligații:

- (i) să realizeze producția de șvaițer conform caietului de sarcini;
- (ii) să se preocupe de re tehnologizarea proceselor de producție și de păstrarea nivelului calității produselor lactate (brânzeturi, șvaițer, cașcaval, unt) la standardele de calitate și de protecție a mediului recomandate de Uniunea Europeană;

- (iii) să ia măsuri pentru protecția pășunilor și fânețelor conform normativelor Uniunii Europene.

Asociatul III are următoarele drepturi și obligații:

- (i) să valorifice potențialul producției de lapte din zona Vatra Dornei;
- (ii) să realizeze producția de șvaițer conform caietului de sarcini;
- (iii) să păstreze nivelul calității laptelui din zonă la standardele de calitate recomandate de Uniunea Europeană;
- (iv) să respecte regulile de protecție a mediului impuse de legislația internă și de recomandările Uniunii Europene;
- (v) să ia măsuri pentru protecția pășunilor și fânețelor conform normativelor Uniunii Europene.

Asociatul IV are următoarele drepturi și obligații specifice:

- (i) să realizeze producția de șvaițer conform caietului de sarcini;
- (ii) să se preocupe de re tehnologizarea proceselor de producție și de păstrarea nivelului calității produselor lactate (brânzeturi, șvaițer, cașcaval, unt) la standardele de calitate și de protecție a mediului recomandate de Uniunea Europeană;
- (iii) să ia măsuri pentru protecția pășunilor și fânețelor conform normativelor Uniunii Europene.

Articolul 6. Admiterea, retragerea și excluderea membrilor

Pot fi admiși în Asociație ca membri și alte societăți comerciale care au ca obiect principal de activitate fabricarea produselor lactate și a brânzeturilor, cu condiția ca produsele fabricate să provină din lapte din Bazinul Dornelor și să respecte condițiile de calitate impuse de caietul de sarcini, sau după caz, de certificatul de conformitate, astfel cum vor fi acestea modificate din timp în timp.

Admiterea noilor membri în Asociație se face prin decizie a Consiliului de Conducere, luată în condițiile articolului 4 din prezentul Contract.

Retragerea membrilor din Asociație se face cu acordul Consiliului de Conducere, care nu va respinge cererea de retragere decât în cazuri temeinic justificate.

Excluderea unui membru din Asociație va fi dispusă de Consiliul de Conducere ori de câte ori acesta nu își respectă în tot sau în parte obligațiile asumate ori nu mai îndeplinește condițiile prevăzute în alineatul 1 al prezentului articol.

Articolul 7. Alte clauze

Asociații declară și își garantează reciproc că au fost înființați și funcționează legal, că au deplină capacitate de a încheia și executa întocmai prezentul Contract, și că au, fiecare în parte, aprobarea organelor lor competente pentru încheierea Contractului, în deplină conformitate cu legile aplicabile statutului lor juridic. Totodată, aceștia declară și garantează că persoanele care semnează prezentul Contract au deplina competență să semneze și să le reprezinte.

În cazul în care una sau mai multe dintre dispozițiile prezentului Contract este declarată nulă sau nu poate fi executată, Asociații o vor modifica astfel încât Contractul să poată fi în continuare executat, iar dacă modificarea acesteia nu este posibilă, va fi considerată nescrisă. Celelalte clauze rămân în vigoare și produc efecte depline.

Prezentul Contract reprezintă înțelegerea finală dintre Asociați și înlocuiește orice declarație sau înțelegere anterioară, scrisă sau verbală, având același obiect.

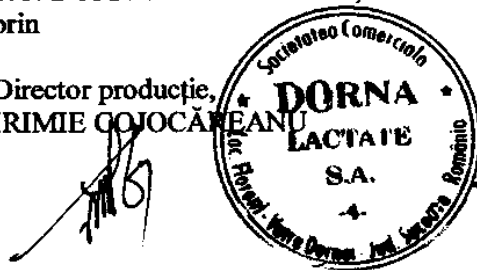
Contractul poate fi modificat prin decizie a Consiliului de Conducere, luată în condițiile articolului 4 din prezentul Contract

Prezentul Contract este guvernat de legea română. Orice neînțelegere sau litigiu născut între Asociați în legătură cu Contractul, privind dar fără a se limita la încheierea, modificarea, încetarea, validitatea, interpretarea și/sau executarea acestuia, va fi soluționat de instanțele judecătorești competente.

Contractul se încheie astăzi, 05.05.2003, la Vatra Dornei, în 6 exemplare.

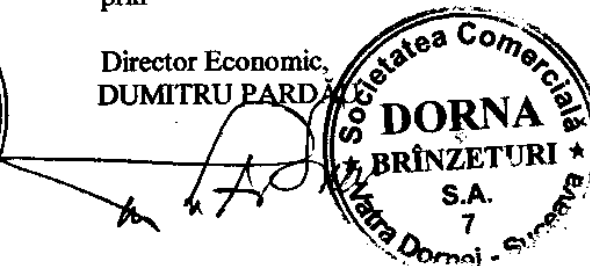
S.C. DORNA LACTATE S.A.,
prin

Director producție,
IRIMIE COJOCĂREANU



S.C. DORNA BRÂNZETURI S.A.,
prin

Director Economic,
DUMITRU PARDĂ



S.C. DORNA S.A.
Prin

Director General,
ILIE ROMILĂ



S.C. CAMY-LACT S.R.L.,
prin

Administrator,
AUREL UNGUREANU



CAIET DE SARCINI TEHNICE: BRÂNZĂ ȘVAİȚER

I. Denumirea produsului la care se referă indicația geografică:

- BRÂNZA ȘVAİȚER

II. Descrierea produsului și a principalelor caracteristici ale acestuia:

- Brânza ȘVAİȚER fabricată în Bazinul Dornelor

Produsul finit se prezintă sub formă de roți cilindrice cu Ø de 70-80 cm, înălțimea h= 13-18 cm și suprafața laterală ușor bombată; greutatea variază între 60-75 kg. Proprietățile organoleptice, fizico-chimice și microbiologice sunt în conformitate cu Normele Sanitar Veterinare în vigoare.

Proprietăți organoleptice:

Caracteristici organoleptice	Condiții de admisibilitate	Metode de verificare
Aspect Exterior	Coajă netedă, uniformă, rezistentă, elastică, de culoare galben deschis până la galben închis, potrivit de groasă, aderentă la miez pe toată suprafața, elastică, slab unsuroasă la pipăit, poate prezenta urme de sedilă fără crăpături; nu se admit roți turtite sau cu suprafețe denivelate, roțile pot prezenta un bombaj uniform al bazelor, de max. 5 cm. Și laterale de max. 3 cm.	SR 6345-95
Culoare	De la albă la galben deschisă, uniformă în toată masa. Se admite intensificarea culorii galbene către marginea roții.	SR 6345-95
Aspect în secțiune	În secțiune prezintă ochiuri de fermentare repartizate uniform, de mărimi diferite, cu diametru de 10-20 mm. Desen uniform repartizat cu ochiuri netede și lucioase în interior, predomină ochiurile de fermentare de dimensiuni mari. Sub coajă prezintă o zonă compactă de cca. 2 cm. La proba scoasă cu sonda apar două sau trei ochiuri. Suprafața interioară a ochiurilor este netedă și lucioasă, iar repartizarea este aproape uniformă în toată masa.	SR 6345-95
Consistență	Pasta este elastică, omogenă, nesfărâmicioasă, la masticajie să nu fie tare și să se topească în gură. Proba scoasă cu sonda este elastică, puțin grasă la pipăit, se îndoaie, se rupe ușor și se presăază ușor între degete.	SR 6345-95
Miros	Plăcut, cu aromă specifică bine exprimată, fără nuanțe străine.	SR 6345-95
Gust	Plăcut, fin, ușor dulceț, asemănător miezului de nucă verde.	SR 6345-95

Nu se admite consistență sfărâmicioasă sau cauciucioasă, pastă oarbă (fără goluri) prezența ochiurilor mici și dese (aspect buretos), sau a golurilor mari anfractoare cu aspect cavernos sau de galerii și de mici crăpături în pastă.

De asemenea nu se admit mirosuri, gusturi modificate sau străine (ranced, acru, mușgai).

Proprietăți chimice:

Caracteristici	Condiții de admisibilitate Brânza Șvaițer - Calitate superioară	Metode de analiză
-grăsime raportată la subst.uscată %min.	45	STAS 6352/2-87
-umiditate %max	38	STAS 6344-88
-substanțe proteice %min	21	STAS 6355-89
-clorura de sodiu %max	1,5	STAS 6354-84
-arsen mg/kg, max	0,15	STAS 8342/6-69
-plumb mg/kg, max	0,3	STAS 8342/4-69
-cupru mg/kg, max	0,5	STAS 8342/3-78

Proprietăți microbiologice:

Caracteristici	Condiții de admisibilitate SR 6349-13/95	Metode de analiză
-bacterii coliforme la 1g produs, max	10	SR-ISO-5541-2/94
-stafilococi coagulazo-pozitiv la 1g produs, max	100	SR-ISO-6888-1/98
-salmonella la 25g produs	Absent	SR-ISO-6579/97
-drojdii și mucegaiuri/g	2000	SR-ISO-7954-2000

III. Delimitarea ariei geografice de producție:

Aria geografică de colectare a laptelui pentru fabricarea brânzei șvaițer este Bazinul Dornelor, reprezentat prin următoarele centre de colectare:

1. ȘARU DORNEI
2. NEAGRA ȘARULUI
3. DORNA CANDRENI I
4. DORNA CANDRENI II
5. PANACI
6. ORTOAIA, CHIRIL
7. POIANA STAMPEI
8. ROȘU
9. GURA NEGRII
10. CIOCĂNEȘTI
11. CÂRLIBABA
12. BROȘTENI

Repartizarea centrelor de colectare în arealul Bazinul Dornelor este repartizată pe harta din anexa 1.

Laptele destinat fabricării șvaițerului este prelucrat la secțiile de la Șarul Dornei și de la Vatra Dornei.

IV. Elemente care dovedesc că produsul este original din aria geografică de producție:

În România brânza șvaițer se fabrică numai în Bazinul Dornelor, unde, datorită altitudinii de cca. 1000 m sunt întrunite condițiile climaterice și de sol care permit obținerea unui lapte de calitate.

Climatul existent în Elveția, patria de origine a șvaițerului și anume: repartizarea uniformă a precipitațiilor în lunile de vară, care înlătură perioadele îndelungate de căldură și secetă, precum și compoziția variată a solului și așezarea lui, se regăsesc în cele mai optime proporții numai în Depresiunea Dornelor.

Nicăieri în altă zonă din țară, fie ea chiar muntoasă (Sibiu, Bistrița) nu s-a reușit obținerea brânzei șvaițer de calitate a celei din Bazinul Dornelor, drept urmare, în nici un alt loc din țară nu se fabrică acest tip de brânzeturi.

V. Descrierea metodei de obținere a produsului:

Principiu tehnologic

Brânza Șvaițer este varianta românească a sortului de brânză Emmental originară din Elveția. Este unul din sortimentele de brânzeturi cele mai apreciate în toată lumea, dar în același timp este sortimentul care necesită cele mai pretențioase tehnologii și condiții climatice naturale de fabricație.

Prima cerință se referă la calitatea laptelui materie primă care trebuie să provină numai de la vaci hrănite prin pășunat liber pe pajiști naturale, cu o compoziție floristică bogată și variată, în special pajiști din zona montană și submontană.

A doua condiție o constituie calitatea igienică a laptelui materie primă și în continuare condiții severe de igienă pe întreg fluxul de fabricație, deoarece pentru brânza șvaițer de calitate superioară se folosește lapte nepasteurizat.

Nicăieri în lume acest sortiment de brânză nu se fabrică în regiunile de șes ci numai în zonele montane și submontane.

În România acest tip de brânză se poate realiza numai în Bazinul Dornelor fiind cunoscută sub denumirea de Șvaițer.

Brânza Șvaițer se obține prin coagularea enzimatică și acidă a laptelui urmată de prelucrarea tehnologică a coagulului prin procedee de ordin fizic, chimic și microbiologic. În compoziție intră cazeina (principalul component al coagulului), cea mai mare parte din grăsime, o parte din lactoză și produși ce se formează pe seama fermentației acesteia, aproape toate vitaminele liposolubile și o cantitate variabilă de săruri minerale.

Procese biochimice care stau la baza prelucrării laptelui în brânză Șvaițer sunt procese fermentative dirijate.

Tehnologia de fabricație

Recepția calitativă a laptelui se realizează prin examen minuțios organoleptic, fizico-chimic și teste microbiologice.

Examenul organoleptic se face la fiecare bidon observându-se impuritățile, culoarea, vâscozitatea, gustul și mirosul.

Examenul fizico-chimic constă în determinarea densității, gradul de impurificare, aciditatea, conținutul de grăsime.

Recepția cantitativă se face volumetric.

Filtrarea se face prin trecerea laptelui prin runde filtrante de unică folosință.

Îndepărtarea microimpurităților se face prin curățirea centrifugală și apoi normalizarea laptelui la conținutul standard de grăsime de 3,2%.

Deși pentru brânza cu calități organoleptice superioare trebuie folosit numai lapte nepasteurizat, totuși în producția industrială se utilizează un amestec de lapte nepasteurizat (50-60%) și lapte pasteurizat (50-40%) cu rezultate bune.

Proporția de lapte crud crește cu cât calitatea laptelui este mai bună și invers.

Pasteurizarea laptelui, se realizează în cazane cu pereți dubli la temperatura de 70-73°C timp de 10-15 secunde, pentru a nu se distruge, fosfataza alcalină care are rol în maturare.

Încălzirea întâi

Laptele pregătit pentru prelucrare se introduce în cazane confecționate din cupru cu pereți dubli cu o capacitate (800-1000 l) și se încălzește la 32-34°C apoi se introduce chegul natural obținut din stomacul de vițel de la firma Chi-max din Danemarca, care conține chimozina 100% și aditivi: clorură de sodiu și benzoat de sodiu. Pulberea de cheag se dizolvă în apă caldă cu pH neutru, pentru închegare folosindu-se 1,8 g cheag pentru 100 l lapte iar timpul de închegare este de 25-35 min.

Pentru reglarea și îmbunătățirea proceselor biochimice în timpul perioadei de maturare a pastei (fermentația propionică) se poate adăuga și o cantitate foarte redusă (câteva picături) de cultură din specia *Propionibacterium Shermanii* care se dezvoltă în condiții de potențial redox scăzut, deci în condiții de anaerobioză. Bacteriile propionice încep fermentația numai după ce fermentația lactică este terminată.

Datorită CO₂ format la fermentația propionică se formează ochiurile în brânză. Structura brânzei este foarte importantă pentru formarea ochiurilor. Când această structură permite "curgerea" CO₂ se formează ochiuri rotunde.

Condiții favorabile pentru formarea ochiurilor sunt: pH = 5,3, conținut NaCl < 2,5%. În anumite cazuri se poate adăuga ClCa cca. 8-10 g la 100 ml lapte.

Prelucrarea coagulului constă în:

- Întoarcerea coagulului din partea superioară a cazanului
- Tăierea în coloane prismatice cu latura de 2-3 cm
- Mărunțirea până la dimensiunea unui bob de grâu sau de orez în timp de 10-15 min.
- Formarea bobului se realizează în timp de 30-45 min timp în care se elimină 30% zer din coagul.

Încălzirea a doua:

- Ridicarea temperaturii până la 54-56°C în timp de 15-20 min și menținerea temperaturii timp de 30-60 min pentru uscarea bobului de coagul. Terminarea uscării bobului se consideră încheiată atunci când boabele de coagul au capacitatea de lipire suficientă; strânse în mână formează un "boț" care prins de un capăt se rupe la jumătate și frecat în mână se desface ușor.

Urmează amestecarea energetică a întregii mase de coagul mărunțit pentru omogenizarea bobului în cazan în scopul realizării unei brânze cu desen uniform.

Formarea – presarea se face după un repaos de câteva min.

Scoaterea din cazan și așezarea la presă a întregii mase de coagul se realizează manual cu ajutorul unei sedile și a lamei de oțel care se introduce în cazan pe fundul acestuia sub masa de coagul.

Masa de coagul se așează într-o formă specială (vescă) și se presează ușor cu mâna pentru a favoriza eliminarea zerului și a obține un strat ce depășește cu 2 cm înălțimea formei.

Presarea se realizează la o temperatură a mediului ambiant de 20-22°C timp de 18-20 ore cu întoarcere de 7-8 ori a formelor la intervale de 15-30-40 min și apoi la intervale de 60 min.

În timpul presării este necesar a avea la dispoziție un număr suficient de sedile uscate deoarece după fiecare întoarcere se pune o sedilă uscată și curată.

Sedilele trebuie așezate în așa fel încât să nu facă cute, pentru a obține o coajă netedă și uniformă. Vescă trebuie să fie strânsă ca masa de coagul să depășească marginea cu 1 cm, astfel încât placa de presare (fundul de presare) să atingă numai cașul. În cazul în care sedila aderă puțin de suprafața brânzei aceasta înseamnă că scurgerea zerului nu a fost suficientă. Dacă sedila se lipește de suprafață și se desprinde greu, uneori aderând chiar un strat subțire de brânză, aceasta indică o aciditate ridicată mult depășită a masei de brânză.

Presarea inițial se face cu o presiune redusă, apoi crește progresiv și se ajunge în final la 30 kg f./kg brânză. În acest interval de timp se produce în masa pastei o explozie lactică (pH-ul pastei coboară la valoarea de 5,0-5,2) ce contribuie la finisarea eliminării zerului.

La sfârșitul presării roțile sunt consolidate, pasta are o consistență fermă și elastică, iar coaja este formată, de culoare uniform gălbuie și la lovire dă nu sunet înăbușit.

Sărare – saramurare

Înainte de sărare muchiile roților de brânză care s-au format în timpul presării sunt tăiate cu un cuțit ascuțit. Fiecare roată se marchează cu numărul și data fabricației și se cântărește. Soluția de saramură se prepară la concentrația de 22-23% și temperatura de 10-12°C, aciditatea nu trebuie să depășească 35°T (variază între 15-30°T).

Sărarea se face în bazine în poziție verticală, în caz de nevoie se poate așeza o roată sub alta, cu întoarcerea zilnică a roților de brânză. Suprafața roților ieșite din saramură se presară cu sare granulată.

Zvântarea se face timp de 24 ore.

Maturarea brânzei se face în trei etape:

Prefermentarea timp de 12-14 zile la temperatura de 14-16°C și umiditatea de 80-85%.

Maturarea propriu-zisă (maturarea la cald) se realizează la o temperatură mai înaltă de 24-26°C și umiditate relativă a aerului de 85-90%, timp de 4-6 săptămâni, cu întoarcerea roților la 2 zile, când se realizează și spălarea roților de brânză și ștergerea acestora. Pe măsura avansării fermentării roțile se ridică pe rafturile superioare. În această perioadă se formează desenul pastei și se profilează aroma specifică.

Maturarea finală (de depozit) se realizează la 10-14°C și umiditate relativă a aerului de 85%. Prerăcirea se face prin menținerea roților timp de 24 ore pe pavimentul camerei de fermentare, apoi roțile se transportă în camera de depozit unde se așează pe rafturi la temperatura de 10-14°C, cu umiditatea relativă a aerului de 85% , care durează 90 zile. În această fază pasta brânzei devine elastică, gustul și aroma devin mai expresive. Îngrijirea brânzei constă în întoarcerea de 2 ori pe săptămână și tratarea cojii prin spălare cu saramură.

După încheierea procesului de maturare și tuietarea finală a suprafeței roților de brânză, acestea se păstrează în spații frigorifice la temperatura de 4-8°C și umiditate relativă a aerului de 85%.

Consumul specific este de 12-12,5 litri lapte/kg brânză.

VI. Elemente care justifică legătura produsului cu zona sau cu originea geografică a acestuia:

Brânza Șvaițer aparține acelei categorii de brânzeturi față de care se ridică cele mai mari pretenții referitoare la cerințele de calitate ale materiei prime, procesul tehnologic, gustul și conservabilitatea produsului finit.

Patria brânzei șvaițer este Elveția, unde se numește Emmental, primind numele de la Valea Emme unde și astăzi se fabrică brânză de cea mai bună calitate.

Vatra Dornei are tradiție în domeniul fabricării șvaițerului încă de la începuturile prelucrării semiindustriale a laptelui în această zonă.

Produsul este tradițional, fiind fabricat în Vatra Dornei încă din anul 1928, în prima fabrică de brânzeturi, construită de industriașii Otto Stahăr și Nufăr.

O brânzărie similară, de asemenea specializată în producerea șvaițerului, funcționa și la Podul Coșnei (la cca 15 km de Vatra Dornei) fiind proprietatea unui clujean pe nume Vlad.

Cantitatea de lapte prelucrată zilnic de acești producători ajungea, la acea vreme, la 10-15.000 l, producția realizată în brânzăriile amintite situându-se în jurul a 50 tone șvaițer roți.

Brânzăriile de la Vatra Dornei și Podul Coșnei au fost distruse parțial în timpul războiului, dar în anii 1948 – 1949, brânzăria de la Vatra Dornei a fost refăcută și reutilată, astfel încât producția de șvaițer a crescut în mod constant și permanent.

Șvaițerul este sortimentul de brânzeturi cel mai apreciat în toată lumea, dar, în același timp, este sortimentul care necesită una din cele mai pretențioase tehnologii precum și condiții climatice naturale de fabricație.

Obținerea brânzei șvaițer de calitate depinde în primul rând de materia primă, fiind unul din sortimentele cele mai pretențioase, față de condițiile de calitate ale laptelui, de felul furajării animalelor.

Reușita fabricației implică condiții climaterice corespunzătoare, astfel că acest tip de brânzeturi se obține numai în regiunile muntoase și nu este întâmplător că în regiunile de șes nicăieri în țară și în lume nu s-a reușit să se fabrice o brânză șvaițer de calitate asemănătoare celei din regiunile de munte.

Climatul exercită cea mai mare influență asupra creșterii plantelor furajere, cel mai potrivit furaj pentru producerea unui lapte apt pentru fabricarea șvaițerului este iarba din poienile de munte ale Bazinului Dornelor, format din graminee și soiuri de trifoi.

O influență mare o are și compoziția solului și așezarea lui.

Compoziția variată a solului, așa cum se întâlnește în văile alpine și zonele învecinate din Depresiunea Dornelor este optimă pentru dezvoltarea pășunilor de graminee și trifoi. Probabil tocmai acestor împrejurări se datorează gustul tipic, aromat, al celui mai bun șvaițer.

Cu toate că părerea că ar exista o aromă locală a brânzei nu este fundamentată științific, cu siguranță condițiile locale exercită o influență asupra acestui factor.

Modul de obținere a furajelor, prepararea lor, îngrijirea vacilor de lapte, mărimea zonelor de colectare, au o influență hotărâtoare asupra gradului în care laptele este apt pentru producția de șvaițer.

Cooperativizarea agriculturii nu a pătruns niciodată în Bazinul Dornelor, această zonă rămânând singura zonă nealterată, păstrându-și intacte proprietățile naturale de excepție.

Județul Suceava, din aria căruia face parte depresiunea Dornelor are o mare tradiție în creșterea bovinelor.

Animalele sunt hrănite numai cu produse stric naturale din flora spontană carpatică, utilizându-se pentru fertilizarea terenului doar îngrășăminte naturale. Există un adevărat cult pentru prepararea și conservarea furajelor, ceea ce exclude mucegăirea, respectiv poluarea cu micotoxine.

Laptele materie primă folosit în procesarea brânzei șvaițer fabricat în Bazinul Dornelor provine de la animale sănătoase, hrănite numai cu fânețuri naturale și ape limpezi.

VII. Referințe privind procedurile de control al calității produselor, precum și organul competent să efectueze acest control:

Analizele necesare pentru verificarea calității laptelui materie primă și a șvaițerului produs finit, se realizează în laboratorul propriu, dotat cu aparatură și reactivi corespunzători.

Urmărirea și controlul permanent al fluxului tehnologic pe baza analizelor de laborator, de la materia primă până la produsul finit se efectuează astfel:

- Analize efectuate la punctele de colectare, la preluarea laptelui

Șoferul care colectează laptele de la punctele de colectare, este însoțit de un colector (laborant), care are sarcina de a verifica parametrii materiei prime: pH, temperatură, stabilitate, densitate, puritate, analizele efectuându-se cu ajutorul aparaturii portabile (pH-metrul, lactofiltru, termolactodensimetrul) care poate fi utilizată atât pe teren cât și în laborator. De asemenea centrele de colectare sunt dotate cu lactoscan pentru determinarea s.u.n., grăsimii, apei adăugate în lapte.

- Analize efectuate la unitatea de producție, în faza de recepție:

Se repetă analizele de la punctele de colectare pentru întreaga cantitate de lapte, adusă de fiecare mașină. Se mai determină conținutul de grăsime, substanță uscată, conținutul de proteine, analize pe baza cărora ulterior se poate calcula randamentul liniei, consumurile specifice, etc. De asemenea laptele materie primă este supus analizelor microbiologice, pentru determinarea numărului total de germeni, bacterii coliforme și celule somatice.

De asemenea se efectuează analize pentru verificarea calității saramurilor la care se determină concentrația, temperatura și aciditatea.

- Analizele produsului finit: se verifică toți parametrii fizico-chimici prevăzuți de standardul de firmă: grăsime, substanță uscată, conținut de proteine, conținut de sare.

Toate aceste determinări se fac cu aparatura din dotarea laboratorului.

- Periodic se fac verificări ai parametrilor fizico-chimici și microbiologici, în cadrul laboratorului Direcției Sanitar Veterinare Județene, pe bază de contract de colaborare, după cum urmează: se efectuează examen organoleptic, fizico-chimic (apa, grăsime/substanță uscată, proteine, conținut de sare), microbiologic (bacterii coliforme, Escherichia coli, stafilococi coagulazo pozitivi, Salmonella, drojdii+mușcăiuri), determinarea reziduurilor de pesticide organoclorurate, radioactivitate, metale grele și arsen, aflatoxine.

Toate rezultatele pe faze de control sunt înregistrate și monitorizate pentru a se putea lua măsurile necesare acolo unde rezultă că este nevoie.

121 - *Nu directu BAN S.*

ROMANIA	STANDARD PROFESIONAL	SP 1495 : 2000
MINISTERUL AGRICULTURII SI ALIMENTATIEI	BRANZA SVAITER	Aprobat DIRECTOR GENERAL, Reman D. Gheorghe
DIRECTIA GENERALA STRATEGII, SINTEZE, POLITICI AGROALIMENTARE SI POLITICI COMERCIALE EUROPENE		

PREAMBUL

Prezentul standard profesional s-a elaborat in viziunea actualizarii conditiilor tehnice privind productia, calitatea si comercializarea de branza svaiter la nivelul reglementarilor legale in domeniu.

INLOCUIESTE

N.T.R. 1495 - 83. Branza svaiter.

Revizuit: MAA - Comitet Tehnic de specialitate sectorul lapte si produse lactate	Elaborat initial: 1968 Revizuit: 1983; 2000	Data intrarii in vigoare: 1 iulie 2000
--	--	---

MAA - Reproducerea integrala sau partiala a textului, indiferent de mijloace este posibila numai cu acordul prealabil in scris al M.A.A. - Directia Generala Strategii, Sinteze, Politici Agroalimentare si Politici Comerciale Europene

S.P. 1495 - 2000

S.P. 1495 : 2000

1 GENERALITATI

1.1 Obiect si domeniu de aplicare

Prezentul standard profesional se refera la branza Svaiter branza fermentata cu pasta tare, produs obtinut din lapte de vaca pasteurizat, fermentat prin adaugare de culturi selectionate de bacterii lactice si propionice specifice pentru realizarea ochiurilor de fermentare, a gustului si aromei, coagulat cu cheag si maturat in conditii specifice.

1.2 Referinte

STAS 1286 + A1:1997	Branzeturi cu pasta oparita.
SR 13438: 1999	Lapte si produse lactate. Reguli pentru verificarea calitatii.
STAS ISO - 5538 - 92	Lapte si produse lactate. Esantionare. Inspectie prin atribut.
STAS 6343 - 81	Lapte si produse lactate. Pregatirea probelor pentru analiza.
STAS 6344 - 88	Lapte si produse lactate.
	Determinarea substantei uscate si a apei.
SR 6345 : 1995	Lapte si produse lactate. Analiza senzoriala.
STAS 6352/2 - 87	Lapte si produse lactate.
	Determinarea continutului de grasime din branzeturi.
STAS 6353 - 85	Lapte si produse lactate. Determinarea aciditatii.
STAS 6354 - 84	Lapte si produse lactate.
	Determinarea continutului de clorura de sodiu.
STAS 6349/1-80	Lapte si produse lactate.
	Luarea si pregatirea probelor pentru analiza microbiologica
STAS 6349/4 - 80	Lapte si produse lactate. Determinarea numarului probabil de bacterii coliforme si de Escherichia coli.
STAS 6349/11 - 83	Lapte si produse lactate.
	Determinarea germenilor patogeni Salmonella.
STAS 6349/12 - 83	Lapte si produse lactate.
	Determinarea germenilor patogeni stafilococi coagulaza pozitiv.
S.R. 6349-13 : 1994	Lapte si produse lactate. Conditii microbiologice.
STAS 8342/3 - 88	Lapte si produse lactate. Determinarea cuprului.
STAS 8342/4 - 84	Lapte si produse lactate. Determinarea plumbului.
STAS 8342/5 - 90	Lapte si produse lactate. Determinarea zincului.
STAS 8342/6 - 89	Lapte si produse lactate. Determinarea arsenului.
STAS 12587 - 87	Lapte si produse lactate.
	Determinarea reziduurilor de pesticide organoclorurate.
STAS 12788 - 89	Lapte si produse lactate.
	Determinarea reziduurilor de pesticide organofosforice.

S.P. 1495 : 2000

2 CONDITII TEHNICE DE CALITATE SI METODE DE VERIFICARE**2.1 Materii prime si auxiliare**

Laptele si materiile auxiliare utilizate la fabricarea branzei svaiter trebuie sa corespunda documentelor tehnice normative de produs si conditiilor sanitare si sanitare-veterinare in vigoare.

2.2 Branza svaiter se fabrica conform instructiunilor tehnologice elaborate de producator cu respectarea normelor sanitare si sanitare-veterinare in vigoare.

2.3. Proprietati organoleptice

Tabelul 1

Caracteristici organoleptice	Conditii de admisibilitate	Metode de verificare
Aspect o bucati o exterior o in sectiune	Bucati de dimensiuni uniforme Coaja neteda, uniforma, elastica, fara pete de mucegai; poate prezenta urme de sedila Pasta compacta, omogena, cu ochiuri de fermentare ($\phi = 8 - 22$ mm) repartizate uniform; ochiurile sunt netede, lucioase; nu se admit crapaturi in miez si/sau miez fara desen (orb)	SR 6345
Culoarea miezului	Galben-pai pana la galben, uniforma in toata masa cu o nuanza mai inchisa spre coaja.	
Consistenta miezului	Elastica, omogena, nesfaramicioasa, la masticatie sa nu fiatare. Nu se admite consistenta sfaramicioasa (nisipoasa-grisoasa)	
Miros	Placut, fin, cu aroma specifica bine exprimata; nu se admite miros strain (de ranced, de acru, de mucegai)	
Gust	Usor dulceag, placut, fin, specific; nu se admite gust strain (ranced, acru, de mucegai etc.)	

2.4 Proprietati fizice si chimice

Tabelul 2

Caracteristici	Conditii de admisibilitate	Metode de verificare
Grasime raportata la substanta uscata %, min.	45	STAS 6352/2
Umiditate, %, max.	42	STAS 6344
Clorura de sodiu, %, max.	2	STAS 6354

S.P. 1495 : 2000

2.5 Continut de arsen si metale grele

Conform reglementarilor in vigoare ale Ministerului Sanatatii.

Metode de verificare - conform - STAS 8342/3; 4; 5; 6 - in vigoare.

2.6 Conditii microbiologice si norme toxicologice

Conform reglementarilor in vigoare ale Ministerului Sanatatii coroborat cu SR 6349-13.

Metode de verificare conform STAS 6349/4, 11, 12.

2.7 Continut de pesticide

Conform reglementarilor in vigoare ale Ministerului Sanatatii.

Metode de verificare - conform STAS 12587 si STAS 12788.

3 REGULI PENTRU VERIFICARE A CALITATII

3.1 Esantionare

Conform STAS ISO 5532

3.2 Verificarea calitatii

Verificarea calitatii branzei svaiter se face prin verificari de lot si verificari periodice, conform S.R. 13438:1999.

4 AMBALARE, DEPOZITARE, TRANSPORT

4.1 Ambalare

4.1.1 Svaiterul se ambaleaza in:

- ambalaje de desfacere:

- folie termocontractibila, in care se ambaleaza bucati intregi sau portionate;
- emulsie plastica, pentru bucati (roti) intregi;
- hartie pentru ambalare, corespunzatoare pentru produse alimentare;
- alte ambalaje convenite intre partile contractante si avizate sanitar pentru produse alimentare.

- ambalaje de transport:

- lazi de lemn sau din material plastic, lazi de carton.

S. P. 1495 : 2000

Inchiderea ambalajelor de transport (lazi, cutii) se face prin lipire cu banda adeziva sau prin alte mijloace astfel incat sa se asigure integritatea produselor.

NOTA - In cazul livrării produselor cu mijloacele de transport destinate special produselor lactate, roțile de svaiter se pot livra fara utilizarea ambalajelor de transport, invelite in hartie sau in folie de material plastic, avizate sanitar asezate pe gratare de lemn, curate sau pe rafturi curate si acoperite cu hartie.

4.1.2 Se pot folosi si alte tipuri de ambalaje de desfacere sau de transport convenite între partile contractante cu respectarea normelor sanitare in vigoare.

4.1.3 Ambalajele de desfacere si de transport trebuie sa fie intregi, curate, dezinfectate, fara miros strain, avizate conform normelor sanitare in vigoare.

4.1.4 Marcarea branzei svaiter se face prin etichetare conform legislatiei in vigoare.

4.2 Depozitare

Branza svaiter se depoziteaza in camere frigorifice, curate, protejate de insecte sau rozatoare, dezinfectate si deratizate, bine aerisite si fara miros strain, la temperatura de +2°C - +8°C si umiditatea relativa a aerului de 80% ... 85%.

4.3 Transport

Transportul branzei svaiter se face cu mijloace de transport frigorifice sau izoterme, curate, dezinfectate, uscate si fara miros strain, cu mentinerea temperaturii de depozitare. Fiecare transport va fi insotit de documentul de certificare a calitatii, intocmit conform reglementarilor in vigoare.

5 DATA DRABILITATII MINIMALE

Se stabileste si se garanteaza de catre producator, conform reglementarilor legale in vigoare.

126

S.P. 1495 - 2000

Membrii colectivului tehnic specializat pentru activitatea de standardizare sectorul lapte si produse lactate, care au participat la elaborarea prezentului standard.

Presedinte	dl Tudorel Balta	Ministerul Agriculturii si Alimentatiei Directia Generala Strategii, Sinteze, Politici Agroalimentare si Politici Comerciale Europene
Secretar	dna Rodica Giurgea	Ministerul Agriculturii si Alimentatiei Directia Generala Strategii, Sinteze, Politici Agroalimentare si Politici Comerciale Europene
Membri :	dna Viorica Baci	Ministerul Agriculturii si Alimentatiei Directia Generala Strategii, Sinteze, Politici Agroalimentare si Politici Comerciale Europene
	dna Alexandrina Toma	Institutul de Chimie Alimentara
	dna Teodora Draghici	Institutul de Chimie Alimentara
	dna Valeria Daradici	Organizatia Patronala din Industria Laptelui
	dna Maria Constantin	Asociatia specialistilor din industria laptelui
	dna Mariana Serbanescu	S.C. Miorita S.A. Bucuresti
	dl Petru Tinicu	S.C. Industria Laptelui Mures S.A. - Tg. Mures
	dna Viorica Neamtii	S.C. Lactag S.A. Pitesti
	dna Elena Gădri	S.C. Prodlacta S.A. Brasov
	d-na Edvige Sausset	S.C. Danone SA

PRESEDINTE,

Tudorel Balta



Redactat - S.C. COCPCIA S.A. Str. Spataru Preda, nr.12, sector 5, cod 75228, Bucuresti, telefon: 336.06.98,
fax: 330.45.20

FROM : Dorna Lactate Vatra Dornei

FAX NO. : 0040 230 375335

May. 12 2003 02:28PM P6



ROMANIA

**DIRECTIA SANITARA VETERINARA SUCEAVA
LABORATORUL SANITAR VETERINAR DE STAT
SECTIA CONTROL REZIDUURI**

Str. Scută Nr. 2, cod 5800

Cod fiscal: 4244504, Cont: 50094244504, Trezoreria Suceava

 Tel : 0230/522848
 0230/523206
 Fax: 0230/520216
 E-mail:
 dsv-suc @ assist.ro

**BULETIN DE ANALIZA
NR. 82 / 8.04.2003**

Numarul si natura probelor: 1 proba	
1	SWAITER "LA DORNA" proba medic din 12.02.2003; 14.02.2003 lot 800 kg
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
Recoltate de:	CSV CA VATRA DORNEI
Trimise:	CSV CA VATRA DORNEI
Data primirii:	4.04.2003
Examine:	4 - 8.04.2003
Examine solicitate:	
Determinarea reziduurilor de pesticide organoclorurate, metale grele si arsen, aflatoxine, radioactivitate.	
Alte informatii:	
Proba provine de la: SC DORNA LACTATE SA	
Observatii:	
Proba sigilata.	
Concluzii:	
Proba analizata este corespunzatoare conform Ord.M.A.A.P.nr.356/2001 , Ord.M.A.A.P.nr.112/2002 si Ord.M.S.nr.975/1998.	

 DIRECTOR
 Dr. VASILE CIMPANU

 DIRECTOR TEHNIC
 DANA URSACHI

 Prezentul buletin de analiza este valabil numai in original
 (interzisă multiplicarea). Contine 1 (una) fila.

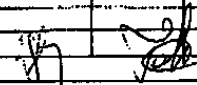
REZULTATUL ANALIZELOR

1. Pesticide organoclorurate si organofosforice - prin metoda gaz cromatografică AOAC - (in ppm)

Nr. Pr.	Pesticide organoclorurate					Pesticide organofosforice (0,01)
	α/CH (0,005)	Lindon (0,002)	β/CH (0,01)	1971 total (0,04)	Alte pesticide org. clorurate (0,01) și PCB (0,5)	
1	0,009	0,008	0,017	0,014	absent	
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						

Analist: 2. Substanțe antimicrobiene, aflatoxine, metale grele și arsen (in ppm) și contaminare radioactivă (Cs₁₃₄, Cs₁₃₇) (Bq/kg)

Nr. Pr.	Antimicrobiene (Microtest)	Aflatoxine (CSS-0,001)	Metale grele și arsen (spectrofotometrie de absorbție atomică)						Radioactivitate (Bq/kg)(10)
			Pb(0,2)	Cu(0,1)	Cd(0,02)	Zn(0,02)	Hg(0,7)	As(0,1)	
1		absent	absent	1,7	absent	10,2		absent	11,93
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									

Analist: 

3. Substanțe hormonale și substanțe medicamentoase (in ppb)

Nr. pr.	Substanțe hormonale (ELISA-1)	Beta agoniste (ELISA-1)	Tranchili- zante (CSS-50)	Beta blocante (CSS-5)	Tirosta- tice (CSS-50)	Cloraz - fenicol (GIC-5)	Sulfamide (CSS-50)	Dimetridzol (Sp.UV-10)	Ivermectin (HPLC)
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									

Analist: Sec secție determinări reziduuri,
Dr. ELENA COTUȘ

In paranteze metoda de analiza și limita de sensibilitate

Str. Scurtă _____ Nr. 2 _____ Cod 5800 _____ Tel. 522848 _____ Fax 520216 _____
 Nr. 1669 _____
 Data 09.04.2003 _____

Către Circumscripția Sanitară Veterinară Control Alimente Vatra Dornei
 La procesul verbal de recoltare nr 320 din 03.04.2003 vă trimitem buletinul
 de analiză cu rezultatul examenelor de laborator.



BULETIN DE ANALIZĂ NR. 501/09.04.2003

Felul probelor I probă șvaițer – Emmental “La Dorna”
 Felul analizelor: Examen cu plată

Data primirii 04.04.2003 Starea în care s-au primit sigilată

Numele și adresa proprietarului S.C Dorna Lactate S.A. – Secția Saru Dornei
 Export Grecia

Trimis de C.S.V.C.A. Vatra Dornei cu nr. 320 din 09.04.2003

Examen cerute Organoleptic, fizico – chimic și microbiologic.
 Identificare și examen organoleptic

500 – Șvaițer Emmental – “La Dorna”
 – fabricație 12.02.2003;
 – expiră la 03.08.2003.

Proba examinată - 500 – Șvaițer Emmental “La Dorna” - primită sigilată, etichetată, fabricație
 12.02.2003, valabilitate 03.08.2003, prezintă pe secțiune pasta cu caracter organoleptic specific sortimentului.

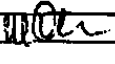
Examen microbiologic

Nr. Probei	500
Bacterii coliforme/g	<10
E. coli /g	absenti
E. coli ent./0157 H ₇ /25 g	
Stafilococi c. p./g	<100
Salmonella/25 g	absent
Enterobacteriaceae/g	
Cl. perfringens/g	
Fl. Sulfito-reductoare/g	
Bacillus cereus/g	
N.T.G.M.A./g	
Campylobacter/g	
L + M/g	<2.000
L. monocytogenes 25g.	

Analist: 

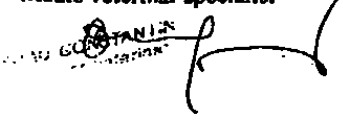
Examen Chimic:

Nr. Probei	500
ACIDITATE, °T	
GRĂSIME, %	
G/S. Usc., %	53,23
Sub. Usc., %	
Apă, %	38,00
Proteine %	27,78
S. uscată neagră, %	
Densitate 20°C g/ml	
R. control pasteurizare	
Nitriți, mg %	
NaCl %	0,52
Azot ușor hidroliz. %	
R. Nessler	
R. Kreis	
R. pr. H ₂ S	
pH	

Analist: 

Concluzii

Proba examinată - 500 - Svaizer Emmental (lot II) corespunde organoleptic, microbiologic și chimic la parametri analizați SR 6349-13/95; NTR 1495 - 83.

DIRECTOR ADJUNCT,
ŞEF SECȚIE,
Medic veterinar specialist


BRÂNZA ȘVAİȚER

Principiul tehnologic

Brânza Șvaițer este varianta românească a sortului de brânză Emmental originară din Elveția. Este unul din sortimentele de brânzeturi cele mai apreciate în toată lumea, dar în același timp este sortimentul care necesită una din cele mai pretențioase tehnologii și condiții climatice naturale de fabricație.

Prima cerință se referă la calitatea laptelui care trebuie să provină numai de la vaci hrânite prin pășunat liber pe pajiști naturale, cu o compoziție floristică bogată și variată, în special pajiști din zona montană și submontană.

A doua condiție o constituie calitatea igienică a laptelui și în continuare condițiile severe de igienă pe întreg fluxul de fabricație, deoarece pentru brânza șvaițer de calitate superioară se folosește laptele nepasteurizat.

Nicăieri în lume acest sortiment de brânză nu se fabrică în regiunile de șes ci numai în zone montane și submontane.

În România acest tip de brânză se poate realiza numai în Bazinul Dornelor cunoscută sub denumirea de Șvaițer.

Brânza Șvaițer se obține prin coagularea enzimatică și acidă a laptelui urmată de prelucrarea tehnologică a coagului prin procedee de ordin fizic, chimic și microbiologic. În compoziție intră cazeina (principalul component al coagului), cea mai mare parte din grăsime, o parte din lactoză și produși ce se formează pe seama fermentației acesteia, aproape toate vitaminele liposolubile și o cantitate variabilă de săruri minerale.

Procesele biochimice care stau la baza prelucrării laptelui în brânză Șvaițer sunt procese fermentate dirijate.

Tehnologia de fabricație

Recepția calitativă a laptelui se realizează prin examen minuțios organoleptic, fizico-chimic și teste microbiologice.

Examenul organoleptic se face la fiecare bidon observându-se impuritățile culoarea, vâzcozitatea, gustul și mirosul.

Examenul fizico-chimic constă în determinarea densității, gradul de impurificare, aciditatea, conținutul de grăsime.

Recepția cantitativă se face volumetric.

Filtrarea se face prin trecerea laptelui prin filtre textile. După folosire acestea se spală, se fierb, se clătesc cu apă clocotită și se usucă.

Îndepărtarea microimpurităților se face prin curățirea centrifugă și apoi normalizarea laptelui la conținutul standard de grăsime de 3,2%.

Deși pentru brânza cu calități organoleptice superioare trebuie folosit numai lapte nepasteurizat, totuși în producția industrială se utilizează un amestec de lapte nepasteurizat (50-60%) și lapte pasteurizat (50-40%) cu rezultate bune.

Proporția de lapte crud crește cu cât calitatea laptelui este mai bună și invers.

Pasteurizarea laptelui, se realizează în cazane cu pereți dubli la temperatura De 70-73°C timp de 10-15 secunde, pentru a nu se distruge fosfatiza alcalina care are rol în maturare.

Laptele pregătit pentru prelucrare se introduce în cazane confecționate din cupru cu pereții dubli cu o capacitate (800-1000 litri) și se încălzește la 32-34°C apoi se introduce cheagul natural obținut din stomac de vitel de la firma Chi-max.din Danemarca, care conține chimoșina 100% și aditivi: clorură de sodiu și benzoat de sodiu. Pulberea de cheag se dizolvă în apă caldă cu pH neutru, pentru încheagare se folosește 1,5 g cheag pentru 100 L lapte timp de 10-20 minute.

Pentru reglarea și îmbunătățirea proceselor biochimice în timpul perioadei de maturare a pastei (fermentația propionică) se poate adăuga și o cantitate foarte redusă (câteva picături) de cultură din specia *Propionibacterium Shermanii* care se dezvoltă în condiții de potențial redox scăzut, deci în condiții de anaerobioză. Bacteriile propionice încep fermentația numai după ce fermentația lactică este terminată.

Datorită CO₂ format la fermentația propionică se formează ochiurile în brânză. Structura brânzei este foarte importantă pentru formarea ochiurilor. Când această structură permite "curgerea" CO₂ se formează ochiuri rotunde.

Condiții favorabile pentru formarea ochiurilor sunt: pH = 5,3 , conținut NaCl < 2,5%. În anumite cazuri se poate adăuga ClCa cca.8-10 g la 100 ml lapte.

Prelucrarea coagului constă în :

- Intoarcerea coagului din partea superioară a cazanului
- Taierea în coloane primarice cu latura de 2-3 cm
- Maruntirea cu harfa până la dimensiunea unui bob de grau sau de orez în timp de 10-15 minute.
- Formarea bobului se realizează timp de 30-45 minute timp în care se elimină 30 % zer din coagul.

Incalzirea a doua:

- Ridicarea temperaturii pana la 54-56°C in timp de 15-20 minute si mentinerea temperaturii timp de 30-60 minute pentru uscarea bobului de coagul. Terminarea uscării bobului se constată aunci când boabele de coagul au capacitatea de lipire suficientă; strânse în mână formează “un boț” care prins de un capăt se rupe la jumătate și frecat în mână se desface ușor. Urmează amestecarea energetică a întregii mase de coagul mărunțit pentru omogenizarea bobului în cazan în scopul realizării unei brânze cu desen uniform.

Formarea – presarea se face dupa un repaos de cateva minute

- Scoaterea din cazan si asezarea la presa a intregii mase de coagul se realizeaza manual cu ajutorul unei sedile și a lamei de oțel care se introduce în cazan pe fundul acestuia sub masa de coagul care se scoate manual. Masa de coagul se aseaza intr-o forma speciala (vesca) si se preseaza usor cu mana pentru a favoriza eliminarea zerului si a obtine un strat ce depaseste cu 2 cm inaltimea formei.

Presarea se realizeaza la o temperatura a mediului ambiant de 20-22 °C timp de 18-20 ore cu intoarcere de 7-8 ori a formelor la intervale de 15-30-40 minute si apoi la intervale de 60 minute.

~ ~ In timpul presarii este necesar a avea la dispozitie un numar suficient de sedile uscate deoarece dupa fiecare intoarcere se pune o sedila uscata si curata.

Sedilele trebuie asezate in asa fel incat sa nu faca cute, pentru a obtine o coaja neteda si uniforma. Vesca trebuie astfel stransa ca masa de coagul sa depaseasca marginea cu 1 cm, incat placa de presare (fundul de presare) sa atinga numai casul. In cazul in care sedila adera putin de suprafata branzei, aceasta inseamna ca scurgerea zerului nu a fost suficienta. Daca sedila se lipeste de suprafata si se desprinde mai greu, uneori aderand chiar un strat subtire de branza, aceasta indica o aciditate ridicata mult depasita a masei de branza.

Presarea initial se face cu o presiune redusa, apoi creste progresiv si se ajunge in final la 30 kg f./kg branza. In acest interval de timp se produce in masa

pastei o explozie lactică (Ph-ul pastei coboară la valoarea de 5,0-5,2) ce contribuie la finalizarea eliminării zerului.

La sfârșitul presării roțile sunt consolidate, pasta are o consistență fermă și elastică, iar coaja este formată, de culoare uniform galbuie și la lovire dă un sunet înăbușit.

Sărare – saramurare

Înainte de sărare muchiile roților de brânză care s-au format în timpul presării sunt tăiate cu un cutit ascuțit. Fiecare roată se marchează cu numărul și data fabricării și se cântărește. Soluția de saramură se prepară la concentrația de 22-23% și temperatură de 10-12°C, aciditatea nu trebuie să depășească 35°T (variază între 15-30°T).

Sărarea se face în bazine în poziție verticală, în caz de nevoie se poate așeza o roată sub alta, cu întoarcerea zilnică a roților de brânză. Suprafața roților ieșite din saramură se presară cu sare granulată.

Zvîntarea se face timp de 24 ore.

Maturarea brânzei se face în 3 etape:

1. *Prefermentarea* timp de 12-14 zile la temperatura de 14-16°C și umiditatea de 80-85 %

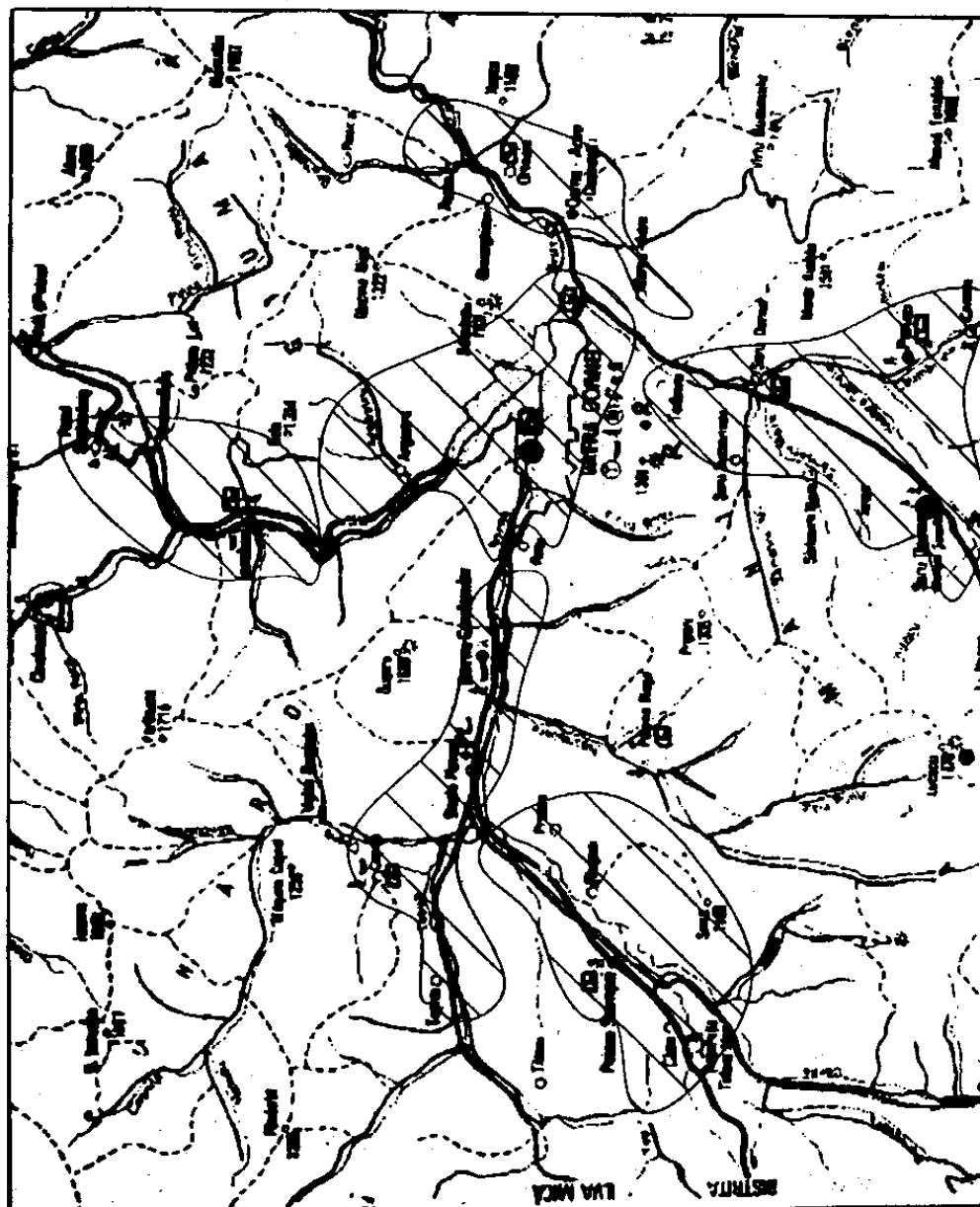
2. *Maturarea propriu-zisă* (maturarea la cald) se realizează la o temperatură mai înaltă de 24-26 °C și umiditate relativă a aerului de 85-90%, timp de 4-6 săptămâni, cu întoarcerea roților la 2 zile, când se realizează și spălarea roților de brânză și stergerea acestora. Pe măsura avansării fermentării roțile se ridică pe rafturile superioare. În această perioadă se formează desenul pastei și se profilează aroma specifică.

3. *Maturarea finala* (de depozit) se realizeaza la 10-14 °C si umiditatea relativa a aerului de 85%. Preracirea se face prin mentinerea rotilor timp de 24 ore pe pavimentul camerei de fermentare, apoi rotile se transporta in camera de depozit unde se aseaza pe rafturi la temperatura de 10-14 °C, cu umiditatea relativa a aerului de 85 % , care dureaza 90 zile. În această fază pasta brânzei devine elastică, gustul și aroma devin mai expresive. Îngrijirea brânzei constă în întoarcerea de 2 ori pe săptămână și tratarea cojii prin spălare cu saramură.

Dupa incheierea procesului de maturare si tualetarea finala a suprafetei rotilor de branza, rotile se pastreaza in spatii frigorifice la temperatura de 4-8 °C si umiditate relativa a aerului de 85%.

Consumul specific este de 12-12,5 litri lapte /kg branza.

Arealul de colectare lapte pentru prelucrare svaiter-zona Vatra Dornei



● Sectii prelucrare svaiter

Inscripționat la: Tipografia O.S.I.M. sub comada nr. 125/03.07.2003

Dirrecția - Redacția - Administrația
OFICIUL DE STAT PENTRU INVENȚII ȘI MĂRCI
Str. Ion Ghica nr. 5, Sector 3, telefon: + 401 315.19.66;
fax: + 401 312.38.19
e-mail: office@osim.ro [http: www.osim.ro](http://www.osim.ro)
BUCUREȘTI - ROMÂNIA

Tehnoredactare și tipar: OFICIUL DE STAT PENTRU INVENȚII ȘI MĂRCI