OFICIUL DE STAT PE NTRU INVENTII SI MARCI BUCURESTI ROMANIA

BULETIN OFICIAL DE PROPRIETATE INDUSTRIALA SECTIUNEA INDICATII GEOGRAFICE

PARTEA I

Cereri de inregistrare indicatii geografice depuse in Saptamana 7

de la 10.02.2011 pana la 16.02. 2011

PUBLICATE IN DATA DE 17.02.2011

I.S.S.N. 2065-0345

(210) G 2011 00001
(151) 15.02.2011
(732) **ASOCIATIA PRODUCATORILOR SI PRELUCRATORILOR DE PRODUSE AGROALIMENTARE ECOLOGICE NOUA CALITATE**, Sat Merişor nr. 70, judeţul Maramureş, 437349, TĂUŢII MĂGHERĂUŞ ROMANIA
(740) CABINET INDIVIDUAL NEACSU CARMEN AUGUSTINA, Str. Rozelor nr.12/3, Judeţul Maramureş BAIAMARE

(540)

LACTATE DE MERIŞOR

(511) *Produse şi/sau servicii grupate pe clase:*
29 Produse lactate.

❖❖❖❖❖❖❖

SC CALITATEA SRL
J24/328/1994
RO 5875333
SAT MERISOR NR. 70
ORAS TAUTII MAGHERAUSI
E-MAIL ;calitatea@nvn.ro
Nr.inr:245 /25.10.2010

CAIET DE SARCINI TEHNICE: BRANZA BURDUF

I. Denumirea produsului la care se refera indicatia geografica:
   - Branza burduf

II. Descrierea produsului si a principalelor caracteristici ale acestuia:
   - Branza burduf fabricata la poalele muntilor Gutai in localitatea Merisor.

Produsul finit se prezinta in batoane cu diametru de ϕ10*22cm, avand continutul de 350 g, etanseiazate la capat cu inel de aluminiu, etichetate cu eticheta ce cuprinde conform normelor sanitare in vigoare urmatoarele mentiuni: denumirea produsului, sortimentul, tipul si/sau continutul de grasime in substantauscata, numele si adresa producatorului, mentionarea condimentului sau aromatizatului adaugat, conditii de pastrare continutul net si data expirarii.

Proprietatile organoleptice, fizico-chimice si microbiologice sunt in conformitate cu Normele Sanitar Veterinare in vigoare.

Proprtietatile organoleptice:

Caracteristici organoleptice	Conditii de admisibilitate	Metode de verificare
Aspect exterior	suprafata neteda, fara pete de mucegai	STAS 6345/2000
Culoare	Alb-galbuie	STAS 6345/2000
Aspect in sectiune consistent	Pasta curate fina omogena fara cristale de saruri de topire cu adosurileuniform repartizate	STAS 6345/2000
Miros	Placut, caracteristice sortimentelor si adosurilor folosite	STAS 6345/2000
Gust	Potrivit desarat fara miros, fara cristale de saruri de topire, perceptibile la masticatie, placut cu gust de branza	STAS 6345/2000

Nu se admit mirosuri, gusturi modificate sau straine(ranced, acru , mucegai).

Proprietati chimice:

Caracteristici	Conditii de admisibilitate Branza Burduf	Metoda de analiza
Substanta uscata%	min 42.%	STAS 6344/2000
Grasime raportata la substanta uscata	50% +/-2%	STAS 6352/2000
Clorura de sodiu% (NaCl)	max2%	STAS 6354/2000
Substante proteice	min11.0%	STAS 6355/2000
Valoare Ph	5-6	STAS 8201/2000
Cenusa totala%	min 3	STAS 6357/2000
Aciditate grade T-	144+/-0.5%	STAS 6353/2000
Pestcide organofosforice	lipsa	STAS 12788/2000
Reactia Kreiss	negativ	STAS 6350/2000
Metale grele(ppm)	--------	----------
• plumb	Conform reglementarilor in vigoare ale Ministerului Sanatatii	STAS 8342/2000
• cadmiu	Conform reglementarilor in vigoare ale Ministerului Sanatatii	STAS 13012/2000

Proprietatile microbiologice:

Caracteristici	Conditii de admisibilitate Branza Burduf	Metoda de analiza
Bacterii coliforme	absent	SR ISO 5541-1/1994
E colii/ml	absent	SR ISO 7251/1996
Salmonella/25ml	absent	SR ISO 6579/1997
Stafilococ coag. Poz./ml	absent	STAS 6349/12-83
Drojdii si mucegaiul	absent	SR ISO 6611-95

III. Delimitarea ariei geografice de productie:

Aria geografica de colectare a laptelui pentru fabricarea produsului BRANZA BURDUF este zona colinei Gutai si vecinatatile acestuia reprezentat prin urmatoasrele centre de colectare:

- **Ruta Potau:**
  - **Someseni**
  - **Apa**
  - **Livada**
  - **Potau**
  - **Odoreu**
  - **Dumbrava**
  - **Babasesti**
- **Ruta Codru**
  - **Farcasa**
  - **Gardani**
  - **Salsig**
  - **Rodina**
  - **Asuaj**
  - **Arinis**
  - **Tamasesti**
  - **Urmenis**
- **Ruta Ulmeni**
  - **Pribilesti**
  - **Lucacesti**
  - **Tohat**
  - **Borlesti**
  - **Pomi**

Laptele destinat fabricarii produsului Branza Burduf este prleucrat in localitatea Merisor la poalele colinei Gutai, conforme anexeinr.1- harta judetului Maramures.

IV. Elemente care dovedesc ca produsul este originar din aria geografica de producatie:

In parte de Vest a judetului Maramures desi localitatile sunt la ltitudini de 300-500m, fanetele si pasunile sunt la altitudini de minim 1000m. Datorita altitudinii sunt intrunite conditiile climaterice si de sol care permit obtinerea unui lapte de calitate, din care putem fabrica materiile prime necesare de calitate superioara obtinerii produsului Branza Burduf.

Diversitatea compozitiei solului din aceasta regiune geografica precum si pozitionarea fanetelor bogata in vegetatie diversifacata, sunt elementele sigure care asigura gustul original din aria geografica Gutai.

V. Descrierea metodei de obtinere a produsului:

Principiu tehnologic.

Din laptele colectat din zona geografica Gutai se fabrica materiile prime autilizate in obtinerea produsului Branza Burduf.

In reteta pentru branza sus mentionata sunt utilizate urmatoarele:

BRANZA PROASPATA DE VACA

URDA

BRANZA DE OI

Branza proaspata de vaca se obtine prin inchegarea, prelucrarea coagulului, presarea si maturarea casului.

Urda se obtine prin pasteurizarea zerului rezultat de la cascaval.

Branza de oi se obtine prin inchegarea, prelucrarea coagulului, presarea si maturarea casului.

Toate materiile prime sunt stocate in depozitele frigorifice ale societatii. Materiile prime scoase din depozit sunt aduse in camera de receptive a sectiei de branzeturi de unde sunt prelucrate conform fluxului tehnologic. In aceasta camera in functie de reteta are loc masurarea cantitativa a materiilor prime de catre personal specializat.

Materialele masurate sunt apoi trecute in sectia de productie propriuzisa de unde sunt preluate de catre sefii de sectie. Maruntirea are loc cu ajutorul valturilor.

Adaugarea ingredientelor are loc in momentul atingerii temperaturii de 20^{o}C. Omogenizarea are loc in kutter. Controlul calitativ are loc dupa terminarea procesului de omogenizare si inainte de umplerea in membrane prin verificarea vascozitatii si a PH-lui. Apoi are loc dozarea in membrane si clipsarea. Etichetarea are loc manual intr-o sala special amenajata. Depozitarea produselor se efectueaza in depozitul frigorific la temperature de +2^{o}C /+4^{o}C.

Schema tehnologica de fabricare a Branzei Buduf

Pregatirea materiei prime

↓

Masurarea cantitativa a materiei prime

↓

Incarcarea in kutter

↓

Maruntirea

↓

Adaugarea de ingredient

↓

Omogenizarea

↓

Control calitativ(pH, vascozitate)

↓

Dozare in membrane, clipsare

↓

Depozitare

VI. Elemente care justifica legatura produsului cu zona sau cu originea geografica a acestiua:

Obtinerea produsului de calitatea Branza Burduf depinde in primul rand de calitatea superioara a materiilor prime folosite: branza proaspata de vaca, urda si cas de oaie.

Obtinerea materiei prime excelente trebuie sa fie garantata de laptele cu calitati deosebite, de modul si de felul furajarii animalelor.

Climatul exercita cea mai mare influenta asupra cresterii plantelor furajere. Ploile care sunt atrase de padurile din zona geografica Gutai si imprejurimi.

Altitudinea de cca 1000m, padurile din zona geografica Gutai asigura diversitatea vegetatiei optime pentru pasunat in timpul verii, datorita ploilor abundente permite obtinerea fanului pentru furajarea din perioada de iarna. O influenta mare o are si component solului. Diferenta de altitudine (de la 350-la 1000m) ofera o gama larga in compozitia si diversitatea solului.

Zona geografica Gutai si imprejurimile acestiua este optima pentru vegetatia formatadin graminee si soiuri de trifoi. Toate aceste imprejurari atesta garantia obtinerii laptelui de calitate, cu un gust tipic aromat din care putem obtine produse lactate de calitate superiaoara. Trebuie mentionat ca dupa 1989 fanetele si pasunile nu au fost fertilizate de cat cu ingrasaminte natural astfele animalele din aceasta zona sunt hranite cu produse strict din flora naturala.

In zona geografica Gutai exista o traditie veche in cresterea vacilor de lapte. Acest fapt da posibilitatea asociatiei Noua Calitate sa achizitioneze laptele de calitate de la animale sanatoase. Producatorii care traiesc de pe urma ecestei meserii au cunostinte fundamentate in acest domeniu.

Traditia zonei spune: animalele hranite trebuie sa manance hrana preparata cu grija fara mucegaiuri, fara microtoxine si trebuie sa bea apa curata.

VII. Referinte privind procedurile de control a calitatii produselor, precum si organul competent sa efectueze acest control.

Analizele necesare pentru verificarea calitatii laptelui, a branzeturilor, Gr. In SU 45%; branza de vaca Gr. in SU 45%; urda SU 30%. Ca materie prima se realizeaza cu aparatura proprie. Analizele produsului finit Branza Burduf se efectueaza in laboratorul Directiei Sanitar Veterinare a judetului Maramures pe baza de contract.

Urmarirea si controlul permanent a fluxului tehnologic pe baza analizelor de laborator de la mterie prima pana la produsul finit se efectueza astfel:

- Analizele efectuate la punctele de colectare la preluarea laptelui. Analizele sunt efectuate cu ajutorul apraturii portabile (lactofiltru, termolactodensimetru), de asemenea se verifica si parametrii materiei prime: temperature , aciditate, densitate, puritate.
- Analize efectuate la fabrica de procesare a laptelui in faza de receptie.

Se repeta analizele de la punctele de colectare pentru intreaga cantitate de lapte pe fiecare masina. Se mai determina analizele fizico-chimice pe baza carora ulterior se poate calcula randamentul liniei si consumul specific. De asemenea laptele materie prima este supus si analizelor microbiologice.

- Analize efectuate la fabrica de procesare a laptelui in faza de obtinere a materiilor prime. Se determina continutul substantei uscate de grasime in SU in materiile prime: branza de vaca, urda si casul de oi, precum si continutul de proteine. Aceste analize se efectueaza inainte de utilizarea componentelor in kutter conform retetei Branza Burduf
- Analiza produsului finit. Se verifica toti parametrii fizico-chimici prevazutu de standardul de firma: grasime, SU, continut de proteine, continut de sare.

Toate aceste determinari impreuna cu verificarea parametrilor micro-biologici (bacteria coliforme, Escerichia Coli,stafilococi, coagulazo pozitivi, Salmonela, drojdii si mucegaiuri), determinarea rezidurilor de pesticide organoclorurate, radioactive, metale grele, arsen, aflatoxine, se fac periodic in cadrul laboratorului DSV a judetului Maramures pe baza de contract de colaborare.

Firma executa analizele produsului finit din fiecare sarja si mentine probele la tempertura potrivita pana la expirarea garantiei. La fiecare 3 luni produsele Asociatiei Noua Calitate sunt monitorizate din punct de vedere calitativ si de Directia de Sanatate Publica a judetului Maramures.

Toate rezultatele pe faza de control sunt inregistratesi monitorizate pentru a putea intervene si a putea lua masurile necsare acolo unde rezulta ca este nevoie.

Merisor, 25.10.2010

Presedintele Asociatiei
Cindea Gavril

Asociația Producătorilor și Prelucrătorilor de Produse Agroalimentare Ecologice
"NOUA CALITATE"
Nr. înscriere: 42/15.05.2002
Merișor nr. 70 - Maramureș - România

CAIET DE SARCINI TEHNICE: BRANZA PROASPATA DE VACA CU SMANTANA , FAGARAS

I. Denumirea produsului la care se refera indicatia geografica:
   - Branza Fagaras

II. Descrierea produsului si a principalelor caracteristici ale acestuia:
   - Branza Fagaras fabricata la poalele muntilor Gutai in localitatea Merisor.

Produsul finit se prezinta sub forma preambalata stratificata a branzei proaspete de vaci in proportie de 70% si a smantanii in proportie de 30%, etichetate cu eticheta ce cuprinde conform normelor sanitare in vigoare urmatoarele mentiuni: denumirea produsului, sortimentul, tipul si/sau continutul de grasime in substanta uscata, numele si adresa producatorului, mentionarea condimentului sau aromatizatului adaugat, conditii de pastrare continutul net si data expirarii.

Proprietatile organoleptice, fizico-chimice si microbiologice sunt in conformitate cu Normele Sanitar Veterinare in vigoare.

Proprtietatile organoleptice:

Caracteristici organoleptice	Conditii de admisibilitate	Metode de verificare
Aspect exterior	Masa omogena fina, cremoasa, fara eliminare de zer, uniforma in toata masa	STAS 6345/2000
Culoare	Alb-Galbuie, uniforma in toata masa	STAS 6345/2000
Aspect in sectiune consistent	Omogena fara aglomerari de grasime	STAS 6345/2000
Miros	Placut, aromat, characteristic de fermentatie lactic, fara mirosuri straine.	STAS 6345/2000
Gust	Placut , de fermentatie lactic slab acrisor, fara gusturi straine.	STAS 6345/2000

Nu se admit mirosuri, gusturi modificate sau straine(ranced, acru , mucegai).

Proprietati chimice:

Caracteristici	Conditii de admisibilitate Branza Fagaras	Metoda de analiza
Substanta uscata%	23	STAS 6344/2000
Grasime raportata la substanta uscata	6	STAS 6352/2000
Clorura de sodiu% (NaCl)	----------	----------
Substante proteice	20%	STAS 6355/2000
Valoare Ph	5	STAS 8201/2000
Cenusa totala%	----------	----------
Aciditate grade T-	170	STAS 6353/2000
Pestcide organofosforice	lipsa	----------
Reactia Kreiss	----------	----------
Metale grele(ppm)	----------	----------
• plumb	Conform reglementarilor in vigoare ale Ministerului Sanatatii	STAS 8342/2000
• cadmiu	Conform reglementarilor in vigoare ale Ministerului Sanatatii	STAS 13012/2000

Proprietatile microbiologice:

Caracteristici	Conditii de admisibilitate Branza Fagaras	Metoda de analiza
Bacterii coliforme	100	SR ISO 5541-1/1994
E colii/ml	10	SR ISO 7251/1996
Salmonella/25ml	absent	SR ISO 6579/1997
Stafilococ coag. Poz./ml	10	STAS 6349/12-83
Drojdii si mucegaiul	absent	SR ISO 6611-95

III. Delimitarea ariei geografice de productie:

Aria geografica de colectare a laptelui pentru fabricarea produsului BRANZA FAGARAS este zona colinei Gutai si vecinatatile acestuia reprezentat prin urmatoasrele centre de colectare:

- **Ruta Potau:**
  - **Someseni**
  - **Apa**
  - **Livada**
  - **Potau**
  - **Odoreu**
  - **Dumbrava**
  - **Babasesti**
- **Ruta Codru**
  - **Farcasa**
  - **Gardani**
  - **Salsig**
  - **Rodina**
  - **Asuaj**
  - **Arinis**
  - **Tamasesti**
  - **Urmenis**
- **Ruta Ulmeni**
  - **Pribilesti**
  - **Lucacesti**
  - **Tohat**
  - **Borlesti**
  - **Pomi**

Laptele destinat fabricarii produsului Branza Fagaras este prleucrat in localitatea Merisor la poalele colinei Gutai, conforme anexeinr.1- harta judetului Maramures.

IV. Elemente care dovedesc ca produsul este originar din aria geografica de producatie:

In parte de Vest a judetului Maramures desi localitatile sunt la ltitudini de 300-500m, fanetele si pasunile sunt la altitudini de minim 1000m. Datorita altitudinii sunt intrunite conditiile climaterice si de sol care permit obtinerea unui lapte de calitate, din care putem fabrica materiile prime necesare de calitate superioara obtinerii produsului Branza Fagaras.

Diversitatea compozitiei solului din aceasta regiune geografica precum si pozitionarea fanetelor bogata in vegetatie diversifacata, sunt elementele sigure care asigura gustul original din aria geografica Gutai.

V. Descrierea metodei de obtinere a produsului:

Principiu tehnologic.

Din laptele colectat din zona geografica Gutai se fabrica materiile prime autilizate in obtinerea produsului Branza Fagaras.

In reteta pentru branza sus mentionata sunt utilizate urmatoarele:

- **Branza proaspata de vaca**
- **Smantana**

Branza Fagaras se obtine prin preamblarea stratificata a branzei de vaci in proportie de 70% si smantana in proportie de 30%.

Controlul calitativ al produselor are loc inainte de ambalare in pahare sau casserole din material plastic.Etichetarea are loc manual intr-o sala special amenajata. Depozitarea produselor se efectueaza in depozitul frigorific la temperature de +2°C /+4°C.

Schema tehnologica de fabricare a Branzei Fagaras

Pregatirea materiei prime pentru branza proaspata de vaci

↓

Masurarea cantitativa a laptelui

↓

Adaugarea de ingrediente

↓

Inchegare

↓

Maruntirea

↓

Omogenizarea

↓

Control calitativ(pH)

↓

Ambalarea in pahare

↓

Adaugarea de smantana

↓

Inchiderea paharelor

↓

Depozitare

VI. Elemente care justifica legatura produsului cu zona sau cu originea geografica a acestuia:

Obtinerea produsului de calitatea Branza Fagaras depinde in primul rand de calitatea superioara a laptelui si smantanii folosite :lapte pasteorizat de vaca, fermenti lactici si cheag.

Obtinerea materiei prime excelente trebuie sa fie garantata de laptele cu calitati deosebite, de modul si de felul furajarii animalelor.

Climatul exercita cea mai mare influenta asupra cresterii plantelor furajere. Ploile care sunt atrase de padurile din zona geografica Gutai si imprejurimi.

Altitudinea de cca 1000m, padurile din zona geografica Gutai asigura diversitatea vegetatiei optime pentru pasunat in timpul verii, datorita ploilor abundente permite obtinerea fanului pentru furajarea din perioada de iarna. O influenta mare o are si component solului. Diferenta de altitudine (de la 350-la 1000m) ofera o gama larga in compozitia si diversitatea solului.

Zona geografica Gutai si imprejurimile acestiua este optima pentru vegetatia formatadin graminee si soiuri de trifoi. Toate aceste imprejurari atesta garantia obtinerii laptelui de calitate, cu un gust tipic aromat din care putem obtine produse lactate de calitate superiaoara. Trebuie mentionat ca dupa 1989 fanetele si pasunile nu au fost fertilizate de cat cu ingrasaminte natural astfele animalele din aceasta zona sunt hranite cu produse strict din flora naturala.

In zona geografica Gutai exista o traditie veche in cresterea vacilor de lapte. Acest fapt da posibilitatea asociatiei Noua Calitate sa achizitioneze laptele de calitate de la animale sanatoase. Producatorii care traiesc de pe urma ecestei meserii au cunostinte fundamentate in acest domeniu.

Traditia zonei spune: animalele hranite trebuie sa manance hrana preparata cu grija fara mucegaiuri, fara microtoxine si trebuie sa bea apa curata.

VII. Referinte privind procedurile de control a calitatii produselor, precum si organul competent sa efectueze acest control.

Analizele necesare pentru verificarea calitatii laptelui, a branzeturilor, Gr. In SU ,umiditatea. Ca materie prima se realizeaza cu aparatura proprie. Analizele produsului finit Branza Fagaras se efectueaza in laboratorul Directiei Sanitar Veterinare a judetului Maramures pe baza de contract.

Urmarirea si controlul permanent a fluxului tehnologic pe baza analizelor de laborator de la materia prima pana la produsul finit se efectueza astfel:

- **Analizele efectuate la punctele de colectare la preluarea laptelui. Analizele sunt efectuate cu ajutorul aparaturii portabile (lactofiltru, termolactodensimetru), de asemenea se verifica si parametrii materiei prime: temperature , aciditate, densitate, puritate.**
- **Analizele efectuate la fabrica de procesare a laptelui in faza de receptie. Se repeta analizele de la punctele de colectare pentru intreaga cantitate de lapte pe fiecare masina. Se mai determina analizele fizico-chimice pe baza carora ulterior se poate calcula**

randamentul liniei si consumul specific. De asemenea laptele materie prima este supus si analizelor microbiologice.

- Analizele efectuate la fabrica de procesare a laptelui in faza de obtinere a materiilor prime.Se efectueaza procentul de grasime a laptelui, densitatea, aciditatea, punctul de inghet si proteina.
- Analiza produsului finit. Se verifica toti parametrii fizico-chimici prevazut de standardul de firma: grasime, SU, continut de proteine, continut de sare, umiditate.

Toate aceste determinari impreuna cu verificarea parametrilor micro-biologici (bacteria coliforme, Escerichia Coli,stafilococi, coagulazo pozitivi, Salmonela, drojdii si mucegaiuri), determinarea rezidurilor de pesticide organoclorurate, radioactive, metale grele, arsen, aflatoxine, se fac periodic in cadrul laboratorului DSV a judetului Maramures pe baza de contract de colaborare.

Firma executa analizele produsului finit din fiecare sarja si mentine probele la tempertura potrivita pana la expirarea garantiei. La fiecare 3 luni produsele Asociatiei Noua Calitate sunt monitorizate din punct de vedere calitativ si de Directia de Sanatate Publica a judetului Maramures.

Toate rezultatele pe faza de control sunt inregistrate si monitorizate pentru a putea intervene si a putea lua masurile necsare acolo unde rezulta ca este nevoie.

Merisor, 25.10.2010

Presedintele Asociatiei
Cindea Gavril

Asociația Producătorilor și Prelucrători de Produse Agroalimentare Ecologice
"NOUA CALITATE"
Nr. înscriere: 42/15.05.2002
Merișor nr. 70 - Maramureș - România

CAIET DE SARCINI TEHNICE: BRANZA MERISOR

I. Denumirea produsului la care se refera indicatia geografica:
   - Branza Merisor

II. Descrierea produsului si a principalelor caracteristici ale acestuia:
   - Branza Merisor fabricata la poalele muntilor Gutai in localitatea Merisor.

Produsul finit se prezinta in calup cu dimensiunea de 11/11 cm, avand continutul de 400 g, vidate in pungi , etichetate cu eticheta ce cuprinde conform normelor sanitare in vigoare urmatoarele mentiuni: denumirea produsului, sortimentul, tipul si/sau continutul de grasime in substanta uscata, numele si adresa producatorului, mentionarea condimentului sau aromatizatului adaugat, conditii de pastrare continutul net si data expirarii.

Proprietatile organoleptice, fizico-chimice si microbiologice sunt in conformitate cu Normele Sanitar Veterinare in vigoare.

Proprtietatile organoleptice:

Caracteristici organoleptice	Conditii de admisibilitate	Metode de verificare
Aspect exterior	suprafata neteda, fara pete de mucegai	STAS 6345/2000
Culoare	Alb	STAS 6345/2000
Aspect in sectiune consistent	Pasta curate fina omogena fara cristale de saruri de topire cu adosurileuniform repartizate	STAS 6345/2000
Miros	Placut, caracteristice sortimentelor si adosurilor folosite	STAS 6345/2000
Gust	Potrivit desarat fara miros, fara cristale de saruri de topire, perceptibile la masticatie, placut cu gust de branza	STAS 6345/2000

Nu se admit mirosuri, gusturi modificate sau straine(ranced, acru , mucegai).

Proprietati chimice:

Caracteristici	Conditii de admisibilitate Branza Merisor	Metoda de analiza
Substanta uscata%	min 42.%	STAS 6344/2000
Grasime raportata la substanta uscata	50% +/-2%	STAS 6352/2000
Clorura de sodiu% (NaCl)	max2%	STAS 6354/2000
Substante proteice	min11.0%	STAS 6355/2000
Valoare Ph	5-6	STAS 8201/2000
Cenusa totala%	min 3	STAS 6357/2000
Aciditate grade T-	144+/-0.5%	STAS 6353/2000
Pestcide organofosforice	lipsa	STAS 12788/2000
Reactia Kreiss	negativ	STAS 6350/2000
Metale grele(ppm)	--------	----------
• plumb	Conform reglementarilor in vigoare ale Ministerului Sanatatii	STAS 8342/2000
• cadmiu	Conform reglementarilor in vigoare ale Ministerului Sanatatii	STAS 13012/2000

Proprietatile microbiologice:

Caracteristici	Conditii de admisibilitate Branza Merisor	Metoda de analiza
Bacterii coliforme	absent	SR ISO 5541-1/1994
E colii/ml	absent	SR ISO 7251/1996
Salmonella/25ml	absent	SR ISO 6579/1997
Stafilococ coag. Poz./ml	absent	STAS 6349/12-83
Drojdii si mucegaiul	absent	SR ISO 6611-95

III. Delimitarea ariei geografice de productie:

Aria geografica de colectare a laptelui pentru fabricarea produsului BRANZA MERISOR este zona colinei Gutai si vecinatatile acestuia reprezentat prin urmatoasrele centre de colectare:

- **Ruta Potau:**
  - **Someseni**
  - **Apa**
  - **Livada**
  - **Potau**
  - **Odoreu**
  - **Dumbrava**
  - **Babasesti**
- **Ruta Codru**
  - **Farcasa**
  - **Gardani**
  - **Salsig**
  - **Rodina**
  - **Asuaj**
  - **Arinis**
  - **Tamasesti**
  - **Urmenis**
- **Ruta Ulmeni**
  - **Pribilesti**
  - **Lucacesti**
  - **Tohat**
  - **Borlesti**
  - **Pomi**

Laptele destinat fabricarii produsului Branza Merisor este prleucrat in localitatea Merisor la poalele colinei Gutai, conforme anexeinr.1- harta judetului Maramures.

IV. Elemente care dovedesc ca produsul este originar din aria geografica de producatie:

In parte de Vest a judetului Maramures desi localitatile sunt la ltitudini de 300-500m, fanetele si pasunile sunt la altitudini de minim 1000m. Datorita altitudinii sunt intrunite conditiile climaterice si de sol care permit obtinerea unui lapte de calitate, din care putem fabrica materiile prime necesare de calitate superioara obtinerii produsului Branza Merisor.

Diversitatea compozitiei solului din aceasta regiune geografica precum si pozitionarea fanetelor bogata in vegetatie diversifacata, sunt elementele sigure care asigura gustul original din aria geografica Gutai.

V. Descrierea metodei de obtinere a produsului:

Principiu tehnologic.

Din laptele colectat din zona geografica Gutai se fabrica materiile prime autilizate in obtinerea produsului Branza Merisor.

In reteta pentru branza sus mentionata sunt utilizate urmatoarele:

- **Lapte pasteorizat de vaca**
- **Fermenti lactici**
- **Cheag**
- **Sare**

Branza Merisor se obtine prin inchegarea, prelucrarea coagulului, presarea si maturarea casului.

Toate materiile prime sunt stocate in depozitele frigorifice ale societatii. Materiile prime scoase din depozit sunt aduse in camera de receptive a sectiei de branzeturi de unde sunt prelucrate conform fluxului tehnologic. In aceasta camera in functie de reteta are loc masurarea cantitativa a materiilor prime de catre personal specializat.

Materialele masurate sunt apoi trecute in sectia de productie propriu zisa de unde sunt preluate de catre sefii de sectie. Maruntirea are loc cu ajutorul valturilor.

Adaugarea ingredientelor are loc in momentul atingerii temperaturii de 32^{o}C.Controlul calitativ are loc dupa terminarea procesului de fabricatie si inainte de depozitarea lui in ambalajul de livrare. Etichetarea si vidarea are loc manual intr-o sala special amenajata.

Depozitarea produselor se efectueaza in depozitul frigorific la temperature de +2^{o}C /+4^{o}C.

Schema tehnologica de fabricare a Branzei Merisor

Pregatirea materiei prime

↓

Masurarea cantitativa a materiei prime

↓

Maruntirea

↓

Adaugarea de ingredient

↓

Omogenizarea

↓

Control calitativ(pH)

↓

Amabalare in pungi vid

↓

Depozitare

VI. Elemente care justifica legatura produsului cu zona sau cu originea geografica a acestuia:

Obtinerea produsului de calitatea Branza Merisor depinde in primul rand de calitatea superioara a materiilor prime folosite:lapte pasteorizat de vaca, fermenti lactic si cheag.

Obtinerea materiei prime excelente trebuie sa fie garantata de laptele cu calitati deosebite, de modul si de felul furajarii animalelor.

Climatul exercita cea mai mare influenta asupra cresterii plantelor furajere. Ploile care sunt atrase de padurile din zona geografica Gutai si imprejurimi.

Altitudinea de cca 1000m, padurile din zona geografica Gutai asigura diversitatea vegetatiei optime pentru pasunat in timpul verii, datorita ploilor abundente permite obtinerea fanului pentru furajarea din perioada de iarna. O influenta mare o are si component solului. Diferenta de altitudine (de la 350-la 1000m) ofera o gama larga in compozitia si diversitatea solului.

Zona geografica Gutai si imprejurimile acestiua este optima pentru vegetatia formatadin graminee si soiuri de trifoi. Toate aceste imprejurari atesta garantia obtinerii laptelui de calitate, cu un gust tipic aromat din care putem obtine produse lactate de calitate superiaoara. Trebuie mentionat ca dupa 1989 fanetele si pasunile nu au fost fertilizate de cat cu ingrasaminte natural astfele animalele din aceasta zona sunt hranite cu produse strict din flora naturala.

In zona geografica Gutai exista o traditie veche in cresterea vacilor de lapte. Acest fapt da posibilitatea asociatiei Noua Calitate sa achizitioneze laptele de calitate de la animale sanatoase. Producatorii care traiesc de pe urma ecestei meserii au cunostinte fundamentate in acest domeniu.

Traditia zonei spune: animalele hranite trebuie sa manance hrana preparata cu grija fara mucegaiuri, fara microtoxine si trebuie sa bea apa curata.

VII. Referinte privind procedurile de control a calitatii produselor, precum si organul competent sa efectueze acest control.

Analizele necesare pentru verificarea calitatii laptelui, a branzeturilor, Gr. In SU 45%;umiditate 55%. Ca materie prima se realizeaza cu aparatura proprie. Analizele produsului finit Branza Merisor se efectueaza in laboratorul Directiei Sanitar Veterinare a judetului Maramures pe baza de contract.

Urmarirea si controlul permanent a fluxului tehnologic pe baza analizelor de laborator de la mteria prima pana la produsul finit se efectueza astfel:

- Analizele efectuate la punctele de colectare la preluarea laptelui. Analizele sunt efectuate cu ajutorul apraturii portabile (lactofiltru, termolactodensimetru), de asemenea se verifica si parametrii materiei prime: temperature , aciditate, densitate, puritate.
- Analizele efectuate la fabrica de procesare a laptelui in faza de receptie. Se repeta analizele de la punctele de colectare pentru intreaga cantitate de lapte pe fiecare masina. Se mai determina analizele fizico-chimice pe baza carora ulterior se poate calcula

randamentul liniei si consumul specific. De asemenea laptele materie prima este supus si analizelor microbiologice.

- Analizele efectuate la fabrica de procesare a laptelui in faza de obtinere a materiilor prime.Se efectueaza procentul de grasime a laptelui, densitatea, aciditatea, punctul de inghet si proteina.
- Analiza produsului finit. Se verifica toti parametrii fizico-chimici prevazut de standardul de firma: grasime, SU, continut de proteine, continut de sare, umiditate.

Toate aceste determinari impreuna cu verificarea parametrilor micro-biologici (bacteria coliforme, Escerichia Coli,stafilococi, coagulazo pozitivi, Salmonela, drojdii si mucegaiuri), determinarea rezidurilor de pesticide organoclorurate, radioactive, metale grele, arsen, aflatoxine, se fac periodic in cadrul laboratorului DSV a judetului Maramures pe baza de contract de colaborare.

Firma executa analizele produsului finit din fiecare sarja si mentine probele la tempertura potrivita pana la expirarea garantiei. La fiecare 3 luni produsele Asociatiei Noua Calitate sunt monitorizate din punct de vedere calitativ si de Directia de Sanatate Publica a judetului Maramures.

Toate rezultatele pe faza de control sunt inregistrate si monitorizate pentru a putea intervene si a putea lua masurile necsare acolo unde rezulta ca este nevoie.

Merisor, 25.10.2010

Presedintele Asociatiei
Cindea Gavril

Asociaţia Producătorilor şi Prelucrătorilor
de Produse Agroalimentare Ecologice
"NOUA CALITATE"
Nr. înscriere: 42/15.05.2002
Merişor nr. 70 - Maramureş - România

CAIET DE SARCINI TEHNICE: BRANZA TELEMEA

I. Denumirea produsului la care se refera indicatia geografica:
   - Branza telemea

II. Descrierea produsului si a principalelor caracteristici ale acestuia:
   - Branza telemea fabricata la poalele muntilor Gutai in localitatea Merisor.

Produsul finit se prezinta in calup cu dimensiunea de 11/11 cm, avand continutul de 400 g, vidate in pungi , etichetate cu eticheta ce cuprinde conform normelor sanitare in vigoare urmatoarele mentiuni: denumirea produsului, sortimentul, tipul si/sau continutul de grasime in substanta uscata, numele si adresa producatorului, mentionarea condimentului sau aromatizatului adaugat, conditii de pastrare continutul net si data expirarii.

Proprietatile organoleptice, fizico-chimice si microbiologice sunt in conformitate cu Normele Sanitar Veterinare in vigoare.

Proprtietatile organoleptice:

Caracteristici organoleptice	Conditii de admisibilitate	Metode de verificare
Aspect exterior	suprafata neteda, fara pete de mucegai	STAS 6345/2000
Culoare	Alb	STAS 6345/2000
Aspect in sectiune consistent	Pasta curate fina omogena fara cristale de saruri de topire cu adosurileuniform repartizate	STAS 6345/2000
Miros	Placut, caracteristice sortimentelor si adosurilor folosite	STAS 6345/2000
Gust	Potrivit desarat fara miros, fara cristale de saruri de topire, perceptibile la masticatie, placut cu gust de branza	STAS 6345/2000

Nu se admit mirosuri, gusturi modificate sau straine(ranced, acru , mucegai).

Proprietati chimice:

Caracteristici	Conditii de admisibilitate Branza Telemea	Metoda de analiza
Substanta uscata%	min 42.%	STAS 6344/2000
Grasime raportata la substanta uscata	50% +/-2%	STAS 6352/2000
Clorura de sodiu% (NaCl)	max2%	STAS 6354/2000
Substante proteice	min11.0%	STAS 6355/2000
Valoare Ph	5-6	STAS 8201/2000
Cenusa totala%	min 3	STAS 6357/2000
Aciditate grade T-	144+/-0.5%	STAS 6353/2000
Pestcide organofosforice	lipsa	STAS 12788/2000
Reactia Kreiss	negativ	STAS 6350/2000
Metale grele(ppm)	-------	----------
• plumb	Conform reglementarilor in vigoare ale Ministerului Sanatatii	STAS 8342/2000
• cadmiu	Conform reglementarilor in vigoare ale Ministerului Sanatatii	STAS 13012/2000

Proprietatile microbiologice:

Caracteristici	Conditii de admisibilitate Branza Telemea	Metoda de analiza
Bacterii coliforme	absent	SR ISO 5541-1/1994
E colii/ml	absent	SR ISO 7251/1996
Salmonella/25ml	absent	SR ISO 6579/1997
Stafilococ coag. Poz./ml	absent	STAS 6349/12-83
Drojdii si mucegaiul	absent	SR ISO 6611-95

III. Delimitarea ariei geografice de productie:

Aria geografica de colectare a laptelui pentru fabricarea produsului BRANZA TELEMEA este zona colinei Gutai si vecinatatile acestuia reprezentat prin urmatoasrele centre de colectare:

- **Ruta Potau:**
  - **Someseni**
  - **Apa**
  - **Livada**
  - **Potau**
  - **Odoreu**
  - **Dumbrava**
  - **Babasesti**
- **Ruta Codru**
  - **Farcasa**
  - **Gardani**
  - **Salsig**
  - **Rodina**
  - **Asuaj**
  - **Arinis**
  - **Tamasesti**
  - **Urmenis**
- **Ruta Ulmeni**
  - **Pribilesti**
  - **Lucacesti**
  - **Tohat**
  - **Borlesti**
  - **Pomi**

Laptele destinat fabricarii produsului Branza Telemea este prleucrat in localitatea Merisor la poalele colinei Gutai, conforme anexeinr.1- harta judetului Maramures.

IV. Elemente care dovedesc ca produsul este originar din aria geografica de producatie:

In parte de Vest a judetului Maramures desi localitatile sunt la ltitudini de 300-500m, fanetele si pasunile sunt la altitudini de minim 1000m. Datorita altitudinii sunt intrunite conditiile climaterice si de sol care permit obtinerea unui lapte de calitate, din care putem fabrica materiile prime necesare de calitate superioara obtinerii produsului Branza Telemea.

Diversitatea compozitiei solului din aceasta regiune geografica precum si pozitionarea fanetelor bogata in vegetatie diversifacata, sunt elementele sigure care asigura gustul original din aria geografica Gutai.

V. Descrierea metodei de obtinere a produsului:

Principiu tehnologic.

Din laptele colectat din zona geografica Gutai se fabrica materiile prime autilizate in obtinerea produsului Branza Telemea.

In reteta pentru branza sus mentionata sunt utilizate urmatoarele:

- **Lapte pasteorizat de vaca**
- **Fermenti lactici**
- **Cheag**
- **Sare**

Branza telemea se obtine prin inchegarea, prelucrarea coagulului, presarea si maturarea casului.

Toate materiile prime sunt stocate in depozitele frigorifice ale societatii. Materiile prime scoase din depozit sunt aduse in camera de receptive a sectiei de branzeturi de unde sunt prelucrate conform fluxului tehnologic. In aceasta camera in functie de reteta are loc masurarea cantitativa a materiilor prime de catre personal specializat.

Materialele masurate sunt apoi trecute in sectia de productie propriuzisa de unde sunt preluate de catre sefii de sectie. Maruntirea are loc cu ajutorul valturilor.

Adaugarea ingredientelor are loc in momentul atingerii temperaturii de 32°C.Controlul calitativ are loc dupa terminarea procesului de fabricatie si inainte de depozitarea lui in ambalajul de livrare. Etichetarea si vidarea are loc manual intr-o sala special amenajata.

Depozitarea produselor se efectueaza in depozitul frigorific la temperature de +2°C /+4°C.

Schema tehnologica de fabricare a Branzei Telemea

Pregatirea materiei prime

↓

Masurarea cantitativa a materiei prime

↓

Maruntirea

↓

Adaugarea de ingredient

↓

Omogenizarea

↓

Control calitativ(pH)

↓

Amabalare in pungi vid

↓

Depozitare

VI. Elemente care justifica legatura produsului cu zona sau cu originea geografica a acestiua:

Obtinerea produsului de calitatea Branza Telemea depinde in primul rand de calitatea superioara a materiilor prime folosite:lapte pasteorizat de vaca, fermenti lactic si cheag.

Obtinerea materiei prime excelente trebuie sa fie garantata de laptele cu calitati deosebite, de modul si de felul furajarii animalelor.

Climatul exercita cea mai mare influenta asupra cresterii plantelor furajere. Ploile care sunt atrase de padurile din zona geografica Gutai si imprejurimi.

Altitudinea de cca 1000m, padurile din zona geografica Gutai asigura diversitatea vegetatiei optime pentru pasunat in timpul verii, datorita ploilor abundente permite obtinerea fanului pentru furajarea din perioada de iarna. O influenta mare o are si component solului. Diferenta de altitudine (de la 350-la 1000m) ofera o gama larga in compozitia si diversitatea solului.

Zona geografica Gutai si imprejurimile acestiua este optima pentru vegetatia formatadin graminee si soiuri de trifoi. Toate aceste imprejurari atesta garantia obtinerii laptelui de calitate, cu un gust tipic aromat din care putem obtine produse lactate de calitate superiaoara. Trebuie mentionat ca dupa 1989 fanetele si pasunile nu au fost fertilizate de cat cu ingrasaminte natural astfele animalele din aceasta zona sunt hranite cu produse strict din flora naturala.

In zona geografica Gutai exista o traditie veche in cresterea vacilor de lapte. Acest fapt da posibilitatea asociatiei Noua Calitate sa achizitioneze laptele de calitate de la animale sanatoase. Producatorii care traiesc de pe urma ecestei meserii au cunostinte fundamentate in acest domeniu.

Traditia zonei spune: animalele hranite trebuie sa manance hrana preparata cu grija fara mucegaiuri, fara microtoxine si trebuie sa bea apa curata.

VII. Referinte privind procedurile de control a calitatii produselor, precum si organul competent sa efectueze acest control.

Analizele necesare pentru verificarea calitatii laptelui, a branzeturilor, Gr. In SU 45%;umiditate 55%. Ca materie prima se realizeaza cu aparatura proprie. Analizele produsului finit Branza Telemea se efectueaza in laboratorul Directiei Sanitar Veterinare a judetului Maramures pe baza de contract.

Urmarirea si controlul permanent a fluxului tehnologic pe baza analizelor de laborator de la mteria prima pana la produsul finit se efectueza astfel:

- Analizele efectuate la punctele de colectare la preluarea laptelui. Analizele sunt efectuate cu ajutorul apraturii portabile (lactofiltru, termolactodensimetru), de asemenea se verifica si parametrii materiei prime: temperature , aciditate, densitate, puritate.
- Analizele efectuate la fabrica de procesare a laptelui in faza de receptie. Se repeta analizele de la punctele de colectare pentru intreaga cantitate de lapte pe fiecare masina. Se mai determina analizele fizico-chimice pe baza carora ulterior se poate calcula

randamentul liniei si consumul specific. De asemenea laptele materie prima este supus si analizelor microbiologice.

- Analizele efectuate la fabrica de procesare a laptelui in faza de obtinere a materiilor prime.Se efectueaza procentul de grasime a laptelui, densitatea, aciditatea, punctul de inghet si proteina.
- Analiza produsului finit. Se verifica toti parametrii fizico-chimici prevazut de standardul de firma: grasime, SU, continut de proteine, continut de sare, umiditate.

Toate aceste determinari impreuna cu verificarea parametrilor micro-biologici (bacteria coliforme, Escerichia Coli,stafilococi, coagulazo pozitivi, Salmonela, drojdii si mucegaiuri), determinarea rezidurilor de pesticide organoclorurate, radioactive, metale grele, arsen, aflatoxine, se fac periodic in cadrul laboratorului DSV a judetului Maramures pe baza de contract de colaborare.

Firma executa analizele produsului finit din fiecare sarja si mentine probele la tempertura potrivita pana la expirarea garantiei. La fiecare 3 luni produsele Asociatiei Noua Calitate sunt monitorizate din punct de vedere calitativ si de Directia de Sanatate Publica a judetului Maramures.

Toate rezultatele pe faza de control sunt inregistrate si monitorizate pentru a putea intervene si a putea lua masurile necsare acolo unde rezulta ca este nevoie.

Merisor, 25.10.2010

Presedintele Asociatiei
Cindea Gavril

Asociația Producătorilor și Prelucrători
de Produse Agroalimentare Ecologice
"NOUA CALITATE"
Nr. înscriere: 42/15.05.2002
Merișor nr. 70 - Maramureș - România

CAIET DE SARCINI TEHNICE: BRANZA TOPITA

I Denumirea produsului la care se refera indicatia geografica:

- Branza topita

II. Descrierea produsului si a principalelor caracteristici ale acestuia:

- Branza topita fabricata la poalele muntilor Gutai in localitatea Merisor.

Produsul finit se prezinta in batoane 200G-1kg, etanseiazate la capat cu inel de aluminiu, etichetate cu eticheta ce cuprinde conform normelor sanitare in vigoare urmatoarele mentiuni: denumirea produsului, sortimentul, tipul si/sau continutul de grasime in substantauscata, numele si adresa producatorului, mentionarea condimentului sau aromatizatului adaugat, conditii de pastrare continutul net si data expirarii.

Proprietatile organoleptice, fizico-chimice si microbiologice sunt in conformitate cu Normele Sanitar Veterinare in vigoare.

Proprtietatile organoleptice:

Caracteristici organoleptice	Conditii de admisibilitate	Metode de verificare
Aspect exterior	suprafata neteda,lucioasa, fara coaja si fara pete de mucegai	STAS 6345/2000
Culoare	Alb-galbuie	STAS 6345/2000
Aspect in sectiune consistent	Pasta curate, fina omogena fara cristale de saruri de topire cu adaosurile uniform repartizate	STAS 6345/2000
Miros	Placut, caracteristice sortimentelor si adosurilor folosite	STAS 6345/2000
Gust	Potrivit de sarat fara miros, fara cristale de saruri de topire, perceptibile la masticatie, placut cu gust de branza	STAS 6345/2000

Nu se admit mirosuri, gusturi modificate sau straine(ranced, acru , mucegai).

Proprietati chimice:

Caracteristici	Conditii de admisibilitate Branza Topita	Metoda de analiza
Substanta uscata%	min 42.%	STAS 6344/2000
Grasime raportata la substanta uscata	50% +/-2%	STAS 6352/2000
Clorura de sodiu% (NaCl)	Max3%	STAS 6354/2000
Substante proteice	min13.0%	STAS 6355/2000
Valoare Ph	5-6	STAS 8201/2000
Cenusa totala%	min 3	STAS 6357/2000
Aciditate grade T-	144+/-0.5%	STAS 6353/2000
Pestcide organofosforice	lipsa	STAS 12788/2000
Reactia Kreiss	negativ	STAS 6350/2000
Metale grele(ppm)	-------	----------
• plumb	Conform reglementarilor in vigoare ale Ministerului Sanatatii	STAS 8342/2000
• cadmiu	Conform reglementarilor in vigoare ale Ministerului Sanatatii	STAS 13012/2000

Proprietatile microbiologice:

Caracteristici	Conditii de admisibilitate Branza Topita	Metoda de analiza
Bacterii coliforme	absent	SR ISO 5541-1/1994
E colii/ml	absent	SR ISO 7251/1996
Salmonella/25ml	absent	SR ISO 6579/1997
Stafilococ coag. Poz./ml	absent	STAS 6349/12-83
Drojdii si mucegaiul	absent	SR ISO 6611-95

III. Delimitarea ariei geografice de productie:

Aria geografica de colectare a laptelui pentru fabricarea produsului BRANZA TOPITA este zona colinei Gutai si vecinatatile acestuia reprezentat prin urmatoasrele centre de colectare:

- **Ruta Potau:**
  - **Someseni**
  - **Apa**
  - **Livada**
  - **Potau**
  - **Odoreu**
  - **Dumbrava**
  - **Babasesti**
- **Ruta Codru**
  - **Farcasa**
  - **Gardani**
  - **Salsig**
  - **Rodina**
  - **Asuaj**
  - **Arinis**
  - **Tamasesti**
  - **Urmenis**
- **Ruta Ulmeni**
  - **Pribilesti**
  - **Lucacesti**
  - **Tohat**
  - **Borlesti**
  - **Pomi**

Laptele destinat fabricarii produsului Branza Topita este prelucrat in localitatea Merisor la poalele colinei Gutai, conforme anexei nr.1- harta judetului Maramures.

IV. Elemente care dovedesc ca produsul este originar din aria geografica de producatie:

In parte de Vest a judetului Maramures desi localitatile sunt la ltitudini de 300-500m, fanetele si pasunile sunt la altitudini de minim 1000m. Datorita altitudinii sunt intrunite conditiile climaterice si de sol care permit obtinerea unui lapte de calitate, din care putem fabrica materiile prime necesare de calitate superioara obtinerii produsului Branza Topita.

Diversitatea compozitiei solului din aceasta regiune geografica precum si pozitionarea fanetelor bogata in vegetatie diversifacata, sunt elementele sigure care asigura gustul original din aria geografica Gutai.

V. Descrierea metodei de obtinere a produsului:

Principiu tehnologic.

Din laptele colectat din zona geografica Gutai se fabrica materiile prime autilizate in obtinerea produsului Branza Topita.

In reteta pentru branza sus mentionata sunt utilizate urmatoarele:

BRANZA CEDAR

CAS GRAS DIN LAPTE DE VACA

UNT

SMANTANA

Toate materiile prime sunt stocate in depozitele frigorifice ale societatii. Materiile prime scoase din depozit sunt aduse in camera de receptive a sectiei de branzeturi de unde sunt prelucrate conform fluxului tehnologic. In aceasta camera in functie de reteta are loc masurarea cantitativa a materiilor prime de catre personal specializat.

Materialele masurate sunt apoi trecute in sectia de productie propriuzisa de unde sunt preluate de catre sefii de sectie. Ingredientele folosite la fabricarea BRANZEI TOPITE se amesteca, dupa care se trec prin tocator, se pun in malaxor, se adauga sare si alte ingrediente. Amestecul astfel obtinutse introduce in cuva de topire, se incalzeste la 85C, se mentine astfel 10-15 minute, dupa care se evacueza din cuva si se ambaleaza in batoane de 250,500g sau vrac.

Controlul calitativ are loc dupa terminarea procesului de omogenizare si inainte de umplerea in membrane prin verificarea vascozitatii si a PH-lui.

Etichetarea are loc manual intr-o sala special amenajata. Depozitarea produselor se efectueaza in depozitul frigorific la temperature de +2°C /+4°C.

Schema tehnologica de fabricare a Branzei Topite

Pregatirea materiei prime

↓

Masurarea cantitativa a materiei prime

↓

Maruntirea

↓

Malaxor

↓

Adaugarea de ingrediente

↓

Cuva de tipire

↓

Omogenizarea la 85C

↓

Evacuarea din cuva

↓

Control calitativ(pH, vascozitate)

↓

Dozare in membrane, clipsare

↓

Depozitare

VI. Elemente care justifica legatura produsului cu zona sau cu originea geografica a acestiua:

Obtinerea produsului de calitatea Branza Topita depinde in primul rand de calitatea superioara a materiilor prime folosite: branza proaspata de vaca, urda si cas de oaie.

Obtinerea materiei prime excelente trebuie sa fie garantata de laptele cu calitati deosebite, de modul si de felul furajarii animalelor.

Climatul exercita cea mai mare influenta asupra cresterii plantelor furajere. Ploile care sunt atrase de padurile din zona geografica Gutai si imprejurimi.

Altitudinea de cca 1000m, padurile din zona geografica Gutai asigura diversitatea vegetatiei optime pentru pasunat in timpul verii, datorita ploilor abundente permite obtinerea fanului pentru furajarea din perioada de iarna. O influenta mare o are si component solului. Diferenta de altitudine (de la 350-la 1000m) ofera o gama larga in compozitia si diversitatea solului.

Zona geografica Gutai si imprejurimile acestiua este optima pentru vegetatia formatadin graminee si soiuri de trifoi. Toate aceste imprejurari atesta garantia obtinerii laptelui de calitate, cu un gust tipic aromat din care putem obtine produse lactate de calitate superiaoara. Trebuie mentionat ca dupa 1989 fanetele si pasunile nu au fost fertilizate de cat cu ingrasaminte natural astfele animalele din aceasta zona sunt hranite cu produse strict din flora naturala.

In zona geografica Gutai exista o traditie veche in cresterea vacilor de lapte. Acest fapt da posibilitatea asociatiei Noua Calitate sa achizitioneze laptele de calitate de la animale sanatoase. Producatorii care traiesc de pe urma ecestei meserii au cunostinte fundamentate in acest domeniu.

Traditia zonei spune: animalele hranite trebuie sa manance hrana preparata cu grija fara mucegaiuri, fara microtoxine si trebuie sa bea apa curata.

VII. Referinte privind procedurile de control a calitatii produselor, precum si organul competent sa efectueze acest control.

Analizele necesare pentru verificarea calitatii laptelui, a branzeturilor, Gr. In SU 45%; branza de vaca Gr. in SU 45%; urda SU 30%. Ca materie prima se realizeaza cu aparatura proprie. Analizele produsului finit Branza Topita se efectueaza in laboratorul Directiei Sanitar Veterinare a judetului Maramures pe baza de contract.

Urmarirea si controlul permanent a fluxului tehnologic pe baza analizelor de laborator de la mterie prima pana la produsul finit se efectueza astfel:

- Analizele efectuate la punctele de colectare la preluarea laptelui. Analizele sunt efectuate cu ajutorul apraturii portabile (lactofiltru, termolactodensimetru), de asemenea se verifica si parametrii materiei prime: temperature , aciditate, densitate, puritate.
- Analize efectuate la fabrica de procesare a laptelui in faza de receptie.

Se repeta analizele de la punctele de colectare pentru intreaga cantitate de lapte pe fiecare masina. Se mai determina analizele fizico-chimice pe baza carora ulterior se poate calcula

randamentul liniei si consumul specific. De asemenea laptele materie prima este supus si analizelor microbiologice.

- Analize efectuate la fabrica de procesare a laptelui in faza de obtinere a materiilor prime. Se determina continutul substantei uscate de grasime in SU in materiile prime: branza de vaca, urda si casul de oi, precum si continutul de proteine. Aceste analize se efectueaza inainte de utilizarea componentelor in kutter conform retetei Branza Burduf
- Analiza produsului finit. Se verifica toti parametrii fizico-chimici prevazutu de standardul de firma: grasime, SU, continut de proteine, continut de sare.

Toate aceste determinari impreuna cu verificarea parametrilor micro-biologici (bacteria coliforme, Escerichia Coli,stafilococi, coagulazo pozitivi, Salmonela, drojdii si mucegaiuri), determinarea rezidurilor de pesticide organoclorurate, radioactive, metale grele, arsen, aflatoxine, se fac periodic in cadrul laboratorului DSV a judetului Maramures pe baza de contract de colaborare.

Firma executa analizele produsului finit din fiecare sarja si mentine probele la tempertura potrivita pana la expirarea garantiei. La fiecare 3 luni produsele Asociatiei Noua Calitate sunt monitorizate din punct de vedere calitativ si de Directia de Sanatate Publica a judetului Maramures.

Toate rezultatele pe faza de control sunt inregistratesi monitorizate pentru a putea intervene si a putea lua masurile necsare acolo unde rezulta ca este nevoie.

Merisor, 25.10.2010

Presedintele Asociatiei
Cindea Gavril

Asociația Producătorilor și Prelucrătorilor de Produse Agroalimentare Ecologice
"NOUA CALITATE"
Nr. înscriere: 42/15.05.2002
Merișor nr. 70 - Maramureș - România

CAIET DE SARCINI TEHNICE: BRANZA PROASPATA DE VACA

I. Denumirea produsului la care se refera indicatia geografica:
   - Branza proaspata de vaca

II. Descrierea produsului si a principalelor caracteristici ale acestuia:
   - Branza proaspata de vaca fabricata la poalele muntilor Gutai in localitatea Merisor.

Produsul finit se prezinta sub forma de pasta, avand continutul de 500 g, vidate in pungi , etichetate cu eticheta ce cuprinde conform normelor sanitare in vigoare urmatoarele mentiuni: denumirea produsului, sortimentul, tipul si/sau continutul de grasime in substanta uscata, numele si adresa producatorului, mentionarea condimentului sau aromatizatului adaugat, conditii de pastrare continutul net si data expirarii.

Proprietatile organoleptice, fizico-chimice si microbiologice sunt in conformitate cu Normele Sanitar Veterinare in vigoare.

Proprtietatile organoleptice:

Caracteristici organoleptice	Conditii de admisibilitate	Metode de verificare
Aspect exterior	Pasta omogena curate fara eliminare de zer, uniforma in toata masa	STAS 6345/2000
Culoare	Alb-Galbuie	STAS 6345/2000
Aspect in sectiune consistent	Pasta curata fina omogena	STAS 6345/2000
Miros	Placut, caracteristic de fermentatie lactica fara miros strain	STAS 6345/2000
Gust	Placut de fermentatie lactic fara gust strain(acru, amara, afumat)	STAS 6345/2000

Nu se admit mirosuri, gusturi modificate sau straine(ranced, acru , mucegai).

Proprietati chimice:

Caracteristici	Conditii de admisibilitate Branaza proaspata de vaca	Metoda de analiza
Substanta uscata%	min 20.%	STAS 6344/2000
Grasime raportata la substanta uscata	20%	STAS 6352/2000
Clorura de sodiu% (NaCl)	----------	----------
Substante proteice	Min15.5%	STAS 6355/2000
Valoare Ph	----------	----------
Cenusa totala%	min 3	STAS 6357/2000
Aciditate grade T-	200	STAS 6353/2000
Pestcide organofosforice	lipsa	STAS 12788/2000
Reactia Kreiss	----------	----------
Metale grele(ppm)	----------	----------
• plumb	Conform reglementarilor in vigoare ale Ministerului Sanatatii	STAS 8342/2000
• cadmiu	Conform reglementarilor in vigoare ale Ministerului Sanatatii	STAS 13012/2000

Proprietatile microbiologice:

Caracteristici	Conditii de admisibilitate Branza Merisor	Metoda de analiza
Bacterii coliforme	100	SR ISO 5541-1/1994
E colii/ml	10	SR ISO 7251/1996
Salmonella/25ml	absent	SR ISO 6579/1997
Stafilococ coag. Poz./ml	10	STAS 6349/12-83
Drojdii si mucegaiul	absent	SR ISO 6611-95

III. Delimitarea ariei geografice de productie:

Aria geografica de colectare a laptelui pentru fabricarea produsului BRANZA PROASPATA DE VACA este zona colinei Gutai si vecinatatile acestuia reprezentat prin urmatoasrele centre de colectare:

- **Ruta Potau:**
  - **Someseni**
  - **Apa**
  - **Livada**
  - **Potau**
  - **Odoreu**
  - **Dumbrava**
  - **Babasesti**
- **Ruta Codru**
  - **Farcasa**
  - **Gardani**
  - **Salsig**
  - **Rodina**
  - **Asuaj**
  - **Arinis**
  - **Tamasesti**
  - **Urmenis**
- **Ruta Ulmeni**
  - **Pribilesti**
  - **Lucacesti**
  - **Tohat**
  - **Borlesti**
  - **Pomi**

Laptele destinat fabricarii produsului Branza proaspata de vaci este prleucrat in localitatea Merisor la poalele colinei Gutai, conforme anexeinr.1- harta judetului Maramures.

IV. Elemente care dovedesc ca produsul este originar din aria geografica de producatie:

In parte de Vest a judetului Maramures desi localitatile sunt la ltitudini de 300-500m, fanetele si pasunile sunt la altitudini de minim 1000m. Datorita altitudinii sunt intrunite conditiile climaterice si de sol care permit obtinerea unui lapte de calitate, din care putem fabrica materiile prime necesare de calitate superioara obtinerii produsului Branza proaspata de vaci.

Diversitatea compozitiei solului din aceasta regiune geografica precum si pozitionarea fanetelor bogata in vegetatie diversifacata, sunt elementele sigure care asigura gustul original din aria geografica Gutai.

V. Descrierea metodei de obtinere a produsului:

Principiu tehnologic.

Din laptele colectat din zona geografica Gutai se fabrica materiile prime autilizate in obtinerea produsului Branza proaspata de vaci.

In reteta pentru branza sus mentionata sunt utilizate urmatoarele:

- **Lapte pasteorizat de vaca**
- **Fermenti lactici**
- **Cheag**

Branza proaspata de vaci se obtine prin inchegarea, prelucrarea coagulului, presarea.

Toate materiile prime sunt stocate in depozitele frigorifice ale societatii. Materiile prime scoase din depozit sunt aduse in camera de receptive a sectiei de branzeturi de unde sunt prelucrate conform fluxului tehnologic. In aceasta camera in functie de reteta are loc masurarea cantitativa a materiilor prime de catre personal specializat.

Materialele masurate sunt apoi trecute in sectia de productie propriu zisa de unde sunt preluate de catre sefii de sectie.

Adaugarea ingredientelor are loc in momentul atingerii temperaturii de 32^{o}C.Controlul calitativ are loc dupa terminarea procesului de fabricatie si inainte de depozitarea lui in ambalajul de livrare. Etichetarea si vidarea are loc manual intr-o sala special amenajata. Depozitarea produselor se efectueaza in depozitul frigorific la temperature de +2^{o}C /+4^{o}C.

Schema tehnologica de fabricare a Branzei Proaspata de Vaci

Pregatirea materiei prime

↓

Masurarea cantitativa a materiei prime

↓

Maruntirea

↓

Adaugarea de ingredient

↓

Omogenizarea

↓

Control calitativ(pH)

↓

Amabalare in pungi vid

↓

Depozitare

VI. Elemente care justifica legatura produsului cu zona sau cu originea geografica a acestuia:

Obtinerea produsului de calitatea Branza proaspata de vaci depinde in primul rand de calitatea superioara a materiilor prime folosite:lapte pasteorizat de vaca, fermenti lactic si cheag.

Obtinerea materiei prime excelente trebuie sa fie garantata de laptele cu calitati deosebite, de modul si de felul furajarii animalelor.

Climatul exercita cea mai mare influenta asupra cresterii plantelor furajere. Ploile care sunt atrase de padurile din zona geografica Gutai si imprejurimi.

Altitudinea de cca 1000m, padurile din zona geografica Gutai asigura diversitatea vegetatiei optime pentru pasunat in timpul verii, datorita ploilor abundente permite obtinerea fanului pentru furajarea din perioada de iarna. O influenta mare o are si component solului. Diferenta de altitudine (de la 350-la 1000m) ofera o gama larga in compozitia si diversitatea solului.

Zona geografica Gutai si imprejurimile acestiua este optima pentru vegetatia formatadin graminee si soiuri de trifoi. Toate aceste imprejurari atesta garantia obtinerii laptelui de calitate, cu un gust tipic aromat din care putem obtine produse lactate de calitate superiaoara. Trebuie mentionat ca dupa 1989 fanetele si pasunile nu au fost fertilizate de cat cu ingrasaminte natural astfele animalele din aceasta zona sunt hranite cu produse strict din flora naturala.

In zona geografica Gutai exista o traditie veche in cresterea vacilor de lapte. Acest fapt da posibilitatea asociatiei Noua Calitate sa achizitioneze laptele de calitate de la animale sanatoase. Producatorii care traiesc de pe urma ecestei meserii au cunostinte fundamentate in acest domeniu.

Traditia zonei spune: animalele hranite trebuie sa manance hrana preparata cu grija fara mucegaiuri, fara microtoxine si trebuie sa bea apa curata.

VII. Referinte privind procedurile de control a calitatii produselor, precum si organul competent sa efectueze acest control.

Analizele necesare pentru verificarea calitatii laptelui, a branzeturilor, Gr. In SU 20%;umiditate 50%. Ca materie prima se realizeaza cu aparatura proprie. Analizele produsului finit Branza proaspata de vaci se efectueaza in laboratorul Directiei Sanitar Veterinare a judetului Maramures pe baza de contract.

Urmarirea si controlul permanent a fluxului tehnologic pe baza analizelor de laborator de la mteria prima pana la produsul finit se efectueza astfel:

- **Analizele efectuate la punctele de colectare la preluarea laptelui. Analizele sunt efectuate cu ajutorul apraturii portabile (lactofiltru, termolactodensimetru), de asemenea se verifica si parametrii materiei prime: temperature , aciditate, densitate, puritate.**
- **Analizele efectuate la fabrica de procesare a laptelui in faza de receptie. Se repeta analizele de la punctele de colectare pentru intreaga cantitate de lapte pe fiecare masina. Se mai determina analizele fizico-chimice pe baza carora ulterior se poate calcula**

randamentul liniei si consumul specific. De asemenea laptele materie prima este supus si analizelor microbiologice.

- Analizele efectuate la fabrica de procesare a laptelui in faza de obtinere a materiilor prime.Se efectueaza procentul de grasime a laptelui, densitatea, aciditatea, punctul de inghet si proteina.
- Analiza produsului finit. Se verifica toti parametrii fizico-chimici prevazut de standardul de firma: grasime, SU, continut de proteine, continut de sare, umiditate.

Toate aceste determinari impreuna cu verificarea parametrilor micro-biologici (bacteria coliforme, Escerichia Coli,stafilococi, coagulazo pozitivi, Salmonela, drojdii si mucegaiuri), determinarea rezidurilor de pesticide organoclorurate, radioactive, metale grele, arsen, aflatoxine, se fac periodic in cadrul laboratorului DSV a judetului Maramures pe baza de contract de colaborare.

Firma executa analizele produsului finit din fiecare sarja si mentine probele la tempertura potrivita pana la expirarea garantiei. La fiecare 3 luni produsele Asociatiei Noua Calitate sunt monitorizate din punct de vedere calitativ si de Directia de Sanatate Publica a judetului Maramures.

Toate rezultatele pe faza de control sunt inregistrate si monitorizate pentru a putea intervene si a putea lua masurile necsare acolo unde rezulta ca este nevoie.

Merisor, 25.10.2010

Presedintele Asociatiei

Cindea Gavril

Asociația Producătorilor și Prelucrătorilor de Produse Agroalimentare Ecologice
"NOUA CALITATE"
Nr. înscriere: 42/15.05.2002
Merișor nr. 70 - Maramureș - România

AUTORITATEA NAŢIONALĂ SANITARĂ VETERINARĂ
ŞI PENTRU SIGURANŢA ALIMENTELOR

D.S.V.S.A. MĂRAMUREŞ
LABORATOR SANITAR VETERINAR
ŞI PENTRU SIGURANŢA ALIMENTELOR
MARAMUREŞ

SREN ISO/CEI 17025:2005
CERTIFICAT DE ACREDITARE
NR. 493-L

F.L.M. 21- 01

DIRECTOR EXECUTIV
Dr. Dănuț CRIȘAN

BULETIN DE ANALIZĂ
PENTRU PROBE ANALIZATE CONTRA COST

Nr. 2082-2086/ 27.10.2010

Numărul şi felul probelor:	
2082a,b,c,d,e	Chefir, stoc: 30 litri, expira la : 19.11.2010, nr.lot: 288, data productiei:20.10.2010
2083	Lapte crud, stoc: 390 litri, expira la : 22.10.2010, data productiei:20.10.2010
2084a,b,c,d,e	Cascaval Dalia, stoc: 80 kg, expira la : 18.01.2011, nr.lot: 117, data productiei:15.10.2010
2085a,b,c,d,e	Telemea vaca, stoc: 100 kg, expira la : 17.12.2010, nr.lot: 092, data-productiei:19.10.2010
2086	Apa retea comunala

Recoltate de: SC CALITATEA SRL	**P.V. nr.: f.n./21.10.2010**
Trimise de: SC CALITATEA SRL	**Adresa:** MERISOR, str.: Principala, nr.: 70
Beneficiar: SC CALITATEA SRL	**Adresa:** MERISOR
Data primirii: 21.10.2010	**Examinate: 21.10.2010-27.10.2010**

Examene solicitate: bacteriologic: E. coli, E. Fecali, Enterobacteriacee, NTG, NCS, E.coli/g, Staf.c.p.

Informații referitoare la probă(e): corespunzatoare

OBSERVATII: Metode acreditate: Salmonella: SR EN ISO 6579/AC.-2006, Staf.C.P.: SR EN ISO 6888/1-2005, D+M: SR EN ISO 7954-2001, NTG: SR EN ISO 4833-2003 şi SR EN ISO 6610-1997, B. cereus: SR EN ISO 7932-2005, Listeria monocytogenes: SR EN ISO 11290/1-2005.

CHITANTA NR.: 3764 - 2 XI - 2010.

SIGILIU: -

CONCLUZII:
Rezultatele examenelor solicitate sunt mentionate in prezentul buletin de analiza.

Dr. CRIȘAN LILIANA

ŞEF LABORATOR
Dr. Sorin H. CIOBAN

ŞEF COMP. SIGURANŢA ALIMENTELOR
Dr. Liliana CRIŞAN

Este interzisă valorificarea prezentului buletin de analiză în favoarea unității de la care s-au recoltat probele. Rezultatele analizelor se referă strict la proba (probele) analizată(e). Prezentul buletin de analiză este valabil numai în original (interzisă multiplicarea).Conține 1 filă.

]

ADRESA: DSVSA MARAMUREŞ, BAIA MARE, STR. VASILE ALECSANDRI, NR66
Tel. :0262-224031, fax: 0262-224005, e-mail:office-maramures@ansvsa.ro

EXAMEN ORGANOLEPTIC

EXAMEN BACTERIOLOGIC

Param.	NTG/ ml	NCS/ ml	E.coli/ 100 ml	E.fecali/ 100 ml	Salmonella/ 25 g	Enterobacteriacee/ ml	Listeria / 25 g	E.coli/ g	Staf.c.p / g
Metoda	SR EN ISO 4833-2003	ISO 13366-1-2008	SR EN ISO 9308/1/ AC-2009	SR ISO 7899/2-2002	SR ISO 6579/Ac-2006	SR ISO 21528/2-2007	SR ISO 11290 2005	SR ISO 16649/2 - 2007	SR ISO 6888/1-2005
Nr. proba									
2082 a	-	-	-	-	-	<10	-	-	-
b	-	-	-	-	-	<10	-	-	-
c	-	-	-	-	-	<10	-	-	-
d	-	-	-	-	-	<10	-	-	-
e	-	-	-	-	-	<10	-	-	-
2083	$2,8x10^5$	299.364	-	-	-	-	-	-	-
2084 a	-	-	-	-	-	-	-	<100	<100
b	-	-	-	-	-	-	-	<100	<100
c	-	-	-	-	-	-	-	<100	<100
d	-	-	-	-	-	-	-	<100	<100
e	-	-	-	-	-	-	-	<100	<100
2085 a	-	-	-	-	-	-	-	<100	<1
b	-	-	-	-	-	-	-	<1000	<100
c	-	-	-	-	-	-	-	<100	<100
d	-	-	-	-	-	-	-	<100	<1000
e	-	-	-	-	-	-	-	<1000	<1000
2086	-	-	0	0	-	-	-	-	-

Tehnoredactat: Bianca Buciuman

Dr. CRIȘAN LILIANA
Analist : Dr. Liliana Crișan

ADRESA DSVSA MARAMURES, BAIA MARE, STR VASILE ALECSANDRI NR66

Tel.0262-224031:, fax: 0262-224005, e-mail:office-maramures@ansvsa.ro

S.C. SAN – V – TEST S.R.L.
Baia Mare, B-dul Bucureşti, Nr. 63, Tel. 0262/221215

Acreditat RENAR
SR EN ISO/CEI 17025:2001
Certificat de Acreditare
Nr. LI 886/2010

BULETIN DE ANALIZĂ
Nr. 3367÷3375/ 28.11.2010

Numărul şi felul probelor:	
3367 a, b, c, d, e	Lapte batut, fabr. lot 322/22.11.10, stoc 90 L
3368 a, b, c, d, e	Iaurt, fabr. lot 320/21.11.10, stoc 120 L
3369 a, b, c, d, e	Sana, fabr. lot 324/23.11.10, stoc 70 L
3370 a, b, c, d, e	Chefir, fabr. lot 317/18.11.10, stoc 85 L
3371 a, b, c, d, e	Smantana, fabr. lot 322/22.11.10, stoc 65 L
3372 a, b, c, d, e	Branza de vaca, fabr. lot 117/18.11.10, stoc 80 kg
3373 a, b, c, d, e	Branza burduf, fabr. lot 103/20.11.10, stoc 50 kg
3374 a, b, c, d, e	Branza Merisor, fabr. lot 164/19.11.10, stoc 80 kg
3375 a, b, c, d, e	Telemea vaca, fabr. lot 101/17.11.10, stoc 1101 kg
Recoltate de: Candea Gavril	P.V. recoltare: 237/23.11.10
Trimise de: S.C. CALITATEA S.R.L.	Adresa: Merisor, Nr. 70
Beneficiar: S.C. CALITATEA S.R.L.	
Data primirii: 23.11.10	Data analitica: 28.11.10
Examene solicitate: probele 3367, 3368, 3369, 3370, 3371: Enterobacteriaceae/ml probele 3372, 3373, 3374: Staphilococ coagulazo-pozitiv/g proba 3375: Escherichia coli/g, Staphilococ coagulazo-pozitiv/g	
Informaţii referitoare la probă(e): corespunzatoare	
OBSERVAŢII: probe nesigilate	
***INCERCARI ACREDITATE*: SR EN ISO 6579:2003/ AC/2006, SR EN ISO 4833:2003, SR ISO 21527-1:2009, SR EN ISO 16649-2/2007, SR ISO 21528-2:2007, SR EN ISO 11290-1:2005, SR ISO 4831:2009, SR EN ISO 6888-1:2002/A1:2005, SR EN ISO 9308-1:2004/AC:2009, SR EN ISO 7899-2:2002**	

EXAMEN MICROBIOLOGIC:

Parametri		Numar total de germeni/ml Numar total de germeni /cm^2 (UFC/ cm^2)	Bacterii coliforme/ml Bacterii coliforme/10 cm^2	Escherichia coli/ml Escherichia coli/g	Staphilococ coagulazo-pozitiv/g	Enterobacteriaceae/ ml
Metoda		SR ISO 4833-2003 SR ISO 18593-2007	SR ISO 4831-2006 SR ISO 18593-2007	SR ISO 16649-2-2007	SR ISO 6888-A1-2005	SR ISO 21528-2/2007
Nr.proba						
3367. Lapte batut	a	-	-	-	-	2
	b	-	-	-	-	3
	c	-	-	-	-	3
	d	-	-	-	-	4
	e	-	-	-	-	3
3368. Iaurt	a	-	-	-	-	7
	b	-	-	-	-	8
	c	-	-	-	-	7
	d	-	-	-	-	8
	e	-	-	-	-	7
3369. Sana	a	-	-	-	-	5
	b	-	-	-	-	6
	c	-	-	-	-	7
	d	-	-	-	-	7
	e	-	-	-	-	6
3370. Chefir	a	-	-	-	-	3
	b	-	-	-	-	4
	c	-	-	-	-	2
	d	-	-	-	-	4
	e	-	-	-	-	4
3371. Smantana	a	-	-	-	-	8
	b	-	-	-	-	9
	c	-	-	-	-	9
	d	-	-	-	-	9
	e	-	-	-	-	9
3372. Branza de vaca	a	-	-	-	<10	-
	b	-	-	-	<10	-
	c	-	-	-	<10	-
	d	-	-	-	<10	-
	e	-	-	-	<10	-
3373. Branza burduf	a	-	-	-	<100	-
	b	-	-	-	<100	-
	c	-	-	-	<100	-
	d	-	-	-	<100	-
	e	-	-	-	<100	-
3374. Branza Merisor	a	-	-	-	<10	-
	b	-	-	-	<10	-
	c	-	-	-	<10	-
	d	-	-	-	<10	-
	e	-	-	-	<10	-
3375. Telemea vaca	a	-	-	90	<100	-
	b	-	-	90	<100	-
	c	-	-	90	<100	-
	d	-	-	90	<100	-
	e	-	-	90	<100	-

Rezultatele probelor analizate sunt specificate in prezentul buletin de analiza.

Sef laborator:
COSMA DANA

Coordonator tehnic:
DR. COSMA SILVIU
MEDIC PRIMAR VETERINAR

Responsabil analize
FLORIAN ELENA CORINA

COSMA DANA
-biolog-

FLORIAN V. ELENA CORINA
-Biolog-

SOCIETATEA COMERCIALĂ
R 18267010
SAN - V - TEST
S.R.L.
J 24/15/2006
BAIA MARE - ROMÂNIA

Rezultatele analizelor se referă strict la proba(probele)analizată(e).
Prezentul buletin de analiză este valabil numai în original(interzisă multiplicarea).Conţine 2 file.

S.C. SAN – V – TEST S.R.L.
Baia Mare, B-dul Bucureşti, Nr. 63, Tel. 0262/221215

Acreditat RENAR
SR EN ISO/CEI 17025:2001
Certificat de Acreditare
Nr. LI 886/2010

BULETIN DE ANALIZĂ
Nr. 3465-3468/ 07.12.2010

Numărul şi felul probelor:		
3465 a, b, c, d, e	Smantana, fabr. lot 334/01.12.10, stoc 95 L	
3466 a, b, c, d, e	Iaurt, fabr. lot 334/01.12.10, stoc 50 L	
3467 a, b, c, d, e	Sana, fabr. lot 334/01.12.10, stoc 80 L	
3468 a, b, c, d, e	Telemea vaca, fabr. lot 105/30.11.10, stoc 50 kg	
Recoltate de: Candea Gavril		P.V. recoltare: 238/02.12.10
Trimise de: S.C. CALITATEA S.R.L.		Adresa: Merisor, Nr. 70
Beneficiar: S.C. CALITATEA S.R.L.		
Data primirii: 02.12.10		Data analitica: 07.12.10
Examene solicitate: probele 3465, 3466, 3467: Enterobacteriaceae/ml proba 3468: Escherichia coli/g, Staphilococ coagulazo-pozitiv/g		
Informaţii referitoare la probă(e): corespunzatoare		
OBSERVAŢII: probe nesigilate		
***INCERCARI ACREDITATE*: SR EN ISO 6579:2003/ AC/2006, SR EN ISO 4833:2003, SR ISO 21527-1:2009, SR EN ISO 16649-2/2007, SR ISO 21528-2:2007, SR EN ISO 11290-1:2005, SR ISO 4831:2009, SR EN ISO 6888-1:2002/A1:2005, SR EN ISO 9308-1:2004/AC:2009, SR EN ISO 7899-2:2002**		

EXAMEN MICROBIOLOGIC:

Parametri		Numar total de germeni/ml Numar total de germeni /cm^2 (UFC/ cm^2)	Bacterii coliforme/ ml Bacterii coliforme/10 cm^2	Escherichia coli/ml Escherichia coli/g	Staphilococ coagulazo-pozitiv/g	Enterobacteriacea e/ml
Metoda		SR ISO 4833-2003 SR ISO 18593-2007	SR ISO 4831-2006 SR ISO 18593-2007	SR ISO 16649-2-2007	SR ISO 6888-A1-2005	SR ISO 21528-2/2007
Nr.proba						
3465. Smantana	a	-	-	-	-	9
	b	-	-	-	-	8
	c	-	-	-	-	8
	d	-	-	-	-	9
	e	-	-	-	-	8
3466. Iaurt	a	-	-	-	-	9
	b	-	-	-	-	9
	c	-	-	-	-	9
	d	-	-	-	-	9
	e	-	-	-	-	9
3467. Sana	a	-	-	-	-	3
	b	-	-	-	-	2
	c	-	-	-	-	3
	d	-	-	-	-	3
	e	-	-	-	-	4
3468. Telemea vaca	a	-	-	90	<100	-
	b	-	-	80	<100	-
	c	-	-	80	<100	-
	d	-	-	90	<100	-
	e	-	-	90	<100	-

Rezultatele probelor analizate sunt specificate in prezentul buletin de analiza.

Sef laborator:
COSMA DANA

Coordonator tehnic:
DR. COSMA SILVIU
MEDIC PRIMAR VETERINAR

Responsabil analize
FLORIAN ELENA CORINA

COSMA DANA
-biolog-

SOCIETATEA COMERCIALĂ R 18267010 SAN - V - TEST S.R.L. J 24/15/2006 BAIA MARE - ROMÂNIA

FLORIAN V. ELENA CORINA
-Biolog-

Rezultatele analizelor se referă strict la proba(probele)analizată(e).
Prezentul buletin de analiză este valabil numai în original(interzisă multiplicarea).Conține 2 file.

MINISTERUL AGRICULTURII ȘI ALIMENTAȚIEI
AGENȚIA NAȚIONALĂ SANITARĂ VETERINARĂ
DIRECȚIA SANITARĂ VETERINARĂ
MARAMUREȘ

AUTORIZAȚIE SANITARĂ VETERINARĂ DE FUNCȚIONARE

Nr. 1795 **din** 02/02/2004

Directorul Direcției sanitare veterinare Maramureș, având în vedere cererea și documentația înregistrate la nr. 89 din 12/01/2004 ale SC CALITATEA SRL
din COM TAUTII MAGHERAUS str LOC MERISOR nr 90
(localitatea, strada, numărul și sectorul/județul)
în baza referatului tehnic întocmit de dr. ZOE GABRIELA MESESAN cu nr. 709
de la Circumscripția sanitară veterinară CSVCA SEINI
în temeiul prevederilor Legii sanitare veterinare nr. 60/1974, republicată, cu modificările ulterioare și al normelor și măsurilor sanitare veterinare în vigoare,

D I S P U N E :
AUTORIZAREA SANITARĂ VETERINARĂ DE FUNCȚIONARE

a unității FABRICA PRODUSE LACTATE
din localitatea COM TAUTII MAGHERAUS, str. LOC MERISOR nr. 90
codul 0 județul MARAMURES pentru următoarele activități:
Codul / denumirea
1551-FABRICAREA PRODUSELOR LACTATE ȘI A BRINZETURILOR

Nerespectarea condițiilor care au stat la baza emiterii prezentei autorizații, schimbarea profilului sau efectuarea altor activități atrage, după caz, ridicarea temporară sau definitivă a autorizației sanitare veterinare de funcționare, precum și sancționarea contravențională sau penală conform Legii sanitare veterinare nr. 60/1974, republicată, cu modificările ulterioare.

Director,

Dr.Dr carol BALKO
(semnătura și ștampila)

ROMÂNIA - AGENȚIA NAȚIONALĂ SANITAR VETERINARĂ - DIRECȚIA SANITAR VETERINARĂ MARAMUREȘ 1

EUROTIP, Tel: 092.398.692

ROMANIA

AUTORITATEA NATIONALA SANITARA VETERINARA SI PENTRU SIGURANTA ALIMENTELOR
DIRECTIA SANITARA VETERINARA SI PENTRU SIGURANTA ALIMENTELOR
MARAMURES
BAIA MARE , STR.VASILE ALECSANDRI NR.66 , ☎0262-224031 , FAX 0262-224005
e-mail office-maramures@ansv.ro; dsvmm@sintec.ro

Nr. 3122/R din 08.07.2006

Privind prezenta Autorizatie sanitara veterinara de functionare:

1.In conformitate cu prevederile H.G. nr.48/2003 si a Normei sanitare veterinare si pentru siguranta alimentelor aprobata prin Ordinul Presedintelui A.N.S.V.S.A nr.139/2004 este valabila si autorizeaza functionarea unitatii,cu respectarea prevederilor legislatiei sanitare veterinare,pana la data de 31.12.2009.

2.Societatea are depus,aprobat de D.S.V.S.A. Maramures si transmis A.N.S.V.S.A pentru includerea in Tratatul de aderare a Romaniei la UE, PROGRAMUL DE RESTRUCTURARE-MODERNIZARE CU TERMEN DE FINALIZARE(TRANZITIE) 31.12.2009.

DIRECTOR EXECUTIV
Dr. Carol BALKO

Sef serviciu I.S.P.V.
Dr.Victor POP

Vizat

Compartiment juridic
Jr.Viorel POP

Privind prezenta autorizatie sanitara veterinara de functionare nr.1795/2004 eliberata de DSVSA Maramures.

In conformitate cu Decizia Comisiei Europene notificata cu nr.9083/26.11.2009,SC CALIMATEA SRL are depus si aprobat de DSVSA Maramures," Programul de restructurare – modernizare" cu termen de finalizare 31.12.2011,unitatea fiind inscrisa in anexa I ,la pozitia 61,din prezenta Decizie.

Unitatatea functioneaza in baza autorizatiei sanitare veterinare nr 1795/2004 ,pana la finalizarea programului si reautorizarea conform cu cele legale.

DIRECTOR COORDONATOR
Dr. DANUT CRISAN

Vizat
Compartiment juridic

Sef Serviciu IVE
Dr.VICTOR POP

CAIET DE SARCINI TEHNICE:CHEFIR

I. Denumirea produsului la care se refera indicatia geografica:

II. Descrierea produsului si a principalelor caracteristici ale acestuia:

- Chefir
- Chefirul de la poalele muntilor Gutai in localitatea Merisor.

Produsul finit se refera la Chefir, produs obtinut prin pasteorizarea laptelui de vaca si fermentat lactic cu culturi selectionate de bacteria lactice specifice,ambalat in PET-uri de 1000ML, 500ML, 300ML etichetate cu eticheta ce cuprinde conform normelor sanitare in vigoare urmatoarele mentiuni: denumirea produsului, sortimentul, tipul si/sau continutul de grasime, aciditate, numele si adresa producatorului, mentionarea condimentului sau aromatizatului adaugat, conditii de pastrare continutul net si data expirarii.

Proprietatile organoleptice, fizico-chimice si microbiologice sunt in conformitate cu Normele Sanitar Veterinare in vigoare.

Proprtietatile organoleptice:

Caracteristici organoleptice	Conditii de admisibilitate	Metode de verificare
Aspect exterior	Coagul fin omogen	SP 389/2000
Culoare	Alb-galbuie	SP 389/2000
Aspect in sectiune consistent	Coagul fin omogen	SP 389/2000
Miros	Placut, specific fermentatiei lactice	SP 389/2000
Gust	Placut , usor intepator racoritor	SP 389/2000

Nu se admit mirosuri, gusturi modificate sau straine(ranced, acru , mucegai).

Proprietati chimice:

Caracteristici	Conditii de admisibilitate CHEFIR	Metoda de analiza
Substanta uscata%	----------	----------
Grasime raportata la substanta uscata	2.8	STAS 6352/2000
Clorura de sodiu% (NaCl)	----------	----------
Substante proteice	2.8	STAS 6355/2000
Valoare Ph	----------	----------
Cenusa totala%	----------	----------
Aciditate grade T-	120	STAS 6353/2000
Pestcide organofosforice	lipsa	----------
Reactia Kreiss	----------	----------
Metale grele(ppm)	----------	----------
• plumb	Conform reglementarilor in vigoare ale Ministerului Sanatatii	STAS 8342/4/2000
• cadmiu	Conform reglementarilor in vigoare ale Ministerului Sanatatii	STAS 13012/2000

Proprietatile microbiologice:

Caracteristici	Conditii de admisibilitate CHEFIR	Metoda de analiza
Bacterii coliforme	absent	SR ISO 5541-1/1994
E colii/ml	absent	SR ISO 7251/1996
Salmonella/25ml	*absent*	*SR ISO 6579/1997*
Stafilococ coag. Poz./ml	absent	STAS 6349/12-83
Drojdii si mucegaiul	100	SR ISO 6611-95

III. Delimitarea ariei geografice de productie:

Aria geografica de colectare a laptelui pentru fabricarea produsului Chefir este zona colinei Gutai si vecinatatile acestuia reprezentat prin urmatoasrele centre de colectare:

- **Ruta Potau:**
  - **Someseni**
  - **Apa**
  - **Livada**
  - **Potau**
  - **Odoreu**
  - **Dumbrava**
  - **Babasesti**
- **Ruta Codru**
  - **Farcasa**
  - **Gardani**
  - **Salsig**
  - **Rodina**
  - **Asuaj**
  - **Arinis**
  - **Tamasesti**
  - **Urmenis**
- **Ruta Ulmeni**
  - **Pribilesti**
  - **Lucacesti**
  - **Tohat**
  - **Borlesti**
  - **Pomi**

Laptele destinat fabricarii produsului Chefir este prleucrat in localitatea Merisor la poalele colinei Gutai, conforme anexeinr.1- harta judetului Maramures.

IV. Elemente care dovedesc ca produsul este originar din aria geografica de producatie:

In parte de Vest a judetului Maramures desi localitatile sunt la ltitudini de 300-500m, fanetele si pasunile sunt la altitudini de minim 1000m. Datorita altitudinii sunt intrunite conditiile climaterice si de sol care permit obtinerea unui lapte de calitate, din care putem fabrica materiile prime necesare de calitate superioara obtinerii produsului Chefir.

Diversitatea compozitiei solului din aceasta regiune geografica precum si pozitionarea fanetelor bogata in vegetatie diversifacata, sunt elementele sigure care asigura gustul original din aria geografica Gutai.

V. Descrierea metodei de obtinere a produsului:

Principiu tehnologic.

Din laptele colectat din zona geografica Gutai se fabrica materiile prime utilizate in obtinerea produsului Chefir.

In reteta pentru Chefir sus mentionata sunt utilizate urmatoarele:

- **Lapte pasteurizat de vaca**
- **Fermenti lactici**

Chefirul se obtine prin pasteurizarea laptelui si insamantarea lui cu fermenti lactici. Controlul calitativ al produselor are loc inainte de ambalare in PET din material plastic.Etichetarea are loc mecanic . Depozitarea produselor se efectueaza in depozitul frigorific la temperature de +2^{o}C /+4^{o}C.

Schema tehnologica de fabricare a produsului Chefir

Pregatirea materiei prime pentru Chefir

↓

Lapte de vaca

↓

Normalizare

↓

Fierbere

↓

Racirea

↓

Insamantare

↓

Ambalare

↓

Etichetare

↓

Depozitare

VI. Elemente care justifica legatura produsului cu zona sau cu originea geografica a acestuia:

Obtinerea produsului de calitate Chefir de consum depinde in primul rand de calitatea superioara a laptelui :lapte pasteorizat de vaca, fermenti lactici.

Obtinerea materiei prime excelente trebuie sa fie garantata de laptele cu calitati deosebite, de modul si de felul furajarii animalelor.

Climatul exercita cea mai mare influenta asupra cresterii plantelor furajere. Ploile care sunt atrase de padurile din zona geografica Gutai si imprejurimi.

Altitudinea de cca 1000m, padurile din zona geografica Gutai asigura diversitatea vegetatiei optime pentru pasunat in timpul verii, datorita ploilor abundente permite obtinerea fanului pentru furajarea din perioada de iarna. O influenta mare o are si component solului. Diferenta de altitudine (de la 350-la 1000m) ofera o gama larga in compozitia si diversitatea solului.

Zona geografica Gutai si imprejurimile acestiua este optima pentru vegetatia formatadin graminee si soiuri de trifoi. Toate aceste imprejurari atesta garantia obtinerii laptelui de calitate, cu un gust tipic aromat din care putem obtine produse lactate de calitate superiaoara. Trebuie mentionat ca dupa 1989 fanetele si pasunile nu au fost fertilizate de cat cu ingrasaminte natural astfele animalele din aceasta zona sunt hranite cu produse strict din flora naturala.

In zona geografica Gutai exista o traditie veche in cresterea vacilor de lapte. Acest fapt da posibilitatea asociatiei Noua Calitate sa achizitioneze laptele de calitate de la animale sanatoase. Producatorii care traiesc de pe urma ecestei meserii au cunostinte fundamentate in acest domeniu.

Traditia zonei spune: animalele hranite trebuie sa manance hrana preparata cu grija fara mucegaiuri, fara microtoxine si trebuie sa bea apa curata.

VII. Referinte privind procedurile de control a calitatii produselor, precum si organul competent sa efectueze acest control.

Analizele necesare pentru verificarea calitatii laptelui, a branzeturilor, grasime,aciditate. Ca materie prima se realizeaza cu aparatura proprie. Analizele produsului finit Iaurt se efectueaza in laboratorul Directiei Sanitar Veterinare a judetului Maramures pe baza de contract.

Urmarirea si controlul permanent a fluxului tehnologic pe baza analizelor de laborator de la materia prima pana la produsul finit se efectueza astfel:

- Analizele efectuate la punctele de colectare la preluarea laptelui. Analizele sunt efectuate cu ajutorul aparaturii portabile (lactofiltru, termolactodensimetru), de asemenea se verifica si parametrii materiei prime: temperature , aciditate, densitate, puritate.
- Analizele efectuate la fabrica de procesare a laptelui in faza de receptie. Se repeta analizele de la punctele de colectare pentru intreaga cantitate de lapte pe fiecare masina. Se mai determina analizele fizico-chimice pe baza carora ulterior se poate calcula randamentul liniei si consumul specific. De asemenea laptele materie prima este supus si analizelor microbiologice.
- Analizele efectuate la fabrica de procesare a laptelui in faza de obtinere a materiilor prime.Se efectueaza procentul de grasime a laptelui, densitatea, aciditatea, punctul de inghet si proteina.
- Analiza produsului finit. Se verifica toti parametrii fizico-chimici prevazut de standardul de firma: grasime, continut de proteine,aciditate.

Toate aceste determinari impreuna cu verificarea parametrilor micro-biologici (bacteria coliforme, Escerichia Coli,stafilococi, coagulazo pozitivi, Salmonela, drojdii si mucegaiuri), determinarea rezidurilor de pesticide organoclorurate, radioactive, metale grele,

arsen, aflatoxine, se fac periodic in cadrul laboratorului DSV a judetului Maramures pe baza de contract de colaborare.

Firma executa analizele produsului finit din fiecare sarja si mentine probele la tempertura potrivita pana la expirarea garantiei. La fiecare 3 luni produsele Asociatiei Noua Calitate sunt monitorizate din punct de vedere calitativ si de Directia de Sanatate Publica a judetului Maramures.

Toate rezultatele pe faza de control sunt inregistrate si monitorizate pentru a putea intervene si a putea lua masurile necsare acolo unde rezulta ca este nevoie.

Merisor, 25.10.2010

Presedintele Asociatiei
Cindea Gavril

Asociaţia Producătorilor şi Prelucrători de Produse Agroalimentare Ecologice
"NOUA CALITATE"
Nr. înscriere: 42/15.05.2002
Merişor nr. 70 - Maramureş - România

CAIET DE SARCINI TEHNICE:IAURT

I. Denumirea produsului la care se refera indicatia geografica:

II. Descrierea produsului si a principalelor caracteristici ale acestuia:

- IAURT
- Iaurt de la poalele muntilor Gutai in localitatea Merisor.

Produsul finit se refera la iaurt, produs obtinut prin pasteorizarea laptelui de vaca si fermentat lactic cu culturi selectionate de bacteria lactice specifice,ambalat in PET-uri de 1000ML, 500ML, 300ML etichetate cu eticheta ce cuprinde conform normelor sanitare in vigoare urmatoarele mentiuni: denumirea produsului, sortimentul, tipul si/sau continutul de grasime, aciditate, numele si adresa producatorului, mentionarea condimentului sau aromatizatului adaugat, conditii de pastrare continutul net si data expirarii.

Proprietatile organoleptice, fizico-chimice si microbiologice sunt in conformitate cu Normele Sanitar Veterinare in vigoare.

Proprtietatile organoleptice:

Caracteristici organoleptice	Conditii de admisibilitate	Metode de verificare
Aspect exterior	*Coagul consistent, cremos far bule de gaz*	STAS 3665/2000
Culoare	Alba de lapte cu nuanta slab-galbuie	STAS 3665/2000
Aspect in sectiune consistent	Coagul de consistent potrivita	STAS 3665/2000
Miros	Specific de iaurt placut acrisor	STAS 3665/2000
Gust	Placut , aromat slab acrisor	STAS 3665/2000

Nu se admit mirosuri, gusturi modificate sau straine(ranced, acru , mucegai).

Proprietati chimice:

Caracteristici	Conditii de admisibilitate Iaurt	Metoda de analiza
Substanta uscata%	----------	----------
Grasime raportata la substanta uscata	8.5	STAS 6352/2000
Clorura de sodiu% (NaCl)	----------	----------
Substante proteice	3.2	STAS 6355/2000
Valoare Ph	----------	----------
Cenusa totala%	----------	----------
Aciditate grade T-	75.....140	STAS 6353/2000
Pestcide organofosforice	lipsa	----------
Reactia Kreiss	----------	----------
Metale grele(ppm)	----------	----------
• plumb	Conform reglementarilor in vigoare ale Ministerului Sanatatii	STAS 8342/4/2000
• cadmiu	Conform reglementarilor in vigoare ale Ministerului Sanatatii	STAS 13012/2000

Proprietatile microbiologice:

Caracteristici	Conditii de admisibilitate Iaurt	Metoda de analiza
Bacterii coliforme	absent	SR ISO 5541-1/1994
E colii/ml	absent	SR ISO 7251/1996
Salmonella/25ml	absent	SR ISO 6579/1997
Stafilococ coag. Poz./ml	absent	STAS 6349/12-83
Drojdii si mucegaiul	100	SR ISO 6611-95

III. Delimitarea ariei geografice de productie:

Aria geografica de colectare a laptelui pentru fabricarea produsului Iaurt este zona colinei Gutai si vecinatatile acestuia reprezentat prin urmatoasrele centre de colectare:

- **Ruta Potau:**
  - **Someseni**
  - **Apa**
  - **Livada**
  - **Potau**
  - **Odoreu**
  - **Dumbrava**
  - **Babasesti**
- **Ruta Codru**
  - **Farcasa**
  - **Gardani**
  - **Salsig**
  - **Rodina**
  - **Asuaj**
  - **Arinis**
  - **Tamasesti**
  - **Urmenis**
- **Ruta Ulmeni**
  - **Pribilesti**
  - **Lucacesti**
  - **Tohat**
  - **Borlesti**
  - **Pomi**

Laptele destinat fabricarii produsului Iaurtului de consum este prleucrat in localitatea Merisor la poalele colinei Gutai, conforme anexeinr.1- harta judetului Maramures.

IV. Elemente care dovedesc ca produsul este originar din aria geografica de producatie:

In parte de Vest a judetului Maramures desi localitatile sunt la ltitudini de 300-500m, fanetele si pasunile sunt la altitudini de minim 1000m. Datorita altitudinii sunt intrunite conditiile climaterice si de sol care permit obtinerea unui lapte de calitate, din care putem fabrica materiile prime necesare de calitate superioara obtinerii produsului Iaurt.

Diversitatea compozitiei solului din aceasta regiune geografica precum si pozitionarea fanetelor bogata in vegetatie diversifacata, sunt elementele sigure care asigura gustul original din aria geografica Gutai.

V. Descrierea metodei de obtinere a produsului:

Principiu tehnologic.

Din laptele colectat din zona geografica Gutai se fabrica materiile prime utilizate in obtinerea produsului Iaurt.

In reteta pentru Iaurt sus mentionat sunt utilizate urmatoarele:

- **Lapte pasteurizat de vaca**
- **Fermenti lactici**

Iaurtul se obtine prin pasteurizarea laptelui si insamantarea lui cu fermenti lactici. Controlul calitativ al produselor are loc inainte de ambalare in PET din material plastic.Etichetarea are loc mecanic . Depozitarea produselor se efectueaza in depozitul frigorific la temperature de +2°C /+4°C.

Schema tehnologica de fabricare a produsului Iaurt

Pregatirea materiei prime pentru Iaurt

↓

Lapte de vaca

↓

Normalizare

↓

Fierbere

↓

Racirea

↓

Insamantare

↓

Ambalare

↓

Etichetare

↓

Depozitare

VI. Elemente care justifica legatura produsului cu zona sau cu originea geografica a acestuia:

Obtinerea produsului de calitate Iaurt de consum depinde in primul rand de calitatea superioara a laptelui :lapte pasteorizat de vaca, fermenti lactici.

Obtinerea materiei prime excelente trebuie sa fie garantata de laptele cu calitati deosebite, de modul si de felul furajarii animalelor.

Climatul exercita cea mai mare influenta asupra cresterii plantelor furajere. Ploile care sunt atrase de padurile din zona geografica Gutai si imprejurimi.

Altitudinea de cca 1000m, padurile din zona geografica Gutai asigura diversitatea vegetatiei optime pentru pasunat in timpul verii, datorita ploilor abundente permite obtinerea fanului pentru furajarea din perioada de iarna. O influenta mare o are si component solului. Diferenta de altitudine (de la 350-la 1000m) ofera o gama larga in compozitia si diversitatea solului.

Zona geografica Gutai si imprejurimile acestiua este optima pentru vegetatia formatadin graminee si soiuri de trifoi. Toate aceste imprejurari atesta garantia obtinerii laptelui de calitate, cu un gust tipic aromat din care putem obtine produse lactate de calitate superiaoara. Trebuie mentionat ca dupa 1989 fanetele si pasunile nu au fost fertilizate de cat cu ingrasaminte natural astfele animalele din aceasta zona sunt hranite cu produse strict din flora naturala.

In zona geografica Gutai exista o traditie veche in cresterea vacilor de lapte. Acest fapt da posibilitatea asociatiei Noua Calitate sa achizitioneze laptele de calitate de la animale sanatoase. Producatorii care traiesc de pe urma ecestei meserii au cunostinte fundamentate in acest domeniu.

Traditia zonei spune: animalele hranite trebuie sa manance hrana preparata cu grija fara mucegaiuri, fara microtoxine si trebuie sa bea apa curata.

VII. Referinte privind procedurile de control a calitatii produselor, precum si organul competent sa efectueze acest control.

Analizele necesare pentru verificarea calitatii laptelui, a branzeturilor, grasime,aciditate. Ca materie prima se realizeaza cu aparatura proprie. Analizele produsului finit laurt se efectueaza in laboratorul Directiei Sanitar Veterinare a judetului Maramures pe baza de contract.

Urmarirea si controlul permanent a fluxului tehnologic pe baza analizelor de laborator de la materia prima pana la produsul finit se efectueza astfel:

- Analizele efectuate la punctele de colectare la preluarea laptelui. Analizele sunt efectuate cu ajutorul aparaturii portabile (lactofiltru, termolactodensimetru), de asemenea se verifica si parametrii materiei prime: temperature , aciditate, densitate, puritate.
- Analizele efectuate la fabrica de procesare a laptelui in faza de receptie. Se repeta analizele de la punctele de colectare pentru intreaga cantitate de lapte pe fiecare masina. Se mai determina analizele fizico-chimice pe baza carora ulterior se poate calcula randamentul liniei si consumul specific. De asemenea laptele materie prima este supus si analizelor microbiologice.
- Analizele efectuate la fabrica de procesare a laptelui in faza de obtinere a materiilor prime.Se efectueaza procentul de grasime a laptelui, densitatea, aciditatea, punctul de inghet si proteina.
- Analiza produsului finit. Se verifica toti parametrii fizico-chimici prevazut de standardul de firma: grasime, continut de proteine,aciditate.

Toate aceste determinari impreuna cu verificarea parametrilor micro-biologici (bacteria coliforme, Escerichia Coli,stafilococi, coagulazo pozitivi, Salmonela, drojdii si mucegaiuri), determinarea rezidurilor de pesticide organoclorurate, radioactive, metale grele,

arsen, aflatoxine, se fac periodic in cadrul laboratorului DSV a judetului Maramures pe baza de contract de colaborare.

Firma executa analizele produsului finit din fiecare sarja si mentine probele la tempertura potrivita pana la expirarea garantiei. La fiecare 3 luni produsele Asociatiei Noua Calitate sunt monitorizate din punct de vedere calitativ si de Directia de Sanatate Publica a judetului Maramures.

Toate rezultatele pe faza de control sunt inregistrate si monitorizate pentru a putea intervene si a putea lua masurile necsare acolo unde rezulta ca este nevoie.

Merisor, 25.10.2010

Presedintele Asociatiei
Cindea Gavril

Asociaţia Producătorilor şi Prelucrători
de Produse Agroalimentare Ecologice
"NOUA CALITATE"
Nr. înscriere: 42/15.05.2002
Merişor nr. 70 - Maramureş - România

CAIET DE SARCINI TEHNICE:LAPTE BATUT

I. Denumirea produsului la care se refera indicatia geografica:

II. Descrierea produsului *si a principalelor caracteristici* ale acestuia:

- Lapte batut
- Lapte batut de la poalele muntilor Gutai in localitatea Merisor.

Produsul finit se refera la Lapte batut , produs obtinut prin pasteorizarea laptelui de vaca si fermenti lactici cu culturi selectionate de bacteria lactice specifice,ambalat in PET-uri de 1000ML, 500ML, 300ML etichetate cu eticheta ce cuprinde conform normelor sanitare in vigoare urmatoarele mentiuni: denumirea produsului, sortimentul, tipul si/sau continutul de grasime, aciditate, numele si adresa producatorului, mentionarea condimentului sau aromatizatului adaugat, conditii de pastrare continutul net si data expirarii.

Proprietatile organoleptice, *fizico-chimice* si microbiologice sunt in conformitate cu Normele Sanitar Veterinare in vigoare.

Proprtietatile organoleptice:

Caracteristici organoleptice	Conditii de admisibilitate	Metode de verificare
Aspect exterior	Coagul fin compact	SP 504/2000
Culoare	Alba de lapte	SP 504/2000
Aspect in sectiune consistent	Coagul fin compact sau cu o consistent fluida	SP 504/2000
Miros	Placut, specific fermentatiei lactice	SP 504/2000
Gust	Placut , acrisor	SP 504/2000

Nu se admit mirosuri, gusturi modificate sau straine(ranced, acru , mucegai).

Proprietati chimice:

Caracteristici	Conditii de admisibilitate LAPTE BATUT	Metoda de analiza
Substanta uscata%	----------	----------
Grasime raportata la substanta uscata	2.0	STAS 6352/2000
Clorura de sodiu% (NaCl)	----------	----------
Substante proteice	2.8	STAS 6353/2000
Valoare Ph	----------	----------
Cenusa totala%	----------	----------
Aciditate grade T-	120	STAS 6353/2000
Pestcide organofosforice	lipsa	----------
Reactia Kreiss	----------	----------
Metale grele(ppm)	----------	----------
• plumb	Conform reglementarilor in vigoare ale Ministerului Sanatatii	STAS 8342/4/2000
• cadmiu	Conform reglementarilor in vigoare ale Ministerului Sanatatii	STAS 13012/2000

Proprietatile microbiologice:

Caracteristici	Conditii de admisibilitate LAPTE BATUT	Metoda de analiza
Bacterii coliforme	absent	STAS 8342
E colii/ml	absent	STAS 8342
Salmonella/25ml	absent	STAS 8342
Stafilococ coag. Poz./ml	absent	STAS 8342
Drojdii si mucegaiul	100	STAS 8342

III. Delimitarea ariei geografice de productie:

Aria geografica de colectare a laptelui pentru fabricarea produsului Lapte batut este zona colinei Gutai si vecinatatile acestuia reprezentat prin urmatoasrele centre de colectare:

- Ruta Potau:
  - Someseni
  - Apa
  - Livada
  - Potau
  - Odoreu
  - Dumbrava
  - Babasesti
- Ruta Codru
  - Farcasa
  - Gardani
  - Salsig
  - Rodina
  - Asuaj
  - Arinis
  - Tamasesti
  - Urmenis
- Ruta Ulmeni
  - Pribilesti
  - Lucacesti
  - Tohat
  - Borlesti
  - Pomi

Laptele destinat fabricarii produsului Lapte batut este prleucrat in localitatea Merisor la poalele colinei Gutai, conforme anexeinr.1- harta judetului Maramures.

IV. Elemente care dovedesc ca produsul este originar din aria geografica de producatie:

In parte de Vest a judetului Maramures desi localitatile sunt la ltitudini de 300-500m, fanetele si pasunile sunt la altitudini de minim 1000m. Datorita altitudinii sunt intrunite conditiile climaterice si de sol care permit obtinerea unui lapte de calitate, din care putem fabrica materiile prime necesare de calitate superioara obtinerii produsului Lapte batut.

Diversitatea compozitiei solului din aceasta regiune geografica precum si pozitionarea fanetelor bogata in vegetatie diversifacata, sunt elementele sigure care asigura gustul original din aria geografica Gutai.

V. Descrierea metodei de obtinere a produsului:

Principiu tehnologic.

Din laptele colectat din zona geografica Gutai se fabrica materiile prime utilizate in obtinerea produsului Lapte batut.

In reteta pentru Lapte batut sus mentionat sunt utilizate urmatoarele:

- Lapte pasteurizat de vaca
- Fermenti lactici

Laptele batut se obtine prin pasteurizarea laptelui si insamantarea lui cu fermenti lactici.

Controlul calitativ al produselor are loc inainte de ambalare in PET din material plastic.Etichetarea are loc mecanic . Depozitarea produselor se efectueaza in depozitul frigorific la temperature de +2°C /+4°C.

Schema tehnologica de fabricare a produsului Lapte batut

Pregatirea materiei prime pentru Lapte batut

↓

Lapte de vaca

↓

Normalizare

↓

Fierbere

↓

Racirea

↓

Insamantare

↓

Ambalare

↓

Etichetare

↓

Depozitare

VI. Elemente care justifica legatura produsului cu zona sau cu originea geografica a acestuia:

Obtinerea produsului de calitate Lapte batut depinde in primul rand de calitatea superioara a laptelui :lapte pasteorizat de vaca, fermenti lactici.

Obtinerea materiei prime excelente trebuie sa fie garantata de laptele cu calitati deosebite, de modul si de felul furajarii animalelor.

Climatul exercita cea mai mare influenta asupra cresterii plantelor furajere. Ploile care sunt atrase de padurile din zona geografica Gutai si imprejurimi.

Altitudinea de cca 1000m, padurile din zona geografica Gutai asigura diversitatea vegetatiei *optime pentru* pasunat in timpul verii, datorita ploilor abundente permite obtinerea fanului pentru furajarea din perioada de iarna. O influenta mare o are si component solului. Diferenta de altitudine (de la 350-la 1000m) ofera o gama larga in compozitia si diversitatea *solului*.

Zona geografica Gutai si imprejurimile acestiua este optima pentru vegetatia formatadin graminee si soiuri de trifoi. Toate aceste imprejurari atesta garantia obtinerii laptelui de calitate, cu un gust tipic aromat din *care putem obtine produse* lactate de calitate superiaoara. Trebuie mentionat ca dupa 1989 fanetele si pasunile nu au fost fertilizate de cat cu ingrasaminte natural astfele animalele din aceasta zona sunt hranite cu produse strict din flora naturala.

In zona geografica Gutai exista o traditie veche in cresterea vacilor de lapte. Acest *fapt da posibilitatea* asociatiei Noua Calitate sa achizitioneze laptele de calitate de la animale sanatoase. Producatorii care traiesc de pe urma ecestei meserii au cunostinte fundamentate in acest domeniu.

Traditia *zonei spune: animalele* hranite trebuie sa manance hrana preparata cu grija fara mucegaiuri, fara microtoxine si trebuie sa bea apa curata.

VII. Referinte privind procedurile de *control a calitatii* produselor, precum si organul competent sa efectueze acest control.

Analizele necesare pentru verificarea calitatii laptelui, a branzeturilor, grasime,aciditate. Ca materie prima se realizeaza cu aparatura proprie. *Analizele* produsului finit laurt se efectueaza in laboratorul Directiei Sanitar Veterinare a judetului Maramures pe baza de contract.

Urmarirea si controlul permanent a fluxului tehnologic pe baza analizelor de laborator de la materia prima pana la produsul finit se efectueza astfel:

- *Analizele efectuate* la punctele de colectare la preluarea laptelui. Analizele sunt efectuate cu ajutorul aparaturii portabile (lactofiltru, termolactodensimetru), de asemenea se verifica si parametrii materiei prime: temperature , aciditate, densitate, puritate.
- Analizele efectuate la fabrica de procesare a laptelui in faza de receptie. Se repeta analizele de la punctele de colectare pentru intreaga cantitate de lapte pe fiecare masina. Se mai determina analizele fizico-chimice pe baza *carora ulterior se poate* calcula randamentul liniei si consumul specific. De asemenea laptele materie prima este supus si analizelor microbiologice.
- Analizele efectuate la fabrica de procesare a laptelui in faza de obtinere a materiilor prime.Se efectueaza procentul de grasime a laptelui, densitatea, *aciditatea*, punctul de inghet si proteina.
- Analiza produsului finit. Se verifica toti parametrii fizico-chimici prevazut de standardul de firma: grasime, continut de proteine,aciditate.

Toate aceste *determinari impreuna* cu verificarea parametrilor micro-biologici (bacteria coliforme, Escerichia Coli,stafilococi, coagulazo pozitivi, Salmonela, drojdii si mucegaiuri), determinarea rezidurilor de pesticide organoclorurate, radioactive, metale grele,

arsen, aflatoxine, se fac periodic in cadrul laboratorului DSV a judetului Maramures pe baza de contract de colaborare.

Firma executa analizele produsului finit din fiecare sarja si mentine probele la tempertura potrivita pana la expirarea garantiei. La fiecare 3 luni produsele Asociatiei Noua Calitate sunt monitorizate din punct de vedere calitativ si de Directia de Sanatate Publica a judetului Maramures.

Toate rezultatele pe faza de control sunt inregistrate si monitorizate pentru a putea intervene si a putea lua masurile necsare acolo unde rezulta ca este nevoie.

Merisor, 25.10.2010

Presedintele Asociatiei
Cindea Gavril

Asociaţia Producătorilor şi Prelucrători
de Produse Agroalimentare Ecologice
"NOUA CALITATE"
Nr. înscriere: 42/15.05.2002
Merişor nr. 70 - Maramureş - România

CAIET DE SARCINI TEHNICE:SANA

I. Denumirea produsului la care se refera indicatia geografica:

II. Descrierea produsului si a principalelor caracteristici ale acestuia:

- Sana
- Sana de la poalele muntilor Gutai in localitatea Merisor.

Produsul finit se refera la Sana, produs obtinut prin pasteorizarea laptelui de vaca si fermentat lactic cu culturi selectionate de bacteria lactice specifice,ambalat in PET-uri de 1000ML, 500ML, 300ML etichetate cu eticheta ce cuprinde conform normelor sanitare in vigoare urmatoarele mentiuni: denumirea produsului, sortimentul, tipul si/sau continutul de grasime, aciditate, numele si adresa producatorului, mentionarea condimentului sau aromatizatului adaugat, conditii de pastrare continutul net si data expirarii.

Proprietatile organoleptice, fizico-chimice si microbiologice sunt in conformitate cu Normele Sanitar Veterinare in vigoare.

Proprtietatile organoleptice:

Caracteristici organoleptice	Conditii de admisibilitate	Metode de verificare
Aspect exterior	Coagul fin omogen	SP 389/2000
Culoare	Alb-galbuie	SP 389/2000
Aspect in sectiune consistent	Coagul fin omogen	SP 389/2000
Miros	Placut, specific fermentatiei lactice	SP 389/2000
Gust	Placut , usor intepator racoritor	SP 389/2000

Nu se admit mirosuri, gusturi modificate sau straine(ranced, acru , mucegai).

Proprietati chimice:

Caracteristici	Conditii de admisibilitate SANA	Metoda de analiza
Substanta uscata%	----------	----------
Grasime raportata la substanta uscata	3.6%	STAS 6352/2000
Clorura de sodiu% (NaCl)	----------	----------
Substante proteice	2.8	STAS 6355/2000
Valoare Ph	----------	----------
Cenusa totala%	----------	----------
Aciditate grade T-	120	STAS 6353/2000
Pestcide organofosforice	lipsa	----------
Reactia Kreiss	----------	----------
Metale grele(ppm)	----------	----------
• plumb	Conform reglementarilor in vigoare ale Ministerului Sanatatii	STAS 8342/4/2000
• cadmiu	Conform reglementarilor in vigoare ale Ministerului Sanatatii	STAS 13012/2000

Proprietatile microbiologice:

Caracteristici	Conditii de admisibilitate SANA	Metoda de analiza
Bacterii coliforme	absent	SR ISO 5541-1/1994
E colii/ml	absent	SR ISO 7251/1996
Salmonella/25ml	absent	SR ISO 6579/1997
Stafilococ coag. Poz./ml	absent	STAS 6349/12-83
Drojdii si mucegaiul	100	SR ISO 6611-95

III. Delimitarea ariei geografice de productie:

Aria geografica de colectare a laptelui pentru fabricarea produsului Sana este zona colinei Gutai si vecinatatile acestuia reprezentat prin urmatoasrele centre de colectare:

- **Ruta Potau:**
  - **Someseni**
  - **Apa**
  - **Livada**
  - **Potau**
  - **Odoreu**
  - **Dumbrava**
  - **Babasesti**
- **Ruta Codru**
  - **Farcasa**
  - **Gardani**
  - **Salsig**
  - **Rodina**
  - **Asuaj**
  - **Arinis**
  - **Tamasesti**
  - **Urmenis**
- **Ruta Ulmeni**
  - **Pribilesti**
  - **Lucacesti**
  - **Tohat**
  - **Borlesti**
  - **Pomi**

Laptele destinat fabricarii produsului Sana este prleucrat in localitatea Merisor la poalele colinei Gutai, conforme anexei nr.1- harta judetului Maramures.

IV. Elemente care dovedesc ca produsul este originar din aria geografica de producatie:

In parte de Vest a judetului Maramures desi localitatile sunt la ltitudini de 300-500m, fanetele si pasunile sunt la altitudini de minim 1000m. Datorita altitudinii sunt intrunite conditiile climaterice si de sol care permit obtinerea unui lapte de calitate, din care putem fabrica materiile prime necesare de calitate superioara obtinerii produsului Sana.

Diversitatea compozitiei solului din aceasta regiune geografica precum si pozitionarea fanetelor bogata in vegetatie diversifacata, sunt elementele sigure care asigura gustul original din aria geografica Gutai.

V. Descrierea metodei de obtinere a produsului:

Principiu tehnologic.

Din laptele colectat din zona geografica Gutai se fabrica materiile prime utilizate in obtinerea produsului Sana.

In reteta pentru Sana sus mentionata sunt utilizate urmatoarele:

Lapte pasteurizat de vaca

Fermenti lactici

Sana se obtine prin pasteurizarea laptelui si insamantarea lui cu fermenti lactici.

Controlul calitativ al produselor are loc inainte de ambalare in PET din material plastic.

Etichetarea are loc mecanic . Depozitarea produselor se efectueaza in depozitul frigorific la temperature de +2°C /+4°C.

Schema tehnologica de fabricare a produsului Sana

Pregatirea materiei prime pentru Sana

↓

Lapte de vaca

↓

Normalizare

↓

Fierbere

↓

Racirea

↓

Insamantare

↓

Ambalare

↓

Etichetare

↓

Depozitare

VI. Elemente care justifica legatura produsului cu zona sau cu originea geografica a acestuia:

Obtinerea produsului de calitate Sana de consum depinde in primul rand de calitatea superioara a laptelui :lapte pasteorizat de vaca, fermenti lactici.

Obtinerea materiei prime excelente trebuie sa fie garantata de laptele cu calitati deosebite, de modul si de felul furajarii animalelor.

Climatul exercita cea mai mare influenta asupra cresterii plantelor furajere. Ploile care sunt atrase de padurile din zona geografica Gutai si imprejurimi.

Altitudinea de cca 1000m, padurile din zona geografica Gutai asigura diversitatea vegetatiei optime pentru pasunat in timpul verii, datorita ploilor abundente permite obtinerea fanului pentru furajarea din perioada de iarna. O influenta mare o are si component solului. Diferenta de altitudine (de la 350-la 1000m) ofera o gama larga in compozitia si diversitatea solului.

Zona geografica Gutai si imprejurimile acestiua este optima pentru vegetatia formatadin graminee si soiuri de trifoi. Toate aceste imprejurari atesta garantia obtinerii laptelui de calitate, cu un gust tipic aromat din care putem obtine produse lactate de calitate superiaoara. Trebuie mentionat ca dupa 1989 fanetele si pasunile nu au fost fertilizate de cat cu ingrasaminte natural astfele animalele din aceasta zona sunt hranite cu produse strict din flora naturala.

In zona geografica Gutai exista o traditie veche in cresterea vacilor de lapte. Acest fapt da posibilitatea asociatiei Noua Calitate sa achizitioneze laptele de calitate de la animale sanatoase. Producatorii care traiesc de pe urma ecestei meserii au cunostinte fundamentate in acest domeniu.

Traditia zonei spune: animalele hranite trebuie sa manance hrana preparata cu grija fara mucegaiuri, fara microtoxine si trebuie sa bea apa curata.

VII. Referinte privind procedurile de control a calitatii produselor, precum si organul competent sa efectueze acest control.

Analizele necesare pentru verificarea calitatii laptelui, a branzeturilor, grasime,aciditate. Ca materie prima se realizeaza cu aparatura proprie. Analizele produsului finit laurt se efectueaza in laboratorul Directiei Sanitar Veterinare a judetului Maramures pe baza de contract.

Urmarirea si controlul permanent a fluxului tehnologic pe baza analizelor de laborator de la materia prima pana la produsul finit se efectueza astfel:

- Analizele efectuate la punctele de colectare la preluarea laptelui. Analizele sunt efectuate cu ajutorul aparaturii portabile (lactofiltru, termolactodensimetru), de asemenea se verifica si parametrii materiei prime: temperature , aciditate, densitate, puritate.
- Analizele efectuate la fabrica de procesare a laptelui in faza de receptie.

Se repeta analizele de la punctele de colectare pentru intreaga cantitate de lapte pe fiecare masina. Se mai determina analizele fizico-chimice pe baza carora ulterior se poate calcula randamentul liniei si consumul specific. De asemenea laptele materie prima este supus si analizelor microbiologice.

- Analizele efectuate la fabrica de procesare a laptelui in faza de obtinere a materiilor prime.Se efectueaza procentul de grasime a laptelui, densitatea, aciditatea, punctul de inghet si proteina.
- Analiza produsului finit. Se verifica toti parametrii fizico-chimici prevazut de standardul de firma: grasime, continut de proteine,aciditate.

Toate aceste determinari impreuna cu verificarea parametrilor micro-biologici (bacteria coliforme, Escerichia Coli,stafilococi, coagulazo pozitivi, Salmonela, drojdii si

mucegaiuri), determinarea rezidurilor de pesticide organoclorurate, radioactive, metale grele, arsen, aflatoxine, se fac periodic in cadrul laboratorului DSV a judetului Maramures pe baza de contract de colaborare.

Firma executa analizele produsului finit din fiecare sarja si mentine probele la tempertura potrivita pana la expirarea garantiei. La fiecare 3 luni produsele Asociatiei Noua Calitate sunt monitorizate din punct de vedere calitativ si de Directia de Sanatate Publica a judetului Maramures.

Toate rezultatele pe faza de control sunt inregistrate si monitorizate pentru a putea intervene si a putea lua masurile necsare acolo unde rezulta ca este nevoie.

Merisor, 25.10.2010

Presedintele Asociatiei
Cindea Gavril

Asociația Producătorilor și Prelucrătorilor de Produse Agroalimentare Ecologice
"NOUA CALITATE"
Nr. înscriere: 42/15.05.2002
Merișor nr. 70 - Maramureș - România

CAIET DE SARCINI TEHNICE:FRISCA

I. Denumirea produsului la care se refera indicatia geografica:

- Frisca

II. Descrierea produsului si a principalelor caracteristici ale acestuia:

- Frisca de la poalele muntilor Gutai in localitatea Merisor.

Produsul finit se refera la frisca , produs obtinut prin smantanirea laptelui de vaca ,ambalat in PET-uri de 500ML, 1000ML sau vrac, etichetate cu eticheta ce cuprinde conform normelor sanitare in vigoare urmatoarele mentiuni: denumirea produsului, sortimentul, tipul si/sau continutul de grasime, aciditate, numele si adresa producatorului, mentionarea condimentului sau aromatizatului adaugat, conditii de pastrare continutul net si data expirarii.

Proprietatile organoleptice, fizico-chimice si microbiologice sunt in conformitate cu Normele Sanitar Veterinare in vigoare.

Proprtietatile organoleptice:

Caracteristici organoleptice	Conditii de admisibilitate	Metode de verificare
Aspect exterior	Pasta omogena fina, de consistenta moale	STAS 7001/AI
Culoare	Alba – galbuie, uniforma	STAS 7001/AI
Aspect in sectiune consistent	Omogena	STAS 7001/AI
Miros	Dulceag cu aroma specifica de frisca prospata	STAS 7001/AI
Gust	Placut , aromat, dulce	STAS 7001/AI

Nu se admit mirosuri, gusturi modificate sau straine(ranced, acru , mucegai).

Proprietati chimice:

Caracteristici	Conditii de admisibilitate Frisca	Metoda de analiza
Substanta uscata%	----------	----------
Grasime raportata la substanta uscata	32%	STAS 6352/2000
Clorura de sodiu% (NaCl)	----------	----------
Substante proteice	1.5	STAS 6355/2000
Valoare Ph	----------	----------
Cenusa totala%	----------	----------
Aciditate grade T-	20	STAS 6353/2000
Pestcide organofosforice	lipsa	----------
Reactia Kreiss	----------	----------
Metale grele(ppm)	----------	----------
• plumb	0.2	STAS 8342/4/2000
• cadmiu	Conform reglementarilor in vigoare ale Ministerului Sanatatii	STAS 13012/2000

Proprietatile microbiologice:

Caracteristici	Conditii de admisibilitate Smantana de consum	Metoda de analiza
Bacterii coliforme	absent	SR ISO 5541-1/1994
E colii/ml	absent	SR ISO 7251/1996
Salmonella/25ml	absent	SR ISO 6579/1997
Stafilococ coag. Poz./ml	absent	STAS 6349/12-83
Drojdii si mucegaiul	100	SR ISO 6611-95

III. Delimitarea ariei geografice de productie:

Aria geografica de colectare a laptelui pentru fabricarea produsului Frisca este zona colinei Gutai si vecinatatile acestuia reprezentat prin urmatoasrele centre de colectare:

- **Ruta Potau:**
  - **Someseni**
  - **Apa**
  - **Livada**
  - **Potau**
  - **Odoreu**
  - **Dumbrava**
  - **Babasesti**
- **Ruta Codru**
  - **Farcasa**
  - **Gardani**
  - **Salsig**
  - **Rodina**
  - **Asuaj**
  - **Arinis**
  - **Tamasesti**
  - **Urmenis**
- **Ruta Ulmeni**
  - **Pribilesti**
  - **Lucacesti**
  - **Tohat**
  - **Borlesti**
  - **Pomi**

Laptele destinat fabricarii produsului Frisca este prleucrat in localitatea Merisor la poalele colinei Gutai, conforme anexeinr.1- harta judetului Maramures.

IV. Elemente care dovedesc ca produsul este originar din aria geografica de producatie:

In parte de Vest a judetului Maramures desi localitatile sunt la ltitudini de 300-500m, fanetele si pasunile sunt la altitudini de minim 1000m. Datorita altitudinii sunt intrunite conditiile climaterice si de sol care permit obtinerea unui lapte de calitate, din care putem fabrica materiile prime necesare de calitate superioara obtinerii produsului Frisca.

Diversitatea compozitiei solului din aceasta regiune geografica precum si pozitionarea fanetelor bogata in vegetatie diversifacata, sunt elementele sigure care asigura gustul original din aria geografica Gutai.

V. Descrierea metodei de obtinere a produsului:

Principiu tehnologic.

Din laptele colectat din zona geografica Gutai se fabrica materiile prime utilizate in obtinerea produsului Frisca.

In reteta pentru Frisca sus mentionata sunt utilizate urmatoarele:

- **Lapte pasteurizat de vaca prelucrat prin smantanire**

Smantana se obtine prin smantanirea laptelui prin separatorul de lapte.

Controlul calitativ al produselor are loc inainte de ambalare in PET din material plastic.Etichetarea are loc mechanic . Depozitarea produselor se efectueaza in depozitul frigorific la temperature de +2°C /+4°C.

Schema tehnologica de fabricare al produsului Frisca

Pregatirea materiei prime pentru Frisca

↓

Lapte de vaca

↓

Smantanire

↓

Normalizare

↓

Fierbere

↓

Racirea 20-25C

↓

Ambalare

↓

Etichetare

↓

Depozitare

VI. Elemente care justifica legatura produsului cu zona sau cu originea geografica a acestuia:

Obtinerea produsului de calitatea Frisca de consum depinde in primul rand de calitatea superioara a laptelui :lapte pasteorizat de vaca, fermenti lactici.

Obtinerea materiei prime excelente trebuie sa fie garantata de laptele cu calitati deosebite, de modul si de felul furajarii animalelor.

Climatul exercita cea mai mare influenta asupra cresterii plantelor furajere. Ploile care sunt atrase de padurile din zona geografica Gutai si imprejurimi.

Altitudinea de cca 1000m, padurile din zona geografica Gutai asigura diversitatea vegetatiei optime pentru pasunat in timpul verii, datorita ploilor abundente permite obtinerea fanului pentru furajarea din perioada de iarna. O influenta mare o are si component solului. Diferenta de altitudine (de la 350-la 1000m) ofera o gama larga in compozitia si diversitatea solului.

Zona geografica Gutai si imprejurimile acestiua este optima pentru vegetatia formatadin graminee si soiuri de trifoi. Toate aceste imprejurari atesta garantia obtinerii laptelui de calitate, cu un gust tipic aromat din care putem obtine produse lactate de calitate superiaoara. Trebuie mentionat ca dupa 1989 fanetele si pasunile nu au fost fertilizate de cat cu ingrasaminte natural astfele animalele din aceasta zona sunt hranite cu produse strict din flora naturala.

In zona geografica Gutai exista o traditie veche in cresterea vacilor de lapte. Acest fapt da posibilitatea asociatiei Noua Calitate sa achizitioneze laptele de calitate de la animale sanatoase. Producatorii care traiesc de pe urma ecestei meserii au cunostinte fundamentate in acest domeniu.

Traditia zonei spune: animalele hranite trebuie sa manance hrana preparata cu grija fara mucegaiuri, fara microtoxine si trebuie sa bea apa curata.

VII. Referinte privind procedurile de control a calitatii produselor, precum si organul competent sa efectueze acest control.

Analizele necesare pentru verificarea calitatii laptelui, a branzeturilor, grasime,aciditate. Ca materie prima se realizeaza cu aparatura proprie. Analizele produsului finit Frisca se efectueaza in laboratorul Directiei Sanitar Veterinare a judetului Maramures pe baza de contract.

Urmarirea si controlul permanent a fluxului tehnologic pe baza analizelor de laborator de la materia prima pana la produsul finit se efectueza astfel:

- **Analizele efectuate la punctele de colectare la preluarea laptelui. Analizele sunt efectuate cu ajutorul aparaturii portabile (lactofiltru, termolactodensimetru), de asemenea se verifica si parametrii materiei prime: temperature , aciditate, densitate, puritate.**
- **Analizele efectuate la fabrica de procesare a laptelui in faza de receptie. Se repeta analizele de la punctele de colectare pentru intreaga cantitate de lapte pe fiecare masina. Se mai determina analizele fizico-chimice pe baza carora ulterior se poate calcula**

randamentul liniei si consumul specific. De asemenea laptele materie prima este supus si analizelor microbiologice.

- Analizele efectuate la fabrica de procesare a laptelui in faza de obtinere a materiilor prime.Se efectueaza procentul de grasime a laptelui, densitatea, aciditatea, punctul de inghet si proteina.
- Analiza produsului finit. Se verifica toti parametrii fizico-chimici prevazut de standardul de firma: grasime, continut de proteine,aciditate.

Toate aceste determinari impreuna cu verificarea parametrilor micro-biologici (bacteria coliforme, Escerichia Coli,stafilococi, coagulazo pozitivi, Salmonela, drojdii si mucegaiuri), determinarea rezidurilor de pesticide organoclorurate, radioactive, metale grele, arsen, aflatoxine, se fac periodic in cadrul laboratorului DSV a judetului Maramures pe baza de contract de colaborare.

Firma executa analizele produsului finit din fiecare sarja si mentine probele la tempertura potrivita pana la expirarea garantiei. La fiecare 3 luni produsele Asociatiei Noua Calitate sunt monitorizate din punct de vedere calitativ si de Directia de Sanatate Publica a judetului Maramures.

Toate rezultatele pe faza de control sunt inregistrate si monitorizate pentru a putea intervene si a putea lua masurile necsare acolo unde rezulta ca este nevoie.

Merisor, 25.10.2010

Presedintele Asociatiei

Cindea Gavril

Asociaţia Producătorilor şi Prelucrători de Produse Agroalimentare Ecologice
"NOUA CALITATE"
Nr. înscriere: 42/15.05.2002
Merişor nr. 70 - Maramureş - România

CAIET DE SARCINI TEHNICE:INGHETATA

I. Denumirea produsului la care se refera indicatia geografica:
   - Inghetata

II. Descrierea produsului si a principalelor caracteristici ale acestuia:
   - Inghetata de la poalele muntilor Gutai in localitatea Merisor.

Produsul finit se refera la inghetata , produs obtinut prin prelucrarea laptelui INGHETATA si unt,ambalat in casserole de 200 ml si vafe, etichetate cu eticheta ce cuprinde conform normelor sanitare in vigoare urmatoarele mentiuni: denumirea produsului, sortimentul, tipul si/sau continutul de grasime, aciditate, numele si adresa producatorului, mentionarea condimentului sau aromatizatului adaugat, conditii de pastrare continutul net si data expirarii.

Proprietatile organoleptice, fizico-chimice si microbiologice sunt in conformitate cu Normele Sanitar Veterinare in vigoare.

Proprtietatile organoleptice:

Caracteristici organoleptice	Conditii de admisibilitate	Metode de verificare
Aspect exterior	Pasta omogena fina, de consistenta moale	STAS 2444/1971 N.ID. 2176/1974
Culoare	Alba – galbuie, uniforma	STAS 2444/1971
Aspect in sectiune consistent	Omogena	N.ID. 2176/1974
Miros	Dulceag cu aroma specifica de INGHETATA prospata	STAS 2444/1971
Gust	Placut , aromat, dulce	N.ID. 2176/1974

Nu se admit mirosuri, gusturi modificate sau straine(ranced, acru , mucegai).

Proprietati chimice:

Caracteristici	Conditii de admisibilitate Inghetata	Metoda de analiza
Substanta uscata%	45%	----------
Grasime raportata la substanta uscata	10%	STAS 6352/2000
Clorura de sodiu% (NaCl)	----------	----------
Substante proteice	2.5	STAS 6355/2000
Valoare Ph	----------	----------
Cenusa totala%	----------	----------
Aciditate grade T-	5	STAS 6353/2000
Pestcide organofosforice	lipsa	----------
Reactia Kreiss	----------	----------
Metale grele(ppm)	----------	----------
• plumb	----------	STAS 8342/4/2000
• cadmiu	Conform reglementarilor in vigoare ale Ministerului Sanatatii	STAS 13012/2000

Proprietatile microbiologice:

Caracteristici	Conditii de admisibilitate Inghetata	Metoda de analiza
Bacterii coliforme	absent	SR ISO 5541-1/1994
E colii/ml	absent	SR ISO 7251/1996
Salmonella/25ml	absent	SR ISO 6579/1997
Stafilococ coag. Poz./ml	absent	STAS 6349/12-83
Drojdii si mucegaiul	absent	SR ISO 6611-95

III. Delimitarea ariei geografice de productie:

Aria geografica de colectare a laptelui pentru fabricarea produsului INGHETATA este zona colinei Gutai si vecinatatile acestuia reprezentat prin urmatoasrele centre de colectare:

- **Ruta Potau:**
  - **Someseni**
  - **Apa**
  - **Livada**
  - **Potau**
  - **Odoreu**
  - **Dumbrava**
  - **Babasesti**
- **Ruta Codru**
  - **Farcasa**
  - **Gardani**
  - **Salsig**
  - **Rodina**
  - **Asuaj**
  - **Arinis**
  - **Tamasesti**
  - **Urmenis**
- **Ruta Ulmeni**
  - **Pribilesti**
  - **Lucacesti**
  - **Tohat**
  - **Borlesti**
  - **Pomi**

Laptele destinat fabricarii produsului INGHETATA este prleucrat in localitatea Merisor la poalele colinei Gutai, conforme anexeinr.1- harta judetului Maramures.

IV. Elemente care dovedesc ca produsul este originar din aria geografica de producatie:

In parte de Vest a judetului Maramures desi localitatile sunt la ltitudini de 300-500m, fanetele si pasunile sunt la altitudini de minim 1000m. Datorita altitudinii sunt intrunite conditiile climaterice si de sol care permit obtinerea unui lapte de calitate, din care putem fabrica materiile prime necesare de calitate superioara obtinerii produsului INGHETATA.

Diversitatea compozitiei solului din aceasta regiune geografica precum si pozitionarea fanetelor bogata in vegetatie diversifacata, sunt elementele sigure care asigura gustul original din aria geografica Gutai.

V. Descrierea metodei de obtinere a produsului:

Principiu tehnologic.

Din laptele colectat din zona geografica Gutai se fabrica materiile prime utilizate in obtinerea produsului INGHETATA.

In reteta pentru INGHETATA sus mentionata sunt utilizate urmatoarele:

Lapte pasteurizat de vaca, smantana, INGHETATA.

Schema tehnologica de fabricare al produsului INGHETATA

Pregatirea materiei prime pentru Inghetata

↓

Masurarea laptelui si smantanii

↓

Prepararea amestecului

↓

Incalzirea amestecului la 20C

↓

Pasteurizarea amestecului

↓

Incalzirea la 60C

↓

Introducere in omogenizator

↓

Pasteurizare la 85C 10 minute

↓

Filtrare

↓

Omogenizare

↓

Racire amestec la 4-5C si maturare la 15C

↓

Congelarea amestecului prin freezerare la -4-6C

↓

Ambalare in caserole si vafe

↓

Calire la -25-30C

VI. Elemente care justifica legatura produsului cu zona sau cu originea geografica a acestuia:

Obtinerea produsului de calitatea INGHETATA depinde in primul rand de calitatea superioara a laptelui :lapte pasteorizat de vaca, fermenti lactici.

Obtinerea materiei prime excelente trebuie sa fie garantata de laptele cu calitati deosebite, de modul si de felul furajarii animalelor.

Climatul exercita cea mai mare influenta asupra cresterii plantelor furajere. Ploile care sunt atrase de padurile din zona geografica Gutai si imprejurimi.

Altitudinea de cca 1000m, padurile din zona geografica Gutai asigura diversitatea vegetatiei optime pentru pasunat in timpul verii, datorita ploilor abundente permite obtinerea fanului pentru furajarea din perioada de iarna. O influenta mare o are si component solului. Diferenta de altitudine (de la 350-la 1000m) ofera o garna larga in compozitia si diversitatea solului.

Zona geografica Gutai si imprejurimile acestiua este optima pentru vegetatia formatadin graminee si soiuri de trifoi. Toate aceste imprejurari atesta garantia obtinerii laptelui de calitate, cu un gust tipic aromat din care putem obtine produse lactate de calitate superiaoara. Trebuie mentionat ca dupa 1989 fanetele si pasunile nu au fost fertilizate de cat cu ingrasaminte natural astfele animalele din aceasta zona sunt hranite cu produse strict din flora naturala.

In zona geografica Gutai exista o traditie veche in cresterea vacilor de lapte. Acest fapt da posibilitatea asociatiei Noua Calitate sa achizitioneze laptele de calitate de la animale sanatoase. Producatorii care traiesc de pe urma ecestei meserii au cunostinte fundamentate in acest domeniu.

Traditia zonei spune: animalele hranite trebuie sa manance hrana preparata cu grija fara mucegaiuri, fara microtoxine si trebuie sa bea apa curata.

VII. Referinte privind procedurile de control a calitatii produselor, precum si organul competent sa efectueze acest control.

Analizele necesare pentru verificarea calitatii laptelui, a branzeturilor, grasime,aciditate. Ca materie prima se realizeaza cu aparatura proprie. Analizele produsului finit INGHETATA se efectueaza in laboratorul Directiei Sanitar Veterinare a judetului Maramures pe baza de contract.

Urmarirea si controlul permanent a fluxului tehnologic pe baza analizelor de laborator de la materia prima pana la produsul finit se efectueza astfel:

- Analizele efectuate la punctele de colectare la preluarea laptelui. Analizele sunt efectuate cu ajutorul aparaturii portabile (lactofiltru, termolactodensimetru), de asemenea se verifica si parametrii materiei prime: temperature , aciditate, densitate, puritate.
- Analizele efectuate la fabrica de procesare a laptelui in faza de receptie. Se repeta analizele de la punctele de colectare pentru intreaga cantitate de lapte pe fiecare masina. Se mai determina analizele fizico-chimice pe baza carora ulterior se poate calcula

randamentul liniei si consumul specific. De asemenea laptele materie prima este supus si analizelor microbiologice.

- Analizele efectuate la fabrica de procesare a laptelui in faza de obtinere a materiilor prime.Se efectueaza procentul de grasime a laptelui, densitatea, aciditatea, punctul de inghet si proteina.
- Analiza produsului finit. Se verifica toti parametrii fizico-chimici prevazut de standardul de firma: grasime, continut de proteine,aciditate.

Toate aceste determinari impreuna cu verificarea parametrilor micro-biologici (bacteria coliforme, Escerichia Coli,stafilococi, coagulazo pozitivi, Salmonela, drojdii si mucegaiuri), determinarea rezidurilor de pesticide organoclorurate, radioactive, metale grele, arsen, aflatoxine, se fac periodic in cadrul laboratorului DSV a judetului Maramures pe baza de contract de colaborare.

Firma executa analizele produsului finit din fiecare sarja si mentine probele la tempertura potrivita pana la expirarea garantiei. La fiecare 3 luni produsele Asociatiei Noua Calitate sunt monitorizate din punct de vedere calitativ si de Directia de Sanatate Publica a judetului Maramures.

Toate rezultatele pe faza de control sunt inregistrate si monitorizate pentru a putea intervene si a putea lua masurile necsare acolo unde rezulta ca este nevoie.

Merisor, 25.10.2010

Presedintele Asociatiei
Cindea Gavril

Asociația Producătorilor și Prelucrătorilor de Produse Agroalimentare Ecologice
"NOUA CALITATE"
Nr. înscriere: 12/15.05.2002
Merișor nr. 70 - Maramureș - România

CAIET DE SARCINI TEHNICE: LAPTE CONSUM

I. Denumirea produsului la care se refera indicatia geografica:

- Lapte consum

II. Descrierea produsului si a principalelor caracteristici ale acestuia:

- Lapte consum fabricata la poalele muntilor Gutai in localitatea Merisor.

Produsul finit se refera la LAPTELE DE CONSUM, ambalat in PET-uri de 1000ML, etichetat cu eticheta ce cuprinde conform normelor sanitare in vigoare urmatoarele mentiuni: denumirea produsului, sortimentul, tipul si/sau continutul de grasime in substanta uscata, numele si adresa producatorului, mentionarea condimentului sau aromatizatului adaugat, conditii de pastrare continutul net si data expirarii.

Proprietatile organoleptice, fizico-chimice si microbiologice sunt in conformitate cu Normele Sanitar Veterinare in vigoare.

Proprtietatile organoleptice:

Caracteristici organoleptice	Conditii de admisibilitate	Metode de verificare
Aspect exterior	Cremos fara bule de gaz	STAS 1005/1997
Culoare	Alb	STAS 1005/1997
Aspect in sectiune consistent	Consistenta potrivita	STAS 1005/1997
Miros	Placut, specific de lapte de consum	STAS 1005/1997
Gust	Placut , specific laptelui	STAS 1005/1997

Nu se admit mirosuri, gusturi modificate sau straine(ranced, acru , mucegai).

Proprietati chimice:

Caracteristici	Conditii de admisibilitate Lapte de consum	Metoda de analiza
Substanta uscata%	----------	
Grasime raportata la substanta uscata	1.8%	STAS 6352/2000
Clorura de sodiu% (NaCl)		
Substante proteice	3.2%	STAS 6355/2000
Valoare Ph	----------	
Cenusa totala%	----------	----------
Aciditate grade T-	75.....140	STAS 6353/2000
Pestcide organofosforice	lipsa	----------
Reactia Kreiss	----------	----------
Metale grele(ppm)	----------	----------
• plumb	Conform reglementarilor in vigoare ale Ministerului Sanatatii	STAS 8342/2000
• cadmiu	Conform reglementarilor in vigoare ale Ministerului Sanatatii	STAS 13012/2000

Proprietatile microbiologice:

Caracteristici	Conditii de admisibilitate Lapte de consum	Metoda de analiza
Bacterii coliforme	absent	SR ISO 5541-1/1994
E colii/ml	absent	SR ISO 7251/1996
Salmonella/25ml	absent	SR ISO 6579/1997
Stafilococ coag. Poz./ml	absent	STAS 6349/12-83
Drojdii si mucegaiul	100	SR ISO 6611-95

III. Delimitarea ariei geografice de productie:

Aria geografica de colectare a laptelui pentru fabricarea produsului LAPTE DE CONSUM este zona colinei Gutai si vecinatatile acestuia reprezentat prin urmatoasrele centre de colectare:

- **Ruta Potau:**
  - **Someseni**
  - **Apa**
  - **Livada**
  - **Potau**
  - **Odoreu**
  - **Dumbrava**
  - **Babasesti**
- **Ruta Codru**
  - **Farcasa**
  - **Gardani**
  - **Salsig**
  - **Rodina**
  - **Asuaj**
  - **Arinis**
  - **Tamasesti**
  - **Urmenis**
- **Ruta Ulmeni**
  - **Pribilesti**
  - **Lucacesti**
  - **Tohat**
  - **Borlesti**
  - **Pomi**

Laptele destinat fabricarii produsului Lapte de consum este prelucrat in localitatea Merisor la poalele colinei Gutai, conforme anexeinr.1- harta judetului Maramures.

IV. Elemente care dovedesc ca produsul este originar din aria geografica de producatie:

In parte de Vest a judetului Maramures desi localitatile sunt la altitudini de 300-500m, fanetele si pasunile sunt la altitudini de minim 1000m. Datorita altitudinii sunt intrunite conditiile climaterice si de sol care permit obtinerea unui lapte de calitate, din care putem fabrica materiile prime necesare de calitate superioara obtinerii produsului Lapte de consum.

Diversitatea compozitiei solului din aceasta regiune geografica precum si pozitionarea fanetelor bogata in vegetatie diversifacata, sunt elementele sigure care asigura gustul original din aria geografica Gutai.

V. Descrierea metodei de obtinere a produsului:

Principiu tehnologic.

Din laptele colectat din zona geografica Gutai se fabrica materiile prime utilizate in obtinerea produsului Lapte de consum.

In reteta acestui produs sunt utilizate urmatoarele:

- **Lapte prospat de vaca**
-

Laptele de consum se obtine din laptele de vaca proaspat, pasteurizat, iar apoi racit la 2C. Etichetarea si ambalarea are loc semi-automatizat intr-o sala special amenajata. Depozitarea produselor se efectueaza in depozitul frigorific la temperature de +2°C /+4°C.

Schema tehnologica de fabricare a Lapte de consum

Pregatirea materiei prime

↓

Lapte de vaca

↓

Normalizare

↓

Pasteurizare

↓

Racire 2%

↓

Amabalare in Pet-uri

↓

Depozitare

VI. Elemente care justifica legatura produsului cu zona sau cu originea geografica a acestuia:

Obtinerea produsului de calitate Lapte de consum depinde in primul rand de calitatea superioara a materiilor prime folosite:lapte pasteorizat de vaca, fermenti lactic si cheag.

Obtinerea materiei prime excelente trebuie sa fie garantata de laptele cu calitati deosebite, de modul si de felul furajarii animalelor.

Climatul exercita cea mai mare influenta asupra cresterii plantelor furajere. Ploile care sunt atrase de padurile din zona geografica Gutai si imprejurimi.

Altitudinea de cca 1000m, padurile din zona geografica Gutai asigura diversitatea vegetatiei optime pentru pasunat in timpul verii, datorita ploilor abundente permite obtinerea fanului pentru furajarea din perioada de iarna. O influenta mare o are si

component solului. Diferenta de altitudine (de la 350-la 1000m) ofera o gama larga in compozitia si diversitatea solului.

Zona geografica Gutai si imprejurimile acestiua este optima pentru vegetatia formatadin graminee si soiuri de trifoi. Toate aceste imprejurari atesta garantia obtinerii laptelui de calitate, cu un gust tipic aromat din care putem obtine produse lactate de calitate superiaoara. Trebuie mentionat cá dupa 1989 fanetele si pasunile nu au fost fertilizate de cat cu ingrasaminte natural astfele animalele din aceasta zona sunt hranite cu produse strict din flora naturala.

In zona geografica Gutai exista o traditie veche in cresterea vacilor de lapte. Acest fapt da posibilitatea asociatiei Noua Calitate sa achizitioneze laptele de calitate de la animale sanatoase. Producatorii care traiesc de pe urma ecestei meserii au cunostinte fundamentate in acest domeniu.

Traditia zonei spune: animalele hranite trebuie sa manance hrana preparata cu grija fara mucegaiuri, fara microtoxine si trebuie sa bea apa curata.

VII. Referinte privind procedurile de control a calitatii produselor, precum si organul competent sa efectueze acest control.

Analizele necesare pentru verificarea calitatii laptelui, a branzeturilor, Gr. In SU 20%;umiditate 50%. Ca materie prima se realizeaza cu aparatura proprie. Analizele produsului finit Lapte de Consum se efectueaza in laboratorul Directiei Sanitar Veterinare a judetului Maramures pe baza de contract.

Urmarirea si controlul permanent a fluxului tehnologic pe baza analizelor de laborator de la mteria prima pana la produsul finit se efectueza astfel:

- Analizele efectuate la punctele de colectare la preluarea laptelui. Analizele sunt efectuate cu ajutorul aparaturii portabile (lactofiltru, termolactodensimetru), de asemenea se verifica si parametrii materiei prime: temperature , aciditate, densitate, puritate.
- Analizele efectuate la fabrica de procesare a laptelui in faza de receptie.

Se repeta analizele de la punctele de colectare pentru intreaga cantitate de lapte pe fiecare masina. Se mai determina analizele fizico-chimice pe baza carora ulterior se poate calcula randamentul liniei si consumul specific. De asemenea laptele materie prima este supus si analizelor microbiologice.

- Analizele efectuate la fabrica de procesare a laptelui in faza de obtinere a materiilor prime.Se efectueaza procentul de grasime a laptelui, densitatea, aciditatea, punctul de inghet si proteina.
- Analiza produsului finit. Se verifica toti parametrii fizico-chimici prevazut de standardul de firma: grasime, SU, continut de proteine, continut de sare, umiditate.

Toate aceste determinari impreuna cu verificarea parametrilor micro-biologici (bacteria coliforme, Escerichia Coli,stafilococi, coagulazo pozitivi, Salmonela, drojdii si mucegaiuri), determinarea rezidurilor de pesticide organoclorurate, radioactive, metale grele, arsen, aflatoxine, se fac periodic in cadrul laboratorului DSV a judetului Maramures pe baza de contract de colaborare.

Firma executa analizele produsului finit din fiecare sarja si mentine probele la tempertura potrivita pana la expirarea garantiei. La fiecare 3 luni produsele Asociatiei Noua Calitate sunt monitorizate din punct de vedere calitativ si de Directia de Sanatate Publica a judetului Maramures.

Toate rezultatele pe faza de control sunt inregistrate si monitorizate pentru a putea intervene si a putea lua masurile necsare acolo unde rezulta ca este nevoie.

Merisor, 25.10.2010

Presedintele Asociatiei

Cindea Gavril

Asociaţia Producătorilor şi Prelucrătorilor de Produse Agroalimentare Ecologice
"NOUA CALITATE"
Nr. înscriere: 42/15.05.2002
Merişor nr. 70 - Maramureş - România

CAIET DE SARCINI TEHNICE:UNT

I. Denumirea produsului la care se refera indicatia geografica:

II. Descrierea produsului si a principalelor caracteristici ale acestuia:

- UNT
  - Unt de la poalele muntilor Gutai in localitatea Merisor.

Produsul finit se refera la Unt , produs obtinut prin baterea smantanii pasteorizate provenita din lapte de vaca, ambalat in casserole, etichetate cu eticheta ce cuprinde conform normelor sanitare in vigoare urmatoarele *mentiuni: denumirea* produsului, sortimentul, tipul si/sau continutul de grasime, aciditate, numele si adresa producatorului, mentionarea condimentului sau aromatizatului adaugat, conditii de pastrare *continutul net si data expirarii.*

Proprietatile organoleptice, fizico-chimice si microbiologice sunt in conformitate cu Normele Sanitar Veterinare in vigoare.

Proprtietatile organoleptice:

Caracteristici organoleptice	Conditii de admisibilitate	Metode de verificare
Aspect exterior	Alb-galbuie uniforma in toata masa cu luciu specific sau mat	*STAS 278/2000*
Culoare	Alb-galbuie	STAS 278/2000
Aspect in sectiune consistent	*Masa compacta onctuoasa, continua* omogena	*STAS 278/2000*
Miros	Placut, aromat caracteristic untului proaspat de vaca	STAS 278/2000
Gust	Placut, fara mirosuri si gusturi straine	*STAS 278/2000*

Nu se admit mirosuri, gusturi modificate sau straine(ranced, acru , mucegai).

Proprietati chimice:

Caracteristici	Condítíí de admisibilitate UNT	*Metoda de* analiza
Substanta uscata%	1.5	STAS 6344/2000
Grasime raportata la substanta uscata	0.5	STAS 6344/2000
Apa	22	STAS 6344/2000
Substante proteice	--------	----------
Valoare Ph	--------	----------
Cenusa totala%	----------	----------
Aciditate grade T-	3	STAS 6353/2000
Pestcide organofosforice	lipsa	----------
Reactia Kreiss	negativ	STAS 6350/2000
Metale grele(ppm)	----------	----------
• plumb	*Conform reglementarilor in vigoare ale Ministerului Sanatatii*	*STAS 8342/4/2000*
• cadmiu	Conform reglementarilor in vigoare ale Ministerului Sanatatii	STAS 13012/2000

Proprietatile microbiologice:

Caracteristici	Conditii de admisibilitate UNT	Metoda de analiza
Bacterii coliforme	absent	STAS 8342
E colii/ml	absent	STAS 8342
Salmonella/25ml	absent	STAS 8342
Stafilococ coag. *Poz./ml*	absent	STAS 8342
Drojdii si mucegaiul	2000	STAS 8342

III. Delimitarea ariei geografice de productie:

Aria geografica de colectare a laptelui pentru fabricarea produsului Unt este zona colinei Gutai si vecinatatile acestuia reprezentat prin urmatoarele centre de colectare:

- Ruta Potau:
  - Someseni
  - Apa
  - Livada
  - Potau
  - Odoreu
  - Dumbrava
  - Babasesti
- Ruta Codru
  - Farcasa
  - Gardani
  - Salsig
  - Rodina
  - Asuaj
  - Arinis
  - Tamasesti
  - Urmenis
- Ruta Ulmeni
  - Pribilesti
  - Lucacesti
  - Tohat
  - Borlesti
  - Pomi

Smantana destinata fabricarii produsului Unt este prleucrat in localitatea Merisor la poalele colinei Gutai, conforme anexeinr.1- harta judetului Maramures.

IV. Elemente care dovedesc ca produsul este originar din aria geografica de producatie:

In parte de Vest a judetului Maramures desi localitatile sunt la ltitudini de 300-500m, fanetele si pasunile sunt la altitudini de minim 1000m. Datorita altitudinii sunt intrunite conditiile climaterice si de sol care permit obtinerea unui lapte de calitate, din care putem fabrica materiile prime necesare de calitate superioara obtinerii produsului Unt.

Diversitatea compozitiei solului din aceasta regiune geografica precum si pozitionarea fanetelor bogata in vegetatie diversifacata, sunt elementele sigure care asigura gustul original din aria geografica Gutai.

V. Descrierea metodei de obtinere a produsului:

Principiu tehnologic.

Din smantana colectata din zona geografica Gutai se fabrica materiile prime utilizate in obtinerea produsului Unt.

In reteta pentru Unt sus mentionat sunt utilizate urmatoarele:

- Smantana pasteurizata de vaca
- Fermenti

Untul se obtine prin pasteurizarea smantanii si insamantarea cu fermenti.

Controlul calitativ al produselor are loc inainte de ambalare in caserola din material plastic.Etichetarea are loc manual . Depozitarea produselor se efectueaza in depozitul frigorific la temperature de +2°C /+4°C.

Schema tehnologica de fabricare a produsului Unt

Pregatirea materiei prime pentru Unt

↓

Smantana de vaca

↓

Normalizare

↓

Fierbere

↓

Racirea

↓

Insamantare

↓

Batere

↓

Ambalare

↓

Etichetare

↓

Depozitare

VI. Elemente care justifica legatura produsului cu zona sau cu originea geografica a acestuia:

Obtinerea produsului de calitate Unt depinde in primul rand de calitatea superioara a :smantanii pasteurizate de vaca , fermenti .

Obtinerea materiei prime excelente trebuie sa fie garantata de laptele cu calitati deosebite, de modul si de felul furajarii animalelor.

Climatul exercita cea mai mare influenta asupra cresterii plantelor furajere. Ploile care sunt atrase de padurile din zona geografica Gutai si imprejurimi.

Altitudinea de cca 1000m, padurile din zona geografica Gutai asigura diversitatea vegetatiei optime pentru pasunat in timpul verii, datorita ploilor abundente permite obtinerea fanului pentru furajarea din perioada de iarna. O influenta mare o are si component solului. Diferenta de altitudine (de la 350-la 1000m) ofera o gama larga in compozitia si diversitatea solului.

Zona geografica Gutai si imprejurimile acestiua este optima pentru vegetatia formatadin graminee si soiuri de trifoi. Toate aceste imprejurari atesta garantia obtinerii laptelui de calitate, cu un gust tipic aromat din care putem obtine produse lactate de calitate superiaoara. Trebuie mentionat ca dupa 1989 fanetele si pasunile nu au fost fertilizate de cat cu ingrasaminte natural astfele animalele din aceasta zona sunt hranite cu produse strict din flora naturala.

In zona geografica Gutai exista o traditie veche in cresterea vacilor de lapte. Acest fapt da posibilitatea asociatiei Noua Calitate sa achizitioneze laptele de calitate de la animale sanatoase. Producatorii care traiesc de pe urma ecestei meserii au cunostinte fundamentate in acest domeniu.

Traditia zonei spune: animalele hranite trebuie sa manance hrana preparata cu grija fara mucegaiuri, fara microtoxine si trebuie sa bea apa curata.

VII. Referinte privind procedurile de control a calitatii produselor, precum si organul competent sa efectueze acest control.

Analizele necesare pentru verificarea calitatii laptelui, a branzeturilor, grasime,aciditate. Ca materie prima se realizeaza cu aparatura proprie. Analizele produsului finit laurt se efectueaza in laboratorul Directiei Sanitar Veterinare a judetului Maramures pe baza de contract.

Urmarirea si controlul permanent a fluxului tehnologic pe baza analizelor de laborator de la materia prima pana la produsul finit se efectueza astfel:

- Analizele efectuate la punctele de colectare la preluarea laptelui. Analizele sunt efectuate cu ajutorul aparaturii portabile (lactofiltru, termolactodensimetru), de asemenea se verifica si parametrii materiei prime: temperature , aciditate, densitate, puritate.
- Analizele efectuate la fabrica de procesare a laptelui in faza de receptie. Se repeta analizele de la punctele de colectare pentru intreaga cantitate de lapte pe fiecare masina. Se mai determina analizele fizico-chimice pe baza carora ulterior se poate calcula randamentul liniei si consumul specific. De asemenea laptele materie prima este supus si analizelor microbiologice.
- Analizele efectuate la fabrica de procesare a laptelui in faza de obtinere a materiilor prime.Se efectueaza procentul de grasime a laptelui, densitatea, aciditatea, punctul de inghet si proteina.
- Analiza produsului finit. Se verifica toti parametrii fizico-chimici prevazut de standardul de firma: grasime, continut de proteine,aciditate,apa.

Toate aceste determinari impreuna cu verificarea parametrilor micro-biologici (bacteria coliforme, Escerichia Coli,stafilococi, coagulazo pozitivi, Salmonela, drojdii si

mucegaiuri), determinarea rezidurilor de pesticide organoclorurate, radioactive, metale grele, arsen, aflatoxine, se fac periodic in cadrul *laboratorului DSV a judetului* Maramures pe baza de contract de colaborare.

Firma executa analizele produsului finit din fiecare sarja si mentine probele la tempertura potrivita pana la expirarea garantiei. La fiecare 3 luni produsele Asociatiei Noua Calitate sunt monitorizate din punct de vedere *calitativ si de Directia de Sanatate* Publica a judetului Maramures.

Toate rezultatele pe faza de control sunt inregistrate si monitorizate pentru a putea intervene si a putea lua masurile necsare acolo unde rezulta ca este nevoie.

Merisor, 25.10.2010

Presedintele Asociatiei
Cindea Gavril

Asociația Producătorilor și Prelucrători
de Produse Agroalimentare Ecologice
"NOUA CALITATE"
Nr. înscriere: 42/15.05.2002
Merișor nr. 70 - Maramureș - România

CAIET DE SARCINI TEHNICE: URDA

I. Denumirea produsului la care se refera indicatia geografica:
   - Urda

II. Descrierea produsului si a principalelor caracteristici ale acestuia:
   - Urda fabricata la poalele muntilor Gutai in localitatea Merisor.

Produsul finit se refera la urda, produs obtinut prin precipitarea sub actiunea caldurii a albuminei din zerul rezultat de la fabricarea branzeturilor din lapte de vaca, etichetate cu eticheta ce cuprinde conform normelor sanitare in vigoare urmatoarele mentiuni: denumirea produsului, sortimentul, tipul si/sau continutul de grasime in substanta uscata, numele si adresa producatorului, mentionarea condimentului sau aromatizatului adaugat, conditii de pastrare continutul net si data expirarii.

Proprietatile organoleptice, fizico-chimice si microbiologice sunt in conformitate cu Normele Sanitar Veterinare in vigoare.

Proprtietatile organoleptice:

Caracteristici organoleptice	Conditii de admisibilitate	Metode de verificare
Aspect exterior	Pasta omogena fina, de consistent moale	STAS 6345/2000
Culoare	Alba, usor cenusie, fara impuritati	STAS 6345/2000
Aspect in sectiune consistent	Omogena	STAS 6345/2000
Miros	Placut aromat	STAS 6345/2000
Gust	Placut , dulce caracteristic de urda proaspata	STAS 6345/2000

Nu se admit mirosuri, gusturi modificate sau straine(ranced, acru , mucegai).

Proprietati chimice:

Caracteristici	Conditii de admisibilitate Urda	Metoda de analiza
Substanta uscata%	25	STAS 6344/2000
Grasime raportata la substanta uscata	25	STAS 6352/2000
Clorura de sodiu% (NaCl)	----------	----------
Substante proteice	----------	----------
Valoare Ph	----------	----------
Cenusa totala%	----------	----------
Aciditate grade T-	150	STAS 6353/2000
Pestcide organofosforice	lipsa	----------
Reactia Kreiss	----------	----------
Metale grele(ppm)	----------	----------
• plumb	Conform reglementarilor in vigoare ale Ministerului Sanatatii	STAS 8342/2000
• cadmiu	Conform reglementarilor in vigoare ale Ministerului Sanatatii	STAS 13012/2000

Proprietatile microbiologice:

Caracteristici	Conditii de admisibilitate Urda	Metoda de analiza
Bacterii coliforme	100	SR ISO 5541-1/1994
E colii/ml	10	SR ISO 7251/1996
Salmonella/25ml	absent	SR ISO 6579/1997
Stafilococ coag. Poz./ml	10	STAS 6349/12-83
Drojdii si mucegaiul	absent	SR ISO 6611-95

III. Delimitarea ariei geografice de productie:

Aria geografica de colectare a laptelui pentru fabricarea produsului URDA este zona colinei Gutai si vecinatatile acestuia reprezentat prin urmatoasrele centre de colectare:

- **Ruta Potau:**
  - **Someseni**
  - **Apa**
  - **Livada**
  - **Potau**
  - **Odoreu**
  - **Dumbrava**
  - **Babasesti**
- **Ruta Codru**
  - **Farcasa**
  - **Gardani**
  - **Salsig**
  - **Rodina**
  - **Asuaj**
  - **Arinis**
  - **Tamasesti**
  - **Urmenis**
- **Ruta Ulmeni**
  - **Pribilesti**
  - **Lucacesti**
  - **Tohat**
  - **Borlesti**
  - **Pomi**

Laptele destinat fabricarii produsului Urda este prleucrat in localitatea Merisor la poalele colinei Gutai, conforme anexeinr.1- harta judetului Maramures.

IV. Elemente care dovedesc ca produsul este originar din aria geografica de producatie:

In parte de Vest a judetului Maramures desi localitatile sunt la ltitudini de 300-500m, fanetele si pasunile sunt la altitudini de minim 1000m. Datorita altitudinii sunt intrunite conditiile climaterice si de sol care permit obtinerea unui lapte de calitate, din care putem fabrica materiile prime necesare de calitate superioara obtinerii produsului Urda.

Diversitatea compozitiei solului din aceasta regiune geografica precum si pozitionarea fanetelor bogata in vegetatie diversifacata, sunt elementele sigure care asigura gustul original din aria geografica Gutai.

V. Descrierea metodei de obtinere a produsului:

Principiu tehnologic.

Din laptele colectat din zona geografica Gutai se fabrica materiile prime autilizate in obtinerea produsului Urda.

In reteta pentru branza sus mentionata sunt utilizate urmatoarele:

- **Zer proaspat de vaca**

Urda se obtine prin precipitarea sub actiunea caldurii a albuminei din zerul rezultat de la fabricarea branzeturilor din lapte de vaca

Controlul calitativ al produselor are loc inainte de ambalare in caserole din material plastic.Etichetarea are loc manual intr-o sala special amenajata. Depozitarea produselor se efectueaza in depozitul frigorific la temperature de +2^{o}C /+4^{o}C.

Schema tehnologica de fabricare a Urdei

Pregatirea materiei prime pentru urda

↓

Zer proaspat de vaca

↓

Fierbere

↓

Precipitare

↓

Control calitativ(pH)

↓

Ambalarea in caserole

↓

Inchiderea caserolelor

↓

Etichetare

↓

Depozitare

VI. Elemente care justifica legatura produsului cu zona sau cu originea geografica a acestuia:

Obtinerea produsului de calitatea Urda depinde in primul rand de calitatea superioara a laptelui si smantanii folosite :lapte pasteorizat de vaca, fermenti lactici si cheag.

Obtinerea materiei prime excelente trebuie sa fie garantata de laptele cu calitati deosebite, de modul si de felul furajarii animalelor.

Climatul exercita cea mai mare influenta asupra cresterii plantelor furajere. Ploile care sunt atrase de padurile din zona geografica Gutai si imprejurimi.

Altitudinea de cca 1000m, padurile din zona geografica Gutai asigura diversitatea vegetatiei optime pentru pasunat in timpul verii, datorita ploilor abundente permite obtinerea fanului pentru furajarea din perioada de iarna. O influenta mare o are si component solului. Diferenta de altitudine (de la 350-la 1000m) ofera o gama larga in compozitia si diversitatea solului.

Zona geografica Gutai si imprejurimile acestiua este optima pentru vegetatia formatadin graminee si soiuri de trifoi. Toate aceste imprejurari atesta garantia obtinerii laptelui de calitate, cu un gust tipic aromat din care putem obtine produse lactate de calitate superiaoara. Trebuie mentionat ca dupa 1989 fanetele si pasunile nu au fost fertilizate de cat cu ingrasaminte natural astfele animalele din aceasta zona sunt hranite cu produse strict din flora naturala.

In zona geografica Gutai exista o traditie veche in cresterea vacilor de lapte. Acest fapt da posibilitatea asociatiei Noua Calitate sa achizitioneze laptele de calitate de la animale sanatoase. Producatorii care traiesc de pe urma ecestei meserii au cunostinte fundamentate in acest domeniu.

Traditia zonei spune: animalele hranite trebuie sa manance hrana preparata cu grija fara mucegaiuri, fara microtoxine si trebuie sa bea apa curata.

VII. Referinte privind procedurile de control a calitatii produselor, precum si organul competent sa efectueze acest control.

Analizele necesare pentru verificarea calitatii laptelui, a branzeturilor, Gr. In SU ,umiditatea. Ca materie prima se realizeaza cu aparatura proprie. Analizele produsului finit Urda se efectueaza in laboratorul Directiei Sanitar Veterinare a judetului Maramures pe baza de contract.

Urmarirea si controlul permanent a fluxului tehnologic pe baza analizelor de laborator de la materia prima pana la produsul finit se efectueza astfel:

- Analizele efectuate la punctele de colectare la preluarea laptelui. Analizele sunt efectuate cu ajutorul aparaturii portabile (lactofiltru, termolactodensimetru), de asemenea se verifica si parametrii materiei prime: temperature , aciditate, densitate, puritate.
- Analizele efectuate la fabrica de procesare a laptelui in faza de receptie. Se repeta analizele de la punctele de colectare pentru intreaga cantitate de lapte pe fiecare masina. Se mai determina analizele fizico-chimice pe baza carora ulterior se poate calcula

randamentul liniei si consumul specific. De asemenea laptele materie prima este supus si analizelor microbiologice.

- Analizele efectuate la fabrica de procesare a laptelui in faza de obtinere a materiilor prime.Se efectueaza procentul de grasime a laptelui, densitatea, aciditatea, punctul de inghet si proteina.
- Analiza produsului finit. Se verifica toti parametrii fizico-chimici prevazut de standardul de firma: grasime, SU, continut de proteine, continut de sare, umiditate.

Toate aceste determinari impreuna cu verificarea parametrilor micro-biologici (bacteria coliforme, Escerichia Coli,stafilococi, coagulazo pozitivi, Salmonela, drojdii si mucegaiuri), determinarea rezidurilor de pesticide organoclorurate, radioactive, metale grele, arsen, aflatoxine, se fac periodic in cadrul laboratorului DSV a judetului Maramures pe baza de contract de colaborare.

Firma executa analizele produsului finit din fiecare sarja si mentine probele la tempertura potrivita pana la expirarea garantiei. La fiecare 3 luni produsele Asociatiei Noua Calitate sunt monitorizate din punct de vedere calitativ si de Directia de Sanatate Publica a judetului Maramures.

Toate rezultatele pe faza de control sunt inregistrate si monitorizate pentru a putea intervene si a putea lua masurile necsare acolo unde rezulta ca este nevoie.

Merisor, 25.10.2010

Presedintele Asociatiei

Cindea Gavril

Asociația Producătorilor și Prelucrătorilor de Produse Agroalimentare Ecologice
"NOUA CALITATE"
Nr. înscriere: 42/15.05.2002
Merișor nr. 70 - Maramureș - România

CAIET DE SARCINI TEHNICE: ZER

I. Denumirea produsului la care se refera indicatia geografica:

- Zer

II. Descrierea produsului si a principalelor caracteristici ale acestuia:

- Zerul este fabricat la poalele muntilor Gutai in localitatea Merisor.

Produsul finit se refera la ZER, ambalat in PET-uri de 1,5 l, 3 l. 5l, etichetat cu eticheta ce cuprinde conform normelor sanitare in vigoare urmatoarele mentiuni: denumirea produsului, sortimentul, tipul si/sau continutul de grasime in substanta uscata, numele si adresa producatorului, mentionarea condimentului sau aromatizatului adaugat, conditii de pastrare continutul net si data expirarii.

Proprietatile organoleptice, fizico-chimice si microbiologice sunt in conformitate cu Normele Sanitar Veterinare in vigoare.

Proprtietatile organoleptice:

Caracteristici organoleptice	Conditii de admisibilitate	Metode de verificare
Aspect exterior	Lichid	STAS 1010/1997
Culoare	Alb-galbui	STAS 1010/1997
Aspect in sectiune consistent	-	STAS 1010/1997
Miros	Placut	STAS 1010/1997
Gust	Placut	STAS 1010/1997

Nu se admit mirosuri, gusturi modificate sau straine(ranced, acru , mucegai).

Proprietati chimice:

Caracteristici	Conditii de admisibilitate Lapte de consum	Metoda de analiza
Substanta uscata%	4%	
Grasime raportata la substanta uscata	----------	STAS 6352/2000
Clorura de sodiu% (NaCl)	----------	
Substante proteice	4%	STAS 6355/2000
Valoare Ph	----------	
Cenusa totala%	----------	----------
Aciditate grade T-	100T	STAS 6353/2000
Pestcide organofosforice	lipsa	----------
Reactia Kreiss	----------	----------
Metale grele(ppm)	----------	----------
• plumb	Conform reglementarilor in vigoare ale Ministerului Sanatatii	STAS 8342/2000
• cadmiu	Conform reglementarilor in vigoare ale Ministerului Sanatatii	STAS 13012/2000

Proprietatile microbiologice:

Caracteristici	Conditii de admisibilitate Lapte de consum	Metoda de analiza
Bacterii coliforme	absent	SR ISO 5541-1/1994
E colii/ml	absent	SR ISO 7251/1996
Salmonella/25ml	absent	SR ISO 6579/1997
Stafilococ coag. Poz./ml	absent	STAS 6349/12-83
Drojdii si mucegaiul	absent	SR ISO 6611-95

III. Delimitarea ariei geografice de productie:

Aria geografica de colectare a laptelui pentru fabricarea produsului ZER este zona colinei Gutai si vecinatatile acestuia reprezentat prin urmatoasrele centre de colectare:

- **Ruta Potau:**
  - **Someseni**
  - **Apa**
  - **Livada**
  - **Potau**
  - **Odoreu**
  - **Dumbrava**
  - **Babasesti**
- **Ruta Codru**
  - **Farcasa**
  - **Gardani**
  - **Salsig**
  - **Rodina**
  - **Asuaj**
  - **Arinis**
  - **Tamasesti**
  - **Urmenis**
- **Ruta Ulmeni**
  - **Pribilesti**
  - **Lucacesti**
  - **Tohat**
  - **Borlesti**
  - **Pomi**

Laptele destinat fabricarii produsului ZER este prelucrat in localitatea Merisor la poalele colinei Gutai, conforme anexeinr.1- harta judetului Maramures.

IV. Elemente care dovedesc ca produsul este originar din aria geografica de producatie:

In parte de Vest a judetului Maramures desi localitatile sunt la altitudini de 300-500m, fanetele si pasunile sunt la altitudini de minim 1000m. Datorita altitudinii sunt intrunite conditiile climaterice si de sol care permit obtinerea unui lapte de calitate, din care putem fabrica materiile prime necesare de calitate superioara obtinerii produsului Lapte de consum.

Diversitatea compozitiei solului din aceasta regiune geografica precum si pozitionarea fanetelor bogata in vegetatie diversifacata, sunt elementele sigure care asigura gustul original din aria geografica Gutai.

V. Descrierea metodei de obtinere a produsului:

Principiu tehnologic.
Din laptele colectat din zona geografica Gutai rezulta dupa procesul de fabricare prosusul ZER.

In reteta acestui produs sunt utilizate urmatoarele:

- **Lapte prospat de vaca**

Zerul rezulta din fabricarea branzeturilor care au laptele cu un procent de grasime peste 2%, in procent de 60% din cantitatea de lapte. Se raceste imediat si se depoziteaza la 2-4C. Pentru consumul uman se trece prin curatitor si omogenizator, se filtreaza si se ambaleaza in recipient de pana la 5L. Zerul furajer se raceste la 2-4C, se depoziteaza in tancuri izoterme, se incarca in autocisterne si se expediaza la beneficiarii care-l solicita.
Etichetarea si ambalarea are loc semi-automatizat intr-o sala special amenajata. Depozitarea produselor se efectueaza in depozitul frigorific la temperature de +2^{o}C /+4^{o}C.

VI. Elemente care justifica legatura produsului cu zona sau cu originea geografica a acestuia:

Obtinerea produsului de calitate Zer depinde in primul rand de calitatea superioara a materiilor prime folosite:lapte pasteorizat de vaca, fermenti lactic si cheag.

Obtinerea materiei prime excelente trebuie sa fie garantata de laptele cu calitati deosebite, de modul si de felul furajarii animalelor.

Climatul exercita cea mai mare influenta asupra cresterii plantelor furajere. Ploile care sunt atrase de padurile din zona geografica Gutai si imprejurimi.

Altitudinea de cca 1000m, padurile din zona geografica Gutai asigura diversitatea vegetatiei optime pentru pasunat in timpul verii, datorita ploilor abundente permite obtinerea fanului pentru furajarea din perioada de iarna. O influenta mare o are si component solului. Diferenta de altitudine (de la 350-la 1000m) ofera o gama larga in compozitia si diversitatea solului.

Zona geografica Gutai si imprejurimile acestiua este optima pentru vegetatia formatadin graminee si soiuri de trifoi. Toate aceste imprejurari atesta garantia obtinerii laptelui de calitate, cu un gust tipic aromat din care putem obtine produse lactate de calitate superiaoara. Trebuie mentionat ca dupa 1989 fanetele si pasunile nu au fost fertilizate de cat cu ingrasaminte natural astfele animalele din aceasta zona sunt hranite cu produse strict din flora naturala.

In zona geografica Gutai exista o traditie veche in cresterea vacilor de lapte. Acest fapt da posibilitatea asociatiei Noua Calitate sa achizitioneze laptele de calitate de la animale sanatoase. Producatorii care traiesc de pe urma ecestei meserii au cunostinte fundamentate in acest domeniu.

Traditia zonei spune: animalele hranite trebuie sa manance hrana preparata cu grija fara mucegaiuri, fara microtoxine si trebuie sa bea apa curata.

VII. Referinte privind procedurile de control a calitatii produselor, precum si organul competent sa efectueze acest control.

Analizele necesare pentru verificarea calitatii laptelui, a branzeturilor, Gr. In SU 20%;umiditate 50%. Ca materie prima se realizeaza cu aparatura proprie. Analizele produsului finit Zer se efectueaza in laboratorul Directiei Sanitar Veterinare a judetului Maramures pe baza de contract.

Urmarirea si controlul permanent a fluxului tehnologic pe baza analizelor de laborator de la mteria prima pana la produsul finit se efectueza astfel:

- Analizele efectuate la punctele de colectare la preluarea laptelui. Analizele sunt efectuate cu ajutorul aparaturii portabile (lactofiltru, termolactodensimetru), de asemenea se verifica si parametrii materiei prime: temperature , aciditate, densitate, puritate.
- Analizele efectuate la fabrica de procesare a laptelui in faza de receptie.

Se repeta analizele de la punctele de colectare pentru intreaga cantitate de lapte pe fiecare masina. Se mai determina analizele fizico-chimice pe baza carora ulterior se poate calcula randamentul liniei si consumul specific. De asemenea laptele materie prima este supus si analizelor microbiologice.

- Analizele efectuate la fabrica de procesare a laptelui in faza de obtinere a materiilor prime.Se efectueaza procentul de grasime a laptelui, densitatea, aciditatea, punctul de inghet si proteina.
- Analiza produsului finit. Se verifica toti parametrii fizico-chimici prevazut de standardul de firma: grasime, SU, continut de proteine, continut de sare, umiditate.

Toate aceste determinari impreuna cu verificarea parametrilor micro-biologici bacteria coliforme, Escerichia Coli,stafilococi, coagulazo pozitivi, Salmonela, drojdii si mucegaiuri), determinarea rezidurilor de pesticide organoclorurate, radioactive, metale grele, arsen, aflatoxine, se fac periodic in cadrul laboratorului DSV a judetului Maramures pe baza de contract de colaborare.

Firma executa analizele produsului finit din fiecare sarja si mentine probele la tempertura potrivita pana la expirarea garantiei. La fiecare 3 luni produsele Asociatiei Noua Calitate sunt monitorizate din punct de vedere calitativ si de Directia de Sanatate Publica a judetului Maramures.

Toate rezultatele pe faza de control sunt inregistrate si monitorizate pentru a putea intervene si a putea lua masurile necsare acolo unde rezulta ca este nevoie.

Merisor, 25.10.2010

Presedintele Asociatiei
Cindea Gavril

Asociația Producătorilor și Prelucrătorilor de Produse Agroalimentare Ecologice
"NOUA CALITATE"
Nr. înscriere: 42/15.05.2002
Merișor nr. 70 - Maramureș - România

CAIET DE SARCINI TEHNICE:SMANTANA DE CONSUM

I. Denumirea produsului la care se refera indicatia geografica:
   - Smantana

II. Descrierea produsului si a principalelor caracteristici ale acestuia:
   - Smantana de la poalele muntilor Gutai in localitatea Merisor.

Produsul finit se refera la smantana pasteorizata , produs obtinut prin smantanirea laptelui de vaca ,ambalat in PET-uri de 1000ML, 500ML, 300ML etichetate cu eticheta ce cuprinde conform normelor sanitare in vigoare urmatoarele mentiuni: denumirea produsului, sortimentul, tipul si/sau continutul de grasime, aciditate, numele si adresa producatorului, mentionarea condimentului sau aromatizatului adaugat, conditii de pastrare continutul net si data expirarii.

Proprietatile organoleptice, fizico-chimice si microbiologice sunt in conformitate cu Normele Sanitar Veterinare in vigoare.

Proprtietatile organoleptice:

Caracteristici organoleptice	Conditii de admisibilitate	Metode de verificare
Aspect exterior	Pasta omogena fina, de consistenta moale	STAS 7001/AI
Culoare	Alba – galbuie, uniforma	STAS 7001/AI
Aspect in sectiune consistent	Omogena	STAS 7001/AI
Miros	Dulceag cu aroma specifica de smantana proaspata	STAS 7001/AI
Gust	Placut , aromat slab acrisor, specific de fermentatie lactica	STAS 7001/AI

Nu se admit mirosuri, gusturi modificate sau straine(ranced, acru , mucegai).

Proprietati chimice:

Caracteristici	Conditii de admisibilitate Smantana	Metoda de analiza
Substanta uscata%	----------	----------
Grasime raportata la substanta uscata	14	STAS 6352/2000
Clorura de sodiu% (NaCl)	----------	----------
Substante proteice	1.5	STAS 6355/2000
Valoare Ph	----------	----------
Cenusa totala%	----------	----------
Aciditate grade T-	20	STAS 6353/2000
Pestcide organofosforice	lipsa	----------
Reactia Kreiss	----------	----------
Metale grele(ppm)	----------	----------
• plumb	0.2	STAS 8342/4/2000
• cadmiu	Conform reglementarilor in vigoare ale Ministerului Sanatatii	STAS 13012/2000

Proprietatile microbiologice:

Caracteristici	Conditii de admisibilitate Smantana de consum	Metoda de analiza
Bacterii coliforme	absent	SR ISO 5541-1/1994
E colii/ml	absent	SR ISO 7251/1996
Salmonella/25ml	absent	SR ISO 6579/1997
Stafilococ coag. Poz./ml	absent	STAS 6349/12-83
Drojdii si mucegaiul	100	SR ISO 6611-95

III. Delimitarea ariei geografice de productie:

Aria geografica de colectare a laptelui pentru fabricarea produsului Smantana de consum este zona colinei Gutai si vecinatatile acestuia reprezentat prin urmatoasrele centre de colectare:

- **Ruta Potau:**
  - **Someseni**
  - **Apa**
  - **Livada**
  - **Potau**
  - **Odoreu**
  - **Dumbrava**
  - **Babasesti**
- **Ruta Codru**
  - **Farcasa**
  - **Gardani**
  - **Salsig**
  - **Rodina**
  - **Asuaj**
  - **Arinis**
  - **Tamasesti**
  - **Urmenis**
- **Ruta Ulmeni**
  - **Pribilesti**
  - **Lucacesti**
  - **Tohat**
  - **Borlesti**
  - **Pomi**

Laptele destinat fabricarii produsului Smantana de consum este prleucrat in localitatea Merisor la poalele colinei Gutai, conforme anexeinr.1- harta judetului Maramures.

IV. Elemente care dovedesc ca produsul este originar din aria geografica de producatie:

In parte de Vest a judetului Maramures desi localitatile sunt la ltitudini de 300-500m, fanetele si pasunile sunt la altitudini de minim 1000m. Datorita altitudinii sunt intrunite conditiile climaterice si de sol care permit obtinerea unui lapte de calitate, din care putem fabrica materiile prime necesare de calitate superioara obtinerii produsului Smantana de consum.

Diversitatea compozitiei solului din aceasta regiune geografica precum si pozitionarea fanetelor bogata in vegetatie diversifacata, sunt elementele sigure care asigura gustul original din aria geografica Gutai.

V. Descrierea metodei de obtinere a produsului:

Principiu tehnologic.

Din laptele colectat din zona geografica Gutai se fabrica materiile prime utilizate in obtinerea produsului Smantana de consum.

In reteta pentru smantana sus mentionata sunt utilizate urmatoarele:

- **Lapte pasteurizat de vaca prelucrat prin smantanire**
- **Fermenti lactici**

Smantana se obtine prin smantanirea laptelui prin separatorul de lapte.

Controlul calitativ al produselor are loc inainte de ambalare in PET din material plastic.Etichetarea are loc mechanic . Depozitarea produselor se efectueaza in depozitul frigorific la temperature de +2°C /+4°C.

Schema tehnologica de fabricare a Smantanei de consum

Pregatirea materiei prime pentru Smantana de consum

↓

Lapte de vaca

↓

Smantanire

↓

Normalizare

↓

Fierbere

↓

Racirea

↓

Insamantare

↓

Ambalare

↓

Etichetare

↓

Depozitare

VI. Elemente care justifica legatura produsului cu zona sau cu originea geografica a acestuia:

Obtinerea produsului de calitatea Smantana de consum depinde in primul rand de calitatea superioara a laptelui :lapte pasteorizat de vaca, fermenti lactici.

Obtinerea materiei prime excelenté trebuie sa fie garantata de laptele cu calitati deosebite, de modul si de felul furajarii animalelor.

Climatul exercita cea mai mare influenta asupra cresterii plantelor furajere. Ploile care sunt atrase de padurile din zona geografica Gutai si imprejurimi.

Altitudinea de cca 1000m, padurile din zona geografica Gutai asigura diversitatea vegetatiei optime pentru pasunat in timpul verii, datorita ploilor abundente permite obtinerea fanului pentru furajarea din perioada de iarna. O influenta mare o are si component solului. Diferenta de altitudine (de la 350-la 1000m) ofera o gama larga in compozitia si diversitatea solului.

Zona geografica Gutai si imprejurimile acestiua este optima pentru vegetatia formatadin graminee si soiuri de trifoi. Toate aceste imprejurari atesta garantia obtinerii laptelui de calitate, cu un gust tipic aromat din care putem obtine produse lactate de calitate superiaoara. Trebuie mentionat ca dupa 1989 fanetele si pasunile nu au fost fertilizate de cat cu ingrasaminte natural astfele animalele din aceasta zona sunt hranite cu produse strict din flora naturala.

In zona geografica Gutai exista o traditie veche in cresterea vacilor de lapte. Acest fapt da posibilitatea asociatiei Noua Calitate sa achizitioneze laptele de calitate de la animale sanatoase. Producatorii care traiesc de pe urma ecestei meserii au cunostinte fundamentate in acest domeniu.

Traditia zonei spune: animalele hranite trebuie sa manance hrana preparata cu grija fara mucegaiuri, fara microtoxine si trebuie sa bea apa curata.

VII. Referinte privind procedurile de control a calitatii produselor, precum si organul competent sa efectueze acest control.

Analizele necesare pentru verificarea calitatii laptelui, a branzeturilor, grasime,aciditate. Ca materie prima se realizeaza cu aparatura proprie. Analizele produsului finit Smantana consum se efectueaza in laboratorul Directiei Sanitar Veterinare a judetului Maramures pe baza de contract.

Urmarirea si controlul permanent a fluxului tehnologic pe baza analizelor de laborator de la materia prima pana la produsul finit se efectueza astfel:

- Analizele efectuate la punctele de colectare la preluarea laptelui. Analizele sunt efectuate cu ajutorul aparaturii portabile (lactofiltru, termolactodensimetru), de asemenea se verifica si parametrii materiei prime: temperature , aciditate, densitate, puritate.
- Analizele efectuate la fabrica de procesare a laptelui in faza de receptie. Se repeta analizele de la punctele de colectare pentru intreaga cantitate de lapte pe fiecare masina. Se mai determina analizele fizico-chimice pe baza carora ulterior se poate calcula randamentul liniei si consumul specific. De asemenea laptele materie prima este supus si analizelor microbiologice.

- Analizele efectuate la fabrica de procesare a laptelui in faza de obtinere a materiilor prime.Se efectueaza procentul de grasime a laptelui, densitatea, aciditatea, punctul de inghet si proteina.
- Analiza produsului finit. Se verifica toti parametrii fizico-chimici prevazut de standardul de firma: grasime, continut de proteine,aciditate.

Toate aceste determinari impreuna cu verificarea parametrilor micro-biologici (bacteria coliforme, Escerichia Coli,stafilococi, coagulazo pozitivi, Salmonela, drojdii si mucegaiuri), determinarea rezidurilor de pesticide organoclorurate, radioactive, metale grele, arsen, aflatoxine, se fac periodic in cadrul laboratorului DSV a judetului Maramures pe baza de contract de colaborare.

Firma executa analizele produsului finit din fiecare sarja si mentine probele la tempertura potrivita pana la expirarea garantiei. La fiecare 3 luni produsele Asociatiei Noua Calitate sunt monitorizate din punct de vedere calitativ si de Directia de Sanatate Publica a judetului Maramures.

Toate rezultatele pe faza de control sunt inregistrate si monitorizate pentru a putea intervene si a putea lua masurile necsare acolo unde rezulta ca este nevoie.

Merisor, 25.10.2010

Presedintele Asociatiei
Cindea Gavril

Asociaţia Producătorilor şi Prelucrătorilor de Produse Agroalimentare Ecologice
"NOUA CALITATE"
Nr. înscriere: 42/15.05.2002
Merişor nr. 70 - Maramureş - România

CAIET DE SARCINI TEHNICE: CASCAVAL DALIA

I. Denumirea produsului la care se refera indicatia geografica:
   - Cascaval Dalia

II. Descrierea produsului si a principalelor caracteristici ale acestuia:
   - Cascaval Dalia fabricata la poalele muntilor Gutai in localitatea Merisor.

Produsul finit se prezinta sub forma de roata de dimensiuni uniforme, vidate in folie termocontractibila , etichetate cu eticheta ce cuprinde conform normelor sanitare in vigoare urmatoarele mentiuni: denumirea produsului, sortimentul, tipul si/sau continutul de grasime in substanta uscata, numele si adresa producatorului, mentionarea condimentului sau aromatizatului adaugat, conditii de pastrare continutul net si data expirarii.

Proprietatile organoleptice, fizico-chimice si microbiologice sunt in conformitate cu Normele Sanitar Veterinare in vigoare.

Proprtietatile organoleptice:

Caracteristici organoleptice	Conditii de admisibilitate	Metode de verificare
Aspect exterior	Coaja sau suprafata neteda curate, fara goluri, pete sau crapaturi	STAS 6345/2000
Culoare	Alb-Galbuie, uniforma in toata masa	STAS 6345/2000
Aspect in sectiune consistent	Pasta curata , compacta, omogena, fara urme de mucegai. Se admit rare goluri de formare si presare	STAS 6345/2000
Miros	Placut, caracteristic branzetruilor cu pasta oparita, fara mirosuri straine.	STAS 6345/2000
Gust	Placut , cu aroma specifica branzeturilor cu pasta oparita, potrivit de sarat si fara gost strain	STAS 6345/2000

Nu se admit mirosuri, gusturi modificate sau straine(ranced, acru , mucegai).

Proprietati chimice:

Caracteristici	Conditii de admisibilitate Cascaval Dalia	Metoda de analiza
Substanta uscata%	52.%	STAS 6344/2000
Grasime raportata la substanta uscata	40%	STAS 6352/2000
Clorura de sodiu% (NaCl)	3	STAS 6354/2000
Substante proteice	20%	STAS 6355/2000
Valoare Ph	5-6	STAS 8201/2000
Cenusa totala%	----------	----------
Aciditate grade T-	144	STAS 6353/2000
Pestcide organofosforice	lipsa	----------
Reactia Kreiss	----------	----------
Metale grele(ppm)	----------	----------
• plumb	Conform reglementarilor in vigoare ale Ministerului Sanatatii	STAS 8342/2000
• cadmiu	Conform reglementarilor in vigoare ale Ministerului Sanatatii	STAS 13012/2000

Proprietatile microbiologice:

Caracteristici	Conditii de admisibilitate Cascaval Dalia	Metoda de analiza
Bacterii coliforme	100	SR ISO 5541-1/1994
E colii/ml	10	SR ISO 7251/1996
Salmonella/25ml	absent	SR ISO 6579/1997
Stafilococ coag. Poz./ml	10	STAS 6349/12-83
Drojdii si mucegaiul	absent	SR ISO 6611-95

III. Delimitarea ariei geografice de productie:

Aria geografica de colectare a laptelui pentru fabricarea produsului CASCAVAL DALIA este zona colinei Gutai si vecinatatile acestuia reprezentat prin urmatoasrele centre de colectare:

- **Ruta Potau:**
  - **Someseni**
  - **Apa**
  - **Livada**
  - **Potau**
  - **Odoreu**
  - **Dumbrava**
  - **Babasesti**
- **Ruta Codru**
  - **Farcasa**
  - **Gardani**
  - **Salsig**
  - **Rodina**
  - **Asuaj**
  - **Arinis**
  - **Tamasesti**
  - **Urmenis**
- **Ruta Ulmeni**
  - **Pribilesti**
  - **Lucacesti**
  - **Tohat**
  - **Borlesti**
  - **Pomi**

Laptele destinat fabricarii produsului Cascaval Dalia este prleucrat in localitatea Merisor la poalele colinei Gutai, conforme anexeinr.1- harta judetului Maramures.

IV. Elemente care dovedesc ca produsul este originar din aria geografica de producatie:

In parte de Vest a judetului Maramures desi localitatile sunt la ltitudini de 300-500m, fanetele si pasunile sunt la altitudini de minim 1000m. Datorita altitudinii sunt intrunite conditiile climaterice si de sol care permit obtinerea unui lapte de calitate, din care putem fabrica materiile prime necesare de calitate superioara obtinerii produsului Cascaval Dalia.

Diversitatea compozitiei solului din aceasta regiune geografica precum si pozitionarea fanetelor bogata in vegetatie diversifacata, sunt elementele sigure care asigura gustul original din aria geografica Gutai.

V. Descrierea metodei de obtinere a produsului:

Principiu tehnologic.

Din laptele colectat din zona geografica Gutai se fabrica materiile prime autilizate in obtinerea produsului Cascaval Dalia.

In reteta pentru branza sus mentionata sunt utilizate urmatoarele:

- **Lapte pasteorizat de vaca**
- **Fermenti lactici**
- **Cheag**

Cacavalul Dalia se obtine prin inchegarea, prelucrarea coagulului, presarea obtinut din lapte integral sau normalizat prin adaugarea de culturi selectionate de microorganisme coagulare cu cheag, oparirea casului si maturarea acestuia.

Adaugarea ingredientelor are loc in momentul atingerii temperaturii de 32°C.Controlul calitativ are loc dupa terminarea procesului de fabricatie si inainte de depozitarea lui in ambalajul de livrare. Etichetarea si vidarea are loc manual intr-o sala special amenajata. Depozitarea produselor se efectueaza in depozitul frigorific la temperature de +2°C /+4°C.

Schema tehnologica de fabricare a Cascaval Dalia

Pregatirea materiei prime

↓

Masurarea cantitativa a materiei prime

↓

Adaugarea de ingrediente

↓

Inchegare

↓

Maruntirea

↓

Omogenizarea

↓

Control calitativ(pH)

↓

Amabalare in pungi vid

↓

Depozitare

VI. Elemente care justifica legatura produsului cu zona sau cu originea geografica a acestuia:

Obtinerea produsului de calitatea Cascaval Dalia depinde in primul rand de calitatea superioara a materiilor prime folosite:lapte pasteorizat de vaca, fermenti lactic si cheag.

Obtinerea materiei prime excelente trebuie sa fie garantata de laptele cu calitati deosebite, de modul si de felul furajarii animalelor.

Climatul exercita cea mai mare influenta asupra cresterii plantelor furajere. Ploile care sunt atrase de padurile din zona geografica Gutai si imprejurimi.

Altitudinea de cca 1000m, padurile din zona geografica Gutai asigura diversitatea vegetatiei optime pentru pasunat in timpul verii, datorita ploilor abundente permite obtinerea fanului pentru furajarea din perioada de iarna. O influenta mare o are si component solului. Diferenta de altitudine (de la 350-la 1000m) ofera o gama larga in compozitia si diversitatea solului.

Zona geografica Gutai si imprejurimile acestiua este optima pentru vegetatia formatadin graminee si soiuri de trifoi. Toate aceste imprejurari atesta garantia obtinerii laptelui de calitate, cu un gust tipic aromat din care putem obtine produse lactate de calitate superiaoara. Trebuie mentionat ca dupa 1989 fanetele si pasunile nu au fost fertilizate de cat cu ingrasaminte natural astfele animalele din aceasta zona sunt hranite cu produse strict din flora naturala.

In zona geografica Gutai exista o traditie veche in cresterea vacilor de lapte. Acest fapt da posibilitatea asociatiei Noua Calitate sa achizitioneze laptele de calitate de la animale sanatoase. Producatorii care traiesc de pe urma ecestei meserii au cunostinte fundamentate in acest domeniu.

Traditia zonei spune: animalele hranite trebuie sa manance hrana preparata cu grija fara mucegaiuri, fara microtoxine si trebuie sa bea apa curata.

VII. Referinte privind procedurile de control a calitatii produselor, precum si organul competent sa efectueze acest control.

Analizele necesare pentru verificarea calitatii laptelui, a branzeturilor, Gr. In SU 20%;umiditate 50%. Ca materie prima se realizeaza cu aparatura proprie. Analizele produsului finit Cascaval Dalia se efectueaza in laboratorul Directiei Sanitar Veterinare a judetului Maramures pe baza de contract.

Urmarirea si controlul permanent a fluxului tehnologic pe baza analizelor de laborator de la mteria prima pana la produsul finit se efectueza astfel:

- **Analizele efectuate la punctele de colectare la preluarea laptelui. Analizele sunt efectuate cu ajutorul aparaturii portabile (lactofiltru, termolactodensimetru), de asemenea se verifica si parametrii materiei prime: temperature , aciditate, densitate, puritate.**
- **Analizele efectuate la fabrica de procesare a laptelui in faza de receptie. Se repeta analizele de la punctele de colectare pentru intreaga cantitate de lapte pe fiecare masina. Se mai determina analizele fizico-chimice pe baza carora ulterior se poate calcula randamentul liniei si consumul specific. De asemenea laptele materie prima este supus si analizelor microbiologice.**

- Analizele efectuate la fabrica de procesare a laptelui in faza de obtinere a materiilor prime.Se efectueaza procentul de grasime a laptelui, densitatea, aciditatea, punctul de inghet si proteina.
- Analiza produsului finit. Se verifica toti parametrii fizico-chimici prevazut de standardul de firma: grasime, SU, continut de proteine, continut de sare, umiditate.

Toate aceste determinari impreuna cu verificarea parametrilor micro-biologici (bacteria coliforme, Escerichia Coli,stafilococi, coagulazo pozitivi, Salmonela, drojdii si mucegaiuri), determinarea rezidurilor de pesticide organoclorurate, radioactive, metale grele, arsen, aflatoxine, se fac periodic in cadrul laboratorului DSV a judetului Maramures pe baza de contract de colaborare.

Firma executa analizele produsului finit din fiecare sarja si mentine probele la tempertura potrivita pana la expirarea garantiei. La fiecare 3 luni produsele Asociatiei Noua Calitate sunt monitorizate din punct de vedere calitativ si de Directia de Sanatate Publica a judetului Maramures.

Toate rezultatele pe faza de control sunt inregistrate si monitorizate pentru a putea intervene si a putea lua masurile necsare acolo unde rezulta ca este nevoie.

Merisor, 25.10.2010

Presedintele Asociatiei
Cindea Gavril

Asociaţia Producătorilor şi Prelucrători
de Produse Agroalimentare Ecologice
"NOUA CALITATE"
Nr. înscriere: 42/15.05.2002
Merişor nr. 70 - Maramureş - România

CAIET DE SARCINI TEHNICE: CREMA FOCSANI

I. Denumirea produsului la care se refera indicatia geografica:
   - Crema focsani

II. Descrierea produsului si a principalelor caracteristici ale acestuia:
   - Crema focsani fabricata la poalele muntilor Gutai in localitatea Merisor.

Produsul finit se prezinta in batoane de 200G-01kg, etanseiazate la capat cu inel de aluminiu, etichetate cu eticheta ce cuprinde conform normelor sanitare in vigoare urmatoarele mentiuni: denumirea produsului, sortimentul, tipul si/sau continutul de grasime in substantauscata, numele si adresa producatorului, mentionarea condimentului sau aromatizatului adaugat, conditii de pastrare continutul net si data expirarii.

Proprietatile organoleptice, fizico-chimice si microbiologice sunt in conformitate cu Normele Sanitar Veterinare in vigoare.

Proprtietatile organoleptice:

Caracteristici organoleptice	Conditii de admisibilitate	Metode de verificare
Aspect exterior	suprafata neteda,lucioasa, fara coaja si fara pete de mucegai	STAS 6345/2000
Culoare	Alb-galbuie	STAS 6345/2000
Aspect in sectiune consistent	Pasta curate, fina omogena fara cristale de saruri de topire cu adaosurile uniform repartizate	STAS 6345/2000
Miros	Placut, caracteristice sortimentelor si adosurilor folosite	STAS 6345/2000
Gust	Potrivit de sarat fara miros, fara cristale de saruri de topire, perceptibile la masticatie, placut cu gust de branza	STAS 6345/2000

Nu se admit mirosuri, gusturi modificate sau straine(ranced, acru , mucegai).

Proprietati chimice:

Caracteristici	Conditii de admisibilitate Crema Focsani	Metoda de analiza
Substanta uscata%	min 42.%	STAS 6344/2000
Grasime raportata la substanta uscata	50% +/-2%	STAS 6352/2000
Clorura de sodiu% (NaCl)	Max3%	STAS 6354/2000
Substante proteice	min13.0%	STAS 6355/2000
Valoare Ph	5-6	STAS 8201/2000
Cenusa totala%	min 3	STAS 6357/2000
Aciditate grade T-	144+/-0.5%	STAS 6353/2000
Pestcide organofosforice	lipsa	STAS 12788/2000
Reactia Kreiss	negativ	STAS 6350/2000
Metale grele(ppm)	-------	----------
• plumb	Conform reglementarilor in vigoare ale Ministerului Sanatatii	STAS 8342/2000
• cadmiu	Conform reglementarilor in vigoare ale Ministerului Sanatatii	STAS 13012/2000

Proprietatile microbiologice:

Caracteristici	Conditii de admisibilitate Crema Focsani	Metoda de analiza
Bacterii coliforme	absent	SR ISO 5541-1/1994
E colii/ml	absent	SR ISO 7251/1996
Salmonella/25ml	absent	SR ISO 6579/1997
Stafilococ coag. Poz./ml	absent	STAS 6349/12-83
Drojdii si mucegaiul	absent	SR ISO 6611-95

III. Delimitarea ariei geografice de productie:

Aria geografica de colectare a laptelui pentru fabricarea produsului CREMA FOCSANI este zona colinei Gutai si vecinatatile acestuia reprezentat prin urmatoasrele centre de colectare:

- **Ruta Potau:**
  - **Someseni**
  - **Apa**
  - **Livada**
  - **Potau**
  - **Odoreu**
  - **Dumbrava**
  - **Babasesti**
- **Ruta Codru**
  - **Farcasa**
  - **Gardani**
  - **Salsig**
  - **Rodina**
  - **Asuaj**
  - **Arinis**
  - **Tamasesti**
  - **Urmenis**
- **Ruta Ulmeni**
  - **Pribilesti**
  - **Lucacesti**
  - **Tohat**
  - **Borlesti**
  - **Pomi**

Laptele destinat fabricarii produsului Crema Focsani este prleucrat in localitatea Merisor la poalele colinei Gutai, conforme anexeinr.1- harta judetului Maramures.

IV. Elemente care dovedesc ca produsul este originar din aria geografica de producatie:

In parte de Vest a judetului Maramures desi localitatile sunt la altitudini de 300-500m, fanetele si pasunile sunt la altitudini de minim 1000m. Datorita altitudinii sunt intrunite conditiile climaterice si de sol care permit obtinerea unui lapte de calitate, din care putem fabrica materiile prime necesare de calitate superioara obtinerii produsului Crema Focsani.

Diversitatea compozitiei solului din aceasta regiune geografica precum si pozitionarea fanetelor bogata in vegetatie diversifacata, sunt elementele sigure care asigura gustul original din aria geografica Gutai.

V. Descrierea metodei de obtinere a produsului:

Principiu tehnologic.

Din laptele colectat din zona geografica Gutai se fabrica materiile prime autilizate in obtinerea produsului Crema Focsani.

In reteta pentru branza sus mentionata sunt utilizate urmatoarele:

CAS DE OAIE MATURAT

Toate materiile prime sunt stocate in depozitele frigorifice ale societatii. Materiile prime scoase din depozit sunt aduse in camera de receptive a sectiei de branzeturi de unde sunt prelucrate conform fluxului tehnologic. In aceasta camera in functie de reteta are loc masurarea cantitativa a materiilor prime de catre personal specializat.

Materialele masurate sunt apoi trecute in sectia de productie propriuzisa de unde sunt preluate de catre sefii de sectie. Casul de oaie se taie felii subtiri de 2-3 cm, dupa care se dezacidifiaza, se toaca, se pune in malaxor, se adauga sare, se pune la maturare 24 de ore.

Controlul calitativ are loc dupa terminarea procesului de omogenizare si inainte de umplerea in membrane prin verificarea vascozitatii si a PH-lui.

Apoi are loc dozarea in membrane si clipsarea. Etichetarea are loc manual intr-o sala special amenajata. Depozitarea produselor se efectueaza in depozitul frigorific la temperature de +2°C /+4°C.

Schema tehnologica de fabricare a Cremei Focsani

Pregatirea materiei prime

↓

Masurarea cantitativa a materiei prime

↓

Maruntirea

↓

Dezacidifierea

↓

Omogenizarea

↓

Adaugarea de ingrediente

↓

Maturare 24 ore

↓

Control calitativ(pH, vascozitate)

↓

Dozare in membrane, clipsare

↓

Depozitare

VI. Elemente care justifica legatura produsului cu zona sau cu originea geografica a acestiua:

Obtinerea produsului de calitatea Crema Focsani depinde in primul rand de calitatea superioara a materiilor prime folosite: branza proaspata de vaca, urda si cas de oaie.

Obtinerea materiei prime excelente trebuie sa fie garantata de laptele cu calitati deosebite, de modul si de felul furajarii animalelor.

Climatul exercita cea mai mare influenta asupra cresterii plantelor furajere. Ploile care sunt atrase de padurile din zona geografica Gutai si imprejurimi.

Altitudinea de cca 1000m, padurile din zona geografica Gutai asigura diversitatea vegetatiei optime pentru pasunat in timpul verii, datorita ploilor abundente permite obtinerea fanului pentru furajarea din perioada de iarna. O influenta mare o are si component solului. Diferenta de altitudine (de la 350-la 1000m) ofera o gama larga in compozitia si diversitatea solului.

Zona geografica Gutai si imprejurimile acestiua este optima pentru vegetatia formatadin graminee si soiuri de trifoi. Toate aceste imprejurari atesta garantia obtinerii laptelui de calitate, cu un gust tipic aromat din care putem obtine produse lactate de calitate superiaoara. Trebuie mentionat ca dupa 1989 fanetele si pasunile nu au fost fertilizate de cat cu ingrasaminte natural astfele animalele din aceasta zona sunt hranite cu produse strict din flora naturala.

In zona geografica Gutai exista o traditie veche in cresterea vacilor de lapte. Acest fapt da posibilitatea asociatiei Noua Calitate sa achizitioneze laptele de calitate de la animale sanatoase. Producatorii care traiesc de pe urma ecestei meserii au cunostinte fundamentate in acest domeniu.

Traditia zonei spune: animalele hranite trebuie sa manance hrana preparata cu grija fara mucegaiuri, fara microtoxine si trebuie sa bea apa curata.

VII. Referinte privind procedurile de control a calitatii produselor, precum si organul competent sa efectueze acest control.

Analizele necesare pentru verificarea calitatii laptelui, a branzeturilor, Gr. In SU 45%; branza de vaca Gr. in SU 45%; urda SU 30%. Ca materie prima se realizeaza cu aparatura proprie. Analizele produsului finit Crema Focsani se efectueaza in laboratorul Directiei Sanitar Veterinare a judetului Maramures pe baza de contract.

Urmarirea si controlul permanent a fluxului tehnologic pe baza analizelor de laborator de la mterie prima pana la produsul finit se efectueza astfel:

- Analizele efectuate la punctele de colectare la preluarea laptelui. Analizele sunt efectuate cu ajutorul apraturii portabile (lactofiltru, termolactodensimetru), de asemenea se verifica si parametrii materiei prime: temperature , aciditate, densitate, puritate.
- Analize efectuate la fabrica de procesare a laptelui in faza de receptie.

Se repeta analizele de la punctele de colectare pentru intreaga cantitate de lapte pe fiecare masina. Se mai determina analizele fizico-chimice pe baza carora ulterior se poate calcula randamentul liniei si consumul specific. De asemenea laptele materie prima este supus si analizelor microbiologice.

- Analize efectuate la fabrica de procesare a laptelui in faza de obtinere a materiilor prime. Se determina continutul substantei uscate de grasime in SU in materiile prime: branza de vaca, urda si casul de oi, precum si continutul de proteine. Aceste analize se efectueaza inainte de utilizarea componentelor in kutter conform retetei Branza Burduf
- Analiza produsului finit. Se verifica toti parametrii fizico-chimici prevazutu de standardul de firma: grasime, SU, continut de proteine, continut de sare.

Toate aceste determinari impreuna cu verificarea parametrilor micro-biologici (bacteria coliforme, Escerichia Coli,stafilococi, coagulazo pozitivi, Salmonela, drojdii si mucegaiuri), determinarea rezidurilor de pesticide organoclorurate, radioactive, metale grele, arsen, aflatoxine, se fac periodic in cadrul laboratorului DSV a judetului Maramures pe baza de contract de colaborare.

Firma executa analizele produsului finit din fiecare sarja si mentine probele la tempertura potrivita pana la expirarea garantiei. La fiecare 3 luni produsele Asociatiei Noua Calitate sunt monitorizate din punct de vedere calitativ si de Directia de Sanatate Publica a judetului Maramures.

Toate rezultatele pe faza de control sunt inregistratesi monitorizate pentru a putea intervene si a putea lua masurile necsare acolo unde rezulta ca este nevoie.

Merisor, 25.10.2010

Presedintele Asociatiei
Cindea Gavril

Asociaţia Producătorilor şi Prelucratori
de Produse Agroalimentare Ecologice
"NOUA CALITATE"
Nr. inscriere: 42/15.05.2002
Merişor nr. 70 - Maramureş - România

ROMÂNIA

MINISTERUL AGRICULTURII ȘI ALIMENTAȚIEI

Direcția generală pentru agricultură și alimentație a județului ..MARAMUREȘ

În baza Ordonanței Guvernului nr. 42/1995 privind producția de produse alimentare destinate comercializării,

văzând propunerea Comisiei pentru eliberarea licențelor de fabricație, constituită prin Ordinul ministrului agriculturii și alimentației nr. ..541.. din ..20.08.2003,

în temeiul Regulamentului cu privire la acordarea licențelor de fabricație agenților economici care desfășoară activități în domeniul producției de produse alimentare,

directorul general al Direcției generale pentru agricultură și alimentație emite următoarea

LICENȚĂ DE FABRICAȚIE

pentru atestarea dreptului de a desfășura activități în domeniul producției de produse alimentare

Seria ..A.. Nr. 12477

pentru Societatea Comercială cu capital de stat/privat, înființată prin Hotărârea Guvernului/Judecătorească nr. ..J24/328/1994.. CUI 5875333, sub denumirea de ..CALITATEA S.R.L., cu sediul în ..MERISOR.. (satul, comuna, orașul, municipiul), str. ..Principală.. nr. ..70.., sectorul ..—.., județul ..MARAMUREȘ

Societatea Comercială ..CALITATEA S.R.L.. are capacitatea tehnică și profesională de a desfășura activități de producție în domeniul: ..– FABRICAREA LAPTELUI DE CONSUM SI A PRODUSELOR ACIDOFILE (IAURT, SANA, CHEFIR, LAPTE BĂTUT)..

(activitățile, produsele și/sau prestările de servicii)

la unitatea de producție din ..MERISOR.. str. ..Principală.. nr. ..70.. sectorul ..... județul ..MARAMUREȘ

Director general,

ing. VICTOR HOROTAN

Emis la data 03.03.2004

ROMÂNIA

MINISTERUL AGRICULTURII ȘI ALIMENTAȚIEI

Direcția generală pentru agricultură și alimentație a județului .MARAMUREȘ

În baza Ordonanței Guvernului nr. 42/1995 privind producția de produse alimentare destinate comercializării,

văzând propunerea Comisiei pentru eliberarea licențelor de fabricație, constituită prin Ordinul ministrului agriculturii și alimentației nr. .....541..... din 20.08.2003,

în temeiul Regulamentului cu privire la acordarea licențelor de fabricație agenților economici care desfășoară activități în domeniul producției de produse alimentare,

directorul general al Direcției generale pentru agricultură și alimentație emite următoarea

LICENȚĂ DE FABRICAȚIE

pentru atestarea dreptului de a desfășura activități în domeniul producției de produse alimentare

Seria ..A.... Nr. 12478

pentru Societatea Comercială cu capital de stat/privat, înființată prin Hotărârea Guvernului/Judecătorească nr. J24/328/1994 CUI 5875333, sub denumirea de CALITATEA S.R.L., cu sediul în MERIȘOR (satul, comuna, orașul, municipiul), str. Principală nr. 70, sectorul —, județul MARAMURES

Societatea Comercială CALITATEA S.R.L

are capacitatea tehnică și profesională de a desfășura activități de producție în domeniul:

– FABRICAREA BRÂNZEI PROASPETE DE VACI, CREMELOR, SMÂNTÂNEI DE CONSUM, FRIȘTII

(activitățile, produsele și/sau prestările de servicii)

la unitatea de producție din MERIȘOR str. Principală nr. 70 sectorul ..... județul MARAMURES

Director general,

ing. VICTOR HOROTAN

Emis la data 04.03.2004

ROMÂNIA

MINISTERUL AGRICULTURII ŞI ALIMENTAŢIEI

Direcţia generală pentru agricultură şi alimentaţie a judeţului MARAMUREŞ

În baza Ordonanţei Guvernului nr. 42/1995 privind producţia de produse alimentare destinate comercializării,

văzând propunerea Comisiei pentru eliberarea licenţelor de fabricaţie, constituită prin Ordinul ministrului agriculturii şi alimentaţiei nr. 541 din 20.08.2003,

în temeiul Regulamentului cu privire la acordarea licenţelor de fabricaţie agenţilor economici care desfăşoară activităţi în domeniul producţiei de produse alimentare,

directorul general al Direcţiei generale pentru agricultură şi alimentaţie emite următoarea

LICENŢĂ DE FABRICAŢIE

pentru atestarea dreptului de a desfăşura activităţi în domeniul producţiei de produse alimentare

Seria A **Nr.** 12479

pentru Societatea Comercială cu capital de stat/privat, înfiinţată prin Hotărârea Guvernului/Judecătorească nr. J24/328/1994 cod 5875333, sub denumirea de CALITATEA SRL, cu sediul în MERISOR (satul, comuna, oraşul, municipiul), str. Principală nr. 70, sectorul -, judeţul MARAMURES

Societatea Comercială CALITATEA S.R.L.

are capacitatea tehnică şi profesională de a desfăşura activităţi de producţie în domeniul:

- FABRICAREA UNTULUI

(activităţile, produsele şi/sau prestările de servicii)

la unitatea de producţie din MERIŞOR str. Principală nr. 70 sectorul - judeţul MARAMURES

Director general,

ing. VICTOR HOROTAN

Emis la data 04.03.2004

ROMÂNIA

MINISTERUL AGRICULTURII ȘI ALIMENTAȚIEI

Direcția generală pentru agricultură și alimentație a județului MARAMUREȘ

În baza Ordonanței Guvernului nr. 42/1995 privind producția de produse alimentare destinate comercializării,

văzând propunerea Comisiei pentru eliberarea licențelor de fabricație, constituită prin Ordinul ministrului agriculturii și alimentației nr. 541 din 20.08.2003,

în temeiul Regulamentului cu privire la acordarea licențelor de fabricație agenților economici care desfășoară activități în domeniul producției de produse alimentare,

directorul general al Direcției generale pentru agricultură și alimentație emite următoarea

LICENȚĂ DE FABRICAȚIE

pentru atestarea dreptului de a desfășura activități în domeniul producției de produse alimentare

Seria A **Nr.** 12480

pentru Societatea Comercială cu capital de stat/privat, înființată prin Hotărârea Guvernului/Judecătorească nr. 724/328/1994 cod 5875333, sub denumirea de CALITATEA S.R.L., cu sediul în MERISOR (satul, comuna, orașul, municipiul), str. Principală nr. 70, sectorul -, județul MARAMUREȘ

Societatea Comercială CALITATEA S.R.L.

are capacitatea tehnică și profesională de a desfășura activități de producție în domeniul:

- FABRICAREA ÎNGHEȚATEI

(activitățile, produsele și/sau prestările de servicii)

la unitatea de producție din MERISOR str. Principală nr. 70 sectorul - județul MARAMUREȘ

Director general,

ing. VICTOR HOROTAN

Emis la data 04.03.2004

ROMÂNIA

MINISTERUL AGRICULTURII ȘI ALIMENTAȚIEI

Direcția generală pentru agricultură și alimentație a județului ..MARAMUREȘ

În baza Ordonanței Guvernului nr. 42/1995 privind producția de produse alimentare destinate comercializării,

văzând propunerea Comisiei pentru eliberarea licențelor de fabricație, constituită prin Ordinul ministrului agriculturii și alimentației nr. .....541..... din 20.08.2003,

în temeiul Regulamentului cu privire la acordarea licențelor de fabricație agenților economici care desfășoară activități în domeniul producției de produse alimentare,

directorul general al Direcției generale pentru agricultură și alimentație emite următoarea

LICENȚĂ DE FABRICAȚIE

pentru atestarea dreptului de a desfășura activități în domeniul producției de produse alimentare

Seria ..A..... Nr. 12481

pentru Societatea Comercială cu capital de stat/privat, înființată prin Hotărârea Guvernului/Judecătorească nr. 724/328/1994 cod 5875333, sub denumirea de CALITATEA SRL, cu sediul în MERISOR (satul, comuna, orașul, municipiul), str. Principală nr. 70, sectorul -, județul Maramures

Societatea Comercială CALITATEA SRL

are capacitatea tehnică și profesională de a desfășura activități de producție în domeniul: -FABRICAREA BRÂNZETURILOR (FERMENTATE, CU PASTĂ OPĂRITĂ, FRĂMÂNTATE, TOPITE, AFUMATE, CONSERVATE IN SARAMURĂ.)

(activitățile, produsele și/sau prestările de servicii)

la unitatea de producție din MERIȘOR str. Principală nr. 70 sectorul -. județul MARAMURES

Director general,
ing. VICTOR HOROTAN

Emis la data 04.03.2004

NOUA CALITATE
ASOCIATIA DE PRODUCATORI SI PRELUCRATORI
DE PRODUSE AGROALIMENTARE ECOLOGICE
MERISOR NR: 69
NR. INR: 413 / 08.02.2011

TABEL NOMINAL CU MEMBRII ASOCIATIEI
LA DATA DE 07,02,2011

NUME SI PRENUME	LOCALITATE	CNP
SC CALITATEA SRL	**MERISOR**	**RO5875333; J24/328/1994**
APAN GHEORGHE	APA	1551103304682
BALAJ VASILE	APA	1401028304686
BARBUS CALIN	APA	1780731304681
CEH LAIOS	APA	1681012301961
CRISAN AUREL	APA	1490624304681
DARABAN NICOLAE	APA	1670905302001
GUIAS ILEANA	APA	2460515304680
JANCHI ELISABETA	APA	2351120304684
KATO ARPAD	APA	1590731304687
KATO GHEZA	APA	1510206304680
POMIAN IOAN	APA	1550816301976
RENTEA GHEORGHE	APA	1580125301986
ROJA MIHAI	APA	1520816304686
SABAU FLORICA	APA	2650414304689
SABAU IULIU	APA	1330327304681
BARBUS GHEORGHE	APA	1490428304683
CEH GHEIZA	APA	1560420304683
KATO ELISABETA	APA	2530924304681
MATESAN LIVIU	ARINIS	1710724243681
PUSTAI IOAN	ARINIS	1680402243691
VELEA IOAN	ARINIS	1550908243679
SANDOR VASILE	ASUAJUL DE SUS	1421120243679
URS CLAUDIU	ASUAJUL DE SUS	1820610245039
BARBUS DUMITRU	BABASESTI	1350621304682
BLAGA ANA	BABASESTI	2400215304680
BLAGA GHEORGHE	BABASESTI	1340121304694
CHERECHES MARIA	BABASESTI	2290423304701
CHERESTIN IOAN	BABASESTI	1350101304683
CORODAN CRISTIAN	BABASESTI	1630509304682
ILBAN CORNEL	BABASESTI	1490925304683
OSAN AURICA	BABASESTI	2501018304689
OSAN CLAUDIU	BABASESTI	1720107301992
POP GHEORGHE	BABASESTI	1390518304685
POP MIRCEA	BABASESTI	1590417304681
PRIKOP PETRU	BABASESTI	1720701301971

SARCA RAVEICA	BABASESTI	2300920304681
BABAS VASILE	GIRDANI	1590205240015
HENDRE IOAN	IOJIB	1430607241126
BESKE ARPAD	LIVADA	1570704304682
BOTA VASILE	LIVADA	1470916304692
KAZICSKU MARIA	LIVADA	2531129304685
MEDVE MIHAI	LIVADA	1670820301038
SZILAGYI FRANCISC	LIVADA	1700103301701
TARAJOS NICOLAE	LIVADA	1580422304685
CRISTIAN DINA	LUCACESTI	2690224242541
COT VASILE	OARTA DE SUS	1701010243672
FANEA VASILE	ODOREU	1530708301001
BABAN DOREL	POMI	1700523301982
IF. LANG CRISTINEL	POMI	24991334
ACS ANDREI	POTAU	1610125304681
BUTE IREN	POTAU	2491203304684
CADAR VASILE	POTAU	1330611304680
KOVACI SIGISMUND	POTAU	1390503304686
MARCUS IOAN	POTAU	1370213304684
NAGY AUGUSTIN	POTAU	1530929304691
SALAJAN IOAN	POTAU	1500614304687
SFEDA VASILE	POTAU	1311017304681
SFEDA VASILE MIHAI	POTAU	1621107304685
VALEANU IOAN	POTAU	1470614304696
MURESEAN GHEORGHE	POTAU	1480307304688
CRISAN EMIL	PRIBILESTI	1430124242536
GROSAN IOAN	PRIBILESTI	1490821242540
MURESEAN SORIN VIOREL	PRIBILESTI	1660310242542
STEGERAN FLORIN	PRIBILESTI	1741224242538
SREJERAN DOREL	PRIBILESTI	1600626242538
CUPSE VASILE	RODINA	1570329240030
POP RODICA	RODINA	2550113240053
BUJOR MIHAI	SALSIG	1470729240012
POP DANIEL	SALSIG	1751116243691
RUS IOAN	SALSIG	1551027243691
ZAH NARCISA	SALSIG	2720330330024
SOFRON V. VASILE	SALSIG	22478562
ANITAS OCTAVIAN	SOMESENI	1471031240011
ANITAS VASILE	SOMESENI	1340120304683
BARBUS FLORICA	SOMESENI	2400202304695
BOGDAN ALEXANDRU	SOMESENI	1490722301981
BONDRE IOAN	SOMESENI	1510505241637
COSMA VASILE	SOMESENI	1510404304682
CRISAN FLORIN	SOMESENI	1721009240023
DONCA IOAN	SOMESENI	1580105304681
GOZAR MARIA	SOMESENI	2380913304698
IVA IOAN	SOMESENI	1330907304680
IVAN ANGELA	SOMESENI	2470303304701

LUTAS FLOARE	SOMESENI	2560529302006
MARELE VASILE	SOMESENI	1471218304685
MOLDOVAN IOAN	SOMESENI	1410320304682
MURESAN VASILE	SOMESENI	1670310301990
PASTEAN VASILE	SOMESENI	1360131304688
PUSTAI NICOLAE	SOMESENI	1701201302021
RUSU DORIN	SOMESENI	1480618304687
SILAGHI GHEORGHE	SOMESENI	1690325301971
SILAGHI IOAN	SOMESENI	1560421304686
SOPONAR IOAN	SOMESENI	1560706304681
SOPONAR IRINA	SOMESENI	2451207304682
VASIUT DUMITRU	SOMESENI	1460219301982
CHIS VIOREL LUCIAN	TOHAT	1550612243677
DUMITRAS VASILE	TOHAT	1490311243671
FARTEA CRISTIAN	TOHAT	1711104243688
LUPSE LUMINITA LUCIA	TOHAT	2690818242549
BANCOS SIMION	URMENIS	1360902243678
BANCOS SIMONA	URMENIS	2760209240040
CHIORAN IULIAN	URMENIS	1500911240011
ROATIS EMILIA	URMENIS	2510409243699

PRESEDINTE
CINDEA GAVRIL

Asociatia Producătorilor şi Prelucrătorilor
de Produse Agroalimentare Ecologice
"NOUA CALITATE"
Nr. înscriere: 42/15.05.2002
Merişor nr. 70 - Maramureş - România

S T A T U T U L
ASOCIAȚIEI PRODUCĂTORILOR ŞI PRELUCRĂTORILOR DE PRODUSE AGROALIMENTARE ECOLOGICE
" NOUA CALITATE "

I. ASOCIAŢI FONDATORI:

1. CÎNDEA GAVRIL, cetățean român, domiciliat în Baia Mare, str. I.L.Caragiale, bl. 3, ap. 8, județ Maramureş, posesor al B.I. seria DK nr. 627959, eliberat de Poliția Baia Mare la 22.06.1989, cnp 1450108240010,

2. CÎNDEA CONSTANŢA, cetățean român, domiciliată în Baia Mare, str. I.L.Caragiale, bl. 3, ap. 8, județ Maramureş, posesoare a B.I. seria GT nr. 404475, eliberat de Poliția Baia Mare la 29.02.1996, cnp 2471120240019,

3. CÎNDEA CARMEN, cetățean român, domiciliată în Baia Mare, str. I.L.Caragiale, bl. 3, ap. 8, județ Maramureş, posesoare a B.I. seria GN nr. 259789, eliberat de Poliția Baia Mare la 16.05.1994, cnp 2660902240032.

II. VOINŢĂ DE ASOCIERE ŞI SCOP

Art.1. Noi, asociații de mai sus, în temeiul art. 4 din Ordonanța nr. 26/2000, cu privire la asociații şi fundații, ne asociem în vederea înființării unei asociații având ca obiect desfăşurarea unor activități în interes comunitar.

Art.2. Scopûl constituirii asociației este

1. Dezvoltarea durabilă a producției agricole prin sprijinirea producătorilor agricoli privați, pentru a pune în valoare resursele materiale şi umane din spațiul rural, în vederea creşterii puterii economice a fermierilor şi asociaților agricole;
2. Corelarea nivelului producțiilor şi a calității produselor cu cerințele pieței, creşterea producției, desfacerea produselor şi stimularea producției produselor biologice;
3. Îmbunătățirea sistemului informațional privind cererea şi oferta;
4. Dezvoltarea pieței produselor agoalimentare şi formarea spiritului de afaceri, specific economiei de piață, care să asigure prețuri de vânzare competitive;
5. Promovarea produselor agroalimentare pe piața internă şi externă;
6. Asigurarea de şanse şi drepturi egale pentru toți membrii;
7. Participarea producătorilor agricoli la elaborarea strategiilor şi programelor de dezvoltare din sectorul pe care îl reprezintă;
8. Apărarea intereselor membrilor în relațiile acestora cu alte organisme guvernamentale şi ale administrației de stat;
9. Elaborarea şi promovarea unor programe de susținere financiară a membrilor şi obținerea de facilități;
10. Conlucrarea cu organismele finanțatoare din țară sau din străinătate pentru contractarea de credite şi implementarea unor programe care să asigure dezvoltarea unor exploatații viabile şi competitive;

11. Colaborarea cu alte organisme ale statului şi ale societăţii civile în vederea unor înţelegeri comune privind politica de preţuri de vânzare şi achiziţie în relaţiile cu agenţii economici;
12. Preocuparea pentru promovarea unor practici, tehnologii de producţie, care să asigure protecţia mediului înconjurător;
13. Acordarea de consultanţă, în principal în domeniul asocierii, managementului şi marketingului, în colaborare cu Agenţia Naţională de Consultanţă Agricolă din subordinea Ministerului Agriculturii, Alimentaţiei şi Pădurilor.

In acest sens, asociaţia:

1. Prezintă puncte de vedere referitoare la proiectele de acte normative din domeniu sau de activitate, în vederea promovării de către autorităţile publice;
2. Formulează propuneri de îmbunătăţire a activităţilor de pe filiera produsului, referitoare la:
   - informaţii de piaţă, analize şi prognoze necesare orientării producţiei spre obţinerea de produse adaptate cererii consumatorilor şi protecţiei acestora;
   - igiena produselor agroalimentare, originea şi etichetarea acestora;
   - punerea în valoare a mărcilor de calitate şi a indicaţiilor geografice;
   - activităţile de consultanţă, expertiză şi instruire destinate membrilor;
   - alte activităţi de interes comun pentru membrii.
3. Stabileşte sancţiunile statutare în caz de nerespectarea a statutului de către membrii;

OBIECTIVE:

1. Creşterea animalelor şi cultivarea plantelor în condiţii naturale, prelucrarea şi valorificarea produselor obţinute în condiţii ecologice;
2. Promovarea şi apărarea intereselor de producţie, economice, de comercializare, financiare şi juridice ale membrilor săi prin căile prevăzute de legislaţia română în vigoare;
3. Facilitarea, prin intermediul organizaţiei, a accesului membrilor la diverse programe de asistenţă financiară sau de altă natură;
4. Cooperarea şi asocierea cu alte organizaţii din ţară şi străinătate, în condiţiile legii;

III. CALITATEA DE ASOCIAT. DREPTURI ŞI OBLIGAŢII

Art.3. Primirea de noi membrii în asociaţie se face de către adunarea generală, pe baza unei cereri adresate acesteia, care va analiza motivele cererii şi va vota primirea în asociaţie. Adunarea generală a asociaţiei poate hotărî excluderea din asociaţie a unui membru, dacă se constată încălcarea de către acesta a prevederilor statutului asociaţiei sau neîndeplinirea obligatiilor asumate.

Art.4. Drepturile şi obligaţiile asociaţilor sunt cele prevăzute în prezentul statut.

IV. DENUMIREA ASOCIAŢIEI

Art.5. Denumirea asociaţiei este ASOCIAŢIA PRODUCĂTORILOR ŞI PRELUCRĂTORILOR DE PRODUSE AGROALIMENTARE ECOLOGICE **"NOUA CALITATE"**.

V. SEDIUL ASOCIAŢIEI

Art.6. Sediul asociaţiei ASOCIAŢIEI PRODUCĂTORILOR ŞI PRELUCRĂTORILOR DE PRODUSE AGROALIMENTARE ECOLOGICE " NOUA CALITATE " este în localitatea Merişor, nr. [illegible], com. Tăuţii Măgherăuş, judeţul Maramureş.

VI. DURATA ASOCIAŢIEI

Art.7. Asociaţia se constituie pe termen nedeterminat.

VII. PATRIMONIUL INIŢIAL, RESURSE

Art.8. Patrimoniul iniţial al asociaţiei se constituie din sumele depuse de membrii acesteia, ca aport în bani, în sumă de 4.000.000 lei.

Art.9. Patrimoniul asociaţiei se completează cu sume şi bunuri provenite din cotizaţii ale membrilor asociaţiei, din dobânzi, din sponsorizări, donaţii, colectare de fonduri, alte venituri prevăzute de lege.

VIII. ORGANE DE CONDUCERE, ADMINISTRARE ŞI CONTROL

Art.10. Adunarea generală, constituită din toţi membrii asociaţiei, este organul suprem de conducere al acesteia.

In acest scop, adunarea generală are următoarele atribuţii:

a) aprobă şi modifică actul constitutiv şi statutul asociaţiei;
b) stabileşte strategia şi obiectivele asociaţiei;
c) hotărăşte intrarea şi excluderea membrilor din asociatie;
d) alege şi revocă membrii consiliului director şi cenzorul asociatiei;
e) aprobă bugetul de venituri şi cheltuieli, bilanţul contabil, şi raportul anual al consiliului director al asociaţiei;
f) hotărăste dizolvarea şi lichidarea asociaţiei;
g) hotărăstè plata indemnizaţiilor membrilor consiliului director şi a cenzorului, precum şi suportarea altor cheltuieli ocazionate de exercitarea acestei activităţi;
h) controlează consiliul director şi conzorul asociaţiei;
i) adoptă orice alte hotărâri, care, conform legii sau statutului, sunt de competenţa exclusivă a adunării generale.

(2) Fiecare membru al asociaţiei dispune de un vot în adunarea generală. Dreptul de vot se exercită direct sau prin mandat.

(3) Adunarea generală este convocată cel puţin o dată pe an, la cererea consiliului director, în şedinte ordinare şi, ori de câte ori este necesar, în şedinte extraordinare.

(4) Adunarea generală extraordinară poate fi convocată la cererea consiliului director sau la cererea motivată a cel putin 1/3 din numărul membrilor săi.

(5) Adunarea generală este legal constituită, dacă la şedintă participă jumătate plus unu din numărul total al membrilor asociaţiei, şi adoptă hotărâri valabile cu votul a jumătate plus unu din numărul celor prezenţi.

(6) Convocarea pentru adunarea generală, cu precizarea ordinii de zi, trebuie făcută cu cel putin 10 zile înainte de data ţinerii acesteia, prin înştiinţarea în scris a tuturor membrilor asociaţiei sau prin înştiinţarea afişată la sediul asociaţiei.

(7) Hotărârile adunării generale se iau prin vot deschis. Votul secret este obligatoriu pentru alegerea membrilor consiliului director şi a cenzorului sau pentru revocarea acestora.

Art.11. (1) Consiliul director este organul executiv de conducere al asociaţiei şi este format din 3 membri aleşi de adunarea generală, pentru o perioadă de 4 ani.

(2) Consiliul director are următoarele atribuţii:

a) asigură conducerea asociaţiei, încheind acte juridice în numele şi pe seama acesteia şi pune în executare hotărârile adunării generale;
b) prezintă adunării generale raportul de activitate pe perioada anterioară, executarea bugetului de venituri şi cheltuieli, bilanţul contabil, proiectul bugetului de venituri şi cheltuieli şi proiectul programelor asociaţiei.
c) aprobă organigrama asociaţiei;
d) angajează personalul necesar desfăşurării activităţii asociaţiei;
e) exercită orice alte atribuţii şi îndeplineşte însărcinări stabilite de adunarea generală.

(5) Consiliul director se întruneşte cel putin o dată la trei luni sau ori de câte ori este necesar, la sediul asociaţiei, la cererea oricărui membru al consiliului. Convocarea se face în scris, cu cel puţin 5 zile înainte de data întrunirii.

(6) La şedinţele consiliului director este necesară participarea cu majoritate absolută a numărului membrilor săi, iar hotărârile sunt valabile cu votul majorităţii absolute a celor prezenţi.

Art.12.(1) Controlul gestiunii patrimoniului asociaţiei este asigurat de 1 cenzor ales de adunarea generală.

(2) Cenzorul are următoarele atribuţii:

a) verifică modul în care este administrat patrimoniul asociaţiei;
b) întocmeşte rapoarte pe care le prezintă adunării generale, ori de câte ori este necesar;
c) poate participa la sedinţele consiliului director, fără drept de vot;
d) îndeplineşte orice alte atribuţii stabilite de adunarea generală.

IX. DIZOLVARE

Art.13. În cazul dizolvării asociaţiei bunurile acesteia vor fi transmise altei asociaţii sau fundaţii având acelaşi scop umanitar. Nominalizarea acesteia se va face prin vot a adunării generale, sau dacă aceasta nu va fi posibil, prin atribuire de către instanţa competentă.

CÎNDEA GAVRIL

Cîndea Constantin

CÎNDEA CARMEN

ROMÂNIA

BIROUL NOTARILOR PUBLICI

CORPADEA CORINA RALUCA-VACLA CRISTINA MARIA

SEDIUL BAIA MARE, STR. REPUBLICII NR.3/1

ÎNCHEIERE DE AUTENTIFICARE NR. 1200

Anul 2002, luna aprilie, ziua 15

Vâcla Cristina Maria
notar public

In fața mea, _____, notar public, la sediul biroului s-a prezentat:----------.

1. **CINDEA GAVRIL,** cetatean roman, domiciliat in Baia Mare, Str. I.L.Caragiale, nr.3, ap. 8, jud. Maramures, identificat cu B.I., serie D.K., nr.627959, eliberat de pol. Bai Mare/22.06.1989, in nume propriu si in calitate de asociat fondator,----------
2. **CINDEA CONSTANTA,** cetatean roman, domiciliata in Baia Mare, I.L.Caragiale, nr.3, ap. 8, jud. Maramures, identificata cu B.I., serie G.T., nr.404475, eliberat de pol. Baia Mare/29.02.1996, in nume propriu si in calitate de asociat fondator,----------
3. **CINDEA CARMEN**, cetatean roman, domiciliata in Baia Mare, I.L.Caragiale, nr.3, ap. 8, jud. Maramures, identificata cu B.I., serie G.N., nr.259789, eliberat de pol. Baia Mare/16.05.1994, în nume propriu si in calitate de asociat fondator care după citirea actului, a consimțit la autentificarea prezentului înscris şi a semnat toate exemplarele lui.----------

În temeiul art. 8 lit b din Legea nr.36/1995,

SE DECLARĂ AUTENTIC PREZENTUL ÎNSCRIS.

S-a taxat cu 10.000 lei cu chitanta nr.

S-a perceput onorariul de 10.000 cu chitanță nr.

S-a aplicat timbru judiciar în valoare de 100 lei.

ROMANIA
JUDEȚUL MARAMUREȘ
NOTAR PUBLIC
VÂCLA CRISTINA MARIA
BAIA MARE

NOTAR PUBLIC,
Vâcla Cristina Maria
notar public

D.G.F.P. - MARAMUREŞ
Înregistrat nr. 1648
Ziua 18 Luna 06 Anul 2002
COMPARTIMENTUL ÎNREGISTRĂRI SOCIETĂŢI COMERCIALE

ROMĂNIA
JUDECĂTORIA BAIA MARE
Dosar nr. 3667/2002

Prezenta copie se legalizează de noi, fiind conformă cu originalul aflat la dosar rămasă definitivă la data 2.05.2002
Arh registrator

ROMÂNIA
Judecătoria BAIA-MARE
MINISTERUL JUSTIŢIEI

MINISTERUL JUSTIŢIEI
TIMBRU JUDICIAR
1500 LEI
ROMANIA

INCHEIEREA NR. 2910

Şedinţa camerei de consiliu din 25.04.2002

Instanţa compusă din
Preşedinte : GRAMA ELENA
Grefier : GABRIELA IURA

Pe rol fiind soluţionarea cererii formulate de Cîndea Gavril , în calitate de membru asociat şi mandatat de ASOCIATIA PRODUCĂTORILOR ŞI PRELUCRĂTORILOR DE PRODUSE AGROALIMENTARE ECOLOGICE "NOUA CALITATE" în vederea înscrierii asociaţiei în registrul persoanelor juridice.

Părţile nu au fost citate.

J U D E C Ă T O R I A

Având în vedere actele depuse la dosar precum şi faptul că sunt îndeplinite condiţiile prev. de O.G. 26/2000 necesare pentru constituirea asociaţiei

DISPUNE:

Inregistrarea, înscrierea ASOCIAŢIEI PRODUCĂTORILOR ŞI PRELUCRĂTORILOR DE PRODUSE AGROALIMENTARE ECOLOGICE "NOUA CALITATE", cu sediul în localitatea Merişor nr. 70, com. Tăuţii Măgherăuş, jud. Maramureş în Registrul asociaţiilor şi fundaţiilor al acestei instanţe.

Membrii fondatori sunt:
-Cîndea Gavril
-Cîndea Constanţa

-Cîndea Carmen

Asociația se înființează pe o durată nedeterminată şi are ca scop dezvoltarea durabilă a producției agricole prin sprijinirea producătorilor agricoli privați; dezvoltarea pieței produselor agroalimentare şi formarea spiritului de afaceri; promovarea produselor agroalimentare pe piața internă şi externă; participarea producătorilor agricoli la elaborarea strategiilor şi programelor de dezvoltare din sectorul pe care îl reprezintă; apărarea intereselor membrilor în relațiile acestora cu alte organisme guvernamentale şi ale administrației de stat; elaborarea şi promovarea unor programe de susținere financiară a membrilor şi obținerea de facilități; conlucrarea cu organismele finanțatoare din țară sau din străinătate pentru contactarea de credite şi implementarea unor programe care să asigure dezvoltarea unor exploatații viabile şi competitive; preocuparea pentru promovarea unor practici, tehnologii de producție, care să asigure protecția mediului înconjurător; acordarea de consultanță, în principal în domeniul asocierii, managementului şi marketingului, în colaborare cu Agenția Națională de Consultanță Agricolă din subordinea Ministerului Agriculturii, Alimentației şi Pădurilor; promovarea şi apărarea intereselor de producție, economice, de comercializare, financiare şi juridice ale membrilor săi prin căile prevăzute de legislația română în vigoare; facilitarea, prin intermediul organizației, a accesului membrilor la diverse programe de asistență financiară sau de altă natură.

Cenzorul este d-na Bota Angela.

Patrimoniul inițial este de 4.000.000 lei.

Cu recurs în 5 zile de la comunicare.

Pronunțată în şedința publică de azi, 25.04.2002.

PRESEDINTE,
Grama Elena

GREFIER,
Gabriela Iura

ROMÂNIA

BIROUL NOTARILOR PUBLICI

CORPADEA CORINA RALUCA-VACLA CRISTINA MARIA

SEDIUL BAIA MARE, STR. REPUBLICII NR.3/1

ÎNCHEIERE DE AUTENTIFICARE NR.1265.

Anul 2002, luna aprilie, ziua 15

In fața mea, *Vâcla Cristina Maria* notar public, notar public, la sediul biroului s-a prezentat:----------

1. **CINDEA GAVRIL,** cetatean roman, domiciliat in Baia Mare, Str. I.L.Caragiale, nr.3, ap. 8, jud. Maramures, identificat cu B.I., serie D.K., nr.627959, eliberat de pol. Baia Mare/22.06.1989, in nume propriu si in calitate de asociat fondator,----------
2. **CINDEA CONSTANTA,** cetatean roman, domiciliata in Baia Mare, I.L.Caragiale, nr.3, ap. 8, jud. Maramures, identificata cu B.I., serie G.T., nr.404475, eliberat de pol. Baia Mare/29.02.1996, in nume propriu si in calitate de asociat fondator,----------
3. **CINDEA CARMEN**, cetatean roman, domiciliata in Baia Mare, I.L.Caragiale, nr.3, ap. 8, jud. Maramures, identificata cu B.I., serie G.N., nr.259789, eliberat de pol. Baia Mare/16.05.1994, in nume propriu si in calitate de asociat fondator care după citirea actului, a consimțit la autentificarea prezentului înscris şi a semnat toate exemplarele lui.----------

În temeiul art. 8 lit b din Legea nr.36/1995,

SE DECLARĂ AUTENTIC PREZENTUL ÎNSCRIS.

S-a taxat cu 10.000 lei cu chitanta nr. 317452

S-a perceput onorariul de 10.000 cu chitanță nr. 317438

S-a aplicat timbru judiciar în valoare de 100 lei.

Asociația Producătorilor și Prelucrătorilor de Produse Agroalimentare Ecologice "NOUA CALITATE" Nr. înscriere: 42/15.05.2002 Merișor nr. 70 - Maramureș - România

ROMANIA BIROUL NOTARILOR PUBLICI VÂCLA CRISTINA MARIA - NOTAR PUBLIC BAIA MARE

NOTAR PUBLIC
Vâcla Cristina Maria
notar public

ACT CONSTITUTIV
AL ASOCIAȚIEI PRODUCĂTORILOR ŞI PRELUCRĂTORILOR DE PRODUSE AGROALIMENTARE ECOLOGICE
" NOUA CALITATE "

I. ASOCIAȚI FONDATORI:

1. CÎNDEA GAVRIL, cetățean român, domiciliat în Baia Mare, str. I.L.Caragiale, bl. 3, ap. 8, județ Maramureş, posesor al B.I. seria DK nr. 627959, eliberat de Poliția Baia Mare la 22.06.1989, cnp 1450108240010,

2. CÎNDEA CONSTANȚA, cetățean român, domiciliată în Baia Mare, str. I.L.Caragiale, bl. 3, ap. 8, județ Maramureş, posesoare a B.I. seria GT nr. 404475, eliberat de Poliția Baia Mare la 29.02.1996, cnp 2471120240019,

3. CÎNDEA CARMEN, cetățean român, domiciliată în Baia Mare, str. I.L.Caragiale, bl. 3, ap. 8, județ Maramureş, posesoare a B.I. seria GN nr. 259789, eliberat de Poliția Baia Mare la 16.05.1994, cnp 2660902240032.

II. VOINȚĂ DE ASOCIERE ŞI SCOP

Art.1. Noi, asociații de mai sus, în temeiul art. 4 din Ordonanța nr. 26/2000, cu privire la asociații şi fundații, ne asociem în vederea înființării unei asociații având ca obiect desfăşurarea unor activități în interes comunitar.

Art.2. Scopul constituirii asociației este :

1. Dezvoltarea durabilă a producției agricole prin sprijinirea producătorilor agricoli privați;
2. Dezvoltarea pieței produselor agoalimentare şi formarea spiritului de afaceri;
3. Promovarea produselor agroalimentare pe piața internă şi externă;
4. Participarea producătorilor agricoli la elaborarea strategiilor şi programelor de dezvoltare din sectorul pe care îl reprezintă;
5. Apărarea intereselor membrilor în relațiile acestora cu alte organisme guvernamentale şi ale administrației de stat;
6. Elaborarea şi promovarea unor programe de susținere financiară a membrilor şi obținerea de facilități;
7. Conlucrarea cu organismele finanțatoare din țară sau din străinătate pentru contractarea de credite şi implementarea unor programe care să asigure dezvoltarea unor exploatații viabile şi competitive;
8. Preocuparea pentru promovarea unor practici, tehnologii de producție, care să asigure protecția mediului înconjurător;
9. Acordarea de consultanță, în principal în domeniul asocierii, managementului şi marketingului, în colaborare cu Agenția Națională de Consultanță Agricolă din subordinea Ministerului Agriculturii, Alimentației şi Pădurilor;
10. Promovarea şi apărarea intereselor de producție, economice, de comercializare, financiare şi juridice ale membrilor săi prin căile prevăzute de legislația română în vigoare;

Asociația Producătorilor şi Prelucrătorilor de Produse Agroalimentare Ecologice "NOUA CALITATE" Nr. înscriere: 42/15.05.2002 Morişor nr. 70 - Maramureş - România

1. Facilitarea, prin intermediul organizaţiei, a accesului membrilor la diverse programe de asistenţă financiară sau de altă natură.

III. DENUMIREA ASOCIAŢIEI

Art.3. Denumirea asociaţiei este ASOCIAŢIA PRODUCĂTORILOR ŞI PRELUCRĂTORILOR DE PRODUSE AGROALIMENTARE ECOLOGICE **"NOUA CALITATE"**.

IV. SEDIUL ASOCIAŢIEI

Art.4. Sediul ASOCIAŢIEI PRODUCĂTORILOR ŞI PRELUCRĂTORILOR DE PRODUSE AGROALIMENTARE ECOLOGICE **"NOUA CALITATE"** este în localitatea Merişor, nr. 70, com. Tăuţii Măgherăuş, judeţul Maramureş.

V. DURATA ASOCIAŢIEI

Art.5. Asociaţia se constituie pe termen nedeterminat.

VI. PATRIMONIUL INIŢIAL

Art.6. Patrimoniul iniţial al asociaţiei se constituie din sumele depuse de membrii acesteia, ca aport în bani, în sumă de 4.000.000 lei.

VII. ORGANE DE CONDUCERE, ADMINISTRARE ŞI CONTROL

Art.7. Adunarea generală, constituită din toţi membrii asociaţiei, este organul suprem de conducere al acesteia.

Art.8. Consiliul director este organul executiv de conducere al asociaţiei şi este format din membrii fondatori, pentru o perioadă de 4 ani, în următoarea componenţă:

1. CÎNDEA GAVRIL, domiciliat în Baia Mare, str. I.L.Caragiale, bl. 3, ap. 8, judeţ Maramureş,

2. CÎNDEA CONSTANŢA, domiciliată în Baia Mare, str. I.L.Caragiale, bl. 3, ap. 8, judeţ Maramureş,

3. CÎNDEA CARMEN, domiciliată în Baia Mare, str. I.L.Caragiale, bl. 3, ap. 8, judeţ Maramureş.

Art.9. Controlul gestiunii patrimoniului asociaţiei este asigurat de 1 cenzor ales de adunarea generală. Cezorul asociaţiei este BOTA ANGELA, cetăţean român, domiciliată în Baia Mare, str. Hortensiei, bl.7, ap. 10., posesoare a BI seria DH nr. 405542, eliberat de Poliţia Baia Mare la 26.11.1998, cnp 2630720240011

CÎNDEA GAVRIL

Cîndea Constanta

CÎNDEA CARMEN

Asociaţia Producătorilor şi Prelucrătorilor de Produse Agroalimentare Ecologice "NOUA CALITATE" Nr. înscriere: 49/15.05.2002 Merişor nr. 70 - Maramureş - România

ASOCIAȚIA PRODUCĂTORILOR ŞI PRELUCRĂTORILOR
DE PRODUSE AGROALIMENTARE ECOLOGICE
"NOUA CALITATE"
Sat Merişor, nr. 70
Comuna Tăuții Măgherăuş
Maramureş

LISTA PRODUSELOR

Acoperite de

INDICAȚIA GEOGRAFICĂ

"LACTATE DE MERIŞOR"

1. BRÂNZĂ BURDUF
2. BRÂNZĂ MERIŞOR
3. BRÂNZĂ TELEMEA
4. BRÂNZĂ PROASPĂTĂ DE VACĂ
5. BRÂNZĂ PROASPĂTĂ DE VACĂ CU SMÂNTÂNĂ, FĂGĂRAŞ
6. CREMĂ FOCŞANI
7. BRÂNZĂ TOPITĂ
8. CAŞCAVAL DALIA
9. RULADĂ CU ŞUNCĂ
10. RULADĂ CU VERDEAȚĂ
11. URDĂ
12. LAPTE CONSUM
13. LAPTE BĂTUT
14. IAURT
15. SANA
16. CHEFIR
17. SMÂNTÂNĂ DE CONSUM
18. UNT
19. FRIŞCĂ
20. ÎNGHEȚATĂ
21. ZER

Merişor

10.02.2011

ASOCIAȚIA PRODUCĂTORILOR ŞI PRELUCRĂTORILOR
DE PRODUSE AGROALIMENTARE ECOLOGICE
"NOUA CALITATE"
Sat Merişor, nr. 70
Comuna Tăuții Măgherăuş
Maramureş

REGULAMENT

DE UTILIZARE A INDICAȚIEI GEOGRAFICE

"LACTATE DE MERIŞOR"

1. INTRODUCERE

Acest regulament se referă la Indicația Geografică „LACTATE DE MERIŞOR", aşa cum se prezintă în forma verbală colorată de mai jos:

LACTATE DE MERIŞOR

Prin utilizarea Indicației geografice, utilizatorul este de acord cu termenii de mai jos:

2. DEFINITII

a) ***Indicația Geografică*** **înseamnă, conform Legii nr. 84/1998 republicată, definiția denumirii care serveşte la identificarea produselor lactate originare din zona Merişor – Maramureş, produse ale căror caracteristici sunt determinate de caracteristicile regiunii respective.**

b) ***Asociație*** **înseamnă ASOCIAȚIA PRODUCĂTORILOR ŞI PRELUCRĂTORILOR DE PRODUSE AGROALIMENTARE ECOLOGICE "NOUA CALITATE".**

c) *Utilizator* înseamnă persoană fizică sau juridică, membră a Asociației sau nu, care solicită dreptul de utilizare a Indicației Geografice.

3. UTILIZAREA INDICAȚIEI

Utilizatorul este de acord cu următoarele condiții:

a) **Va utiliza Indicația Geografică "LACTATE DE MERIŞOR" numai în conformitate cu termenii acestui Regulament şi cu orice directivă emisă periodic de Asociație, în calitate de proprietară a Indicației.**

b) **Va utiliza Indicația Geografică "LACTATE DE MERIŞOR" numai în legătură cu domeniul produselor lactate.**

c) **Nu va utiliza Indicația Geografică "LACTATE DE MERIŞOR" în niciun mod care ar putea avea ca rezultat confuzia asupra identității proprietarului Indicației Geografice "LACTATE DE MERIŞOR".**

d) **Nu va utiliza Indicația Geografică "LACTATE DE MERIŞOR" în niciun mod care ar putea avea ca rezultat confuzia asupra identității, caracteristicilor şi/sau calității produselor pe care aceasta se aplică.**

e) **Toți membrii Asociației existenți la data prezentului document, sau înscrişi ulterior, vor avea dreptul la utilizarea Indicației Geografice "LACTATE DE MERIŞOR" pe toată perioada cât sunt membri.**

f) **Persoanele fizice sau juridice care solicită dreptul la utilizare a Indicației Geografice "LACTATE DE MERIŞOR", care nu sunt membre ale Asociației, pot primi dreptul la utilizare numai prin licențiere, fapt care va face obiectul unui contract distinct.**

g) **Indicația Geografică "LACTATE DE MERIŞOR" este valabilă pe toată perioada existenței Asociației în condițiile stipulate de Legea nr. 84/1998 republicată privind mărcile şi indicațiile geografice.**

4. DREPTUL DE AUTOR

Dreptul de autor asupra Indicației Geografice "LACTATE DE MERIŞOR", în forma grafică specificată la punctul 1., aparține în exclusivitate Asociației.

5. PENALITĂȚI

Orice atingere adusă Indicației Geografice "LACTATE DE MERIŞOR", care poate aduce un prejudiciu material sau de imagine Indicației Geografice în sine şi/sau Asociației va putea fi sursă de penalități prin inițiere de cauză civilă în instanță.

6. SUSPENDARE, ANULARE DREPTURI

a) **Dreptul de utilizare a Indicației Geografice poate fi suspendat cu efect imediat prin notificarea scrisă a utilizatorului în cazul în care acesta încalcă oricare din termenii prezentului Regulament.**
b) **Dreptul de a utiliza Indicația Geografică poate fi suspendat cu efect imediat prin notificarea făcută utilizatorului în cazul în care Indicația Geografică îşi pierde validitatea, dintr-un motiv sau altul.**
c) **Dreptul de a utiliza Indicația Geografică poate fi retras cu efect imediat prin notificarea utilizatorului, în cazul în care acesta nu a luat sau nu a respectat măsurile adecvate de remediere în cadrul**

perioadei de timp alocate de catre proprietarul Indicatiei Geografice, adica Asociatia.

7. MODIFICARI ADUSE REGULILOR

Orice modificare adusa prezentului Regulament va trebui sa aiba aprobarea conducerii Asociatiei si va fi efectuata in scris, devenind parte integranta a prezentului Regulament.

Gavril Cindea

Presedintele

ASOCIATIEI PRODUCATORILOR SI PRELUCRATORILOR DE PRODUSE AGROALIMENTARE ECOLOGICE "NOUA CALITATE"

Asociația Producătorilor și Prelucrătorilor de Produse Agroalimentare Ecologice "NOUA CALITATE" Nr. înscriere: 42/15.05.2002 Merișor nr. 70 - Maramureș - România

Merisor

08.02.2011

CAIET DE SARCINI TEHNICE: RULADA CU SUNCA

I Denumirea produsului la care se refera indicatia geografica:

- Rulada cu sunca

II. Descrierea produsului si a principalelor caracteristici ale acestuia:

- Rulada cu sunca fabricata la poalele muntilor Gutai in localitatea Merisor.

Produsul finit se prezinta sub forma de baton, dimensiunea 12 cmx5 cm , vidate in folie termocontractibila , etichetate cu eticheta ce cuprinde conform normelor sanitare in vigoare urmatoarele mentiuni: denumirea produsului, sortimentul, tipul si/sau continutul de grasime in substanta uscata, numele si adresa producatorului, mentionarea condimentului sau aromatizatului adaugat, conditii de pastrare continutul net si data expirarii.

Proprietatile organoleptice, fizico-chimice si microbiologice sunt in conformitate cu Normele Sanitar Veterinare in vigoare.

Proprtietatile organoleptice:

Caracteristici organoleptice	Conditii de admisibilitate	Metode de verificare
Aspect exterior	Coaja sau suprafata neteda curate, fara goluri, pete sau crapaturi	STAS 6345/2000
Culoare	Galbuie, uniforma in toata masa	STAS 6345/2000
Aspect in sectiune consistent	Consistent, cascaval cu sunca turist sub forma de cercuri	STAS 6345/2000
Miros	Placut, caracteristic branzetruilor,fara mirosuri straine.	STAS 6345/2000
Gust	Placut , cu aroma specifica branzeturilor si mezelurilor, potrivit de sarat si fara gust strain	STAS 6345/2000

Nu se admit mirosuri, gusturi modificate sau straine(ranced, acru , mucegai).

Proprietati chimice:

Caracteristici	Conditii de admisibilitate Rulada cu sunca	Metoda de analiza
Substanta uscata%	52.%	STAS 6344/2000
Grasime raportata la substanta uscata	35.%	STAS 6352/2000
Clorura de sodiu% (NaCl)	3	STAS 6354/2000
Substante proteice	20%	STAS 6355/2000
Valoare Ph	5-6	STAS 8201/2000
Cenusa totala%	----------	----------
Aciditate grade T-	144	STAS 6353/2000
Pestcide organofosforice	lipsa	----------
Reactia Kreiss	----------	----------
Metale grele(ppm)	----------	----------
• plumb	Conform reglementarilor in vigoare ale Ministerului Sanatatii	STAS 8342/2000
• cadmiu	Conform reglementarilor in vigoare ale Ministerului Sanatatii	STAS 13012/2000

Proprietatile microbiologice:

Caracteristici	Conditii de admisibilitate Rulada cu sunca	Metoda de analiza
Bacterii coliforme	100	SR ISO 5541-1/1994
E colii/ml	10	SR ISO 7251/1996
Salmonella/25ml	absent	SR ISO 6579/1997
Stafilococ coag. Poz./ml	10	STAS 6349/12-83
Drojdii si mucegaiul	absent	SR ISO 6611-95

II. Delimitarea ariei geografice de productie:

Aria geografica de colectare a laptelui pentru fabricarea produsului RULADA CU SUNCA este zona colinei Gutai si vecinatatile acestuia reprezentat prin urmatoasrele centre de colectare:

- **Ruta Potau:**
  - **Someseni**
  - **Apa**
  - **Livada**
  - **Potau**
  - **Odoreu**
  - **Dumbrava**
  - **Babasesti**
- **Ruta Codru**
  - **Farcasa**
  - **Gardani**
  - **Salsig**
  - **Rodina**
  - **Asuaj**
  - **Arinis**
  - **Tamasesti**
  - **Urmenis**
- **Ruta Ulmeni**
  - **Pribilesti**
  - **Lucacesti**
  - **Tohat**
  - **Borlesti**
  - **Pomi**

Laptele destinat fabricarii produsului Rulada cu sunca este prleucrat in localitatea Merisor la poalele colinei Gutai, conforme anexeinr.1- harta judetului Maramures.

III Elemente care dovedesc ca produsul este originar din aria geografica de producatie:

In parte de Vest a judetului Maramures desi localitatile sunt la ltitudini de 300-500m, fanetele si pasunile sunt la altitudini de minim 1000m. Datorita altitudinii sunt intrunite conditiile climaterice si de sol care permit obtinerea unui lapte de calitate, din care putem fabrica materiile prime necesare de calitate superioara obtinerii produsului Rulada cu sunca.

Diversitatea compozitiei solului din aceasta regiune geografica precum si pozitionarea fanetelor bogata in vegetatie diversifacata, sunt elementele sigure care asigura gustul original din aria geografica Gutai.

IV Descrierea metodei de obtinere a produsului:

Principiu tehnologic.

Din laptele colectat din zona geografica Gutai se fabrica materiile prime autilizate in obtinerea produsului Rulada cu sunca.

In reteta pentru cascavalul sus mentionata sunt utilizate urmatoarele:

- **Lapte pasteorizat de vaca**
- **Fermenti lactici**
- **Cheag**
- **Sunca turist**

Rulada cu sunca se obtine prin inchegarea, prelucrarea coagulului, presarea obtinut din lapte integral sau normalizat prin adaugarea de culturi selectionate de microorganisme coagulare cu cheag, oparirea casului si maturarea acestuia.

Adaugarea ingredientelor are loc in momentul atingerii temperaturii de 32°C.Controlul calitativ are loc dupa terminarea procesului de fabricatie si inainte de depozitarea lui in ambalajul de livrare. Etichetarea si vidarea are loc manual intr-o sala special amenajata. Depozitarea produselor se efectueaza in depozitul frigorific la temperature de +2°C /+4°C.

Schema tehnologica de fabricare a Ruladei cu Sunca

Pregatirea materiei prime

↓

Masurarea cantitativa a materiei prime

↓

Adaugarea de ingrediente

↓

Inchegare

↓

Maruntirea

↓

Omogenizarea

↓

Control calitativ(pH)

↓

Amabalare in pungi vid

↓

Depozitare

V Obtinerea produsului de calitate Rulada cu sunca depinde in primul rand de calitatea superioara a materiilor prime folosite:lapte pasteorizat de vaca, fermenti lactic si cheag.

Obtinerea materiei prime excelente trebuie sa fie garantata de laptele cu calitati deosebite, de modul si de felul furajarii animalelor.

Climatul exercita cea mai mare influenta asupra cresterii plantelor furajere. Ploile care sunt atrase de padurile din zona geografica Gutai si imprejurimi.

Altitudinea de cca 1000m, padurile din zona geografica Gutai asigura diversitatea vegetatiei optime pentru pasunat in timpul verii, datorita ploilor abundente permite obtinerea fanului pentru furajarea din perioada de iarna. O influenta mare o are si component solului. Diferenta de altitudine (de la 350-la 1000m) ofera o gama larga in compozitia si diversitatea solului.

Zona geografica Gutai si imprejurimile acestiua este optima pentru vegetatia formatadin graminee si soiuri de trifoi. Toate aceste imprejurari atesta garantia obtinerii laptelui de calitate, cu un gust tipic aromat din care putem obtine produse lactate de calitate superiaoara. Trebuie mentionat ca dupa 1989 fanetele si pasunile nu au fost fertilizate de cat cu ingrasaminte natural astfele animalele din aceasta zona sunt hranite cu produse strict din flora naturala.

In zona geografica Gutai exista o traditie veche in cresterea vacilor de lapte. Acest fapt da posibilitatea asociatiei Noua Calitate sa achizitioneze laptele de calitate de la animale sanatoase. Producatorii care traiesc de pe urma ecestei meserii au cunostinte fundamentate in acest domeniu.

Traditia zonei spune: animalele hranite trebuie sa manance hrana preparata cu grija fara mucegaiuri, fara microtoxine si trebuie sa bea apa curata.

VI Referinte privind procedurile de control a calitatii produselor, precum si organul competent sa efectueze acest control.

Analizele necesare pentru verificarea calitatii laptelui, a branzeturilor, Gr. In SU 20%;umiditate 50%. Ca materie prima se realizeaza cu aparatura proprie. Analizele produsului finit Rulada cu sunca se efectueaza in laboratorul Directiei Sanitar Veterinare a judetului Maramures pe baza de contract.

Urmarirea si controlul permanent a fluxului tehnologic pe baza analizelor de laborator de la mteria prima pana la produsul finit se efectueza astfel:

Analizele efectuate la punctele de colectare la preluarea laptelui. Analizele sunt efectuate cu ajutorul aparaturii portabile (lactofiltru, termolactodensimetru), de asemenea se verifica si parametrii materiei prime: temperature , aciditate, densitate, puritate.
Analizele efectuate la fabrica de procesare a laptelui in faza de receptie.
Se repeta analizele de la punctele de colectare pentru intreaga cantitate de lapte pe fiecare masina. Se mai determina analizele fizico-chimice pe baza carora ulterior se poate calcula randamentul liniei si consumul specific. De asemenea laptele materie prima este supus si analizelor microbiologice.

Analizele efectuate la fabrica de procesare a laptelui in faza de obtinere a materiilor prime.Se efectueaza procentul de grasime a laptelui, densitatea, aciditatea, punctul de inghet si proteina.

Analiza produsului finit. Se verifica toti parametrii fizico-chimici prevazut de standardul de firma: grasime, SU, continut de proteine, continut de sare, umiditate.

Toate aceste determinari impreuna cu verificarea parametrilor micro-biologici (bacteria coliforme, Escerichia Coli,stafilococi, coagulazo pozitivi, Salmonela, drojdii si mucegaiuri), determinarea rezidurilor de pesticide organoclorurate, radioactive, metale grele, arsen, aflatoxine, se fac periodic in cadrul laboratorului DSV a judetului Maramures pe baza de contract de colaborare.

Firma executa analizele produsului finit din fiecare sarja si mentine probele la tempertura potrivita pana la expirarea garantiei. La fiecare 3 luni produsele Asociatiei Noua Calitate sunt monitorizate din punct de vedere calitativ si de Directia de Sanatate Publica a judetului Maramures.

Toate rezultatele pe faza de control sunt inregistrate si monitorizate pentru a putea intervene si a putea lua masurile necsare acolo unde rezulta ca este nevoie.

Merisor, 25.10.2010

Presedintele Asociatiei
Cindea Gavril

Asociaţia Producătorilor şi Prelucrători
de Produse Agroalimentare Ecologice
"NOUA CALITATE"
Nr. înscriere: 42/15.05.2002
Merişor nr. 70 - Maramureş - România

CAIET DE SARCINI TEHNICE: RULADA CU VERDEATA

I Denumirea produsului la care se refera indicatia geografica:

- Rulada cu verdeata

II. Descrierea produsului si a principalelor caracteristici ale acestuia:

- Rulada cu verdeta fabricata la poalele muntilor Gutai in localitatea Merisor.

Produsul finit se prezinta sub forma de baton, dimensiunea 12 cmx5 cm , vidate in folie termocontractibila , etichetate cu eticheta ce cuprinde conform normelor sanitare in vigoare urmatoarele mentiuni: denumirea produsului, sortimentul, tipul si/sau continutul de grasime in substanta uscata, numele si adresa producatorului, mentionarea condimentului sau aromatizatului adaugat, conditii de pastrare continutul net si data expirarii.

Proprietatile organoleptice, fizico-chimice si microbiologice sunt in conformitate cu Normele Sanitar Veterinare in vigoare.

Proprtietatile organoleptice:

Caracteristici organoleptice	Conditii de admisibilitate	Metode de verificare
Aspect exterior	Coaja sau suprafata neteda curate, fara goluri, pete sau crapaturi	STAS 6345/2000
Culoare	Galbuie, uniforma in toata masa	STAS 6345/2000
Aspect in sectiune consistent	Consistent, cascaval cu sunca turist sub forma de cercuri	STAS 6345/2000
Miros	Placut, caracteristic branzetruilor,fara mirosuri straine.	STAS 6345/2000
Gust	Placut , cu aroma specifica branzeturilor si mezelurilor, potrivit de sarat si fara gust strain	STAS 6345/2000

Nu se admit mirosuri, gusturi modificate sau straine(ranced, acru , mucegai).

Proprietati chimice:

Caracteristici	Conditii de admisibilitate Rulada cu verdeta	Metoda de analiza
Substanta uscata%	52.%	STAS 6344/2000
Grasime raportata la substanta uscata	35.%	STAS 6352/2000
Clorura de sodiu% (NaCl)	3	STAS 6354/2000
Substante proteice	20%	STAS 6355/2000
Valoare Ph	5-6	STAS 8201/2000
Cenusa totala%	----------	----------
Aciditate grade T-	144	STAS 6353/2000
Pestcide organofosforice	lipsa	----------
Reactia Kreiss	----------	----------
Metale grele(ppm)	----------	----------
• plumb	Conform reglementarilor in vigoare ale Ministerului Sanatatii	STAS 8342/2000
• cadmiu	Conform reglementarilor in vigoare ale Ministerului Sanatatii	STAS 13012/2000

Proprietatile microbiologice:

Caracteristici	Conditii de admisibilitate Rulada cu verdeta	Metoda de analiza
Bacterii coliforme	100	SR ISO 5541-1/1994
E colii/ml	10	SR ISO 7251/1996
Salmonella/25ml	absent	SR ISO 6579/1997
Stafilococ coag. Poz./ml	10	STAS 6349/12-83
Drojdii si mucegaiul	absent	SR ISO 6611-95

II. Delimitarea ariei geografice de productie:

Aria geografica de colectare a laptelui pentru fabricarea produsului RULADA CU VERDETA este zona colinei Gutai si vecinatatile acestuia reprezentat prin urmatoasrele centre de colectare:

- **Ruta Potau:**
  - **Someseni**
  - **Apa**
  - **Livada**
  - **Potau**
  - **Odoreu**
  - **Dumbrava**
  - **Babasesti**
- **Ruta Codru**
  - **Farcasa**
  - **Gardani**
  - **Salsig**
  - **Rodina**
  - **Asuaj**
  - **Arinis**
  - **Tamasesti**
  - **Urmenis**
- **Ruta Ulmeni**
  - **Pribilesti**
  - **Lucacesti**
  - **Tohat**
  - **Borlesti**
  - **Pomi**

Laptele destinat fabricarii produsului Rulada cu suncaverdeta este prleucrat in localitatea Merisor la poalele colinei Gutai, conforme anexeinr.1- harta judetului Maramures.

III Elemente care dovedesc ca produsul este originar din aria geografica de producatie:

In parte de Vest a judetului Maramures desi localitatile sunt la altitudini de 300-500m, fanetele si pasunile sunt la altitudini de minim 1000m. Datorita altitudinii sunt intrunite conditiile climaterice si de sol care permit obtinerea unui lapte de calitate, din care putem fabrica materiile prime necesare de calitate superioara obtinerii produsului Rulada cu verdeta.

Diversitatea compozitiei solului din aceasta regiune geografica precum si pozitionarea fanetelor bogata in vegetatie diversifacata, sunt elementele sigure care asigura gustul original din aria geografica Gutai.

IV Descrierea metodei de obtinere a produsului:

Principiu tehnologic.

Din laptele colectat din zona geografica Gutai se fabrica materiile prime autilizate in obtinerea produsului Rulada cu verdeta.

In reteta pentru cascavalul sus mentionata sunt utilizate urmatoarele:

- **Lapte pasteorizat de vaca**
- **Fermenti lactici**
- **Cheag**
- **Verdeta**

Rulada cu verdeta se obtine prin inchegarea, prelucrarea coagulului, presarea obtinut din lapte integral sau normalizat prin adaugarea de culturi selectionate de microorganisme coagulare cu cheag, oparirea casului si maturarea acestuia.

Adaugarea ingredientelor are loc in momentul atingerii temperaturii de 32°C.Controlul calitativ are loc dupa terminarea procesului de fabricatie si inainte de depozitarea lui in ambalajul de livrare. Etichetarea si vidarea are loc manual intr-o sala special amenajata. Depozitarea produselor se efectueaza in depozitul frigorific la temperature de +2°C /+4°C.

Schema tehnologica de fabricare a Ruladei cu Verdeta

Pregatirea materiei prime

↓

Masurarea cantitativa a materiei prime

↓

Adaugarea de ingrediente

↓

Inchegare

↓

Maruntirea

↓

Omogenizarea

↓

Control calitativ(pH)

↓

Amabalare in pungi vid

↓

Depozitare

V Obtinerea produsului de calitate Rulada cu verdeta depinde in primul rand de calitatea superioara a materiilor prime folosite:lapte pasteorizat de vaca, fermenti lactic si cheag.

Obtinerea materiei prime excelente trebuie sa fie garantata de laptele cu calitati deosebite, de modul si de felul furajarii animalelor.

Climatul exercita cea mai mare influenta asupra cresterii plantelor furajere. Ploile care sunt atrase de padurile din zona geografica Gutai si imprejurimi.

Altitudinea de cca 1000m, padurile din zona geografica Gutai asigura diversitatea vegetatiei optime pentru pasunat in timpul verii, datorita ploilor abundente permite obtinerea fanului pentru furajarea din perioada de iarna. O influenta mare o are si component solului. Diferenta de altitudine (de la 350-la 1000m) ofera o gama larga in compozitia si diversitatea solului.

Zona geografica Gutai si imprejurimile acestiua este optima pentru vegetatia formatadin graminee si soiuri de trifoi. Toate aceste imprejurari atesta garantia obtinerii laptelui de calitate, cu un gust tipic aromat din care putem obtine produse lactate de calitate superiaoara. Trebuie mentionat ca dupa 1989 fanetele si pasunile nu au fost fertilizate de cat cu ingrasaminte natural astfele animalele din aceasta zona sunt hranite cu produse strict din flora naturala.

In zona geografica Gutai exista o traditie veche in cresterea vacilor de lapte. Acest fapt da posibilitatea asociatiei Noua Calitate sa achizitioneze laptele de calitate de la animale sanatoase. Producatorii care traiesc de pe urma ecestei meserii au cunostinte fundamentate in acest domeniu.

Traditia zonei spune: animalele hranite trebuie sa manance hrana preparata cu grija fara mucegaiuri, fara microtoxine si trebuie sa bea apa curata.

VI Referinte privind procedurile de control a calitatii produselor, precum si organul competent sa efectueze acest control.

Analizele necesare pentru verificarea calitatii laptelui, a branzeturilor, Gr. In SU 20%;umiditate 50%. Ca materie prima se realizeaza cu aparatura proprie. Analizele produsului finit Rulada cu sunca se efectueaza in laboratorul Directiei Sanitar Veterinare a judetului Maramures pe baza de contract.

Urmarirea si controlul permanent a fluxului tehnologic pe baza analizelor de laborator de la mteria prima pana la produsul finit se efectueza astfel:

Analizele efectuate la punctele de colectare la preluarea laptelui. Analizele sunt efectuate cu ajutorul aparaturii portabile (lactofiltru, termolactodensimetru), de asemenea se verifica si parametrii materiei prime: temperature , aciditate, densitate, puritate.

Analizele efectuate la fabrica de procesare a laptelui in faza de receptie.

Se repeta analizele de la punctele de colectare pentru intreaga cantitate de lapte pe fiecare masina. Se mai determina analizele fizico-chimice pe baza carora ulterior se poate calcula randamentul liniei si consumul specific. De asemenea laptele materie prima este supus si analizelor microbiologice.

Analizele efectuate la fabrica de procesare a laptelui in faza de obtinere a materiilor prime.Se efectueaza procentul de grasime a laptelui, densitatea, aciditatea, punctul de inghet si proteina.

Analiza produsului finit. Se verifica toti parametrii fizico-chimici prevazut de standardul de firma: grasime, SU, continut de proteine, continut de sare, umiditate.

Toate aceste determinari impreuna cu verificarea parametrilor micro-biologici (bacteria coliforme, Escerichia Coli,stafilococi, coagulazo pozitivi, Salmonela, drojdii si mucegaiuri), determinarea rezidurilor de pesticide organoclorurate, radioactive, metale grele, arsen, aflatoxine, se fac periodic in cadrul laboratorului DSV a judetului Maramures pe baza de contract de colaborare.

Firma executa analizele produsului finit din fiecare sarja si mentine probele la tempertura potrivita pana la expirarea garantiei. La fiecare 3 luni produsele Asociatiei Noua Calitate sunt monitorizate din punct de vedere calitativ si de Directia de Sanatate Publica a judetului Maramures.

Toate rezultatele pe faza de control sunt inregistrate si monitorizate pentru a putea intervene si a putea lua masurile necsare acolo unde rezulta ca este nevoie.

Merisor, 25.10.2010

Presedintele Asociatiei
Cindea Gavril

Asociația Producătorilor și Prelucratori
de Produse Agroalimentare Ecologice
"NOUA CALITATE"
Nr. înscriere: 42/15.05.2002
Merișor nr. 70 - Maramureș - România