

MINISTERUL  
AGRICULTURII,  
DEZVOLTĂRII REGIONALE  
ȘI MEDIULUI  
AL REPUBLICII MOLDOVA



MINISTRY  
OF AGRICULTURE,  
REGIONAL DEVELOPMENT  
AND ENVIRONMENT OF THE  
REPUBLIC OF MOLDOVA

ORDIN  
mun. Chișinău

„14” decembrie 2018

Nr. 284

**Cu privire la omologarea caietului de sarcini  
pentru indicația geografică protejată “Kaurma de Bugeac”**




Avînd în vedere cererea Uniunii de Persoane Juridice „Asociația Producătorilor și Procesatorilor de Carne din Bugeac” nr. 5976 din 20.09.2018, de omologare a caietului de sarcini pentru indicația geografică protejată “Kaurma de Bugeac” și decizia Grupului de lucru instituit prin Ordinul Ministerului nr. 238 din 23.10.2018, expus în procesul verbal din 05.11.2018, în conformitate cu prevederile art. 34 din Legea nr. 66 – XVI din 27 martie 2008 privind protecția indicațiilor geografice, denumirilor de origine și specialităților tradiționale garantate și cu prevederile Ordinului Ministerului Agriculturii și Industriei Alimentare nr. 149 din 04.08.2015 cu privire la procedura de omologare a caietelor de sarcini pentru produsele agroalimentare cu denumiri de origine, indicații geografice și specialități tradiționale garantate (Monitorul Oficial al Republicii Moldova nr. 291-295, din 23.10.2015, art. 2158).

**ORDON**

Se omologează caietul de sarcini pentru indicația geografică protejată “Kaurma de Bugeac”, conform anexei.

Ministru

Nicolae CIUBUC

	Numele, prenumele	Semnătura	Data
Executat/Elaborat	Marcela Stahi		11.12.2018
Coordonat/vizat	Iurie Uşurelu		12.12.18
	Valerii Găină		11.12.18

Acest document este destinat numai persoanelor autorizate să utilizeze informațiile conținute în el. Dacă nu sunteți o persoană autorizată, vă rugăm să nu divulgați conținutul acestui document și să îl distrugeți după citire.

Valeriu Găină  
 Director General

Anexă

la Ordinul nr. 284 din 14.12.18  
Cu privire la omologarea caietului de sarcini  
pentru indicație geografică protejată "KAURMA  
DE BUGEAC"

**ADOPTAT**

la Adunarea Generală a Uniunii de  
Persoane Juridice „Asociația  
Producătorilor și Procesatorilor de  
Carne din Bugeac” procesul verbal  
nr.1 din 31.07.2018

**APROBAT**

Ministru al Agriculturii,  
Dezvoltării Regionale și Mediului

**Nicolae CIUBUC**

**CAIET DE SARCINI**  
pentru  
Indicația Geografică Protejată (IGP)  
“KAURMA DE BUGEAC”



**PREȘEDINTELE**  
Uniunii de Persoane Juridice „Asociația Producătorilor  
și Procesatorilor de Carne din Bugeac”

\_\_\_\_\_ **Ilia COINAC**

## Cuprins

	<b>CAPITOLUL I</b>	
1.1	Datele solicitantului	2
1.2	Denumirea solicitată spre înregistrare	2
1.3	Denumirea produsului și clasificarea lui	2
1.4	Descrierea produsului și a materiei prime	2
1.5	Delimitarea ariei geografice	4
1.5.1	Aria geografică	4
1.5.2	Caracteristicile de climă și sol	4
1.6	Dovada originii produsului în zona geografică delimitată	5
1.7	Procesul tehnologic de obținere a produsului "Kaurma de Bugeac"	5
1.8	Elementele care justifică legătura cu aria geografică delimitată	7
1.9	Reguli specifice de etichetare a produsului	9
	<b>CAPITOLUL II</b>	
2.1	Obligațiile declarative și de ținere a registrelor	9
	<b>CAPITOLUL III</b>	
3.1	Examinarea calitativă a IGP „Kaurma de Bugeac”	10
	<b>CAPITOLUL IV</b>	
4.1	Denumirile și adresele autorităților sau ale organismelor abilitate să verifice respectarea prevederilor caietului de sarcini	11
4.2	Informații cu privire la declasarea produsului	11
	<b>ANEXE</b>	13

## CAPITOLUL I

### 1.1 Datele solicitantului

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

Adresa: str. Gagarin, 27, or. Tvardița, MD-7422, Republica Moldova

Sediul: s. Tvardița, r-ul Taraclia

Telefon: 0291 62543, GSM. 069795553

E-mail: [carnesud@mail.ru](mailto:carnesud@mail.ru)

Codul țării conform normei ST.3 OMPI – MD

### 1.2 Denumirea solicitată spre înregistrare

***Indicație Geografică Protejată ”KAURMA DE BUGEAC”***

### 1.3 Denumirea produsului și clasificarea lui

Cl. 29 – carne

### 1.4 Descrierea produsului și a materiei prime

Produsul cu indicație geografică protejată „Kaurma de Bugeac” este un produs specific zonei de Sud a Republicii Moldova. Kaurma-ua este produsă integral din carne de bovină sau de oaie matură.

Calitatea adecvată a cărnii pentru prepararea Kaurmal-ei de Bugeac se obține prin dezosarea și separarea manuală a oaselor după fierbere, care permite înlăturarea completă a oaselor și tendoanelor în timpul alegerii cărnii.

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

Compoziția obținută se introduce în membrană artificială de poliamidă sau naturală, cu diametrul de 100 – 150 mm pentru a i se conferi forma cilindrică, cu greutatea de 1 – 1,5 kg sau în alte tipuri de ambalaj conform solicitării cum ar fi: borcane de sticlă sau în cutii metalice etc.

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

### *Caracteristici organoleptice ale produsului Kaurma de Bugeac:*

<b>Caracteristica</b>	<b>Limite admisibile</b>
Aspect exterior	suprafață netedă, uscată, nelipicioasă, intactă, fără denivelări proeminente
Aspect în secțiune	ușor se definesc bucățile de mușchi și grăsimi de diferite forme și dimensiuni, fără goluri, se observă prezența ardeiului roșu (paprika) atunci când aceasta se utilizează
Consistență	elastică, uniformă, compactă
Gust și miros	plăcut, moderat de sărat, specific cărnii de oaie sau de vită și combinația de condimente (piper, ardei roșu), fără gust străin

### *Caracteristici fizico-chimice ale produsului Kaurma de Bugeac:*

<b>Caracteristici</b>	<b>Condiții de admisibilitate pentru mezeluri fierte</b>
Fracția masică de umiditate, %, maximum	70,0
Fracția masică de sare alimentară (clorură de sodiu), %, maximum	3,0
Fracția masică de proteine, %, minimum	10,0
Activitatea reziduală de fosfor acidă, %, maximum	0,006

#### *Termenul de valabilitate*

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

Dacă se dorește de a fi păstrată pentru o perioadă mai îndelungată pînă la 180 de zile, se îngheață și se recomandă de a fi păstrată la temperatura de -5°C.

*Materia primă* pentru fabricarea produsului cu indicație geografică protejată este:

- Carnea de vită refrigerată;
- Carnea de oaie refrigerată.

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

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

Materia primă utilizată pentru producerea produsului „Kaurma de Bugeac” este carnea proaspătă refrigerată de bovină sau ovină sub formă de carcace sau semi-carcace care este achiziționată de la unitatea de sacrificare autorizată sanitar-veterinar

din aceeași zonă geografică. Pentru produsul obținut din carne de oaie, masa corporală a animalului nu trebuie să depășească 40 - 45 kg. Fermele de creștere al animalelor de la care se obține materia primă pentru fabricarea produsului „Kaurma de Bugeac” sunt amplasate în aceeași zonă geografică și la fel dispun de Autorizație sanitar-veterinară.

Nu se vor utiliza pentru fabricarea produsului cu indicație geografică protejată:

- Carne congelată;
- Carne provenită de la tauri și berbeci;
- Carne fără documente de proveniență;
- Carne cu schimbări ale caracteristicilor organoleptice;
- Materii prime și ingrediente cu termenul de valabilitate expirat.

## **1.5 Delimitarea ariei geografice**

### **1.5.1. Aria geografică**

Aria geografică unde se produce produsul „Kaurma de Bugeac” este localitatea Tvardița, raionul Taraclia. Aici au loc toate etapele de producere, cu excepția creșterii și sacrificării animalelor. Animalele din care se obține materia primă se cresc în localitățile din raioanele: Taraclia, Ceadâr-Lunga, Comrat. Aceste raioane sunt amplasate în zona de Sud a Moldovei (*Anexa 1*).

### **1.5.2. Caracteristica de climă și sol**

În zona geografică delimitată clima este caldă, cu temperatura medie de +10 - +13°C, care se menține pe parcursul a 179-187 de zile, prin urmare, reprezintă o perioadă mai lungă, decât în alte părți a Moldovei. Suma temperaturilor active alcătuiește 3300<sup>0</sup>. Anual coeficientul geotermic alcătuiește 0,7 – 0,8. Din această cauză zona este afectată de vânturi.

Aria geografică face parte din zona de stepă, așa-numita Stepă Bugeacului unde sunt condiții de climă continentală, cu o perioadă secetoasă de lungă durată și cu puține precipitații atmosferice. Nivelul mediu de precipitații alcătuiește 350-370 mm, cea mai mare parte în perioada caldă în formă de ploi torențiale. Din cauza condițiilor mult mai aride decât în silvostepă, vegetația aici diferă mult de alte zone ale țării. În asemenea condiții este bine pronunțată perioada de semirepaus estival: vegetația stepei își încetează pentru un timp oarecare dezvoltarea în perioada secetoasă a verii, și iarna din cauza temperaturilor joase. Aceste situații și încă multe altele determină predominarea xerofitelor și a mezoxerofitelor.

Învelișul de sol este reprezentat de cernoziomurile tipice slab humifere și carbonatice.

Astfel, ovinele și bovinele care ulterior devin materie primă pentru produsul „Kaurma de Bugeac” sunt hrănite cu vegetația specifică adaptată climei și solului și carnea capătă o savoare deosebită.

### **1.6 Dovada originii produsului în zona geografică delimitată**

Fiecare etapă al procesului de creștere al animalelor, abatorizare și procesare a materiei prime este înregistrată și monitorizată de documente pentru a asigura trasabilitatea produsului.

Astfel, animalele care urmează să devină materie primă sînt înregistrate în baza de date a sistemului de identificare și trasabilitate a animalelor. Tot aici, se înregistrează evenimentul de sacrificare al animalelor la unitățile de sacrificare. Acestea se pot verifica și în registrele exploatației, unde se ține evidența animalelor crescute, starea de sănătate și locul abatorizării.

Pentru materia primă și ingredientele utilizate la fabricarea produsului există registre de evidență a intrărilor și ieșirilor, precum și pentru produsul finit, depozitat și livrat către clienți.

În acest fel, prin evidențele gestionate de către producător trasabilitatea produsului este garantată.

Sistemul de evidență care demonstrează trasabilitatea produsului se face de către fiecare producător/procesator în parte, membru al Grupului aplicant.

### **1.7 Procesul tehnologic de obținere al produsului "Kaurma de Bugeac"**

Schema generală a fluxului tehnologic va include următoarele etape:

Recepționarea carcaselor sau semicarcaselor (materiei prime)



Depozitarea materiilor/ingredientelor



Tranșarea cărnii în bucăți, separarea tendoanelor sau a oaselor și a grăsimii



Fierberea cărnii



Pregătirea grăsimii și înăbușirea cărnii, adăugarea condimentelor



Ambalarea, etichetarea și livrarea

Descrierea fluxului tehnologic de fabricare:

### ***Recepționarea materiei prime***

„Kaurma de Bugeac” se prepară din carne de bovină sau de ovină. Pentru prepararea produsului se utilizează carnea refrigerată, deoarece în timpul refrigerării scade conținutul de umiditate și devine mai puțin pronunțat mirosul acesteia. Materia primită este achiziționată de la abator în baza Certificatului sanitar-veterinar care atestă calitatea și inofensivitatea. După recepționare se determină caracteristicile organoleptice: aspect, miros, culoare, gust și consistență.

### ***Depozitarea materiei prime/ingredientelor***

Carnea este depozitată în spații adecvate cu temperatura maximă +4°C.

Ingredientele (sare, piper, frunze de dafin, ardei roșu), se recepționează și se depozitează conform cerințelor legale în vigoare la loc uscat, curat, ferit de umiditate și de expunerea directă la lumină.

### ***Tranșarea cărnii***

Pentru pregătirea produsului „Kaurma de Bugeac” se utilizează metoda tradițională de separare și mărunțire a carcaselor și a cărnii. Carcasele și semicarcasele sunt tranșate în bucăți relativ mari, se aleg tendoanele, se alege și se separă apoi grăsimea de pe bucățile proporționate. La fel, pentru pregătirea produsului ca o metodă alternativă, carnea poate fi separată de oase, înainte de fierbere. Oasele însă dau o specificitate produsului final, aromă și gust specific.

### ***Fierberea cărnii***

Grăsimea care a fost separată se topește într-un vas. Carnea proporționată se pune în vas care se acoperă cu apă rece și se fierbe la foc mic timp de 5 – 6 ore, pînă cînd carnea nu se desprinde de pe oase. În timpul fierberii carnea se spumează. Dacă în timpul fierberii este mult lichid se ridică capacul pentru o mai bună evaporare a lichidului. Cu 5 -10 minute înainte de finisarea fierberii se poate adăuga 20 – 30 de boabe de piper negru boabe și 15 – 20 frunze de dafin pentru condimentare.

### ***Pregătirea grăsimii și înăbușirea cărnii, adăugarea condimentelor***

După ce a fiert carnea se separă de oase, și se pune în grăsimea topită și se înăbușă la foc potrivit. În plus, dacă se prepară kaurma de carne de oaie grăsimea de la coadă de asemenea este utilizată, deoarece acest tip de grăsime este privit ca îmbunătățind aroma și gustul. Apoi, se adăuga sare alimentară în proporție de 2500 g la 100 kg materie primă și ardei roșu 250 – 300 g. Condimentele sînt indispensabile și intensifică gustul specific al produsului.

### ***Ambalarea, etichetarea și livrarea***

Compoziția apoi este turnată în ambalaje artificiale de poliamidă cu diametrul de 100 – 150 mm, și apoi se răcește la temperatura de + 0 – +6°C.

Pentru ambalare, se pot folosi și borcane de sticlă sau în cutii metalice etc., apoi se etichetează conform legislației în vigoare. Astfel, produsul obținut se poate consuma atât rece cât și cald.

### **1.8 Elementele care justifică legătura cu aria geografică delimitată**

Activitatea agricolă a fost, de-a lungul timpului, o bogăție importantă a zonei denumită Stepa Bugeacului. Creșterea bovinelor, ovinelor și altor specii de animale a avut o importanță deosebită, constituind o completare importantă a exploatării agricole și a economiei populației. Totodată, din nenumărate file istorice se menționează faptul că creșterea animalelor este o îndeletnicire străveche, în special în zona de sud a țării unde condițiile climaterice și ariile cu pășuni bogate permit acest lucru care continue să se dezvolte și astăzi (*Anexa 2*).

În condiții de casă a fost profitabil reproducerea ovinelor și bovinelor, a căror productivitate în combinație cu costurile minime de întreținere, îndeplineau multe dintre nevoile țaranului, precum și dubla lor importanță de obținere a cărnii și al laptelui, acestea, fiind consumate ca atare sau procesate într-un mod specific și tradițional în produse din carne și lapte.

Din descriirile lui Anatol Eremia, „Toponomia Bugeacului: aspecte și conexiuni interdisciplinare”, aflăm că condițiile geografice și naturale au favorizat în spațiul danubiano-nord-pontic dezvoltarea unei economii multilaterale. Din timpuri străvechi populația băștinașă practica cele mai diverse ocupații: prelucrarea pământului, **creșterea vitelor**, vânătoarea, pescuitul. Cîmpiile întinse, șesurile râurilor, bogate în ierburi de fineață și de pășunat, au creat condiții prielnice pentru **creșterea vitelor și păstoritul**. Pe la odăi și cîșle se creșteau **vite cornute mari și cai**. **Deosebit de dezvoltat era oieritul**. Satele mari dispuneau de sute de mii de ovine și caprine. Bugeacul le-a servit drept loc de iernat pentru numeroasele lor turme de oi. Produsele animaliere (**carnea**, brânza de oi, lîna, pieile) se colectau și se transportau în târgurile și orașele din țară și nu rareori se exportau peste hotare, în țările vecine (Austria, Polonia, Germania). Tocmai de aceea reprezentanții Moldovei o denumeau „partea cea mai bună și însuflețirea hranei... și întru a hranei îndestulare și a vitelor pășune”, sau „hrana viețuirii casălor noastre”, sau „belșugul vitelor de orice fel, a grânelor, a cerii, a mierei.” Pentru strămoșii noștri, alimentele principale erau **fiertura de carne, fiertura de miel**, laptele, legumele etc.

Paul din Alep, călătorind prin ținuturile noastre, consemnează în anul 1653, că la ospățul de la Curtea Domnească a fost servit în talere, cu linguri și furculițe din aur și argint, bucatele fiind extrem de variate. Tot Paul din Alep consemnează că hrana țăranilor era, în principal, formată din lapte, caș, multe legume (ceapă, praz, usturoi, varză, hrean, ridichi, castraveți și țelină), borș din pește și **carne**.

În secolul al XVIII-lea în Moldova au avut loc și unele influențe orientale, datorită legăturilor comerciale cu Imperiul Otoman. Au fost aduse și introduse multe mâncăruri de nuanță orientală. Domnii de origine străină veneau cu bucătarii lor ce promovau bucate noi, o parte din care, cu timpul au pătruns în bucătăria moldovenilor (fructe cu carne, **carnea fiartă**, musacaua, pilaful, etc.).

În nuvela „Alexandru Lăpușeanul”, Costache Negruzzi descrie gastronomia Moldovei: „În Moldova, în vremea aceea nu se introduseser încă moda mâncărurilor alese. Cel mai mare ospăț se cuprindea în câteva feluri de bucate. După borșul polonez veneau mâncări grecești fierte cu verdețuri care pluteau în unt, apoi pilaful turcesc și, în sfârșit, **fripturile cosmopolite**.”

Urmarea a multiplilor invazii pe teritoriul țării de către: goți, huni, avari, slavi, tătari și turci și-au adus aportul și culturii diferite ale gastronomiei care au influențat și sistemul alimentar în perioade diferite ale istoriei. Fiind influențe a diverselor culturi, prepararea produsului Kaurma în regiune s-a dezvoltat ca una originală, deosebită, avînd și caracteristici gustative specifice individuale precum și un arsenal de tehnici de prelucrare tradiționale a cărnii speciale.

În zona de Sud a Moldovei kaurma-ua este un produs tradițional și specific pentru multe mese de sărbători. La fel în această regiune se fac anual și festivaluri unde se aplică dibăcia localnicilor din diferite localități în prepararea acestui produs. În fiecare an la data de 6 mai se sărbătorește festivalul Hederlez, unde se prepară și kaurma-ua, astfel se investește în valorificarea produselor sale și este un eveniment care urmărește să atragă atenția restului țării asupra potențialului enorm pe care această regiune le oferă (*Anexa 3*). La fel este importantă și unicitatea produsului de a se consuma atât rece cât și cald. Fabricarea acestui produs în regiune continue să fie de interes deosebit, fiind un pilon al culturii și economiei.

Kaurma-ua este prezentă în meniurile restaurantelor locale și naționale, la evenimente gastronomice, târguri și expoziții de profil cum ar fi expoziția internațională „Food and drinks”.

În cartea sa, „Названия традиционных мясных блюд в турецком и гагаузском языках”, Victor Copuşu descrie acest produs ca unul tradițional și

specific regiunii, precum afișează poze pregătite de diferite localități din zonă la Concursul „Kaurma” (Anexa 4).

#### *Caracteristicile specifice ale produsului*

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

Metoda tradițională, autentică de obținere a produsului „Kaurma de Bugeac” este principala legătură cu arealul delimitat precum și metoda tradițională de procesare – fierberea cărnii cu oase care îi dă un gust aparte produsului.

### **1.9 Regulile specifice de etichetare a produsului**

Etichetarea produsului se face în conformitate cu prevederile actelor normative care reglementează produsul. Pe etichetă se va înscrie:

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

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

## **CAPITOLUL II**

### **2.1 Obligațiile declarative și de ținere a registrelor**

În scopul asigurării controlului cerințelor de producere și de trasabilitate a produsului „Kaurma de Bugeac”, toți membrii Asociației Producătorilor și Procesatorilor de Carne din Bugeac sunt obligați să ducă evidență strictă a materiei prime și al produsului și să prezinte declarațiile către Asociație. Asociația

Producătorilor și Procesatorilor de Carne din Bugeac va asigura confidențialitatea datelor primite de la membrii săi.

Registrele de evidență sunt păstrate de către producător pe o perioadă de cel puțin 3 ani, fie pe suport de hârtie sau electronică și sunt puse la dispoziția agenților serviciilor de control a autorităților competente și Comisiei tehnice a Asociației Producătorilor și Procesatorilor de Carne din Bugeac care verifică conformitatea produsului „Kaurma de Bugeac,, cu cerințele descrise în caietul de sarcini.

Titlurile documentelor asociate sunt indicative: unele din documente pot fi regrupate sau fracționate în dependență de specificul întreprinderilor și de etapele de fabricare a produselor apicole.

<b>Etapa</b>	<b>Elementele de trasabilitate</b>	<b>Documente asociate</b>
Creșterea animalelor	Conform pct. 1.6 al Caietului de Sarcini	1) Registrul exploatației.
Sacrificarea animalelor	Conform pct. 1.6 al Caietului de Sarcini	2) Registrul exploatației.
Recepția și păstrarea materiei prime și a materialelor	Conform pct. 1.7 al Caietului de Sarcini	1) Registrul de recepție a materiei prime; 2) Registrul controlului calității ingredientelor și ambalajelor.
Procesul de producere	Conform p. 1.7 al Caietului de Sarcini	1) Registrul controlului calității producției în secție.
Comercializarea produsului	Caracteristicile organoleptice și fizico-chimice conform p. 1.7 al Caietului de Sarcini	1) Registrul controlului microbiologic și calității producției finite; 2) Certificat de conformitate.

### **CAPITOLUL III**

#### **3.1. Examinarea calitativă a IGP Kaurma de Bugeac**

##### **Categoriile de control**

*Autocontrolul:* Producătorul este obligat să efectueze autocontroale în activitatea sa. Rezultatele autocontroalelor se vor înregistra pe suport de hârtie sau electronic, în

vederea menținerii evidenței și se vor păstra pentru o perioadă de 3 ani. Rezultatele controlului vor fi transmise anual la Asociația Producătorilor și Procesatorilor de Carne din Bugeac.

*Controlul intern:* este realizat de Asociația Producătorilor și Procesatorilor de Carne din Bugeac în conformitate cu planul de control. Acest control are scop didactic.

*Controlul extern:* este realizat de către un organism terț, recunoscut de către autoritatea competentă, în baza unui plan de control. Organismul de control trebuie să ofere garanții de competență, imparțialitate și independență.

### **Tipurile de control**

*Controlul documentelor:* se face asupra tuturor documentelor menționate mai sus, și are caracter obligatoriu.

*Controlul produsului:* are caracter obligatoriu și se referă la analiza fizico-chimică și examinarea organoleptică a produsului supus autorizației de producere și comercializare conform pct. 1.4 al prezentului caiet de sarcini. Metodologia de control aplicată este prin eșantionare.

## **CAPITOLUL IV**

### **4.1. Denumirile și adresele autorităților sau ale organismelor abilitate să verifice respectarea prevederilor caietului de sarcini**

Controlul respectării prevederilor stipulate în caietul de sarcini pentru produsul cu denumire protejată „Kaurma de Bugeac” va fi efectuat de către:

OC „Conservstandard” SRL

Adresa juridică: MD 2012 mun. Chișinău str. București 90

tel.: (+373 22) 47-71-93 (+373 22) 47-13-70;

fax: (+373 22) 47-12-92 e-mail: [cons\\_cert@mail.ru](mailto:cons_cert@mail.ru)

Verificarea conformității produsului cu caietul de sarcini se realizează anual, pe parcursul procesului tehnologic.

### **4.2. Informații cu privire la declasarea produsului**

Declasarea unui lot de produs „Kaurma de Bugeac” se face atunci când se constată că produsul și-a schimbat parametrii fizico-chimici și caracteristicile organoleptice, nerespectând condițiile stabilite pentru produsul respectiv.

Producătorul poate declasa un lot de produs la propria inițiativă cu condiția notificării ulterioare a organismului de evaluare a conformității în termen de maxim 3

zile lucrătoare de la momentul declasării, care va include: data declasării și datele de identificare a lotului declasat.

Organismul de evaluare a conformității inițiază procedura de evaluare a unui lot de produs în vederea declasării:

- la solicitarea asociației de producători din aria geografică delimitată;
- la solicitarea Organelor abilitate cu funcții de supraveghere și de control conform Legii nr. 50 din 28.03.2015 cu privire la controalele oficiale pentru verificarea conformității cu legislația privind hrana pentru animale și produsele alimentare și cu normele de sănătate și de bunăstare a animalelor;

Un lot de produs „Kaurma de Bugeac” poate fi declasat de către organismul de evaluare a conformității, în următoarele cazuri:

- dacă se stabilește că produsul nu corespunde cerințelor stabilite în Caietul de Sarcini;
- dacă produsul a suferit modificări negative din punct de vedere calitativ;
- dacă produsul a fost expus unor tratamente sau practici neautorizate pentru această categorie de produs.

Declasarea se efectuează pe baza verificărilor caracteristicilor fizico-chimice efectuate în Laboratoarele de încercări acreditate și /sau caracteristicilor organoleptice pe baza probelor prelevate.

În cazul în care din verificările efectuate se constată necesitatea declasării produsului, organismul de evaluare a conformității va stabili categoria de produs la care urmează să fie reîncadrat acesta și va comunica decizia luată deținătorului produsului, în termen de maximum 15 zile lucrătoare de la data prelevării probelor.

**Anexa 1. Harta ariei geografice delimitate a IGP „Kaurma de Bugeac”**

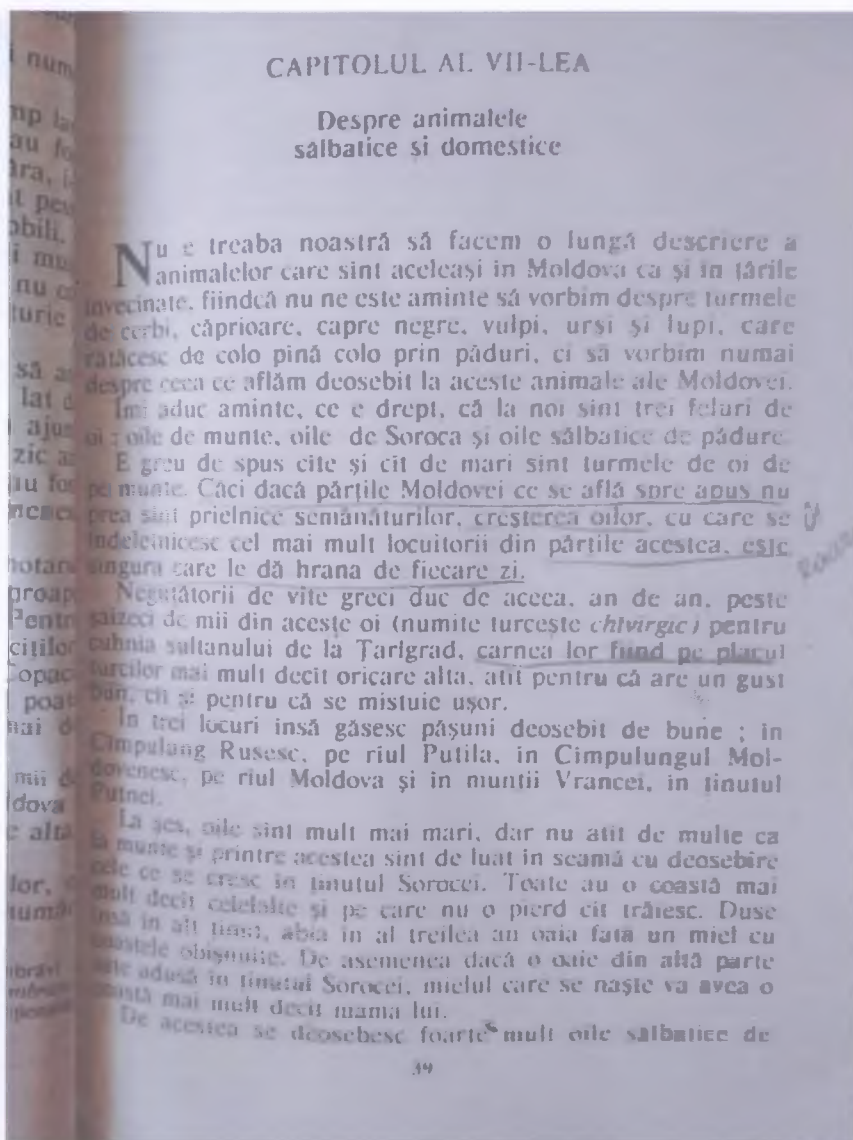
Aria de delimitare geografică a IGP Kaurma de Bugeac cuprind toate localitățile din raioanele: Taraclia, Ceadâr-Lunga și Comrat.



## Anexa 2 Descrieri istorice despre creșterea animalelor (sursa: internet)

În Evul Mediu din aceste lacuri se extrăgea sarea care în acea epocă constituia unul dintre principalele articole de export ale Moldovei<sup>[iv]</sup>. Economia regiunii era în deplină corespondență cu așezarea geografică, resursele și condițiile natural-climatice. Desigur că, în primul rând, era vorba de creșterea dobitoacelor (precumpănitor a ovnelor). În Evul Mediu Bugeacul asigura piața din Istanbul cu pielele de miel, lână merinos, caracul și carne de oaie<sup>[v]</sup>. Condițiile favorabile pentru creșterea extensivă a oilor au atras în regiune popoarele nomade de stepă. Pescuitul a fost indeletnicirea de bază a locuitorilor de lângă riuri, lacuri, limanuri, țâmb și bălțile acestuia (pe care ei le numesc „ghioluri”). Comercializarea peștei sărat și afumat a fost o importantă sursă de venituri pentru vistieria domnească și

### „Descrierea Moldovei” de Dimitrie Cantemir



Anexa 3 Sărbătoarea Hederlez (sursa: internet)



**PROGRAMMA «HEDERLEZ - 2018»**  
6 май 2018 г. мун. Чадыр-Луна

**10.00-16.00** Территория ГП «АТ Празни»  
**ВЫСТАВКА-ПРОДАЖА** изделий декоративно-прикладного искусства «Halk Ustaları»

**11.30** **МАСТЕР-КЛАССЫ И ДЕГУСТАЦИЯ БЛЮД НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ**

**12.30** Официальное открытие мероприятия «**HEDERLEZ** юртына, hoş geldiniz!»

**12.45-15.30** **КОННОСПОРТИВНЫЕ СОСТЯЗАНИЯ «Алп Ат»**

**ФОТО-ЗОНА**

**ДЕТСКАЯ ЗОНА РАЗВЛЕЧЕНИЯ**

Цейнтелей народно-прикладного искусства ждет ярмарка тематических изделий народных умельцев "Halk ustaları", где будет возможность не только приобрести памятный сувенир, но и принять участие в мастер-классах по гончарному делу, прядению и изготовлению шерстяных нитей, художественному выжиганию сусавов и художественной резбе по дереву.

В специально обустроенной гастрономической зоне, все гости и участники приглашаются продегустировать и приобрести блюда национальной гагаузской кухни - холодную галму, булур и брынзу, приготовленные по старинным народным рецептам.

Из года в год количество почетных гостей и участников праздника увеличивается, появляются новые друзья, укрепляется дружба между народами!

Кульминационным моментом праздника станут традиционные зрелищные конноспортивные состязания "Алп Ат" Вывозка кобыл с жеребятами

- Заезд лошадей старшего возраста на 2 400 м.
- Заезд на 2-ух летках на 1 600 м.
- Скачка на «Кубок Башкана» на 1 600 м.
- Заезд на 3-ех летках на 1 600 м.
- Заезд на 4-ех летках на 1 600 м.
- Показательные выступления
- Конкуры «Забывые традиции»
- Награждение победителей

Всех любителей красивой памятной фотографии приглашаем посетить тематическую фото зону.

Самых маленьких гостей праздника порадует и удивит детская зона развлечений.





Descrierea procesului de producere a produsului Kaurma





**Анеха 4 Victor Copuşu**



мясо (в собственном соку)', *pastirma* 'вяленое мясо', *sarma* 'голубцы', *sizirma* 'шкварки'.

В болгарский язык слово *кавърма* 'кавурма (мясное кушанье с острыми приправами)' попало из тюркских языков Балкан. Образованный от него глагол *кавърдисвам* 'готовить кавурму' свидетельствует о его древнем освоении и указывает на давнее заимствование [БРС 1953: 304]. В молдавском языке термин *săvâgna* имеет региональный характер и распространен только на юге Молдовы, что указывает на его заимствование из гагаузского языка [Никогло 2004: 88].

Конкурс каурмы. Комрат - 2013



с. Томай



г. Чадыр-Лунга



с. Кирсово



г. Вулканешты



г. Комрат



с. Конгаз