



A 2.8 - Cercetări privind brandingul și marketingul produselor și elaborare unui plan de branding și marketing

Anexa Nr. 2 la Procedură

Cod SIRUTA:

(al UAT-ului în care se află unitatea/unitățile de producție,
se va completa de reprezentatul ANZM)

CAIET DE SARCINI

pentru solicitarea dreptului de utilizare a mențiunii "Produs Montan"

Solicitantul **ASOCIAȚIA CRESCĂTORILOR DE BOVINE**, adresa/sediul: nr. 64, localitatea SÂG, județul SĂLAJ, telefon 0744350848, e-mail acb_tusa@yahoo.com

Unitatea de producție/Locul de producție: nr. 64, localitatea SÂG județul SĂLAJ

Nr. atestat de producător/Nr. înregistrare registrul comerțului/Nr. înregistrare în Registrul asociațiilor și fundațiilor: **3709/A/2002**

Număr Registrul unic de identificare (APIA) RO270483390

Cod de exploatație ANSVSA

Reprezentat de BREJE DOREL, CNP/CUI 1700716314301,

în calitate de PREȘEDINTE ASOCIAȚIE

AUTOEVALUARE:

Grupul de Acțiune Locală

A. Tipul produselor care fac obiectul solicitării (a se bifa categoriile corespunzătoare):

☒ **Produse de origine**

animală

☐ **Produse neprocesate (a se completa secțiunea I)**

☒ **Produse procesate (a se completa secțiunea a II-a)**

☐ **Produse apicole (a se completa secțiunea a III-a)**

☐ **Produse de origine**

vegetală

☐ **Produse neprocesate (a se completa secțiunea a IV-a)**

☐ **Produse procesate (a se completa secțiunea a V-a)**



DEZVOLTAREA DE NOI PRODUSE ÎN TERITORIUL GAL POARTA TRANSILVANIEI



PEI - AGRI, PNDR 2014 - 2020, SM. 16.1

LIDER DE PARTENERIAT
GAL POARTA TRANSILVANIEI

PARTENER
UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA

2

(Atenție!!! Informațiile prezentate trebuie demonstrate cu documente justificative, anexate la cerere).

Secțiunea I - Produse de origine animală neprocesate (Caseta de mai jos se va replica de câte ori este necesar, pentru fiecare produs în parte.)

Denumire și descriere produs (de exemplu, lapte, ouă, carne):

.....

1. Produsul este obținut de la animale/păsări crescute cel puțin ultimele 2/3 ale vieții lor în zona montană, denumită în continuare ZM?

☐ Da

☐ Nu

2. Produsul provine de la animale transhumante, crescute cel puțin 1/4 din viață în transhumanță și care au păscut pe pășuni din ZM?

☐ Da

☐ Nu

☐ Nu este cazul

3. Operațiunile de sacrificare a animalelor, tranșare și dezosare a carcaselor, în conformitate cu derogarea menționată la art. 6 alin. (1) lit. b) din Regulamentul delegat (UE) nr. 665/2014, cu condiția ca distanța față de ZM să nu depășească 30 km, au loc în afara ZM?

☐ Da*)

☐ Nu

☐ Nu este cazul

*) Se vor preciza localitatea, județul

4. Hrana animalelor¹⁾ de la care provine produsul reprezintă:

☐ Peste 60% substanță uscată din rația furajeră anuală provenită din ZM în cazul rumegătoarelor (cu excepția animalelor transhumante, care trebuie să respecte condiția de la pct. 2)

☐ Peste 50% substanță uscată din rația furajeră anuală provenită din ZM în cazul celorlalte animale (de exemplu, păsări)

☐ Peste 25% substanță uscată din rația furajeră anuală provenită din ZM în cazul porcinelor.



5. Cantitatea anuală de producție estimată/nr. de animale de la care provine:

- 1) Documente justificative: Extras din registrul agricol, extras APIA, registru de fermă, borderou achiziție, avize de însoțire, carnet de comercializare, facturi fiscale, contracte, după caz.

Secțiunea a II-a - Produse de origine animală procesate

(Caseta de mai jos se va replica de câte ori este necesar, pentru fiecare produs în parte.)

Denumire și descriere produs (de exemplu, brânză, cașcaval, pastramă etc.):

BRÂNZĂ MATURATA DE SÂG

1. Produsul este obținut de la animale/păsări crescute cel puțin ultimele 2/3 din viață în ZM?

☒ Da

☐ Nu

2. Produsul este prelucrat în ZM?

☒ Da

☐ Nu

3. Produsul provine de la animale transhumante, crescute cel puțin 1/4 din viață în transhumanță și care au păscut pe pășuni din ZM?

☐ Da

☒ Nu

☐ Nu este cazul

4. Operațiunile de sacrificare a animalelor, tranșare și dezosare a carcaselor, în conformitate cu derogarea menționată la art. 6 alin. (1) lit. b) din Regulamentul delegat (UE) nr. 665/2014 al Comisiei din 11 martie 2014 de completare a Regulamentului (UE) nr. 1.151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește condițiile de utilizare a mențiunii de calitate facultative „produs montan”, cu condiția ca distanța față de ZM să nu depășească 30 km, au loc în afara ZM?

☐ Da*)



DEZVOLTAREA DE NOI PRODUSE ÎN TERITORIUL GAL POARTA TRANSILVANIEI



PEI - AGRI, PNDR 2014 - 2020, sM. 16.1

LIDER DE PARTENERIAT
GAL POARTA TRANSILVANIEI

PARTENER
UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA

☐ Nu

☒ Nu este cazul

*) Se vor preciza localitatea, județul

5. Operațiunile de prelucrare pentru producția de lapte și produse lactate în instalațiile de prelucrare aflate în funcțiune la 3 ianuarie 2013, în conformitate cu derogarea menționată la art. 6 alin. (1) lit. a) din Regulamentul delegat (UE) nr. 665/2014 cu condiția ca distanța față de ZM să nu depășească 30 km, au loc în afara ZM?

☐ Da*)

☒ Nu

☐ Nu este cazul

*) Se vor preciza localitatea, județul

6. Hrana animalelor²⁾ de la care provine produsul reprezintă:

☒ Peste 60% substanță uscată din rația furajeră anuală provenită din ZM în cazul rumegătoarelor (cu excepția animalelor transhumante, care trebuie să respecte condiția de la punctul nr. 3).

☐ Peste 50% substanță uscată din rația furajeră anuală provenită din ZM în cazul celorlalte animale/păsări.

☐ Peste 25% substanță uscată din rația furajeră anuală provenită din ZM în cazul porcinelor.

7. Ingredientele cum sunt: plante aromatice, condimente, zahăr și alte produse neenumerate în anexa nr. 1 la Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene provin din ZM, reprezintă peste 50% din totalul ingredientelor?

☐ Da

☒ Nu

☐ Nu este cazul

8. Cantitate anuală de producție estimată/nr. de animale de la care provine:

3.000 KG

9. Produsul este atestat ca fiind produs tradițional?



DEZVOLTAREA DE NOI PRODUSE
ÎN TERITORIUL GAL POARTA TRANSILVANIEI
PEI - AGRI, PNDR 2014 - 2020, SM. 16.1



LIDER DE PARTENERIAT
GAL POARTA TRANSILVANIEI

PARTENER
UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA

☐ Da

☒ Nu

2) Documente justificative: Extras din registrul agricol, extras APIA, registru de fermă, borderou de achiziție, avize de însoțire, carnet de comercializare, facturi fiscale, contracte, după caz.

Denumire și descriere produs (de exemplu, brânză, cașcaval, pastramă etc.):

BRÂNZĂ MATURATA DE SÂG CU CIMBRIȘOR

1. Produsul este obținut de la animale/păsări crescute cel puțin ultimele 2/3 din viață în ZM?

☒ Da

☐ Nu

2. Produsul este prelucrat în ZM?

☒ Da

☐ Nu

3. Produsul provine de la animale transhumante, crescute cel puțin 1/4 din viață în transhumanță și care au păscut pe pășuni din ZM?

☐ Da

☒ Nu

☐ Nu este cazul

4. Operațiunile de sacrificare a animalelor, tranșare și dezosare a carcaselor, în conformitate cu derogarea menționată la art. 6 alin. (1) lit. b) din Regulamentul delegat (UE) nr. 665/2014 al Comisiei din 11 martie 2014 de completare a Regulamentului (UE) nr. 1.151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește condițiile de utilizare a mențiunii de calitate facultative „produs montan”, cu condiția ca distanța față de ZM să nu depășească 30 km, au loc în afara ZM?

☐ Da*)

☐ Nu



DEZVOLTAREA DE NOI PRODUSE
ÎN TERITORIUL GAL POARTA TRANSILVANIEI
PEI - AGRI, PNDR 2014 - 2020, sM. 16.1



LIDER DE PARTENERIAT
GAL POARTA TRANSILVANIEI

PARTENER
UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA

☒ Nu este cazul

*) Se vor preciza localitatea, județul

5. Operațiunile de prelucrare pentru producția de lapte și produse lactate în instalațiile de prelucrare aflate în funcțiune la 3 ianuarie 2013, în conformitate cu derogarea menționată la art. 6 alin. (1) lit. a) din Regulamentul delegat (UE) nr. 665/2014 cu condiția ca distanța față de ZM să nu depășească 30 km, au loc în afara ZM?

☐ Da*)

☒ Nu

☐ Nu este cazul

*) Se vor preciza localitatea, județul

6. Hrana animalelor²⁾ de la care provine produsul reprezintă:

☒ Peste 60% substanță uscată din rația furajeră anuală provenită din ZM în cazul rumegătoarelor (cu excepția animalelor transhumante, care trebuie să respecte condiția de la punctul nr. 3).

☐ Peste 50% substanță uscată din rația furajeră anuală provenită din ZM în cazul celorlalte animale/păsări.

☐ Peste 25% substanță uscată din rația furajeră anuală provenită din ZM în cazul porcinelor.

7. Ingredientele cum sunt: plante aromatice, condimente, zahăr și alte produse neenumerate în anexa nr. 1 la Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene provin din ZM, reprezintă peste 50% din totalul ingredientelor?

☐ Da

☒ Nu

☐ Nu este cazul

8. Cantitate anuală de producție estimată/nr. de animale de la care provine:

1.000 KG

9. Produsul este atestat ca fiind produs tradițional?

☐ Da

☒ Nu



DEZVOLTAREA DE NOI PRODUSE ÎN TERITORIUL GAL POARTA TRANSILVANIEI



PEI - AGRI, PNDR 2014 - 2020, SM. 16.1

LIDER DE PARTENERIAT
GAL POARTA TRANSILVANIEI

PARTENER
UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA

7

²⁾ Documente justificative: Extras din registrul agricol, extras APIA, registru de fermă, borderou de achiziție, avize de însoțire, carnet de comercializare, facturi fiscale, contracte, după caz.

Secțiunea a III-a - Produse apicole (Caseta de mai jos se va replica de câte ori este necesar, pentru fiecare produs în parte.)

Denumire și descriere produs (de exemplu, miere, propolis etc.):

.....

1. Nectarul și polenul au fost colectate de albine exclusiv în ZM?

☐ Da³⁾

☐ Nu

2. Cantitate anuală de producție estimată/nr. de stupi de la care provine:

³⁾ Documente justificative: adeverință atribuire cod de stupină, adeverință primărie cu amplasarea stupinei, ordin de deplasare în pastoral, după caz.

Secțiunea a IV-a - Produse de origine vegetale neprocesate (Caseta de mai jos se va replica de câte ori este necesar, pentru fiecare produs în parte).

Denumire și descriere produs (de exemplu, cătină, zmeură):

.....

1. Produsul este cultivat/crescut în ZM?

☐ Da⁴⁾

☐ Nu

2. Cantitate anuală de producție estimată:

⁴⁾ Documente justificative: extras din registrul agricol care atestă suprafața și cultura, în cazul în



DEZVOLTAREA DE NOI PRODUSE
ÎN TERITORIUL GAL POARTA TRANSILVANIEI
PEI - AGRI, PNDR 2014 - 2020, SM. 16.1



LIDER DE PARTENERIAT
GAL POARTA TRANSILVANIEI

PARTENER
UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ CLUJ-NAPOCA

care suprafața este declarată la APIA, extras APIA, carnet de comercializare etc orice alt document, după caz.

8

Secțiunea a V-a - Produse de origine vegetală procesate (Caseta de mai jos se va replica de câte ori este necesar, pentru fiecare produs în parte.)

Denumire și descriere produs (de exemplu, dulceață de cătină, zmeură):

.....

1. Materia primă provine din ZM?

☐ Da

☐ Nu

2. Ingredientele cum sunt: plante aromatice, condimente, zahăr și alte produse neenumerate în anexa nr. 1 la Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene provin din ZM, reprezintă peste 50% din totalul ingredientelor?

☐ Da

☐ Nu

3. Cantitate anuală de producție estimată:

4. Produsul este atestat ca fiind produs tradițional?

☐ Da

☐ Nu

⁵⁾Documente justificative: extras din registrul agricol care atesta suprafața și cultura, în cazul în care suprafața este declarată la APIA, extras APIA, carnet de comercializare, document de înregistrare sanitar-veterinar, autorizație de la DSV de vânzare directă sau vânzare cu amănuntul/ atestat de producător etc orice alt document, după caz.

B. Descrierea metodelor și tehnicilor de producere a produsului/produselor respective

Testele făcute cu laptele provenit de la fermieri din Grupul Operațional au fost următoarele:

- Brânză maturată semitare Raclete - Martor - codificare Proba 713
- Brânză maturată semitare cu Cimbrisor - codificare Proba 287

Schema tehnologică de obținere a brânzeturilor propuse pentru acest proiect:

Brânză maturată de Sâg - Proces tehnologic

Lapte integral nepasteurizat de la fermierii Breje Dorel și Borz Cristian



Încălzire la o temperatură de 32 - 35 °C

Inoculare cultură lactică (FD DVS RSF-736, 50 U/1000 l lapte)



Prematurare lapte 30 - 60 minute



Adăugare cheag (ChyMax M, 16 g/ 100 l lapte) la pH = 6,49



Coagulare 45 minute



Tăiere coagul în cuburi 5-7 mm, repaus 5 min.



Amestecare 15 - 25 min. Încălzirea a-II-a până la 38-40 °C, amestecare încă 15 minute după atingerea temperaturii în bob



Mare parte din zer este drenat



Cașul este trecut în forme împreună cu adaosurile menționate mai sus la tipurile de produse realizate



Se face o primă presare de 20 min. (2 bari, 2-4 Kg/ cm²), apoi timp de 4 ore presare la 4-6 bari (4-6 Kg/ cm²)



Se pune brânza în saramură - concentrația saramurii și timpul de saramurare se realizează în funcție de mărimea bucăților de brânză (20 h în saramura 18 %, 12-16 °C)



Zvântare (rastele)

↓
Maturare 14-16 °C, 80 - 90% umiditate, 60 zile (cu întoarceri și spălări la 3 - 5 zile, cu sărare uscată și frecare cu peria)

↓
Depozitare 4-8 °C

Cantitate de lapte procesată: 425 l

Caracteristici lapte materie primă:

- Conținut de grăsime: 3,8%
- Substanță uscată negrasă: 8,84%
- Densitate; 1,030 g/ cm³
- Lactoză: 4,86%
- Conținut de proteine: 3,23%

Cultura folosită: FD DVS RSF-736, o cultură formată din tulpini mezofile și termofile (*Lactobacillus helveticus*, *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris*, *Lactococcus lactis* subsp. *Lactis*, *Streptococcus thermophilus*)

Schema tehnologică de obținere a brânzeturilor propuse pentru acest proiect:

Brânză maturată de Sâg cu Cimbrisor - Proces tehnologic

Lapte integral nepasteurizat de la fermierii Breje Dorel și Borz Cristian

↓
Încălzire la o temperatură de 32 - 35 °C

Inoculare cultură lactică (FD DVS RSF-736, 50 U/1000 l lapte)

↓
Prematurare lapte 30 - 60 minute

↓
Adăugare cheag (ChyMax M, 16 g/ 100 l lapte) la pH = 6,49

↓
Coagulare 45 minute

↓
Tăiere coagul în cuburi 5-7 mm, repaus 5 min.

Amestecare 15 - 25 min. Încălzirea a-II-a până la 38-40°C, amestecare încă 15 minute după atingerea temperaturii în bob



Mare parte din zer este drenat



Se adaugă Cimbrisor pulbere în procent 2-3%



Cașul este trecut în forme împreună cu adaosurile menționate mai sus la tipurile de produse realizate



Se face o primă presare de 20 min. (2 bari, 2-4 Kg/ cm²), apoi timp de 4 ore presare la 4-6 bari (4-6 Kg/ cm²)



Se pune brânza în saramură - concentrația saramurii și timpul de saramurare se realizează în funcție de mărimea bucăților de brânză (20 h în saramura 18 %, 12-16°C)



Zvântare (rastele)



Maturare 14-16°C, 80 - 90% umiditate, 60 zile (cu întoarceri și spălări la 3 - 5 zile, cu sărare uscată și frecare cu peria)



Depozitare 4-8°C

Cantitate de lapte procesată: 425 l

Caracteristici lapte materie primă:

- Conținut de grăsime: 3,8%
- Substanță uscată grasă: 8,84%
- Densitate; 1,030 g/ cm³
- Lactoză: 4,86%
- Conținut de proteine: 3,23%

Cultura folosită: FD DVS RSF-736, o cultură formată din tulpini mezofile și termofile (*Lactobacillus helveticus*, *Lactococcus lactis subsp. cremoris*, *Lactococcus lactis subsp. Lactis*, *Streptococcus thermophilus*)



C. Descrierea unităților de procesare

Asociația Crescătorilor de bovine Sâg deține utilajele pentru tot procesul tehnologic de obținere de a brânzei maturate de la procesul de preluare a laptelui de la fermieri, unde dispune ca dotare de o autoutilitară frigorifică, dotată cu bazin de colectare lapte din inox de aproximativ 500 de kg. În interiorul fabricii de prelucrare lapte se afla următoarele utilaje : - tanc de racire de aprox 600 l

- Pasteorizator aprox. 600 l
- Separator
- Vană de închegare aprox. 500 l
- Vană de topire
- Crintă
- Forme
- Sala de zvântare
- Sală de maturare
- Sală de băițuire
- Laborator fizico-chimic dotat cu analizator ECOMILK

Pe lângă aceste dotări fabrica este dotată și cu spațiu tehnic, vestiar alb/ negru și grup sanitar.

Documentul de înregistrare/Autorizația sanitar-veterinară pentru unitatea de producție/locul de producție mai sus menționat nr. **VA8457 data 26.09.2024** (anexat în copie).

Cunoscând că falsul în declarații se pedepsește conform art. 326 din Legea nr. 286/2009 privind Codul penal, cu modificările și completările ulterioare, declar că datele înscrise în caietul de sarcini și în documentele anexate sunt reale, corecte, complete și perfect valabile.

Nume și prenume: BREJE DOREL

Semnătură:

Data:

Activitatea 2.8 - Cercetări privind brandingul și marketingul produselor și elaborare unui plan de branding și marketing

Studiu elaborat de:

Nr. crt.	Numele si prenumele	Funcția în cadrul proiectului	Semnătura
1	Dr. Avram Fițiu	Coordonator activități de cercetare	
2	Dr. Călin Sebastian Vac	Cercetător 1	
3	Dr. Mircea Marius Sabău	Cercetător 2	