CAIETUL DE SARCINI AL PRODUSULUI

**„DOKAZANA KVALITETA”**

**Ciuperci**

Noiembrie 2024

**Solicitant:**

Camera Croată a Agriculturii

Ulica grada Vukovara 78, 10116 Zagreb, Croația

**CUPRINS**

[1. SECTORUL ȘI TIPURILE DE PRODUSE AGRICOLE ȘI ALIMENTARE 1](#_Toc184202961)

[2. DESCRIEREA METODELOR DE PRODUCȚIE 2](#_Toc184202962)

[2. 1. Producția de ciuperci 2](#_Toc184202963)

[3. CARACTERISTICI SPECIALE ALE PRODUSELOR 2](#_Toc184202964)

[3.1. Originea ingredientului principal (ciuperci) 2](#_Toc184202965)

[3. 2. Calitatea ingredientului principal (ciuperci) 2](#_Toc184202966)

[3.3. Durata transportului 3](#_Toc184202967)

[3.4. Recepția și depozitarea ciupercilor 3](#_Toc184202968)

[4. DESCRIEREA SISTEMULUI DE TRASABILITATE PE TOT PARCURSUL PROCESULUI DE PRODUCȚIE A CIUPERCILOR 4](#_Toc184202969)

[4. 1. Condiții de comercializare specifice pentru utilizatorii sistemului 4](#_Toc184202970)

[4. 2. Condiții specifice de piață pentru ciuperci 4](#_Toc184202971)

[4. 3. Depozitarea și pregătirea pentru introducerea pe piață la sediul producătorului 4](#_Toc184202972)

[4. 4. Marcarea și ambalarea 4](#_Toc184202973)

# 1. SECTORUL ȘI TIPURILE DE PRODUSE AGRICOLE ȘI ALIMENTARE

Caietul de sarcini „Dokazana kvaliteta” (denumit în continuare „caietul de sarcini”) stabilește principalele etape ale producției de ciuperci, caracteristicile speciale ale produsului, documentația obligatorie în etapele individuale de cultivare și o descriere a sistemului de trasabilitate.

Ciupercile care îndeplinesc criteriile prezentului caiet de sarcini sunt marcate cu eticheta „Dokazana kvaliteta” în conformitate cu Normele privind sistemul național de calitate pentru produsele agricole și alimentare „Dokazana kvaliteta” (Monitorul Oficial nr. 18/20, 93/21, 128/22 și 20/24), denumite în continuare „normele”). Caietul de sarcini se aplică următoarelor tipuri de ciuperci: champignon alb, champignon maro, burete negru de fag, ciuperci shiitake, ciuperci de plop, ciupercă regală.

Ciupercile marcate cu eticheta „Dokazana kvaliteta” reprezintă produse cu caracteristici speciale legate de producție, calitate și origine. Caracteristicile speciale referitoare la producția de ciuperci definite în prezentul caiet de sarcini se bazează pe criterii obiective, măsurabile și de trasabilitate.

Eticheta „Dokazana kvaliteta” de pe ciuperci asigură consumatorilor cea mai înaltă calitate a produselor, controlul suplimentar al producției de ciuperci și, în același timp, confirmă faptul că ciupercile sunt produse integral în țara indicată pe eticheta „Dokazana kvaliteta”. Eticheta „Dokazana kvaliteta” de pe ciuperci reflectă valoarea adăugată a produsului.

Caietul de sarcini stabilește caracteristicile speciale care trebuie obținute în timpul producției de ciuperci, care sunt detaliate la punctul 3 din prezentul caiet de sarcini.

Prin prezentul caiet de sarcini, producătorii și grupurile de producători stabilesc standarde de piață mai ridicate decât cele prescrise, o mai mare transparență și trasabilitate a originii pe parcursul întregului proces de producție, precum și consolidarea încrederii consumatorilor prin asigurarea unor controale periodice și independente ale tuturor părților interesate din cadrul sistemului.

Participarea la sistemul național de calitate a produselor agricole și alimentare „Dokazana kvaliteta”
(denumit în continuare: sistemul) este voluntară.

Înainte de a intra în sistem, fiecare producător și grup de producători ar trebui să evalueze beneficiile și obligațiile participării la sistem, cum ar fi înțelegerea caietului de sarcini, păstrarea evidențelor și a datelor, punerea în aplicare continuă a propriului control intern, care să asigure respectarea deplină a tuturor cerințelor caietului de sarcini, precum și să permită organismelor de control delegate să efectueze controlul.

Toate părțile interesate din sistem contribuie la o mai bună reprezentare a produselor agricole și alimentare naționale de pe piață, la o achiziție sporită a acestora și la o cooperare pe termen lung între toate părțile interesate din sistem, precum și la consolidarea lanțului alimentar intern.

# 2. DESCRIEREA METODELOR DE PRODUCȚIE

## 2. 1. Producția de ciuperci

Producția de ciuperci are loc pe terenul înregistrat în Sistemul de identificare a parcelelor agricole și în unități de producție închise înscrise în Registrul unităților din sectorul alimentar.

Producătorii de ciuperci trebuie, în cadrul activității lor, să monitorizeze și să asigure respectarea reglementărilor privind activitățile lor și, de asemenea, să îndeplinească criteriile descrise în caietul de sarcini.

Producția de ciuperci are loc în condiții automatizate și controlate.

Pentru dezinfectarea instalațiilor de producție, se aplică proceduri conforme cu reglementările.

# 3. CARACTERISTICI SPECIALE ALE PRODUSELOR

## 3.1. Originea ingredientului principal (ciuperci)

Toate etapele producției de ciuperci trebuie să se desfășoare în aceeași țară.

## 3. 2. Calitatea ingredientului principal (ciuperci)

**Stabilirea perioadei de recoltare a ciupercilor în conformitate cu prognoza de maturitate**

Ciupercile sunt recoltate în conformitate cu controlul intern al producătorului.

Prin luarea în considerare a parametrilor recomandați pentru stadiul de maturitate și calitatea ciupercilor, care sunt importante pentru determinarea perioadei de recoltare, se asigură, de asemenea, calitatea ciupercilor de pe piață. Prin urmare, recoltarea ciupercilor se realizează la un moment optim, ceea ce este esențial pentru gustul și calitatea caracteristice ale ciupercilor.

Pentru ciuperci, perioada de recoltare depinde de tipul și varietatea ciupercilor și de cerințele pieței.

Dacă ciupercile sunt recoltate prea târziu, calitatea produsului, rezistența la transport și termenul de valabilitate sunt reduse.

Gradul de coacere a ciupercilor pentru recoltare poate fi evaluat pe baza caracteristicilor organoleptice, cum ar fi aspectul, culoarea, mirosul și gustul. Prin urmare, recoltarea ciupercilor se realizează într-o perioadă de coacere optimă, care este esențială pentru gustul și calitatea ciupercilor.

Este necesar să se păstreze înregistrări ale acestora.

## 3.3. Durata transportului

Ciupercile sunt depozitate în camerele reci prevăzute de lege, la o temperatură cuprinsă între o temperatură minimă de 2 °C și o temperatură maximă de 7 °C.

Odată pregătite pentru piață, acestea au un aspect proaspăt și sunt livrate în termen de 48 de ore.

Trebuie ținute evidențele acestora.

## 3.4. Recepția și depozitarea ciupercilor

Pentru a asigura calitatea, recepția și sortarea ciupercilor trebuie să se facă pe baza calibrului și a caracteristicilor senzoriale, nu numai în funcție de cantitate.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **SOIURILE DE CIUPERCI** | **CALIBRUL** | **CARACTERISTICI DE SENSIBILITATE** |
| Campignon alb | 3-6 cm | culoare albă caracteristică, cu un miros caracteristic, fără mirosuri străine |
| Campignon brun | 3-6 cm | culoare maro caracteristică, miros caracteristic, fără mirosuri străine |
| Burete negru de fag | 6-12 cm | culoare maro caracteristică, miros caracteristic, fără mirosuri străine |
| Ciupercă Shiitake | 3-6 cm | culoare caracteristică,miros caracteristic fără mirosuri străine |
| Ciupercă de plop | 2-5 cm | culoare caracteristică,miros caracteristic fără mirosuri străine |
| Ciupercă regală | 6-12 cm | culoare caracteristică,miros caracteristic fără mirosuri străine |

Odată ce se stabilește că ciupercile îndeplinesc calibrul și caracteristicile senzoriale definite pentru fiecare soi și că nu există bariere semnificative în calea admiterii în camerele frigorifice, acestea sunt admise în camerele frigorifice și depozitate în mod adecvat până la utilizare.

Ciupercile sunt depozitate în camere reci la o temperatură cuprinsă între o temperatură minimă de 2 °C și o temperatură maximă de 7 °C.

Ar trebui păstrate evidențe ale acestora.

# 4. DESCRIEREA SISTEMULUI DE TRASABILITATE PE TOT PARCURSUL PROCESULUI DE PRODUCȚIE A CIUPERCILOR

## 4. 1. Condiții de comercializare specifice pentru utilizatorii sistemului

Utilizatorii sistemului respectă toate dispozițiile prezentului caiet de sarcini, iar ciupercile sunt marcate cu eticheta „Dokazana kvaliteta” înainte de introducerea pe piață.

## 4. 2. Condiții specifice de piață pentru ciuperci

Procesul de marcare a ciupercilor cu eticheta „Dokazana kvaliteta” se desfășoară în spațiile de sortare și ambalare a ciupercilor, în camerele frigorifice, la adresele utilizatorilor sistemului și la locurile de producție.

Utilizatorii sistemului care își vând propriile ciuperci direct consumatorului final sau lanțului de magazine cu amănuntul trebuie să îndeplinească toate condițiile de piață prevăzute în caietul de sarcini.

## 4. 3. Depozitarea și pregătirea pentru introducerea pe piață la sediul producătorului

La nivel de exploatație, producătorul are obligația de a ține evidența producției agricole și a vânzărilor propriilor produse agricole.

Acesta ține, de asemenea, evidențe de trasabilitate a procesului de producție, care conțin următoarele informații: tipul, unitatea de producție, camera de recoltare și data recoltării.

## 4. 4. Marcarea și ambalarea

Etichetarea ciupercilor cu eticheta „Dokazana kvaliteta” ar trebui să se efectueze exclusiv în spațiile de sortare și ambalare a ciupercilor, în camerele frigorifice, la adresele utilizatorilor sistemului și la locurile de producție înainte de introducerea pe piață, astfel încât eticheta să fie aplicată pe ambalaj (preambalare).

Ciupercile pot fi ambalate în ambalaje de până la 3 kg.

Toate părțile interesate incluse în sistem trebuie să țină evidențele și intrările în conformitate cu criteriile individuale ale prezentului caiet de sarcini. Formatul de înregistrare al fișelor registrului nu este prescris.

Ciupercile recoltate trebuie să fie furnizate într-un ambalaj adecvat.

Ambalarea trebuie să fie adecvată, în funcție de soi, pentru a putea proteja ciupercile împotriva deteriorării în timpul transportului și al depozitării.

Ca materiale de ambalare se utilizează următoarele: materiale plastice (PE, PP, PS, PET), carton, carton multistrat, folii elastice și folii de ambalaj (BOPP).

Ambalajul cu ciupercile trebuie stivuit astfel încât straturile superioare să nu apese straturile inferioare și să nu existe o presiune laterală.

Caietul de sarcini a fost notificat în conformitate cu Directiva 2015/1535/UE a Parlamentului European și a Consiliului din 9 septembrie 2015 referitoare la procedura de furnizare de informații în domeniul reglementărilor tehnice și al normelor privind serviciile societății informaționale (text codificat).