



PRODUSE TRADIȚIONALE

Ghid informativ privind terminologia, legislația și procedurile de atestare



Ghid elaborat în cadrul proiectului "Culinar Cult - Valorificarea tezaurului alimentar tradițional sibian în procesul dezvoltării rurale durabile", o inițiativă a:



Asociația de prietenie
"Ille et Vilaine - Sibiu"

știu

Asociația Producătorilor de Produse Tradiționale
și Ecologice Sibiu



Acest ghid se adresează producătorilor locali sau oricăror persoane sau structuri ce doresc să inițieze o activitate de producție, procesare sau comerț de produse tradiționale.

Cuprins

1. Introducere.....	1
2. Concepte. Definiții.....	2
3. Atestarea produselor tradiționale la nivel național	4
4. Rolul Direcției Județene pentru Agricultură (DAJ) în sistemul de control al produselor tradiționale	8





1. INTRODUCERE

O comunitate puternică și sănătoasă se așează mai ales pe iubire și nu doar pe prosperitate. Este vremea unei schimbări, a unei întoarceri la firea lucrurilor, la valorile dintru început ale creației.

Proiectul "**Culinar Cult - valorificarea tezaurului alimentar tradițional sibian în procesul dezvoltării rurale durabile**" ne propune tuturor o alternativă

- la nepăsare și apatie prin *dragostea pentru pământ, natură și tradiție,*
- la ignoranță prin *trezirea conștiinței lucrurilor bine făcute,*
- la consumerism prin *educarea pentru un consum sănătos, ponderat, responsabil,*
- la egoism prin *conlucrarea dintre aproapele orășan și omu' de la țară, fiecare cu truda lui,*
- la izolare prin *comuniune și grijă pentru toate și toate.*

Inițiatorii proiectului și-au propus să realizeze toate acestea prin :

- Crearea și animarea unui spațiu destinat micilor producători de produse tradiționale și/sau ecologice din județ, în Dumbrava Sibului;
- Realizarea de cercetări etnografice privind cultura gastronomică locală;
- Promovarea educației permanente privind consumul responsabil, cu prioritate consumul local, prin seminarii și ateliere de dezbateri;
- Organizarea de schimburi de experiență între producătorii din județul Sibiu și cei din țară și din alte țări europene;
- Realizarea de broșuri informative - turistice și de specialitate.



Proiectul va fi continuat prin crearea unui centru de coordonare a inițiativelor de

valorificare a produselor si meșteșugurilor tradiționale, a culturii gastronomice din județ. Vor fi sprijinite orice inițiative care servesc obiectivului general al acestui proiect, urmărindu-se o cât mai bună concertare a acestora.

2. CONCEPTE. DEFINIȚII.

- **Prodot tradițional** - Produsul care trebuie să fie obținut din materii prime tradiționale, să prezinte o compoziție tradițională sau un mod de producție și/sau de prelucrare care reflectă un procedeu tehnologic de producție și/sau de prelucrare tradițional și care se distinge în mod clar de alte produse similare aparținând aceleiași categorii.

- **Tradiționalitatea** - Elementul sau ansamblul de elemente prin care un produs se distinge în mod clar de alte produse similare aparținând aceleiași categorii. Tradiționalitatea nu poate să se limiteze la o compoziție calitativă sau cantitativă ori la un mod de producție stabilit printr-o reglementare comunitară sau națională ori prin standarde voluntare. Totuși această regulă nu se aplică dacă reglementarea sau standardul respectiv a fost stabilit în vederea definirii tradiționalității unui produs.



- **Atestarea produselor tradiționale** - Recunoașterea tradiționalității unui produs prin intermediul înregistrării sale în **Registrul de atestare a produselor tradiționale**, în conformitate cu prevederile normei privind condițiile și criteriile pentru atestarea produselor tradiționale.
- **Consum responsabil** - denumeste o varietate foarte mare de forme de **consum etic** sau **bazat pe valori**, fiind o reacție la implicațiile negative pe care le are un consum indiferent la costurile sociale. Costurile sociale sunt opusul costurilor private, fiind suportate de toți, nu doar de cumpărător, cum e cazul celor dintâi. Exemple de costuri sociale: impactul asupra mediului înconjurător, impactul asupra comunității, tratamentul companiei producătoare față de angajați etc. Costurile sociale sunt adesea excluse din politica de piață a producătorilor și ofertanților de bunuri și servicii.
- **Consumul local** - reprezintă o declinare a consumului responsabil, prioritizând producătorii locali ca opțiune a consumatorilor. Susținerea producătorilor locali generează în timp o comunitate solidară și autonomă. Nu orice consum local este responsabil, atât timp cât nu face referire la aceste standarde suplimentare (economice, sociale sau de mediu).





3. ATESTAREA PRODUSELE TRADIȚIONALE LA NIVEL NAȚIONAL

Cadrul Național Legal

- **Ordinul MAPDR nr. 690/2004** pentru aprobarea Normei privind condițiile și criteriile pentru atestarea produselor tradiționale - publicat în M.O. nr. 938/14.10.2004
- Derogări - **ORDIN nr. 34 / 2008** pentru aprobarea privind acordarea de derogări unităților care realizează produse alimentare ce prezintă caracteristici tradiționale de la cerințele menționate în **Regulamentul Parlamentului European și al Consiliului nr. 852/2004/CE** privind igiena produselor alimentare, precum și de stabilire a procedurii de acordare a derogărilor și de înregistrare sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor a unităților în care se realizează produse alimentare ce prezintă caracteristici tradiționale - **M.O. nr. 313/22.04. 2008**.

DE REȚINUT!

- Produsele alimentare ce prezintă caracteristici tradiționale sunt cele atestate de Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale, în conformitate cu prevederile Ordinului ministrului agriculturii, pădurilor și dezvoltării rurale nr. 690/2004





pentru aprobarea Normei privind condițiile și criteriile pentru atestarea produselor tradiționale, publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 938 din 14 octombrie 2004.

- Produsele alimentare ce prezintă caracteristici tradiționale, realizate în unitățile care dețin atestat pentru fabricarea produselor alimentare ce prezintă caracteristici tradiționale și care au solicitat și au obținut derogări de la cerințele menționate în Regulamentul Parlamentului European și al Consiliului nr. 852/2004/CE privind igiena produselor alimentare și au fost înregistrate sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor, se comercializează numai pe piața națională.
- Produsele alimentare ce prezintă caracteristici tradiționale, realizate în unitățile care dețin atestat pentru fabricarea produselor alimentare ce prezintă caracteristici tradiționale și care au solicitat și au obținut derogări de la cerințele menționate în Regulamentul Parlamentului European și al Consiliului nr. 852/2004/CE, **pot fi comercializate în Uniunea Europeană numai dacă provin din unități autorizate sanitar veterinar, conform reglementărilor legale în vigoare.**





Principalele prevederi ale "Normei privind atestarea produselor tradiționale"

- Pentru a figura în **Registrul de atestare a produselor tradiționale**, produsul trebuie să fie fabricat din materii prime tradiționale, să prezinte o compoziție tradițională sau un mod de producție și/sau de prelucrare care reflectă un tip tradițional de producție și/sau de prelucrare.
- **Înregistrarea nu este permisă în cazul unui produs a cărui tradiționalitate se datorează:**
 - doar provenienței sau originii sale geografice;
 - aplicării unei inovații tehnologice.
- **Pentru a fi înregistrat, produsul tradițional trebuie:**
 - să fie tradițional în sine (prin materia primă, tehnologie, rețetă);
 - să exprime tradiționalitatea (prin ansamblul de elemente: organoleptice, fizico- chimice etc.).
- **Produsul tradițional nu poate fi înregistrat dacă:**
 - se referă doar la cerințe de ordin general utilizate pentru un ansamblu de produse ori la cele prevăzute de o reglementare comunitară specifică;
 - este înșelător, cum este în special cel care se referă la o caracteristică evidentă a produsului sau care nu corespunde caietului de sarcini ori specificației tehnice a produsului și nici așteptărilor consumatorilor cu privire la caracteristicile tradiționale ale produsului.





- Pentru a fi atestat ca produs tradițional, produsul trebuie să fie conform unui caiet de sarcini.

Caietul de sarcini

Caietul de sarcini conține cel puțin elementele următoare:

- **numele produsului;**
- **descrierea metodei de producție**, inclusiv a naturii și caracteristicilor materiei prime și/sau ale ingredientelor utilizate și/sau a metodei de preparare a produsului, cu referire la tradiționalitatea acesteia;
- **elemente care să prezinte evaluarea caracterului tradițional;**
- **descrierea principalelor caracteristici fizice, chimice, microbiologice și/sau organoleptice care se raportează la tradiționalitate;**
- **cerințele minime și procedurile de verificare și control ale tradiționalității.**

Exemplu - conținut caiet de sarcini pentru brânză

■ Descrierea caracteristicilor tradiționale:

- Rețeta (lapte de vacă în amestec cu lapte de bivoliță, capră, oaie);
- Mod de preparare (un anumit tip de cheag, un anumit mod de maturare, afumare, fermentare, etc.);
- Anumite tipuri de ingrediente;
- Prezentare (în scoarță de brad, putinei, chișcă de porc, etc.).





■ **Descrierea caracteristicilor produsului:**

- Gramajul;
- Modul de ambalare (în saramură, vid, natural, etc.);
- Indicarea caracteristicilor organoleptice, fizice, chimice și microbiologice.

■ **Cerințe, proceduri de verificare și control ale tradiționalității**

- Parametrii tehnologici (durată, temperaturi, proprietăți organoleptice)
- Parametrii fizico - chimici și microbiologici

4. Rolul Direcției Județene pentru Agricultură (DAJ) în sistemul de control al produselor tradiționale

- Reprezentanții DAJ analizează cererea și caietul de sarcini;
- Comunică solicitantului dacă există neconformități, situație în care acesta va depune o nouă cerere însoțită de documentația completată conform observațiilor făcute;
- Verifică la fața locului realitatea datelor înscrise în caietul de sarcini;
- întocmește procesul verbal în două exemplare privind verificarea faptică;
- Transmite la M.A.D.R. o copie a procesului verbal și a caietului de sarcini în vederea înregistrării în Registrul de atestare a produselor tradiționale;
- Verifică și controlează periodic respectarea elementelor de tradiționalitate.





Pentru orice informații suplimentare, ne puteți contacta la adresa de email:
suport@traditiisibiu.ro

Site-uri recomandate:

<http://traditiisibiu.ro>
<http://www.dadrsibiu.ro>
<http://www.maap.ro>
<http://www.madr.ro>
<http://www.onpterbv.ro>
<http://www.produsetraditionalesibiu.ro>
<http://ec.europa.eu/agriculture>
<http://europa.eu.int/comm/agriculture>
<http://www.legi-internet.ro>
www.leader-romania.ro
www.europeana.ro





Co-finantatori

