



MINISTERUL AGRICULTURII ȘI DEZVOLTĂRII RURALE
DIRECȚIA GENERALĂ INDUSTRIE ALIMENTARĂ
Serviciul politici de calitate – Compartiment produse tradiționale și dezvoltare durabilă

GHID DE BUNE PRACTICI
ATESTAREA PRODUSELOR TRADIȚIONALE



București

2014

COLECTIV

Ionuț Cătălin NICA – Șef serviciu Politici de calitate – Compartiment produse tradiționale și dezvoltare durabilă

Daniela POPA – Consilier superior - Compartiment produse tradiționale și dezvoltare durabilă

Mihaela MITU - Consilier superior - Compartiment produse tradiționale și dezvoltare durabilă

Claudia IȘTOC – Consilier asistent – Compartiment produse tradiționale și dezvoltare durabila

ABREVIERI

H.G. – Hotărâre de Guvern

M.A.D.R. – Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale

D.G.I.A. – Direcția Generală Industrie Alimentară

M.S. – Ministerul Sănătății

A.N.P.C. – Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorilor

D.A.J. – Direcția Agricolă Județeană

R.N.P.T. – Registrul Național al Produselor Tradiționale

R.J.P.T. – Registrul Județean al Produselor Tradiționale

CUPRINS

ABREVIERI

INTRODUCERE.....	1
CADRU LEGISLATIV	2
DEFINIȚII	2
CAPITOLUL I Caietul de sarcini	3
CAPITOLULII Procedura de atestare a produselor tradițional.....	8
CAPITOLUL III Comercializarea produselor tradiționale	13
CAPITOLUL IV Inspecții și control.....	14
Registrul Județean Produse Tradiționale.....	16

INTRODUCERE

Ghidul de bune practici privind atestarea produselor tradiționale reprezintă un material de informare a potențialilor beneficiari ai Ordinului comun nr. 724/1082/360/2013 al Ministerului Agriculturii și Dezvoltării Rurale, Ministerului Sănătății și al Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor, privind atestarea produselor tradiționale.

Ordinul comun nr. 724/1082/360/2013 al Ministerului Agriculturii și Dezvoltării Rurale, Ministerului Sănătății și al Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor stabilește condițiile și criteriile de eligibilitate pentru atestarea produselor tradiționale.

Ghidul de bune practici privind atestarea produselor tradiționale se adresează specialiștilor din cadrul Direcțiilor Agricole Județene și a mun. București, specialiștilor Camerelor Agricole Județene, operatorilor economici interesați de reatestarea/ atestarea unui produs tradițional.

Ghidul prezintă condițiile de eligibilitate pe care trebuie să le îndeplinească un produs pentru a fi atestat ca „produs tradițional” precum și documentația necesară pentru înregistrarea produsului în Registrul Național al Produselor Tradiționale.

În cadrul ghidului de bune practici este descrisă procedura care trebuie aplicată de funcționarii publici din cadrul DAJ-urilor și MADR în cazul înregistrării unui produs tradițional.

Ghidul de bune practici privind atestarea produselor tradiționale s-a realizat în cadrul Ministerului Agriculturii și Dezvoltării Rurale, Direcția Generală Industrie Alimentară, Serviciul politic de calitate, Compartimentul produse tradiționale și dezvoltare durabilă.

CADRU LEGISLATIV

ORDIN PRIVIND ATESTAREA PRODUSELOR TRADIȚIONALE

MINISTERUL AGRICULTURII ȘI DEZVOLTĂRII RURALE Nr. 724 din 29 iulie 2013

MINISTERUL SĂNĂTĂȚII Nr. 1.082 din 19 septembrie 2013

AUTORITATEA NAȚIONALĂ PENTRU PROTECȚIA CONSUMATORILOR Nr. 360 din
31 octombrie 2013

DEFINIȚII

PRODUS TRADIȚIONAL – produs alimentar fabricat pe teritoriul național și pentru care se utilizează materii prime locale; care nu are în compoziția lui aditivi alimentari; care prezintă o rețetă tradițională; un mod de producție și/sau de prelucrare și un procedeu tehnologic tradițional și care se distinge de alte produse similare aparținând aceleiași categorii.

TRADIȚIONALITATE - elementul sau ansamblul de elemente prin care un produs se distinge 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 conformitate cu prezentul ordin.

MATERIE PRIMĂ LOCALĂ – materia primă folosită la obținerea produsului tradițional și care este produsă pe teritoriul național.

REGISTRUL NAȚIONAL AL PRODUSELOR TRADIȚIONALE – registru înființat și administrat de Direcția Generală Industrie Alimentară, prin compartimentul de specialitate cu atribuții în domeniul produselor tradiționale din cadrul Ministerului Agriculturii și Dezvoltării Rurale

Pentru a figura în REGISTRUL NAȚIONAL AL PRODUSELOR TRADIȚIONALE – produsul tradițional trebuie să fie fabricat din materii prime locale; să prezinte o rețetă tradițională specifică locului de prelucrare, prin care să reflecte un tip tradițional de producție și/sau de prelucrare, să aibă în procesul de obținere a produsului și operațiuni de prelucrare realizate manual și să dovedească un mod de lucru tradițional.

CAPITOLUL I

CAIETUL DE SARCINI

Pentru a fi atestat ca produs tradițional, produsul trebuie să fie conform unui caiet de sarcini care se întocmește de către operatorul economic. Acest document este elementul principal din cadrul documentației pe care un producător trebuie să o întocmească pentru a-și atesta un produs tradițional. Este foarte important să fie respectate toate prevederile din actul normativ care reglementează sectorul produselor tradiționale.

În vederea unei evaluări cât mai bune este de preferat ca cei care întocmesc și redactează acest document să respecte următoarele reguli:

- titlurile se vor scrie cu litere mari, fontul Times New Roman, mărimea 12, bolduit;
- fiecare secțiune corespunzătoare unei litere din Articolul 6, referitor la conținutul Caietului de sarcini, se va nota cu litera corespunzătoare, de exemplu: **a) NUMELE PRODUSULUI** (litere mari, fontul Times New Roman, mărimea 12, bolduit): **Zacuscă de ciuperci tușa Ana**
- se vor folosi caractere cu diacritice (ș, ă, ț, â, etc.);
- se vor folosi alineate la începutul unor secțiuni noi;
- caietul de sarcini care nu va avea un aspect corespunzător, coerență în exprimare sau va conține greșeli gramaticale sau de exprimare nu va fi supus evaluării de către personalul din administrația agricolă locală și centrală;
- volumul caietului de sarcini nu este o cerință a Ordinului 724/2013 de aceea este preferabil ca informația să fie cât mai concisă și să răspundă strict cerințelor obligatorii din ordinul anterior amintit.

Caietul de sarcini trebuie să cuprindă în mod obligatoriu următoarele elemente:

a) NUMELE PRODUSULUI: Zacuscă de ciuperci tușa Ana

Numele trebuie să fie unic pentru a se putea diferenția produsul de alte produse similare, unicitatea numelui este un prim pas spre personalizarea acestuia care poate constitui un bun instrument de marketing, o protecție a proprietății intelectuale asupra rețetei și a modului de obținere a produsului.

b) DESCRIEREA CARACTERISTICILOR PRODUSULUI TRADIȚIONAL:

Este un produs care are următoarele proprietăți organoleptice:

- aspect omogen specific de zacuscă
- consistență densă
- culoare maro – roșcat
- gust predominant de ciuperci ușor dulceag
- miros plăcut de legume procesate

Caracteristicile fizico-chimice sunt următoarele:

- Conținutul de substanță uscată minim 38%
- Conținut de clorură de sodiu maxim 2%
- Conținut de substanțe grase minim 40%
- Proteină vegetală minim 12%

În funcție de specificitatea fiecărui produs în parte se va face referire la principalele însușiri organoleptice, fizico-chimice și microbiologice, respectiv: aspect, consistență, culoare, gust, aromă, miros, umiditate, substanțe grase, sare, proteine, aciditate,

densitate; floră bacteriană specifică unde este cazul. Informațiile din această secțiune trebuie să fie confirmate prin buletinele de analiză care vor fi atașate conform Articolului 7 aliniatul (1).

c) DESCRIEREA CARACTERISTICILOR MATERIILOR PRIME:

Materiile prime folosite sunt: ciuperci, tomate, ardei, ceapă. Acestea provin din producție proprie sau din achiziții și sunt proaspete, sănătoase ajunse la maturitate deplină.

Ciupercile sunt din speciile Pleurotus sau Champignon, au un conținut de proteine de 4-5 % și hidrați de carbon 1,4% sunt bogate în vitaminele A, B, C, D, fibre și au un procent de grăsimi foarte redus, de 0,3%.

Tomatele sunt din diferite soiuri cu următoarele caracteristici: culoare roșie, pulpă consistentă, fermă fără lovituri sau diferite urme datorate bolilor sau dăunătorilor. Gustul plăcut acrișor fără mirosuri străine.

Ardeii sunt din diferite soiuri, culoare de la verde gălbui la roșu, fruct cărnos, gustul dulce, pulpa fermă, culeși la maturitate deplină, fără să prezinte traume produse de boli sau dăunători.

Ceapa folosită este de bună calitate, are un înveliș bine definit, este de culoare galben auriu, cu miros specific și gust dulce și iute.

Aceste cerințe sunt extrem de importante. Volumul de informații necesar prezentării caracteristicilor materiilor prime depinde foarte mult de grupa de produse din care face parte produsul. Pot exista următoarele tipuri de grupe de produse: produse din carne, produse lactate, produse de panificație, produse din legume și fructe, produse din pește, băuturi, grăsimi vegetale, alte produse. După cum prevede și textul din Ordinul 724/2013 materiile prime nu trebuie să conțină în compoziția acestora adaosuri, ele constituind una din verigile cele mai importante în obținerea unui produs de calitate superioară care să se diferențieze în mod clar de alte produse din aceeași categorie. În contextul caietului de sarcini materia primă reprezintă componentele principale folosite la prepararea produsului (tomate, ardei, ceapă, ciuperci).

d) DESCRIEREA CARACTERISTICILOR INGREDIENTELOR FOLOSITE ÎN PROCESUL DE FABRICAȚIE:

Ingredientele folosite sunt: sare, ulei de floarea soarelui, piper, foi de dafin. Sarea folosită este iodată, destinată consumului alimentar, obținută prin extracție directă din minele de sare de pe teritoriul României. Uleiul de floarea soarelui este rafinat, neaditivat, culoare galbenă, cu gust și miros plăcut fără gust străin, consistență fluidă, limpede fără suspensii și fără sedimente. Piperul și foile de dafin provin de pe piață fiind în conformitate cu normele de comercializare în vigoare.

Se enumeră și se descriu ingredientele folosite în procesul de fabricație. La fel ca și în cazul materiilor prime nici aceste ingrediente nu trebuie să conțină adaosuri așa cum sunt ele indicate în Articolul 6 aliniatul d) din Ordinul 724/2013. Trebuie făcută o diferențiere clară între materiile prime și ingredientele folosite.

e) DESCRIEREA METODEI DE PRODUCȚIE:

Se realizează recepția cantitativă și calitativă a legumelor care urmează să fie folosite. Se vor îndepărta acele legume care nu corespund cerințelor de la punctele anterioare (pct. c și pct. d).

Toate legumele, se sortează și se spală. Se coc ardeii pe o plită încălzită cu lemne. Plita este presărată cu sare grunjoasă. Ardeii copti se curăță de piele, se lasă la scurs, apoi se îndepărtează cotoarele și semințele. Roșiile se opăresc în apă cu sare, se decojesc și se toacă cu ajutorul unei mașini de tocat manuale pe un tocător de lemn. Ciupercile se spală, se taie mărunt și se lasă într-un vas cu apă rece pentru a împiedica înnegrirea. Între timp se taie manual ceapa și se căleşte în uleiul încins de floarea soarelui, într-un vas tip „tuci” care este așezat pe un suport tradițional denumit „pirostrie” la foc de lemne iute. Când ceapa capătă o culoare aurie se adaugă roșiile și ardeiul copt care în prealabil a fost tocat manual cu un cuțit. Se amestecă la intervale scurte de timp cu o lingură de lemn pentru a împiedica lipirea legumelor de tuci. În acest timp, intensitatea focului se reduce pentru a împiedica procesul de lipire și o eventuală afumare a produsului finit. Când amestecul de legume capătă consistență, în urma evaporării apei, se adaugă ciupercile amestecându-se pentru uniformizare. Produsul este omogen, fiind vizibile materiile prime amintite deoarece au fost taiate la dimensiuni apropiate. Se continuă fierberea la foc redus și se adaugă următoarele ingrediente: piper, foi de dafin și sare după gust. Se lasă la fiert o perioadă suficientă până când se obține produsul dorit, timpul efectiv de fierbere nefiind definit. Experiența proprie este factorul pe baza căruia se hotărăște momentul oportun de încheiere a procesului de producție a zăcuștii.

Se vor descrie în detaliu toate etapele procesului de producție, evidențiindu-se în mod deosebit operațiunile realizate manual. Se va face referire la metoda de producție care trebuie să fie tradițională. Se vor respecta cantitățile de legume astfel încât produsul finit să se încadreze în descrierea din caietul de sarcini. Ustensilele folosite în cazul în care sunt tradiționale vor fi specificate la descrierea metodei de producție. În situațiile în care, lemnul de diferite esență influențează unele caracteristici organoleptice ale produsului finit trebuie specificat acest detaliu important. Alte elemente care pot părea minore și sunt importante în definirea caracteristicilor tradiționale ale metodei de producție trebuie menționate.

f) DESCRIEREA ELEMENTELOR SPECIFICE PRIVIND AMBALAREA:

Următoarea etapă este cea de ambalare a zăcuștii în borcane din sticlă în vederea păstrării. Păstrarea zăcuști se face în borcane de sticlă pentru a menține nemodificate calitățile organoleptice și proprietățile fizico-chimice. Pentru început se spală borcanele de sticlă și se lasă la uscat cu gura în jos. Când zacusca este gata se toarnă în borcane cu ajutorul unei linguri de lemn cu căușul adânc (tip polonic), specifică locului. Borcanele cu zacuscă se închid ermetic cu ajutorul capacelor pentru a se evita pătrunderea aerului în interior. Acestea se pun într-o tavă cu capacul în jos acoperindu-se bine cu un ștergar și se lasă până a doua zi, când se verifică fiecare pentru a elimina borcanele cu zacuscă necorespunzătoare din punct de vedere al ambalării. După această verificare, borcanele se depozitează într-un beci sau o cămară bine aerisite cu temperatură constantă. Respectând toate aceste procedee de ambalare se asigură un termen de păstrare îndelungat.

În această secțiune se va prezenta modul de ambalare, tipul ambalajului, materialele din care sunt confecționate acestea, precum și influența lor asupra produsului finit. Se vor evidenția în mod expres data producerii și termenul de valabilitate. În funcție de modul de ambalare și de comercializare al fiecărui produs în parte vor fi făcute precizări clare în caietul de sarcini, acestea se vor referi la: comercializarea la bucată, vrac, borcan,

sticlă, etc. Fiecare produs etichetat conform legislației în vigoare va avea pe ambalaj informații referitoare la: conținut, producător, data producției, termenul de valabilitate precum și alte detalii conform HG 106/2002.

g) DESCRIEREA ELEMENTELOR CARE DEFINESC SPECIFICITATEA PRODUSULUI FINIT:

Zacusca de ciuperci are câteva trăsături proprii care o diferențiază de alte produse similare din aceeași categorie. Gustul este dat de amestecul de legume cu un caracter predominant de ciuperci, ușor dulceag datorat în principal cantităților diferite de legume, secret știut și transmis din generație în generație în cadrul familiei noastre.

Un alt element specific care diferențiază produsul nostru de alte produse este prepararea acestuia în vase de tip „ceaur” confecționate din fontă și pregătirea zacuștii pe pirostria la foc cu lemne. Toate operațiunile din cadrul procesului de producție sunt efectuate manual ceea ce duce la o textură specifică produsului finit fără a avea un aspect păstos.

Specificitatea reprezintă trăsăturile ce individualizează produsul descris în caietul de sarcini, acestea sunt caracteristici proprii, dominante, particulare sau definatorii ale produsului. Se precizează în mod expres însușirile organoleptice și fizico-chimice așa cum sunt enumerate în Articolul 6 aliniatul g). În funcție de fiecare produs se pot prezenta și alte caracteristici care sunt definatorii pentru specificitate.

h) CERINȚELE MINIME ȘI PROCEDURILE DE VERIFICARE ȘI CONTROL ALE TRADIȚIONALITĂȚII PRODUSULUI:

Se poate verifica aspectul de omogenitate al zacuștii atât din borcan cât și dintr-o probă așezată pe o farfurie observându-se părți distinctive din materia primă folosită, aceasta fiind o procedură vizuală de verificare care demonstrează faptul că legumele au fost tăiate manual la dimensiuni aproximativ apropiate.

Prin degustare se poate percepe gustul dulce acrișor de legume dar în același timp gustul de ciuperci este predominant. În timpul masticăției se poate verifica dacă legumele care au intrat în compoziția zacuștii sunt suficient procesate termic. Nu trebuie să se simtă fermitatea unei legume neprelucrate termic.

În funcție de produsul obținut și de tradițiile locale există diferite metode de verificare a tradiționalității și trebuie specificate operațiunile executate manual. Specificitatea rețetei, modul și ustensilele de lucru reprezintă de asemenea, cerințe minime de verificare a tradiționalității. Personalul cu atribuții de control conform ordinului 724/2013 este obligat să verifice la fața locului tradiționalitatea produsului.

Aceste metode trebuie detaliate pentru a demonstra tradiționalitatea produsului. Specialiștii care vor analiza caietul de sarcini vor fi astfel informați de procedurile practice care se folosesc pentru verificarea și controlul tradiționalității produsului.

i) CAPACITATEA DE PRODUCȚIE REALIZATĂ:

Capacitatea medie de producție este de 45 kg/zi, în sezonul de vară-toamnă, fiind condiționată de atingerea pragului de maturitate deplină a legumelor folosite ca materie primă a produsului tradițional .

Se completează cu producția zilnică respectându-se limitele maxime prevăzute în actul normativ. În situația în care produsul tradițional este sezonier se vor preciza concret lunile în care se desfășoară procesul de producție.

j) DATE, ÎNSCRISURI, REFERINȚE BIBLIOGRAFICE CU REFERIRE LA VECHIMEA PRODUSULUI:

Studiind monografia localității Sălciile, s-au găsit informații referitoare la tradiția locală de producere a zacuștii de ciuperci încă din anul 1882. În lucrarea intitulată „Industria casnică la români” apărută în anul 1907 la Editura Academiei Române, la pagina 27 sunt făcute referiri la producerea diferitelor tipuri de zacuscă preparate în gospodăriile țărănești.

Un alt document cu referire la zacuscă este „Adeverința de producător” emisă în anul 1936 de Prefectură care îi permitea domnului Petrescu Ion să vândă băcanilor din București zacuscă produsă în gospodăria sa din localitate, acesta fiind unul din frații bunicii mele din partea tatălui. Acest document este atașat în anexă la Caietul de sarcini.

Această secțiune se va completa cu informații referitoare la vechimea produsului în zona de producție și tradiția preparării respectivului produs. Aceste informații se pot obține din documentarea făcută pe baza consultării unor monografii locale, lucrări de specialitate, documente vechi din arhive, publicații referitoare la produsele propuse pentru atestare și alte surse. În situația în care, nu sunt găsite documente scrise care să dovedească vechimea și tradiționalitatea produsului, se recomandă obținerea unei declarații de notorietate din partea unei asociații locale a producătorilor de produse tradiționale, conform modelului anexat. Prin asociație locală se înțelege o organizație care să aibă sediul social în același județ cu producătorul care solicită atestarea. Este foarte important ca documentele atașate privind vechimea produsului să fie lizibile, să se precizeze sursa (autorul, titlul, editura, anul apariției) și să cuprindă informații clare cu referire la produs. Nu este indicat să se facă o descriere foarte amănunțită cu un volum exagerat de informații referitoare la zona geografică sau la istoria zonei produsului respectiv (de exemplu istoria apariției dulceții în urmă cu mii de ani).

Model declarație de notorietate a unei asociații locale a producătorilor de produse tradiționale

Antet	
Declarație de notorietate	
Asociațiacu sediul în, str....., nr...., jud....., CIF..... nr.....înregistrat în Registrul Special, tel.... E- mail....., reprezentată legal de, în calitate de președinte, membră a, declarăm pe propria răspundere, cunoscând prevederile art.292 CP privind falsul în declarații că:	
Produsul	
Prezintă o vechime în zona de producție de peste ani, fiind transmis de la o generație la alta . Cele menționate mai sus sunt susținute de cercetări în zona de producție și declarații ale membrilor comunității. Prezenta se eliberează pentru SC/PFA/ÎI/AF.....cu sediul în....., str.....,nr.....,jud.....,CUI....., nr. înregistrare la Registrul Comerțului.....tel.....e- mail....., reprezentată legal de, în calitate de(administrator), în vederea obținerii atestatului de „Produs tradițional atestat”	
Localitatea	Asociația
Data	Președinte/Ștampilă

CAPITOLUL II

PROCEDURA DE ATESTARE A PRODUSELOR TRADIȚIONALE

PASUL 1 – Depunerea documentației la D.A.J sau Mun București

Această secțiune se adresează producătorului care dorește să înregistreze un produs tradițional. Cererea de înregistrare a produsului tradițional (Anexa 1) împreună cu documentația aferentă se depun de solicitant la Direcția pentru Agricultură Județeană sau a Mun. București în raza căruia se realizează produsul tradițional.

ANEXA Nr.1

CERERE
de înregistrare a produsului tradițional

Operatorul economic cu sediul în
str. nr., cu Certificatul de Înmatriculare/Autorizația și Certificatul
de producător nr., codul fiscal telefon/fax e-mail
reprezentat de domiciliat în nr.
bl., sc., et., ap., sectorul/județul posesor al buletinului/cărții de
identitate seria nr. eliberat/eliberată de având funcția de
..... pe baza documentelor anexate la dosar, solicit înregistrarea produsului
tradițional în Registrul național al produselor tradiționale,
conform Ordinului ministrului agriculturii și dezvoltării rurale, al ministrului sănătății și al președintelui
Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor nr. 724/1.082/360/2013 privind atestarea produselor
tradiționale.

Semnătura

Data

Domnului Director executiv al Direcției pentru Agricultură a Județului/Municipiului
București

Documentația depusă trebuie să respecte următorul model care exemplifică ordinea actelor din dosarul de atestare.

Nr. crt.	Document	Da	Nu	Pag. (de lapână la ...)
1.	Pagina de început			
2.	Opis	x		0
3.	Cerere de înregistrare	x		1
4.	Copie act de indentitate al solicitantului sau persoanei împuternicite	x		
5.	Caiet de sarcini	x	
6.	Copie după buletinele de analiză ale produsului	x		...
7.	Fișa echipamentelor de producție	x		...
8.	Schița spațiului cu amplasarea echipamentelor folosite	x		...
9.	Copie Certificat de înmatriculare la Registrul Comerțului / dovada că poate să producă / proceseze produse agro-alimentare.	x		...
10.	Copie certificat de producător eliberat de primăria localității unde se fabrică produsul	x	
11.	Alte documente (după caz)			

1. Pagina de început trebuie să conțină următoarele informații:

- numele produsului care urmează procedura de atestare
- numele producătorului
- adresa locului de producție
- date de contact

2. Opis

3. Cererea de înregistrare a produsului (Anexa1) – se va completa de către solicitant

4. Copie act de indentitate al solicitantului sau persoanei împuternicite

5. Caietul de sarcini – care trebuie să fie în conformitate cu prevederile de la Capitolul I

6. Copie după buletinele de analize ale produsului finit – aceste analize trebuie să se încadreze în valorile indicate în caietul de sarcini și să fie emise la o data apropiată de data depunerii documentației în vederea atestării

7. Fișa echipamentelor de producție – se va elabora un tabel conform cu următorul model

Nr. crt.	Denumire echipament	Materialul din care este confecționat	Capacitate	Bucăți
0	1	2	3	4
1	Cazane de fierbere (ceaun)	fontă	15 litri	3
2	Tocător	lemn	-	5
3	Lingură de lemn	lemn	-	10
4	Strecurătoare	oțel inoxidabil	-	5

aceste exemplificări sunt cu titlu informativ

8. Schița spațiului cu amplasarea echipamentelor folosite – un desen al spațiului unde se desfășoară toate etapele fluxului tehnologic, de la recepția materiei prime până la obținerea produsului finit. Se pot trasa săgeți care să indice fluxul de producție.

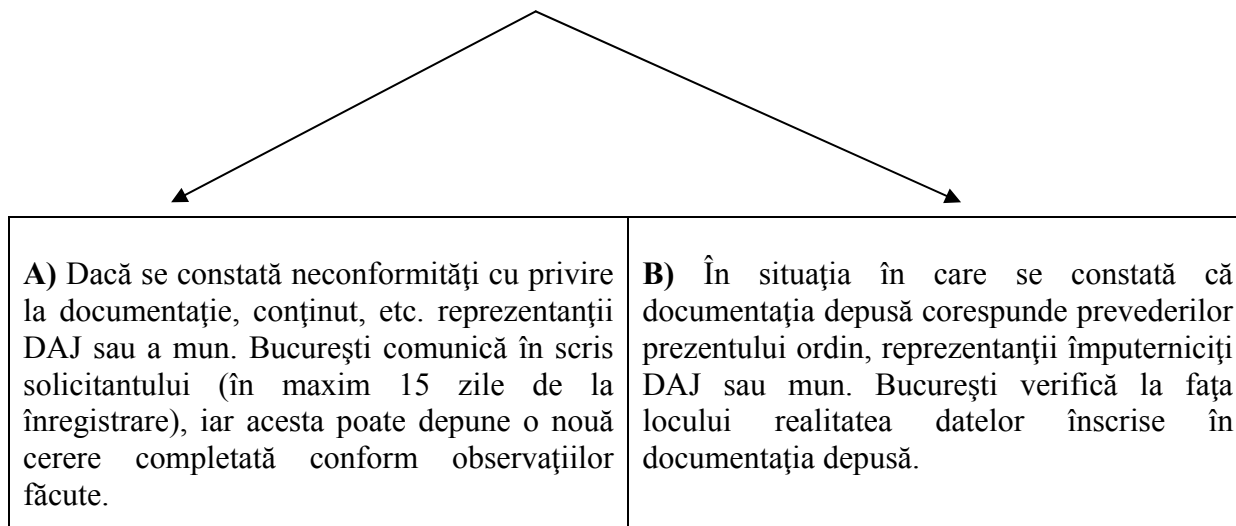
9. Copie Certificat de înmatriculare la Registrul Comerțului, copie act adițional și copie Certificat constator din care să rezulte un cod CAEN corespunzător producției/procesării produselor agro-alimentare.

10. Copie certificat de producător eliberat de primăria localității unde se fabrică produsul – Se va face o corelație între suprafață/nr. capete/producția realizată și cantitatea de produs tradițional obținut.

11. Alte documente – documente care să dovedească achiziția de materii prime, certificate de conformitate pentru materiile prime achiziționate, alte buletine de analize sau certificate sanitar-veterinare, fotografii din timpul procesului de producție, etc..

PASUL 2 – Verificarea documentației de către specialiștii D.A.J. sau Mun. București

Reprezentanții împuterniciți ai Ministerului Agriculturii și Dezvoltării Rurale cu atribuții în domeniu (specialist sectorul industrie alimentară- produse tradiționale) din cadrul Direcțiilor pentru Agricultură Județene sau a Municipiului București, verifică dacă documentația depusă corespunde prevederilor ordinului 724/2013 și comunică în scris solicitantului



PASUL 3 – Verificarea la locul de producție a datelor din documentație

Reprezentanții împuterniciți (specialist inspecție industrie alimentară) din cadrul Direcțiilor pentru Agricultură Județene și a Municipiului București verifică la fața locului realitatea datelor înscrise în aceasta (modul de preparare a produsului, echipamentele de producție folosite, spațiul destinat producției, etc).

Foarte important! verificarea trebuie să se facă în perioada care este definită în caietul de sarcini ca fiind intervalul de producere a produsului propus pentru atestare.

Rezultatul verificărilor factice se înscrie într-un proces-verbal de constatare (Anexa nr. 2)

ANEXA nr. 2



MINISTERUL AGRICULTURII ȘI DEZVOLTĂRII RURALE
DIRECȚIA PENTRU AGRICULTURĂ A JUDEȚULUI

Adresa: localitatea strada nr., cod poștal
telefon/fax e-mail web

PROCES-VERBAL DE CONSTATARE

Nr. /din data de
privind verificarea realității datelor înscrise în documentația pentru acordarea unui
„ATESTAT PRODUS TRADIȚIONAL”

Subsemnatul/Subsemnata,, posesor/posesoare al/a legitimației nr., eliberată de Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale, în urma verificării realității datelor înscrise în documentația depusă la Direcția pentru Agricultură a Județului cu Cererea nr. din pentru acordarea atestatului de produs tradițional

(Se va numi produsul.)

fabricat în unitatea de producție din str. nr. sectorul/județul aparținând operatorului economic cu sediul în str. nr. sectorul/județul cu Certificatul de înmatriculare înregistrat la oficiul registrului comerțului/Autorizația nr. /Certificatul de producător nr. codul fiscal tel./fax reprezentat de domiciliat în str. nr. bl. sc. et. ap. sectorul/județul posesor al buletinului/cărții de identitate seria nr. eliberat/eliberată de având funcția de

am constatat următoarele:
— unitatea de producție îndeplinește/nu îndeplinește condițiile de fabricare a produsului pentru acordarea atestatului de produs tradițional.

(Se vor menționa distinct și motivele acordării/neacondării atestatului.)

Reprezentatul împuternicit constator,

(semnătura și ștampila)

Operatorul economic
sau reprezentantul împuternicit,

(semnătura și ștampila)

Procesul –verbal se redactează în 3 exemplare, care se semnează de către reprezentantul constator împuternicit și de solicitant sau de împuternicitul legal al acestuia.

Un exemplar al procesului verbal de constatare redactat rămâne la solicitant, unul la Direcția pentru Agricultură Județeană sau a Mun. București și unul se va înainta structurii de specialitate din cadrul Ministerului Agriculturii și Dezvoltării Rurale – Direcția Generală Industrie Alimentară, Compartiment produse tradiționale și dezvoltare durabilă.

PASUL 4 Verificarea documentației de către specialiștii din cadrul MADR

Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale examinează prin personalul structurii de specialitate (specialiști Compartiment produse tradiționale și dezvoltare durabilă) documentația înaintată de Direcțiile pentru agricultură județene, respectiv a Mun. București.

Nr. crt.	DOCUMENT
1.	Adresă de înaintare către MADR- DGIA
2.	Proces verbal de constatare (Anexa 2)
3.	Pagina de început
4.	Opis
5.	Cerere de înregistrare
6.	Copie act de identitate al solicitantului sau persoanei împuternicite
7.	Caiet de sarcini
8.	Copie după buletinele de analiză ale produsului
9.	Fișa echipamentelor de producție
10.	Schița spațiului cu amplasarea echipamentelor folosite
11.	Copie Certificat de înmatriculare la Registrul Comerțului / dovada că poate să producă / proceseze produse agro-alimentare.

12.	Copie certificat de producător eliberat de primăria localității unde se fabrică produsul
13.	Alte documente (după caz)

<p>A) Documentația transmisă corespunde prevederilor prezentului ordin, produsul se înscrie în R.N.P.T. și se eliberează documentul “Atestat produs tradițional” (Anexa nr. 3)</p> <div data-bbox="411 790 724 1126" data-label="Image"> </div>	<p>B) Documentația transmisă nu corespunde prevederilor prezentului ordin, se respinge, comunicând aceasta în scris Direcției pentru agricultură județeană sau a Municipiului București.</p>
--	---

Foarte important!

În urma primirii adresei de la Direcția Generală Industrie Alimentară însoțită de documentul “Atestat produs tradițional” fiecare Direcție Agricolă Județeană sau a mun. București trebuie să gestioneze un Registru Județean al Produselor Tradiționale-R.J.P.T. conform modelului anexat.

CAPITOLUL III

COMERCIALIZAREA PRODUSELOR TRADIȚIONALE

În cazul comercializării produselor tradiționale operatorul economic trebuie să țină cont să respecte toate condițiile de comercializare conform legislației în vigoare.

De asemenea, este obligatoriu la locul de comercializare afișarea fotocopiilor atestatelor de înregistrare în R.N.P.T..

MINISTERUL AGRICULTURII ȘI DEZVOLTĂRII RURALE

ATESTAT PRODUS TRADIȚIONAL

Nr. _____ / _____

Eliberat în temeiul prevederilor Ordinului ministrului agriculturii și dezvoltării rurale, al ministrului industriei și al președintelui Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor nr. 7241/30.02.2002 privind alegerea produselor tradiționale și al Procesului-verbal de constatare nr. _____ din data _____

Se atestă produsul _____

Fabricat la unitatea de producție cu sediul în localitatea _____, județul _____, aparținând _____, cu sediul în localitatea _____, înscris în Registrul Național al produselor tradiționale, la poșta _____

Prezentul atestat nu exonerează operatorul economic de răspundere ce îi revine potrivit legii, pentru fabricarea și comercializarea acestui produs.

Atestatul își păstrează valabilitatea atâta timp cât operatorul economic îndeplinește criteriile prevăzute pentru care a primit atestatul.

Direcția generală de industrie alimentară
Director general,

Produsul tradițional se etichetează cu elementele generale prevăzute de Hotărârea Guvernului nr. 106/2002 privind etichetarea alimentelor cu modificările și completările ulterioare și după caz, cu elementele suplimentare de etichetare prevăzute de actele normative cu caracter special.

Eticheta se completează cu logo-ul național și poziția la care a fost înscris produsul în R.N.P.T. prevăzut în anexa nr. 5. a ordinului de atestare a produselor tradiționale.



CAPITOLUL IV

INSPECȚII ȘI CONTROL

Scop:

Îndeplinirea condițiilor și criteriilor care au stat la baza acordării atestatului de produs tradițional. Verificarea producătorilor de produse tradiționale are ca scop eliminarea de pe piață a produselor care nu sunt recunoscute ca produse tradiționale.

Operațiunile de control și verificare se fac la primirea unei reclamații. Fiecare instituție conform competențelor legale efectuează controlul și verificarea pe fluxul de fabricație a produselor tradiționale care trebuie să fie în conformitate cu cele prescrise sau declarate în caietul de sarcini.

Operatorii economici care produc produse tradiționale sunt obligați să permită accesul în unitate și în secția de producție a organelor de inspecție și control și să pună la dispoziție informațiile și documentele solicitate de către reprezentanții Ministerului Agriculturii și Dezvoltării Rurale, Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor și a personalului împuternicit de către Ministerul Sănătății.

1. Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale (MADR) prin structurile teritoriale ale Direcției Inspecție de Stat desfășoară inspecții în unitățile de producție prin consilierii cu atribuții de inspecție în domeniul industriei alimentare din cadrul direcțiilor pentru agricultură județene și a Municipiului București, pe baza planului de inspecții și control anual și de câte ori este nevoie în urma reclamațiilor primite.
Inspectorii completează procese verbale de control, conform formularului prevăzut în anexa nr.4.
2. Ministerul Sănătății (MS) prin structurile teritoriale de inspecție și control din cadrul direcțiilor de sănătate publică județene și a Municipiului București, efectuează controlul oficial, conform legislației în vigoare și a competențelor și dispune măsurile legale care se impun.
3. Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor (ANPC) prin structurile teritoriale de inspecție și control - desfășoară controale în rețeaua de comercializare pentru verificarea conformității etichetării și logoului produselor tradiționale.

Nerespectarea condițiilor și criteriilor pentru atestarea produselor tradiționale în urma notificării trimise de către direcțiile pentru agricultură județene sau a municipiului București, Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorilor sau Ministerul Sănătății, atrage luarea de măsuri administrative de către personalul structurii de specialitate din Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale :

- anularea atestatului de produs tradițional,
- radierea din RNPT
- retragerea logoului



MINISTERUL AGRICULTURII ȘI DEZVOLTĂRII RURALE
DIRECȚIA PENTRU AGRICULTURĂ A JUDEȚULUI

Adresa: localitatea....., strada....., nr.....,
 cod poștal....., telefon/fax....., e-mail:....., Web:.....

PROCES VERBAL DE CONTROL

Nr.....

Încheiat astăzi..... (ziua, luna, anul)

1. AGENT CONSTATATOR:

.....funcția.....legitimția nr.....
funcția.....legitimția nr.....
funcția.....legitimția nr.....

2. OPERATOR ECONOMIC CONTROLAT:..... înmatriculat în registrul
 comerțului sub nr....., cod unic de înregistrare....., cont bancar.....,
 Banca.....Adresa sediul.....

3. UNITATEA (filiala, punct de lucru) adresa....., unde am fost primiți de
 dl/dna....., în calitate de....., posesor al actului de identitate ..,
 seria....., nr..... eliberat de....., la data....., CNP.....

4. OBIECTUL CONTROLULUI:*

.....

*indicarea concretă și corectă a actelor normative care evidențiază elementele referitoare la obiectul controlului.

5. EȘANTIOANE *(PROBE) PRELEVATE:

.....

*(vor fi însoțite de procesul verbal de prelevare)

Reprezentantul împuternicit constatator,

Operatorul economic sau
 reprezentantul împuternicit,

.....
 (semnătura și ștampila)

.....
 (semnătura și ștampila)

6. CONSTATĂRI ÎN TIMPUL DESFĂȘURĂRII CONTROLULUI:

(descrierea faptelor săvârșite). În ziua..... luna..... anul..... ora.....

.....

7. MĂSURI STABILITE ÎN BAZA CONSTATĂRILOR:

.....

8. ALTE MEȚIUNI: (se va preciza dacă contravenientul sau reprezentantul acestuia refuză să semneze)

.....

9. MARTOR:

DI/Dna....., domiciliat(ă) în....., str.....,
 bloc....., scara....., ap....., jud....., sector....., telefon....., act de identitate.....,
 seria....., nr....., CNP....., emis de..... la data de.....
 Semnătura,

10. OBIECȚIUNI :

.....

Reprezentantul împuternicit constatator,

Operatorul economic sau
 reprezentantul împuternicit,

.....
 (semnătura și ștampila)

.....
 (semnătura și ștampila)

Registrul Județean Produse Tradiționale

Anul	Lista categorii	Sub-domenii pe categorii (lista deschisa)	Denumirea produsului atestat	Unitatea de producție		Producătorul produsului tradițional atestat	Tip Producător PFA/II/IF/S C/SA	Persoană de contact (nume, tel, fax e-mail)	Nr. de înregistrare Direcția județeană/ data	Numar arhivă
				Adresă sediu social	Adresă punct de lucru					

Nr. crt.	Lista categorii	Sub-domenii pe categorii (lista deschisă)
1	CARNE ȘI PRODUSE DIN CARNE	
2	LAPTE ȘI PRODUSE DIN LAPTE	
3	PANIFICAȚIE	
4	BĂUTURI	
5	LEGUME-FRUCTE	
6	PEȘTE ȘI PRODUSE DIN PEȘTE	
7	GRĂSIMI VEGETALE	
8	MIERE	
9	ALTELE	

Sub-domenii pe categorii (lista deschisă) pentru CATEGORIA CARNE ȘI PRODUSE DIN CARNE -1-	Sub-domenii pe categorii (lista deschisă) pentru CATEGORIA LAPTE ȘI PRODUSE DIN LAPTE -2-	Sub-domenii pe categorii (lista deschisă) pentru CATEGORIA PANIFICAȚIE -3-	Sub-domenii pe categorii (lista deschisă) pentru CATEGORIA BĂUTURI -4-	Sub-domenii pe categorii (lista deschisă) pentru CATEGORIA LEGUME- FRUCTE -5-
CAL TABOȘI	BRÂNZĂ (brânză dulce, urdă)	PĂINE	AFINATĂ	ALTE CONSERVE
CÂRNAȚI	BRÂNZĂ DE BURDUF	SPECIALITĂȚI DE PANIFICAȚIE (corn, colac, covrigi, împletituri etc.)	BERE	COMPOT
CEAFA	BRÂNZĂ TELEMEA	PATISERIE (pateuri, saleuri, sărățele, plăcintă, brânzoaice, gogoși, cozonac, rului, strudele, chec, pască, prăjituri, etc.)	HORINCĂ	DULCEAȚĂ
COTLET	CAȘCAVAL	LICHIOR	FRUCTE USCATE
JAMBON	CAȘ	PALINCĂ	GEM
LEBĂR	PRODUSE ACIDOFILE (iaurt, lapte bătut, smântână, sana, unt)			MAGIUN
MUȘCHI			OȚET
PULPĂ			SIROP
SLĂNINA				SUC
SLOI				ZACUSCĂ
ȘUNCĂ		
TOBĂ		
VIȘLI				
SPECIALITĂȚI				
....				

