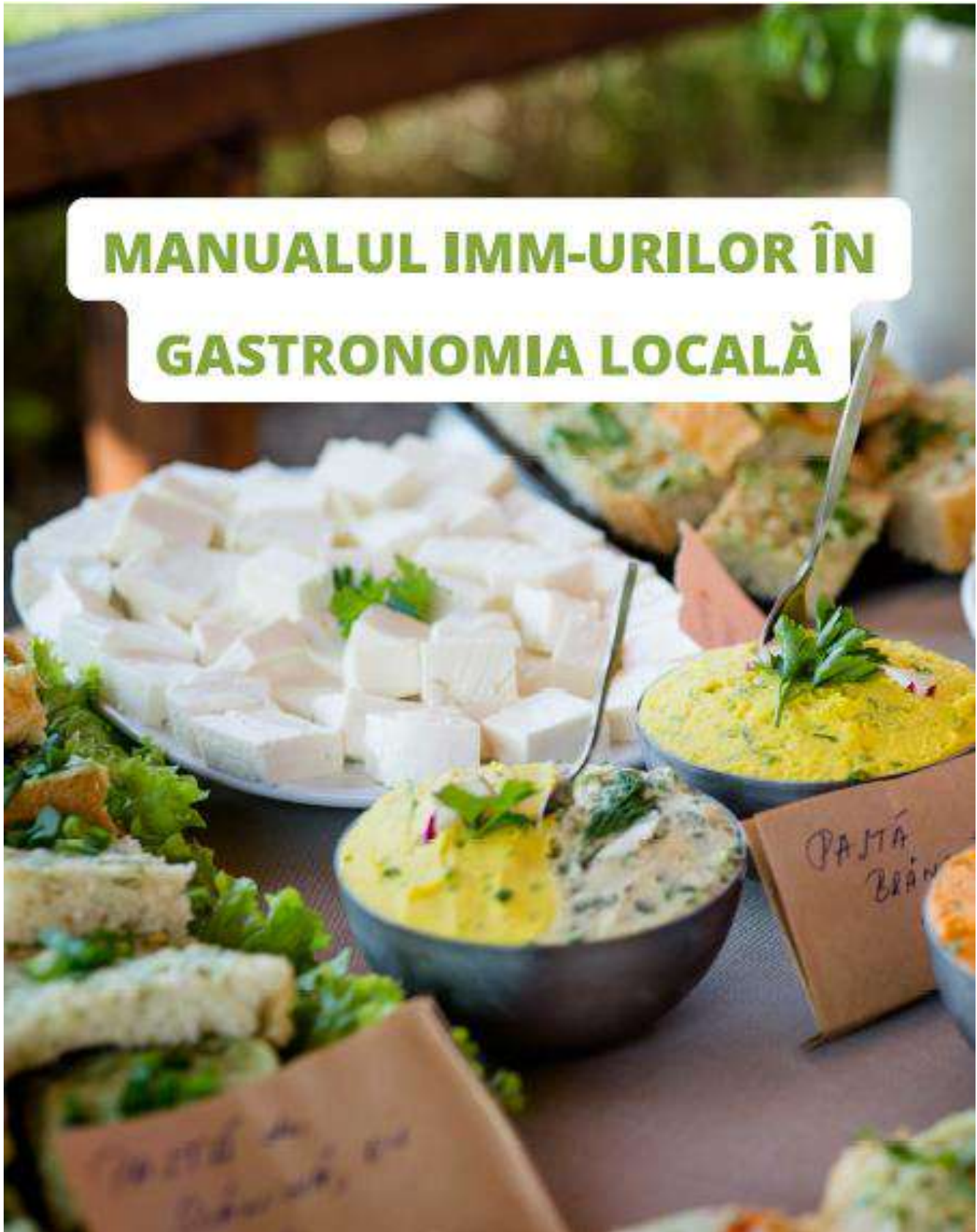


MANUALUL IMM-URILOR ÎN GASTRONOMIA LOCALĂ

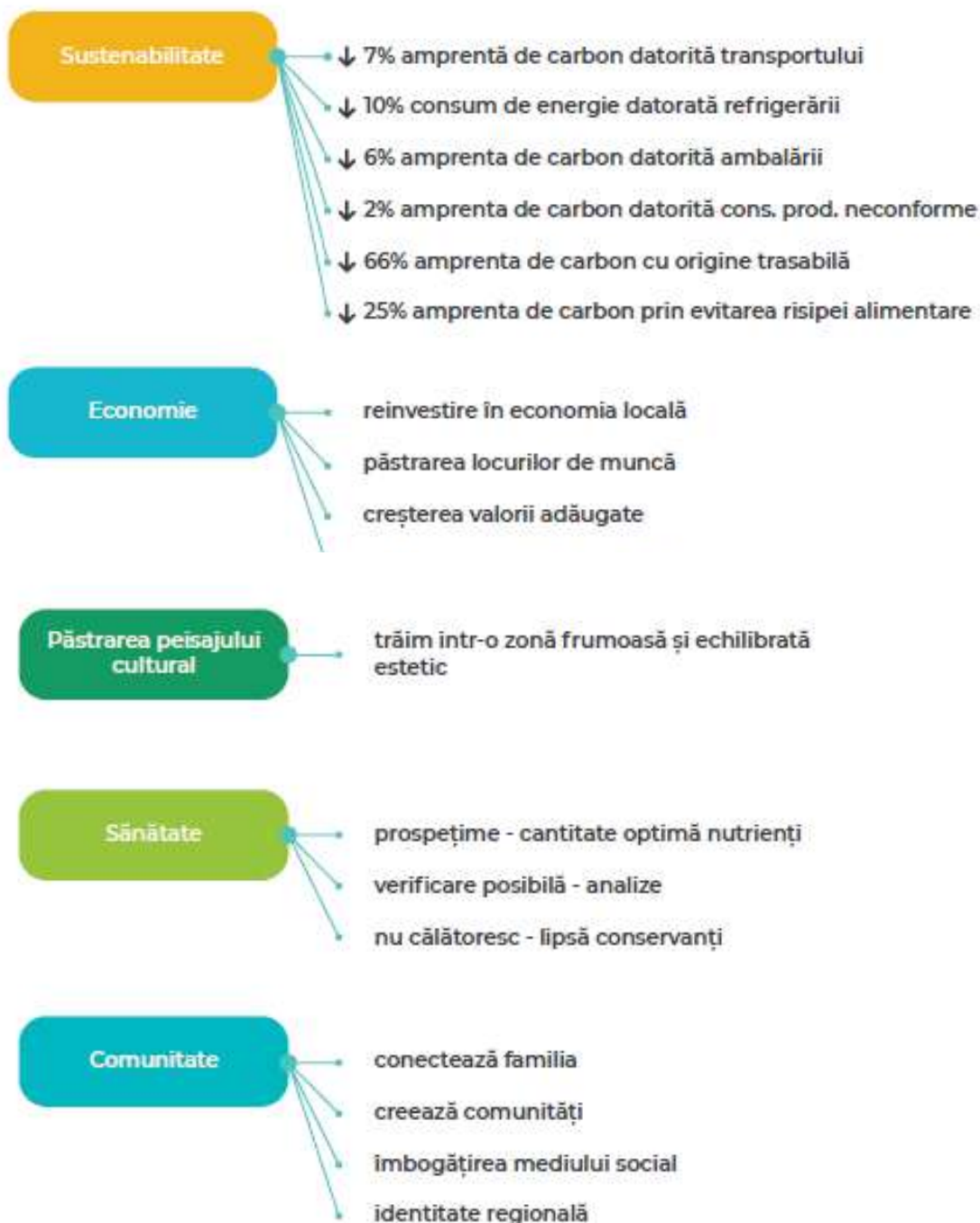


Cuprins

I. De ce acest manual?	
II. Beneficiarii locali și argumente pentru susținerea și promovarea IMM-urilor locale	5
1. Producători și procesatori locali mici și medii, deja activi, din județul Sibiu	5
2. Start-ups	6
a. Sustenabilitate	6
b. Economie	7
c. Păstrarea peisajului cultural	8
d. Sănătatea	8
e. Convivialitate	9
f. Identitate	9
III. Instituții implicate și rolul lor	10
1. Instituțiile publice și administrația publică	10
2. ONG-uri și alte entități cu rol semnificativ	10
3. Asociații profesionale, cluburi de afaceri, hub-uri și alte părți interesate	10
4. Promovarea și dezvoltarea micilor producători la nivel local sau regional	10
III.1.a. CONSILIUL JUDEȚEAN SIBIU	12
III.1.b. CAMERA DE COMERȚ, INDUSTRIE ȘI AGRICULTURĂ SIBIU	12
III.1.c. PRIMĂRIILE LOCALE	12
III.1.d. DIRECȚIA PENTRU AGRICULTURĂ JUDEȚEANĂ	13
III.1.e. AGENȚIA NAȚIONALĂ A ZONEI MONTANE	16
III.1.f. AUTORITATEA NAȚIONALĂ SANITARĂ VETERINARĂ ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR	18
III.1.g. DIRECȚIA DE SĂNĂTATE PUBLICĂ	22
III.1.h. AGENȚIA DE PROTECȚIE A MEDIULUI	22
III.2.a. FEDERAȚIA PRODUSELOR TRADIȚIONALE	23
III.2.b. FUNDAȚIA ADEPT	23

III.2.c GAL-urile locale	24
III.3.a. ASOCIAȚIA PRODUCĂTORILOR DE TELEMEA DE SIBIU	24
III.3.b. DIN HÂRTIBACIU CU DRAG	25
III.3.c. SIBIU FOOD HUB	25
III.4. Entități care promovează micii producători la nivel local sau regional	26
III.4.a. ASOCIAȚIA JUDEȚEANĂ DE TURISM SIBIU	26
III.4.b. MUZEUL ASTRA SIBIU	26
IV. Concluzii și ținte principale ale manualului	27

Beneficii ale consumului de produse locale



I. De ce acest manual?

Prin acest manual, Consiliul Județean Sibiu, în cadrul proiectului EUREGA, își propune să contribuie la sprijinirea dezvoltării IMM-urilor locale din domeniul gastronomiei și la promovarea acestora. Dat fiind specificul zonei, considerăm că identificarea, sprijinirea și promovarea producătorilor locali este de importanță majoră pentru o dezvoltare sustenabilă a regiunii. În acest demers, gastronomia și mâncarea locală joacă un rol primordial. Pe de o parte, este factorul care atrage cel mai ușor atenția publicului și poate juca un rol de teaser (ancoră), pe de altă parte, se regăsește printre cauzele și soluțiile multora dintre problemele locale de dezvoltare și de mediu. Ținând cont de aceste aspecte, Consiliul Județean Sibiu își propune prin acest manual să contribuie la creșterea ofertei de produse alimentare locale, dar și la o mai bună promovare a lor și a consumului de produse locale.

II. Beneficiarii locali și argumente pentru susținerea și promovarea IMM-urilor locale

BENEFICIARII acestui manual sunt operatorii din domeniul alimentar, generic denumiți **IMM-uri locale**, pe care noi îi definim mai jos, pentru a se putea identifica ușor cu acest demers de ajutorare în diversele sale etape de dezvoltare:

1. Producători și procesatori locali mici și medii activi în județul Sibiu.

Urmărim, de preferință, un mod de producție artizanală și nu unul de tip industrial:

- a. **producători locali cu carnet de producători (PF)** emis de Primăria Locală;
- b. **afaceri de familie și ferme mici și mijlocii (SRL; PFA; ÎI)** cu maxim 50 de angajați;
- c. **procesatori locali** (ex. colectare lapte și procesare lactate, carmangerii, producție gemuri, siropuri etc.) care includ în preparatele lor ingrediente și materie primă după cum urmează:

- i. cel puțin 90% dintre ingredientele utilizate pentru crearea produsului trebuie să fie locale, adică provin din regiunea care îl prezintă. Mai exact, să fie dintr-un areal de maxim 75 km de la locul producției;
- ii. cel puțin 90% din ingrediente trebuie să fie naturale, cum ar fi: fructele și legumele neprocesate, carne, produse lactate, ierburi și flori.

2. Start-ups

Inițiative sau afaceri foarte mici sau forme neconstituite juridic încă, cei care produc, fără a avea autorizată forma de producție sau care își propun o afacere nouă.

Faptul că aceștia produc, prepară sau procesează și vând local hrana, aduce comunității o serie de

BENEFICII ce trebuie comunicate publicului larg și utilizate în promovarea produselor și a producătorilor:

a. Sustenabilitate

Atunci când consumăm hrană produsă local:

- reducem amprenta de carbon cauzată de transportul produselor pe distanțe mari (reducere cu 7%, ca urmare a lipsei nevoii de a transporta);
- reducem consumul de energie cauzat de refrigerarea produselor pentru perioade lungi (reducere cu 10%, ca urmare a lipsei nevoii de a încălzi sere sau refrigera produse);
- reducem cantitatea de ambalaje și implicit de deșeuri rezultate (scade cu 6% amprenta, ca urmare a lipsei nevoii de a ambala);
- opțiunea pentru sezonabilitate joacă un rol fundamental: astfel, consumând produse locale acceptăm că nu e benefic să mâncăm roșii în luna decembrie, dar le putem savura din plin în luna august pe cele locale sau începând din mai pe cele regionale;
- opțiunea pentru sustenabilitate se referă și la faptul că un produs bun local e adesea imperfect, mic, strâmb sau pătat. Așa funcționează natura! Reducem cu 2% amprenta noastră, ca urmare

a lipsei nevoii de a arunca legumele și fructele considerate neconforme de lanțurile de magazine;

- faptul că produsele locale sunt câteodată mai costisitoare față de cele foarte ieftine de pe rafturile supermarketurilor, se datorează modului diferit de producție și timpului mai lung care e necesar producției clasice;
- reducem cu 66% amprenta de carbon optând pentru produse organice, a căror origine e trasa-bilă;
- reducem amprenta de carbon cu până la 25% luptând împotriva risipei alimentare;
- diversitatea tradițională a unei gospodării, de la pomi până la legume, ierburi și flori, asigură un ecosistem rezilient în fața dăunătorilor, ceea ce reduce nevoia de a interveni cu fungicide, insecticide, pesticide. Resturile vegetale se compostează și se întorc în sol pentru a-l îmbogăți, odată drenat de nutrienți de fructele și legumele consumate de noi;
- diversitatea asigură un ecosistem prietenos cu albinele, buburuzele, fluturii, păsările, aricii, ceea ce reduce nevoia de a interveni cu fungicide, insecticide, pesticide;
- diversitatea asigură continuitatea soiurilor vechi.

Hrana noastră cauzează mare parte din problema schimbărilor climatice și tot de hrană se pot lega multe dintre soluții. Putem spune, fără dubii, că suntem activiști de mediu dacă cumpărăm local. În primul rând, fiindcă soiurile cele mai bine adaptate sunt cele locale, adică au cel mai mic impact asupra teritoriului, fiindcă au apărut din condițiile existente și nu au nevoie de stimulatori chimici. În al doilea rând, cunoașterea modului de producție a hranei creează o legătură mai puternică cu natura. Prin urmare, începem să respectăm mai mult sezonalitatea și lipsa ingredientelor obținute în mod artificial.

b. Economie

Atunci când consumăm hrană produsă local:

- cumpărăm produse locale, adică investim în propria comunitate, caz în care banii noștri și valoarea adăugată a produselor rămân în comunitatea locală, contribuind la economia locală;

- cumpărând local, ne asigurăm de păstrarea locurilor de muncă în comunitate și ne asigurăm, măcar parțial, că fermierii rămân, astfel, în satul lor. Pe de altă parte, mâncând local, contribuim direct la prosperitatea mediului social în care trăim și putem genera valoare adăugată suplimentară consumând produse cu etape succesive de procesare;
- produsele locale de sezon sunt mai puțin costisitoare. De regulă, producătorul mic vinde ce este în sezon sau conservat, ceea ce înseamnă că produsul se găsește în abundență.

c. Păstrarea peisajului cultural

Suștinem producția la scară mică în detrimentul producției intense la scară industrială. Practicarea acestui tip de agricultură asigură, indirect, păstrarea peisajului cultural. Altfel spus, conservăm estetica spațiului dintre satele noastre sau dintre zonele alpine. Acolo unde savurăm încă momentul când vedem pășuni, fânețe cu căpițe, poieni pline de flori, livezi etc. Producția hranei are astfel, fără să știm, o pronunțată componentă estetică. În plus, culturile mozaicate, bazate pe producție la scară mică, au o importantă contribuție și la menținerea biodiversității din zonă (păsări, fluturi, mamifere mici, dar și floră spontană, plante medicinale), iar biodiversitatea face peisajele noastre mai atractive.

d. Sănătatea

Prospețime înseamnă cantitate optimă de nutrienți, chiar dacă nu găsim tot ce avem nevoie într-un singur loc.

Produsele locale pot fi verificate acolo unde sunt produse. Există mai multe tipuri de scheme de calitate (produs montan, produs tradițional etc.) care ne asigură de faptul că ele sunt bune de consum și nu conțin aditivi alimentari, amelioratori, conservanți sau nu provin din organisme modificate genetic. Pe de altă parte, se strică mai repede, e firesc. Cu timpul, ajungem să avem încredere în producătorii locali și, astfel, să ne asigurăm că achiziționăm hrană curată.

Produsele locale sunt mai bogate în nutrienți și antioxidanți datorită următorilor factori: produsele locale și de sezon sunt mai dense nutrițional, sunt recoltate chiar înainte de a ajunge la noi pe masă, nu călătoresc zile sau săptămâni, nu stau pe raft zile sau săptămâni. Produsele locale sunt, de asemenea,

mai gustoase: se bucură pentru mai mult timp de pământ, apă și soare și se recoltează doar după ce se coc.

Trasabilitatea e foarte simplu de verificat printr-o banală vizită la locul de producție. Putem verifica în permanență calitatea produselor, fie prin analize, fie cerând părerea altor consumatori (care nu sunt anonimi, ca la supermarket). Un exercițiu bun pentru noi, mai ales după anul 2019, în care am celebrat gastronomia, ar fi să vizităm producătorii pe care îi cunoaștem de la piețele locale, cum ar fi cea de la Sala Transilvania, Vinerea Verde sau Piața Cibin.

e. Convivialitate

Mâncarea adevărată aduce oamenii împreună la masă, îi conectează și îi inspiră, astfel că putem savura fiecare îmbucătură alături de cei dragi.

Prin susținerea micilor afaceri de familie, locale (băcăni, apozare, restaurante, alt fel de modalități de vânzare locale) susținem involuntar apariția unei comunități, o structură socială. Acestea apar cu ușurință în jurul piețelor locale, a magazinelor mici, unde lumea stabilește relații de lungă durată. În mod ideal, acestea pot duce la existența unor comunități empatice, unde locuitorii regăsesc un model social pierdut, cum era de exemplu în trecut vecinătatea.

f. Identitate

Cumpărând local, susținem, în mod direct, păstrarea soiurilor locale de plante, semințe și a raselor locale de animale, mai precis, a biodiversității deosebite pe care o avem în aproape toate regiunile din țară.

În acest fel, păstrăm, totodată, gusturile noastre vechi și savuroase, în fața standardizării și estompării aromelor cunoscute.

În plus, cunoașterea producătorilor proprii și implicarea activă în evoluția economică a acestora ne oferă posibilitatea de a lucra cu ei în găsirea de soluții sustenabile și posibilitatea de a orienta producția spre o valorificare cât mai bună a resurselor locale în condițiile în care resursele globale sunt tot mai rare și mai scumpe.

III. Instituții implicate și rolul lor

Pentru a vă orienta cine vă poate ajuta, e important să cunoașteți structura sistemului local și rolul instituțiilor existente. Au fost identificate următoarele instituții cu un rol activ în susținerea și promovarea IMM-urilor din domeniul producției și procesării de alimente:

1. Instituțiile publice și administrația publică

- a. Consiliul Județean Sibiu
- b. Camera de Comerț Industrie și Agricultură Sibiu (CCIASB)
- c. Primării locale
- d. Direcția pentru Agricultură Județeană Sibiu
- e. Agenția Națională a Zonei Montane (ANZM)
- f. Autoritatea Sanitar Veterinară (ANSVSA) – Punct gastronomic local
- g. Direcția de Sănătate Publică (DSP)
- h. Agenția de Mediu

2. ONG-uri și alte entități cu rol semnificativ

- a. Federația Produselor Tradiționale (FPT)
- b. Fundația ADEPT
- c. GAL-urile locale

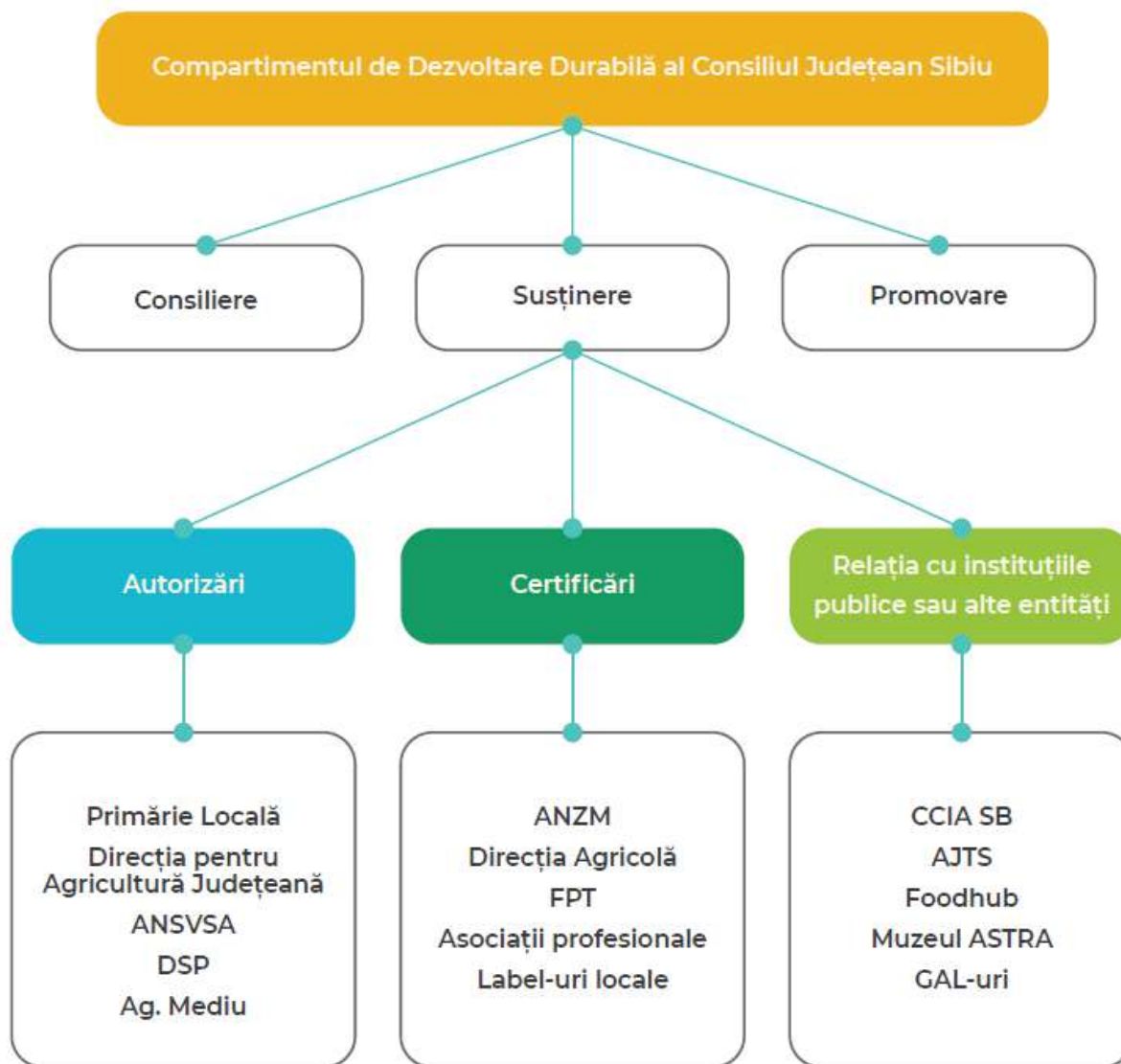
3. Asociații profesionale, cluburi de afaceri, hub-uri și alte părți interesate

- a. Asociația Producătorilor de Telemea de Sibiu
- b. Din Hârtibaciu, cu drag
- c. Sibiu Food Hub

4. Promovarea și dezvoltarea micilor producători la nivel local sau regional

- a. Asociația Județeană de Turism Sibiu
- b. Muzeul ASTRA

Ce instituții te pot ajuta și cum?



III.1.a. CONSILIUL JUDEȚEAN SIBIU

Rolul Consiliului Județean în sprijinirea IMM-urilor din domeniul gastronomiei:

- a. promovarea unor politici publice locale în sprijinul producătorilor din județul Sibiu; o politică publică existentă face posibilă organizarea Pieței Volante Transilvania, ce susține în prezent peste 180 de producători selectați anual în două sesiuni de înscriere. Procedura de selecție se poate consulta pe www.cjsibiu.ro;
- b. sprijinirea inițiativelor noi și a celor existente prin oferirea de asistență în dezvoltarea activității, în special orientare în conectarea cu diverse instituții publice și private relevante;
- c. promovarea producătorilor la nivel local și regional, dar și național și internațional; un exemplu de promovare europeană au fost evenimentele din programul Sibiu Regiune Gastronomică Europeană 2019; un exemplu de promovare națională este www.gusturisibiene.ro

III.1.b. CAMERA DE COMERȚ, INDUSTRIE ȘI AGRICULTURĂ SIBIU

Vine în ajutorul agenților economici din județ, activi în agricultură, prin intermediul mai multor instrumente de dezvoltare și promovare dintre care menționăm:

- Programe de formare profesională
- Consultanță juridică și economică
- Asigurarea de informații legate de surse de finanțare, licitații și alte informații economice
- Susținerea comerțului exterior
- Organizarea de târguri, expoziții și misiuni economice
- Dezvoltarea unor incubatoare de afaceri la Sibiu

III.1.c. PRIMĂRIILE LOCALE

Prin structurile lor specifice, primăriile au rolul de primă intervenție în cadrul susținerii micilor producători și procesatori. **Compartimentul agricol** din cadrul primăriilor, îndeplinește următoarele atribuții:

- transcrierea și completarea pe anul în curs în noile registre agricole a pozițiilor din vechile registre, reprezentând gospodăriile populației deținătoare de terenuri agricole și animale;
- deschiderea de noi poziții în registrul agricol la solicitarea proprietarilor de terenuri sau deținători de animale;
- evidența gospodăriilor - populației deținătoare de terenuri agricole și animale;
- **întocmirea și eliberarea certificatelor de producător** (pentru vânzări de produse agricole), potrivit evidențelor pe care le dețin după o prealabilă verificare în teren;
- întocmirea proceselor verbale și **vizarea trimestrială a certificatelor de producător**;
- întocmirea tabelului nominal cu titularii de certificate de producător și afișarea acestuia pentru asigurarea publicității;
- verificări în teren a veridicității datelor declarate în registrul agricol.

III.1.d. DIRECȚIA PENTRU AGRICULTURĂ JUDEȚEANĂ

Direcția pentru Agricultură Județeană Sibiu este un serviciu public în subordinea Ministerului Agriculturii și Dezvoltării Rurale, responsabilă cu:

- asistența tehnică, informarea și îndrumarea fermierilor în domeniile de activitate;
- consilierea pentru obținerea fondurilor europene și naționale;
- efectuarea activităților de verificare, inspecții și control în domeniile de activitate.

Dintre atribuțiile specifice **structurilor din cadrul direcției**, menționăm doar pe cele relevante în acest stadiu de dezvoltare a IMM-urilor:

Compartimentul Implementarea Politicilor și Strategiilor în Agricultură:

- elaborează și pune în aplicare un **program de informare și instruire a fermierilor cu privire la normele de eco-condiționalitate în cadrul schemelor și măsurilor de sprijin** pentru agricultură și dezvoltare rurală finanțate din fonduri europene și de la bugetul de stat, în colaborare cu autoritățile locale pentru protecția mediului, sanitar-veterinare și fitosanitare;

- elaborează și pune în aplicare un program de informare și instruire a fermierilor și autorităților administrației publice locale cu privire la **Codul de bune practici agricole și Programul de acțiuni pentru protecția apelor** împotriva poluării cu nitrați din surse agricole, în colaborare cu autoritățile locale pentru protecția mediului.

Compartimentul implementarea politicilor și strategiilor din industria alimentară și de promovare a schemelor de calitate:

- primește și verifică documentația depusă de operatorul economic, respectiv: caiet de sarcini însoțit de opis, cerere de înregistrare, buletinul de analiză al produsului, fișa echipamentelor de producție, schița spațiului cu amplasarea echipamentelor folosite, certificatul de înmatriculare la Registrul Comerțului și/sau certificatul de producător eliberat de Primăria localității unde se fabrică produsul, actul de identitate al solicitantului sau persoanei împuternicite, în copie, în conformitate cu art. 7 (1) din Ordinul comun al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale, ministrului sănătății și al președintelui Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor nr. 724/1.082/360/2013 privind atestarea produselor tradiționale; ulterior, verifică la fața locului realitatea datelor înscrise și întocmește procesul verbal de constatare privind realitatea datelor înscrise în documentație;
- primește de la operatorul economic care dorește să se înscrie în RNRC, întreaga documentație și verifică dacă corespunde, în conformitate cu art. 5 , alin. 1, de la lit. a) la i), din ordinul comun al ministrului agriculturii și dezvoltării rurale, ministrului sănătății și al președintelui Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor nr. 394/290/89/2014 privind **atestarea produselor alimentare obținute conform rețetelor consacrate românești**;
- participă la implementarea programului de promovare a legislației comunitare și naționale, privind dezvoltarea sectorului de industrie alimentară, a produselor agricole și alimentare pentru sistemele de calitate comunitare și naționale (DOP, IGP, STG și produse tradiționale, rețete consacrate, produs montan);

Compartimentul Formare Profesională, Promovare și Elaborare Proiecte

- organizează **cursuri de instruire, inițiere și formare profesională** continuă în colaborare cu instituțiile de învățământ, instituțiile de cercetare agricolă, agenții economici din agricultură sau alte domenii, după caz;
- realizează **activități de informare a beneficiarilor** și potențialilor beneficiari cu privire la accesarea măsurilor de sprijin din Programului Național de Dezvoltare Rurală (PNDR) și a schemelor de plăți directe și ajutoare naționale tranzitorii, care se aplică în agricultură, normele privind eco-condiționalitatea, codul de bune practici agricole pentru protecția apelor împotriva poluării cu nitrați din surse agricole, reducerea emisiilor de gaze cu efect de seră, sistemele de calitate naționale și europene;
- elaborează și pune în aplicare, în colaborare cu Agenția Județeană pentru Protecția Mediului, un program de acțiune pentru informarea și **instruirea fermierilor** și autorităților administrației publice locale în scopul aplicării Codului de bune practici agricole și a Programului de acțiune pentru protecția apelor împotriva poluării cu nitrați din surse agricole;
- realizează activități de informare a potențialilor beneficiari cu privire la **oportunitățile de accesare a măsurilor de sprijin din PNDR, a schemelor de plăți directe și ajutoare naționale** tranzitorii care se aplică în agricultură;
- informează persoanele interesate asupra oportunităților și responsabilităților în derularea proiectelor cu finanțare europeană și națională, condițiile pe care trebuie să le îndeplinească pentru accesarea fondurilor alocate, **implementare a normelor de eco-condiționalitate în cadrul schemelor** și măsurilor de sprijin pentru agricultori;
- realizează activități de **consiliere și asistență tehnică pentru elaborarea planurilor de afaceri** și a proiectelor de accesare a fondurilor europene și naționale, inclusiv pentru fermierii din zona montană.

Compartimentul Asistență Tehnică Zonală și Rețeaua de Informații Contabile Agricole (RICA)

- realizează activități de **asistență tehnică și consiliere a beneficiarilor** măsurilor de agro-mediu, climă și agricultură ecologică din cadrul Programului Național de Dezvoltare Rurală (PNDR) pentru implementarea angajamentelor asumate;
- acordă sprijin fermierilor prin informarea și asistența tehnică de specialitate pentru completarea corectă a cererilor unice de plată în vederea **obținerii subvențiilor de la APIA**, inclusiv pentru zona montană;
- asigură asistență tehnică de specialitate tuturor persoanelor care desfășoară activități în domeniile agricole și conexe în **aplicarea tehnologiilor agricole moderne și a metodelor noi de conducere a fermelor**;
- realizează activități de asistență tehnică pentru întocmirea documentației specifice în vederea eliberării avizului consultativ necesar obținerii **atestatului de producător**, în conformitate cu prevederile Legii nr. 145/2014 pentru stabilirea unor măsuri de reglementare a pieței produselor din sectorul agricol;
- realizează activități de consiliere și asistență tehnică, economică, managerială și juridică pentru **constituirea și funcționarea formelor asociative în agricultură**, inclusiv pentru cele din zona montană;
- realizează activități de asistență tehnică pentru **întocmirea proiectelor de amenajamente pas-torale**, potrivit prevederilor O.U.G. nr. 34/2013 privind organizarea, **administrarea și exploatarea pajiștilor** permanente cu modificările și completările ulterioare.

III.1.e. AGENȚIA NAȚIONALĂ A ZONEI MONTANE

Zona județului Sibiu este în proporție de aproape 70% definită ca fiind zonă montană, astfel că această agenție are un rol important pentru teritoriul nostru.

Zona montană a României, considerată ca fiind defavorizată, constituie un teritoriu special, de interes național, cu un imens potențial economic, social, cultural și de mediu. Acest areal beneficiază de o

politică specifică, bine definită, conform principiilor dezvoltării durabile și în conformitate cu politicile europene.

Principalul rol al Agenției Naționale a Zonei Montane este acela de a elabora și implementa strategia și politicile privind dezvoltarea și protecția zonelor montane din România, zone marcate de specificitate, fragile ecologic și defavorizate economico-social din cauze naturale, care necesită o abordare specifică, precum și implementarea unor măsuri din cadrul Programului Național de Dezvoltare Rurală, susținute financiar din Fondul European Agricol pentru Dezvoltare Rurală (FEADR) și bugetul de stat.

Dintre atribuțiile specifice menționăm următoarele:

- cooperează cu Agenția Națională pentru Protecția Mediului în vederea **ecologizării fermelor agrozootehnice și a localităților din zona montană**, inclusiv prin punerea la dispoziția solicitanților a unor proiecte-tip;
- poate acorda, la cerere, **consultanță tehnică la constituirea organizațiilor neguvernamentale, asociațiilor, fundațiilor și a altor forme de asociere ce au ca scop susținerea activităților și deservirea intereselor populației din zona montană**, cu prioritate a celor privind dezvoltarea agriculturii, întreprinderilor mici și mijlocii, a meșteșugurilor tradiționale, a turismului rural, montan, ecoturismului și agroturismului, a altor activități creatoare de locuri de muncă, un obiectiv principal fiind reprezentat de sprijinirea organizațiilor profesionale ale agricultorilor din zonele montane;
- elaborează **ghiduri de bune practici specifice activităților economice din zona montană**, adresate populației din zona montană;
- organizează, prin Centrul de Formare și Inovație pentru Dezvoltare în Carpați - CEFIDEC Vatra Dornei, **programe de formare profesională** în specific montan, conform legislației privind formarea profesională a adulților, pentru fermieri și alte categorii ocupaționale relevante din localitățile montane ale României;
- asigură promovarea mențiunii de calitate facultativă "**produs montan**" prin acțiuni de diseminare a informațiilor referitoare la certificare și înregistrare; elaborează procedura de verificare a conformității datelor cuprinse în caietul de sarcini în vederea acordării dreptului de utilizare a

mențiunii de calitate facultativă "produs montan" și de verificare a respectării legislației europene și naționale de către operatorii economici care au obținut dreptul de utilizare a respectivei mențiuni; verifică conformitatea datelor cuprinse în caietul de sarcini în vederea acordării dreptului de utilizare a mențiunii de calitate facultative "produs montan", precum și respectarea legislației europene și naționale de către operatorii economici care au obținut dreptul de utilizare a respectivei mențiuni.

III.1.f. AUTORITATEA NAȚIONALĂ SANITARĂ VETERINARĂ ȘI PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR

Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și Pentru Siguranța Alimentelor (ANSVSA) funcționează ca autoritate de reglementare în domeniul sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, organ de specialitate al administrației publice centrale. Misiunea Autorității se realizează prin protejarea sănătății de-a lungul întregului lanț alimentar – în fiecare etapă a procesului de producție, de la fermă la consumator, prevenind contaminarea alimentelor și promovând igiena alimentară și informarea transparentă a consumatorilor cu privire la alimente și sănătatea și bunăstarea animalelor.

Din lista foarte vastă de activități desfășurate de autoritate menționăm:

- **autorizare și certificare în domeniile sanitar-veterinare** și pentru siguranța alimentelor;
- monitorizarea și **controlul activităților** din domeniul sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor;
- testări de laborator și autorizare laboratoare private;
- sprijină combaterea risipei alimentare.

Cel mai important pas spre desfășurarea unei activități autorizate este **înregistrarea sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor a unităților care produc, procesează, depozitează, transportă și distribuie produse de origine animală sau non animală** care precizează: *este necesară înregistrarea micilor producători, precum și unităților care produc, procesează, depozitează, transportă și distribuie*

produse de origine animală sau non-animală și care doresc să furnizeze aceste produse alimentare în cantități mici și cu parteneri localizați numai la nivel național sau direct consumatorului final în piețe agroalimentare sau cu ocazia târgurilor, expozițiilor, organizării unor manifestări în perioada sărbătorilor religioase sau a altor asemenea evenimente publice, organizate periodic de către autoritățile locale/județene.

Înregistrarea sanitară veterinară se face de către Direcția Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor (DSVSA) Județeană, în baza unei solicitări scrise din partea beneficiarului și reprezintă înscrierea în listele de mai jos, a unităților care produc alimente de origine animală, altele decât cele autorizate sanitar- veterinar.

1. Înregistrarea sanitară veterinară a activităților de vânzare directă a produselor primare de origine animală
2. Înregistrarea sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor a activităților de vânzare cu amănuntul a produselor alimentare de origine animală și non-animală
3. Fabricarea produselor alimentare de origine non-animală

Exemplificăm mai jos documentația în vederea înregistrării la ANSVA - cele mai întâlnite situații:

- A. În vederea obținerii documentului de înregistrare pentru siguranța alimentelor pentru activitățile din domeniul alimentar desfășurate pentru fabricarea produselor alimentare de origine non-animală, solicitanții depun la direcția sanitar-veterinară și pentru siguranța alimentelor județeană certificatul constatator eliberat de oficiul registrului comerțului teritorial de pe lângă tribunalul pe raza căruia este înregistrat sediul și o cerere scrisă în care sunt precizate:
 - i. denumirea și adresa unității;
 - ii. activitatea desfășurată;
 - iii. tipurile și cantitățile de produse obținute ca urmare a procesării;
 - iv. numărul de personal lucrător;
 - v. numărul de telefon la care puteți fi contactat.

La ridicarea documentului de înregistrare pentru siguranța alimentelor, reprezentantul legal al unității sau persoana delegată în acest scop semnează, ștampilează, datează documentul și achită tarifele aferente activității desfășurate.

În vederea eliberării documentului de înregistrare pentru siguranța alimentelor, Direcția Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor Județeană, înregistrează cererea depusă, verifică documentația și, prin inspectorii Autorității Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor, verifică la fața locului, îndeplinirea cerințelor în domeniul specific și a celor prevăzute în Regulamentul Parlamentului European și al Consiliului Uniunii Europene nr. 852/2004/CE, cu amendamentele ulterioare.

Pentru unitățile care îndeplinesc condițiile sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor conform legislației specifice, Direcția Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor Județeană, în termen de cel mult 30 de zile calendaristice de la data depunerii documentației complete de către solicitant, eliberează documentul de înregistrare pentru siguranța alimentelor.

În cazul în care, în urma verificării unității efectuate de inspectorii Autorității Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor, se constată neîndeplinirea condițiilor pentru siguranța alimentelor prevăzute în legislația specifică, se întocmește un proces-verbal de constatare, în care sunt înscrise deficiențele constatate, măsurile dispuse, precum și termenele de remediere a deficiențelor, sub semnătura reprezentantului legal al unității.

La expirarea termenului de remediere a deficiențelor, reprezentantul legal al unității solicită, printr-o cerere scrisă Direcției Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor Județeană, reverificarea unității, în cazul în care deficiențele constatate nu sunt remediate în cadrul unității, Direcția Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor Județeană emite ordonanța de suspendare a activității sau de interzicere a acesteia, după caz.

- B. Autorizarea sanitară veterinară a unităților **pentru schimburi intracomunitare cu produse alimentare de origine animală** (ex. export de produse de carmangerie). Pentru obținerea „autorizației sanitare veterinare pentru schimburi intracomunitare cu produse alimentare de origine

animală”, operatorul din domeniul alimentar va depune la DSVSA Județeană, pe raza căreia se regăsește unitatea, o documentație care va cuprinde:

- i. cerere tip de autorizare din partea unității, cu precizarea activităților;
- ii. proiectul planului unității cu fluxurile tehnologice și evidențierea echipamentelor și utilajelor;
- iii. planul cu amplasarea obiectivului în zonă;
- iv. memoriul tehnic justificativ;
- v. copia certificatului unic de înregistrare;
- vi. copia certificatului constatator emis de oficiul registrului comerțului de pe lângă tribunalul în a cărui rază teritorială își are sediul;
- vii. chitanța care atestă că au fost achitate tarifele prevăzute pentru fiecare categorie de unitate în parte

După analiza acestei documentații, de la nivelul DSVSA Județeană va fi efectuată o evaluare la fața locului a unității de către medicii veterinari responsabili, ocazie cu care se va întocmi un document ce va conține concluzia evaluării.

În cazul în care unitatea corespunde structural și din punct de vedere documentar, DSVSA județeană va elibera autorizația sanitar veterinară, ce conține numărul unic de autorizare a cărei valabilitate este nelimitată, respectiv pe toată perioada în care unitatea îndeplinește condițiile sanitar veterinare de funcționare.

PUNCT GASTRONOMIC LOCAL

Punctele Gastronomice Locale răspund cerinței crescânde în țara noastră de organizare a unor unități de alimentație publică de tip familial, care să ofere doritorilor produse și preparate alimentare specifice zonelor geografice ale României, în condițiile respectării unor norme și condiții de igienă, astfel încât alimentele să fie sigure și sănătatea consumatorilor să nu aibă de suferit. Detalii despre această modalitate de autorizare și ghidul de bune practici le găsiți pe <http://www.ansvsa.ro/comunicare/campanii-ansvsa/puncte-gastronomice-locale/>.

III.1.g. DIRECȚIA DE SĂNĂTATE PUBLICĂ

Direcția de Sănătate Publică (DSP) este o instituție publică care își desfășoară activitatea în scopul realizării politicilor și programelor naționale de sănătate publică, a activității de medicină preventivă și a inspecției sanitare de stat, a monitorizării stării de sănătate și a organizării statisticii de sănătate, precum și a planificării și derulării investițiilor finanțate de la bugetul de stat pentru sectorul de sănătate.

DSP reprezintă autoritatea de sănătate publică la nivel local care are următoarele atribuții:

- organizează și controlează punerea în aplicare a programelor naționale de sănătate publică la nivel local;
- organizează și supraveghează activitatea de medicină preventivă din teritoriul județului;
- în colaborare cu autoritățile locale, cu instituții de învățământ și organizații guvernamentale și neguvernamentale organizează acțiuni de educație pentru sănătatea populației;
- exercită atribuții specifice de inspecție sanitară de stat prin personalul împuternicit în condițiile legii;
- coordonează serviciile de salvare din teritoriu, organizează și coordonează asistență medicală în caz de calamități, catastrofe și situații deosebite;
- organizează culegerea și prelucrarea informațiilor statistice medicale, întocmesc rapoarte care sunt puse la dispoziția Ministerului Sănătății Publice și autorităților locale, potrivit legii, respectându-se confidențialitatea datelor referitoare la persoane;
- la cererea unor persoane fizice sau juridice, efectuează servicii privind sănătatea publică, servicii pentru care percep tarife potrivit actelor normative în vigoare.

Pentru sectorul gastronomic, DSP este foarte importantă, dat fiind faptul că **școlarizarea personalului din domeniul alimentar** se organizează și desfășoară cu ajutorul acestei instituții.

III.1.h. AGENȚIA DE PROTECȚIE A MEDIULUI

Activitatea Agenției de Protecție a Mediului se intersectează cu activitatea micilor întreprinzători în următoarele puncte, prin atribuțiile sale:

- **parcurge proceduri de reglementare și emite avize/acorduri/autorizații** integrate de mediu, în conformitate cu prevederile legale în vigoare;
- **implementează legislația din domeniul conservării naturii, biodiversității și utilizării durabile** a componentelor sale;
- atribuie administrarea ariilor naturale protejate, pe bază de convenții de custodie, conform legislației în vigoare;

Semnalarea neregulilor referitoare la autorizarea unor noi proiecte care pot avea efecte negative asupra mediului va fi supusă atenției Agenției de Protecția Mediului. În schimb pentru sesizări de încălcare a legislației de mediu trebuie înștiințat Comisariatul Județean al Gărzii de Mediu, care are atribuția de inspecție și poate emite sancțiuni.

III.2.a. FEDERAȚIA PRODUSELOR TRADIȚIONALE este implicată în promovarea produselor cu certificare prin eticheta PRODUS TRADIȚIONAL.

- reprezentant pentru județul Sibiu: Dl. Dan Limbășan – Racovița / Ferma Mangalița

III.2.b. FUNDAȚIA ADEPT

Fundația ADEPT derulează numeroase proiecte pe teritoriul județului Sibiu cu câteva direcții majore:

- Conservarea biodiversității
- Agricultură și peisajele tipice cu Înalță Valoare Naturală (HNV) Târnava Mare - un concept important al protejării biodiversității, ce pune accent pe:
 - i. Peisaje antropice sau semi-naturale, ce au adesea o biodiversitate mai mare sau o bogăție naturală mai consistentă decât zonele sălbatice și care merită să fie protejate în aceeași măsură;
 - ii. Terenurile agricole HNV (HNVF) se găsesc adesea în afara zonelor definite ca arii protejate;

sprijinul local activ este esențial pentru succesul protejării peisajelor HNVF.

- Agro-mediu

ADEPT promovează participarea fermierilor în schemele de agro-mediu și furnizează servicii de consultanță în conceperea acestor măsuri în România.

În același timp, ADEPT întreprinde cercetări specifice despre managementul pajiștilor cu Înaltă Valoare Naturală: identificarea speciilor indicator și elaborarea de metode de a cuantifica beneficiile pentru biodiversitate rezultate din recomandările de management al agro-mediului și îmbunătățirea eficienței acestora.

- Cercetare

Numărul în creștere al dovezilor cu privire la progresul protejării pajiștilor în Europa indică un declin constant în ceea ce privește întinderea și calitatea habitatelor din aceste pajiști, diversitatea pajiștilor și a vieții sălbatice asociate cu acestea, inclusiv a fluturilor.

III.2.c GAL-urile locale

GAL-urile sunt entități ce reprezintă parteneriate public-private, constituite din reprezentanți ai sectorului public-privat și civil, desemnați dintr-un teritoriu rural bine omogenizat. Scopul GAL-ului este acela de a crea un parteneriat public-privat, capabil să realizeze și să asigure implementarea strategiei de dezvoltare locală a zonei. Rolul lor principal este acela de acordare de asistență de specialitate persoanelor juridice și fizice locale care intenționează să acceseze proiecte finanțate prin Planul Național de Dezvoltare Rurală (PNDR) și implicit din Strategia de Dezvoltare Locală a GAL;

În județul Sibiu sunt 6 GAL-uri: GAL Mărginimea Sibiului, GAL Țara Secașelor, GAL Podișul Mediașului, GAL Dealurile Târnavelor, GAL Microregiunea Hârtibaciului și GAL Țara Oltului.

III.3. Asociații profesionale, cluburi de afaceri, hub-uri și alte părți interesate

III.3.a. ASOCIAȚIA PRODUCĂTORILOR DE TELEMEEA DE SIBIU

Asociația are rolul de a promova produsul IGP Telemea de Sibiu, fiind compusă din zece persoane juridice situate în arealul geografic delimitat care au obținut recunoașterea oficială europeană pentru protejarea rețetei tradiționale.

Telemeaua de Sibiu este o brânză semi-tare, produsă integral din lapte de oaie crud proaspăt muls, nepasteurizat, prin coagulare enzimatică cu cheag. Aceasta se comercializează proaspătă sau

maturată, iar perioada de maturare este de minim 21 de zile. Laptele folosit pentru fabricarea produsului «Telemea de Sibiu» provine de la animale crescute în zona geografică delimitată și hrănite în principal pe pășune. Totalitatea factorilor ce vizează modalitatea de creștere și alimentație a animalelor, precum și tehnicile de prelucrare locale determină specificitatea laptelui ca materie primă și contribuie la asigurarea caracteristicilor și calității produsului «Telemea de Sibiu». Particularitatea acesteia este dată de gustul intens și plăcut, discret acrișor, sărat, care după degustare lasă o senzație onctuoasă.

III.3.b. DIN HÂRTIBACIU CU DRAG

“Din Hârtibaciu, cu drag” reprezintă o etichetă de regiune, implementată de Asociația Hosman Durabil, scopul mărcii “Din Hârtibaciu, cu drag” fiind ca produsele din regiunea mai mare a sudului Transilvaniei să fie diferențiate cu ușurință, iar cele din Hârtibaciu, recunoscute de către consumatori.

Rutina de cumpărare se modifică treptat, pentru a include produse locale din Valea Hârtibaciului. Mai mult decât atât, tot ceea ce aduce un plus la orice valoare de marcă trebuie să fie valorificat de către toți locuitorii din regiune. Eforturile de promovare pot fi facilitate prin utilizarea comună a unui simbol ce sumarizează vasta poveste colectivă a fiecărui tip de produs.

Numai producătorii din regiune pot utiliza marca și o vor putea adăuga în mod gratuit etichetelor produselor lor, dar în conformitate cu promisiunea de a respecta regulile stabilite. Acest sistem de branding va lucra, de asemenea, pe termen lung, ca o rețea și o platformă pentru a aborda problemele comune ale producătorilor. Pentru ca meșterii locali și producătorii să obțină dreptul de a utiliza marca, trebuie să își ia angajamentul de a respecta documentul cu linii directoare și manualul de identitate.

III.3.c. SIBIU FOOD HUB

Reprezintă o cooperativă a producătorilor locali, înființată din dorința de colaborare și reprezentare comună și o încercare de creare a unui lanț alimentar scurt la nivelul județului Sibiu. Sibiu Food Hub are trei componente principale:

- Magazin de vânzare a produselor producătorilor care nu pot fi găsiți în timpul săptămânii, ci doar în weekend la piețele agro-alimentare;
- Loc de procesare pentru materia primă de sezon, cu scopul adăugării de valoare prin pași succesivi de procesare;
- Locație de desfășurare de evenimente de degustare, de întâlnire a producătorilor și de ateliere de educație senzorială pentru copii.

III.4. Entități care promovează micii producători la nivel local sau regional

III.4.a. ASOCIAȚIA JUDEȚEANĂ DE TURISM SIBIU (AJTS)

Este o entitate public-privată care promovează politicile publice din turism ale autorităților locale și activitățile turistice ale operatorilor din județul Sibiu. Pe lângă activitatea de dezvoltare de produse turistice care includ tot timpul și componenta gastronomică, AJTS mai derulează și programul **MIC DEJUN SIBIAN** inspirat dintr-un proiect similar a mișcării internaționale SLOW FOOD, a căror principii sunt adoptate la nivel global drept cele mai sustenabile referitor la agricultură și producție de mâncare. Proiectul a fost inițiat în contextul programului Sibiu Regiune Gastronomică Europeană 2019 și propune ca experiența de vacanță a oaspeților să pornească din farfurie, din farfuria micului dejun. Practic, este o rețea de profesioniști care prețuiesc și valorifică identitatea gastronomică locală și îi asigură viitorul, iar programul este dedicat structurilor de primire turistică din județul Sibiu, care doresc să reprezinte gastronomia regiunii începând cu micul dejun bazat pe produse și preparate locale, de sezon.

III.4.b. MUZEUL ASTRA SIBIU

Muzeul ASTRA propune în fiecare an vizitatorilor săi mai multe experiențe menite să dezvăluie și să promoveze cultura gastronomică locală. Pe lângă expoziții temporare cu această temă sau amenajarea gospodăriilor cu scopul de a exemplifica producția de alimente, Muzeul propune anual o serie de

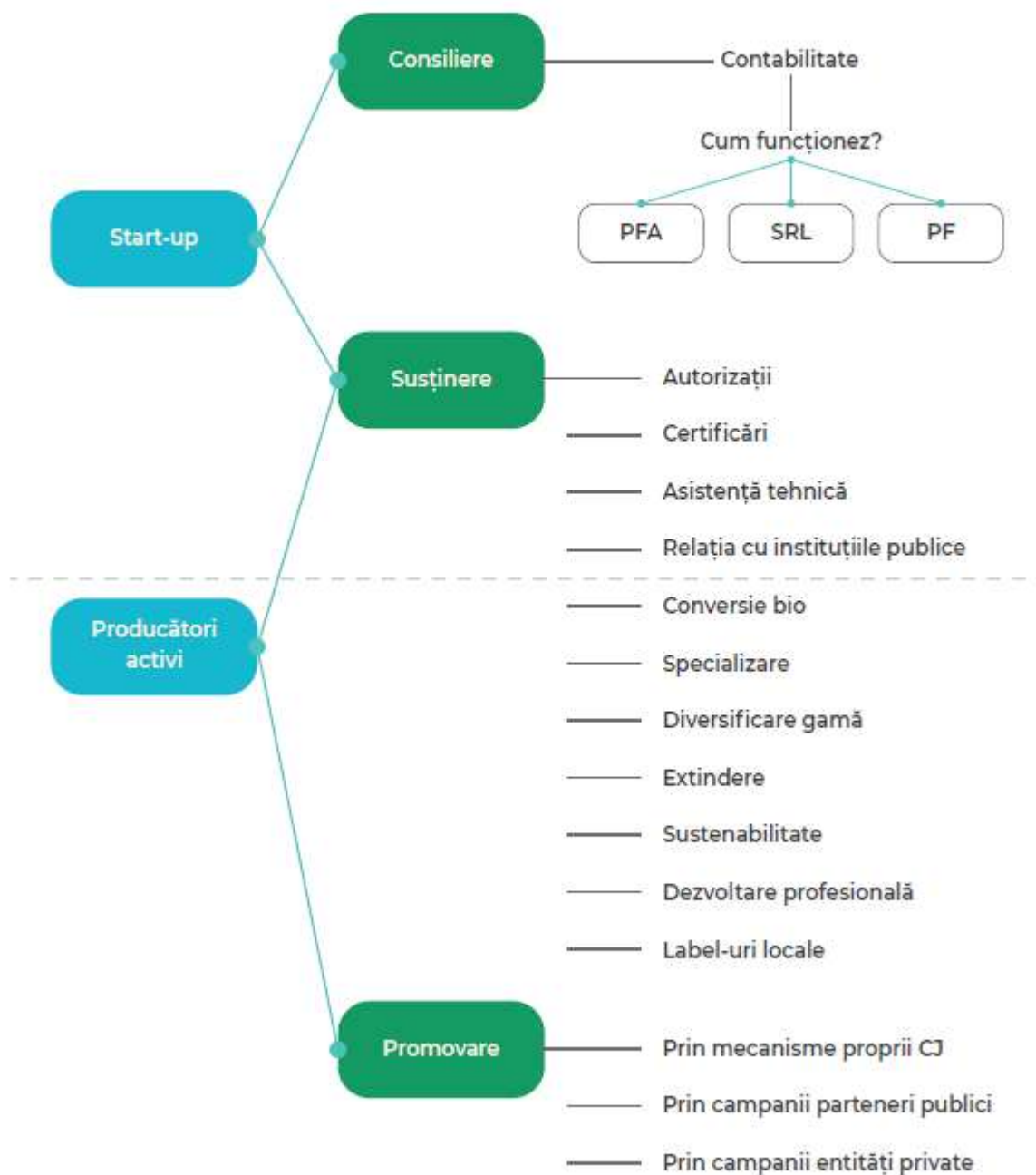
evenimente în spațiul denumit **TÂRGUL DE ȚARĂ** unde se desfășoară o multitudine de evenimente din această categorie tematică:

- Demonstrații de gătit ale comunităților rurale
- Târguri de produse locale
- Evenimente speciale cu componentă gastronomică
- Concursuri de gătit
- Prezentări de produse locale

IV. Concluzii și ținte principale ale manualului

Prin acest manual, Consiliul Județean Sibiu, în cadrul proiectului EUREGA Interreg Europe, urmărește să **contribuie la o creștere în ce privește oferta de produse locale**. Modul de abordare a celor care pot crește oferta de produse locale este unul integrat. Adică, se referă atât la IMM-urile din gastronomie deja active, cât și la start-up-uri ca posibili factori de dezvoltare economică. Pe de altă parte, sunt abordate și o serie de instituții publice și entități private cu un posibil rol de susținere, consiliere sau promovare. Mai mult, manualul încurajează prin Consiliul Județean Sibiu o colaborare pro-activă a tuturor factorilor de interes din gastronomia locală. Prin acest demers se va obține pe termen mediu și lung o siguranță în ceea ce privește disponibilitatea de hrană la nivel de județ. În paralel cu acest manual a fost elaborat și un ghid pentru un stil de viață sănătos pentru a asigura în același timp și creșterea cererii de produse locale.

Cum putem să ajutăm?



Găsiți mai jos date de contact ale instituțiilor și organizațiilor menționate în acest Manual

Instituție / Organizație	Telefon	Website
Consiliul Județean Sibiu	0269217733	www.cjsibiu.ro ; www.gusturisibiene.ro
Camera de Comerț, Industrie și Agricultură	0269212706	www.cciاسب.ro
Direcția pentru Agricultură Județeană	0269232287	www.dardsibiu.ro
Agenția Zonelor Montane	0744821018	www.azm.gov.ro
Autoritatea Sanitar Veterinară (ANSVSA)	0269223069	www.sibiu.dsvsa.ro
Direcția de Sănătate Publică (DSP)	0269210071	www.dspsibiu.ro
Agenția de Mediu	0269422653	www.apmsb.anpm.ro
Federația Produselor Tradiționale	0744585342	fb.com/federatieprodusetraditionale/
Fundația ADEPT	0265711635	www.fundatia-adept.org
GAL Mărginimea Sibiului	0744526156	www.galmarginimeasibiului.ro
GAL Țara Oltului	0744795965	www.taraoltului.ro
GAL Microregiunea Hârtibaciu	0269510030	www.gal-mh.eu
GAL Podișul Mediașului	0752108092	www.galpm.ro
GAL Dealurile Târnavelor	0265711718	www.tarnava-mare.ro
GAL Țara Secașelor	0730599060	www.tarasecaselor.ro
Asociația Producătorilor Telemea de Sibiu	0766544030	www.telemeadesibiu.eu
Din Hârtibaciu, cu drag	0740959389	www.fb.com/DinHartibaciuCuDrag
Sibiu Food Hub	0744677894	www.fb.com/SibiuFoodHub
Asociația Județeană de Turism Sibiu	0269218121	www.sibiu-turism.ro
Muzeul ASTRA	0756085794	www.muzeulastra.ro

gusturi  sibiene



www.gusturisibiene.ro

Sibiu
Mărginimea Sibiului
Țara Oltului
Țara Secașelor
Valea Hârtibaciului
Valea Târnavelor