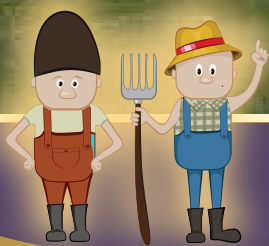


Proiect: Dezvoltarea rurală și Terenurile cu Valoare Naturală Ridicăată din România
Finanțator: Programul de Cooperare elvețiano-român

NORME ȘI CONDUITĂ ÎN PROCESAREA PRODUSELOR DIN ZONELE CU ÎNALTĂ VALOARE NATURALĂ (HNVF)



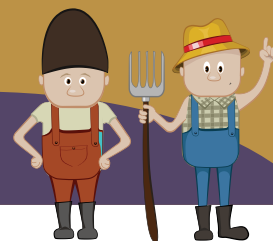
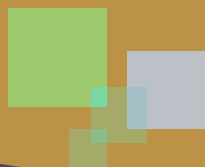
27 – 29 iunie 2014
Valea Rece, Lunca de jos, Harghita
Delia Bancu, Erika Stanciu și Ben Mehedin

NORME ȘI CONDUITĂ ÎN PROCESAREA PRODUSELOR DIN ZONELE CU ÎNALTĂ VALOARE NATURALĂ (HNVF)

**27 – 29 iunie 2014
Valea Rece, Lunca de jos, Harghita
Delia Bancu, Erika Stanciu și Ben Mehedin**

CUPRINS

SCOPUL MANUALULUI.....	3
INTRODUCERE	3
1. CADRUL LEGISLATIV PENTRU TERENURILE CU ÎNALTĂ VALOARE NATURALĂ (HNV).....	5
1.1. Directive și reglementări europene importante	5
1.2. Excepții de la Regulamentul (CE) 853 / 2004	7
1.3. Legislația privind controlul calității produselor alimentare și pentru protecția consumatorilor.....	7
2. NORME GENERALE DE IGIENĂ ALIMENTARĂ..	7
Legătura dintre intoxicațiile alimentare și bacterii	7
Condiții necesare pentru înmulțirea bacteriilor	8
3. PRODUCȚIA LA SCARĂ MICĂ	9
3.1. Organizarea fermei.....	9
3.2. Spații de producție	9
3.3. Managementul calității laptelui	10
4. PRODUSE CU VALOARE ADĂUGATĂ	11
4.1. Produse tradiționale. Soiuri și rase	11
4.2. Produse cu indicație geografică, certificare produse organice și bio	11
BIBLIOGRAFIE	12



SCOPUL MANUALULUI

În cadrul proiectului **Dezvoltarea Rurală și Terenurile cu Valoare Naturală Ridicată din România** s-a inițiat un program de pregătire facilitatori comunitari cu module pe următoarele teme:

.....

Aspecte referitoare la legislația relevantă pentru fiecare dintre temele de mai sus au fost încorporate în modulele aferente, urmând ca participanții la curs să aibă acces la o bază de date cu acte normative utile, realizată în cadrul proiectului.

Pentru modulul de **Norme și conduită în procesarea produselor din zonele cu Întă Valoare Naturală (HNVF)** suportul de curs include:

	Capitolul din Manual
Prezentul document (denumit generic <i>Manual</i>)	
Regulamente europene	Capitolul 1.1
Prezentările Power Point:	
- Măsurile de flexibilitate definite anume pentru „producția de brânzeturi la scară mică	Capitolul 1.2
- Elemente introductive de igienă alimentară – John Taylor	Capitolul 2
- Produse tradiționale – reglementări	Capitolul 4.1
- Politica de Calitate a Uniunii Europene pentru produse agricole si alimentare, Comisia Europeană (dr. Alina Ștefania Ujupan)	Capitolul 4.2
Materiale informative în format pdf:	
- Cum să trăiesc mai bine din ferma mea – ADEPT...	Capitolul 3.1
- Managementul calității laptelui – Fundația ADEPT	Capitolul 3.2

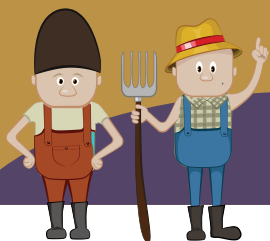
Manualul prezintă temele abordate la modulul de curs, integrând materialele prezentate în tabelul de mai sus.

INTRODUCERE

Terenurile agricole cu Întă Valoare Naturală au caracteristici ce influențează în mod benefic calitatea produselor agricole locale.

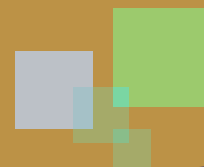
„Sistemele agricole cu Întă Valoare Naturală (High Nature Value sau HNV) reprezintă o valoare esențială pentru biodiversitate. Aceste sisteme includ pășunile semi-naturale, fânețele și

livezile precum și terenurile arabile, bogate în specii de floră și faună, și adesea întrunesc o multitudine de elemente peisagistice. Sistemele agricole HNV sunt prezente în toate țările europene, sub diferite forme și mărimi; ele nu constituie numai temeliile biodiversității agricole europene, dar în același timp asigură un ansamblu de servicii de suplimentare a societății umane”,



LEGISLAȚIE

Suport de curs pentru facilitatorii comunitari



cum ar fi: **ape mai curate, aer mai pur, sol nedegradat, diminuarea pericolului de inundații, stocarea carbonului**, etc. precum și caracterul și diversitatea peisajelor de pe continentul nostru. „Importanța socio-culturală, teritorială și naturală a sistemelor HNV este tot mai recunoscută pe plan internațional, însă este nevoie de conștientizarea în acest sens a factorilor politici de decizie și a publicului larg, în general”.

„În România, agricultura HNV ocupă cel puțin 32 % din totalul zonelor agricole, dar probabil că sunt zone care întrunesc condițiile HNV dar nu sunt prinse în statistici, deci această proporție ar putea să fie chiar mai mare. România se poate mândri cu o suprafață considerabilă a acestor terenuri, datorită supraviețuirii micilor ferme de semi-subsistență și a creșterii tradiționale, neintensive a animalelor, mai ales în zonele montane și submontane. În prezent, în țară, există 3.9 milioane de gospodării țărănești, din care 2.8 milioane se întind pe mai puțin de 1ha.

Majoritatea pajiștilor semi-naturale și sistemelor agricole mixte neintensive sunt pe cale de dispariție din cauza abandonării acestora. Peisajele seminaturale au o însemnătate europeană datorită bunurilor publice pe care le furnizează, acestea asigurând nu doar bogăția speciilor, dar și alte beneficii sociale și economice valoroase. Conceptul de agricultură HNV deși este mai mult sau mai puțin nou în România, este cu atât mai relevant. Este deja utilizat de către Guvern ca și termen de bază pentru dezvoltarea măsurilor de agromediu pentru pajiștile permanente. Conceptul de agricultură HNV constituie baza dezvoltării durabile viitoare a zonelor rurale prin promovarea produselor alimentare tradiționale și prin turismul rural responsabil.

Importanța peisajelor rurale HNV prin perspectiva furnizării bunurilor publice justifică îmbunătățirea politicilor din acest domeniu în așa fel încât fermierii care mențin aceste sisteme agricole să fie recompensați. Există o nevoie urgentă pentru măsuri speciale care să sprijine menținerea și îmbunătățirea valorii naturale a peisajelor HNV. Dat fiind că România deține un număr însemnat de ferme de semi-subsistență și deoarece 45 % din totalul populației trăiește în zone rurale, măsurile de sprijin pentru agricultura HNV sunt de o mare importanță socioeconomică”.¹

Prin proiectul de față ne propunem să stabilim o conexiune intrinsecă între calitatea naturii, a terenurilor HNV și calitatea

produselor care se obțin în aceste zone.

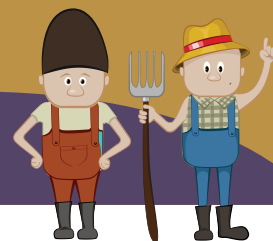
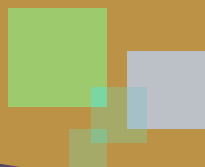
Pentru că produsele care se obțin în aceste zone nu au doar caracteristicile produsului tradițional natural, obținut cât mai apropiate de firesc, dar întrețin un mod de viață, căci gospodăria tradițională este în același timp unitate de producție, de consum și celulă socială. Punerea în valoare a acestor produse sprijină în același timp și un sistem de interacțiune scăzută asupra mediului și resurselor durabile ale planetei.



Sau după cum este explicat importanța terenurilor HNV în măsura de agro-mediu și climă, propusă în cadrul noului PNDR: „România deține una din resursele cele mai bogate de terenuri care pot fi clasificate ca având o înaltă valoare naturală. Utilizând criteriile propuse de Forumul European pentru Conservarea Naturii și Pastoralism (European Forum for Nature Conservation and Pastoralism <http://www.efncp.org/policy/indicators-high-nature-value-farming/>) pot fi încadrate în această categorie:

- pajiștile naturale și semi-naturale din zona montană,
- livezile tradiționale extensive în care fondul vechilor fânețe se conservă aproape în întregime, făcând din acestea unul dintre cele mai valoroase și mai bine conservate habitate tradiționale din zona carpatică, Transilvania și zona pericarpatică. În plus, aceste livezi tradiționale, conservă în cele mai multe cazuri, soiuri autohtone vechi de pomi fructiferi, care constituie un genofond cultural ancestral, periclitat, ce nu trebuie pierdut.
- peisaje mozaicate incluzând pajiști, arbori, arbuști și parcele agricole de dimensiuni mici cultivate extensiv în care biodiversitatea, inclusiv fauna sălbatică este ridicată
- pajiști aflate în vecinătatea pădurilor în care există o mare diversitate faunistică (păsări, insecte, animale mici și mari).”

1) Rainer Oppermann, Guy Beaufoy, Gwyn Jones ș.a – High Nature Value Farming in Europe



1. CADRUL LEGISLATIV PENTRU TERENURILE CU ÎNALTĂ VALOARE NATURALĂ (HNV)

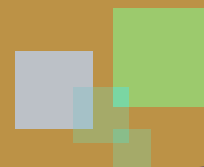
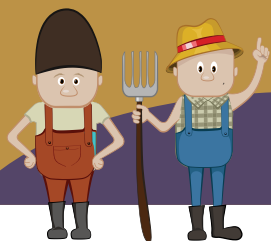
1.1. DIRECTIVE ȘI REGLEMENTĂRI EUROPENE IMPORTANTE

Nu ne propunem să tratăm acest subiect din punctul de vedere al jurisprudenței, ci mai mult din perspectiva punerii în practică a producției de hrană naturală, curată, din zonele HNVF. Pentru că este important ca această calitate naturală transpusă în hrană să îndeplinească și minimele criterii de securitate și siguranță alimentară.

Tabelul de mai jos prezintă schematic legile și regulamentele care reglementează producerea de alimente. Există și în legislația românească reglementări, dar le dăm pe acestea, deoarece legislația europeană creează cadrul de desfășurare al activității într-un spațiu mai larg.

Lista cuprinzand legislația comunitară relevantă
În mod special pentru lapte și produse de origine animală

Legislația europeană	Jurnalul oficial	Titlu
Regulamentul (CE) Nr. 178/2002 al Parlamentului și Consiliului European	JO N° L 031, 01.02.2002, p. 1	Regulamentul (CE) nr 178/2002 al Parlamentului și Consiliului European din 28 ianuarie 2002 de stabilire a principiilor și cerințelor generale ale legislației alimentare, de instituire a Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară și de stabilire a procedurilor în domeniul siguranței produselor alimentare
Regulamentul (CE) Nr. 852/2004 al Parlamentului și Consiliului European	JO N° L 139, 30.04.2004, p. 1 corectat și republicat în JO N° L 226, 25.06.2004, p. 3	Regulamentul (CE) nr 852/2004 al Parlamentului și Consiliului European din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare
Regulamentul (CE) Nr. 853/2004 al Parlamentului și Consiliului European	JO N° L 139, 30.04.2004, p. 55 corectat și republicat în JO N° L 226, 25.06.2004, p. 22	Regulamentul (CE) nr 853/2004 al Parlamentului și Consiliului European din 29 aprilie 2004 de stabilire a normelor specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală
Regulamentul (CE) Nr. 854/2004 al Parlamentului și Consiliului European	JO N° L 155, 30.04.2004, p. 206 corectat și republicat în JO N° L 226, 25.06.2004, p. 83	Regulamentul (CE) nr 854/2004 al Parlamentului și Consiliului European din 29 aprilie 2004 de stabilire a normelor specifice de organizare a controalelor oficiale privind produsele de origine animală destinate consumului uman
Regulamentul (CE) Nr. 882/2004 al Parlamentului și Consiliului European	JO N° L 165, 30.04.2004, p. 1 corectat și republicat în JO N° L 191, 28.05.2004, p. 1	Regulamentul (CE) nr 882/2004 al Parlamentului și Consiliului European din 29 aprilie 2004 privind controalele oficiale efectuate pentru a asigura verificarea conformității cu legislația privind furajele și produsele alimentare, normele privind sănătatea animală și bunăstarea animalelor
Regulamentul Comisiei (EC) Nr. 2073/2005	JO N° L 338, 22.12.2005, p. 1	Regulamentul Comisiei (CE) nr 2073/2005 din 05.12.2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare

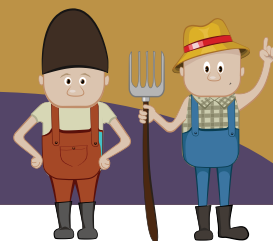
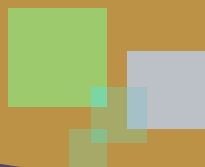


Legislația europeană	Jurnalul oficial	Titlu
Regulamentul Comisiei (CE) Nr. 2074/2005	JO N° L 338, 22.12.2005, p. 27	Regulamentul Comisiei (CE) nr. 2074/2005 din 5 decembrie 2005 de stabilire a măsurilor de implementare pentru anumite produse în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 853/2004 al Parlamentului și Consiliului European și pentru organizarea de controale oficiale în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 854/2004 al Parlamentului și Consiliului European și a Regulamentului (CE) nr. 882/2004 al Parlamentului European și Consiliului, de derogare de la Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului și Consiliului European și de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 853/2004 și (CE) 854/2004
Regulamentul Comisiei (CE) Nr. 1162/2009	JO N° L 314, 1.12.2009, p. 10	Regulamentul Comisiei (CE) nr. 1162/2009 din 30 noiembrie 2009 de stabilire a măsurilor tranzitorii pentru implementarea Regulamentelor (CE) nr. 853/2004, (CE) nr. 854/2004 și (CE) nr. 882/2004 al Parlamentului și Consiliului European
Decizia Comisiei 2009/852/EC modificată prin Decizia de punere în aplicare 2013/249/EU	JO N° L 312, 27.11.2009, p. 59-70 JO N° L 143, 30.05.2013, p. 26-30	Decizia Comisiei din 26 noiembrie 2009 privind măsurile tranzitorii în temeiul Regulamentelor (CE) nr. 852/2004 și (CE) nr. 853/2004 ale Parlamentului European și ale Consiliului în ceea ce privește prelucrarea laptelui crud care nu respectă cerințele în anumite unități de prelucrare a laptelui din România și cerințele structurale aplicabile acestor unități Decizia de punere în aplicare a Comisiei din 27 mai 2013 de modificare a Deciziei 2009/852/CE privind măsurile tranzitorii în temeiul Regulamentelor (CE) nr. 852/2004 și (CE) nr. 853/2004 ale Parlamentului European și ale Consiliului în ceea ce privește prelucrarea laptelui crud care nu respectă cerințele în anumite unități de prelucrare a laptelui din România și cerințele structurale aplicabile acestor unități
Directiva Consiliului 96/93/CE	JO N° L 013, 16.01.1997, p. 28	Directiva Consiliului 96/93/CE din 17 decembrie 1996 privind certificarea animalelor și a produselor de origine animală
Directiva Consiliului 98/83/CE	JO N° L 330, 05.12.1998, p. 32	Directiva Consiliului 98/83/CE din 3 noiembrie 1998 privind calitatea apei destinate consumului uman
Directiva 2000/13/CE al Parlamentului și Consiliului European	JO N° L 109, 06.05.2000 p.29	Directiva 2000/13/CE a Parlamentului și Consiliului European din 20 martie 2000 privind aproximarea legislațiilor statelor membre referitoare la etichetarea, prezentarea și promovarea produselor alimentare

Așadar vom prezenta, în câteva cuvinte, reguli generale de care trebuie să ținem seama atunci când producem alimente pentru consumul în propria gospodărie sau spre comercializare.

Pentru procesarea industrială a mâncării există deja standarde universal acceptate, dar trebuie știut că oricine introduce pe piață produse alimentare este responsabil față de cumpărător. Astfel că legislația care se aplică în domeniul alimentar are la bază Regulamentul (CE) 178/2002 al cărui scop poate fi rezumat astfel:

- Crearea unei baze comune pentru asigurarea unui nivel ridicat de protecție al sănătății oamenilor, printr-un cadru legislativ general pentru producerea de alimente;
- Crearea unui sistem unitar în domeniul siguranței alimentelor și al procedurilor care să ofere siguranță alimentară;



- Garantarea circulației libere a mărfurilor și bunurilor pe piața europeană (un produs obținut într-un centru autorizat la noi în sat, poate fi comercializat oriunde în Europa);

REGULAMENTUL (CE) 852 / 2004

Este o reglementare, la nivel European, care definește cadrul, principiile și definițiile comune, în domeniul alimentar care să garanteze siguranța alimentară, protecția consumatorului, cerințele de igienă sau (după caz) HACCP, cazurile în care se aplică derogări sau excepții de la legislație, (acolo unde sunt constrângeri) precum și condițiile de trasabilitate pe lanțul alimentar. Acest regulament a fost adoptat sub același nume și la nivel național.

REGULAMENTUL (CE) 853 / 2004

Acest regulament definește cadrul legislativ și stabilește normele specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală. De asemenea definește și condițiile în care regulamentul nu se aplică, mai ales pentru vânzări directe, sau pentru cantități mici de produse primare, ca de ex. la art. 3 – 5.

Aceste regulamente trebuie studiate în întregime atunci când veți participa la întruniri sau va trebui să găsiți răspuns la întrebările pe care localnicii s-ar putea să le aibă.

1.2. EXCEPȚII DE LA REGULAMENTUL (CE) 853 / 2004

Regulamentul permite o anumită flexibilitate, definind următoarele excepții și posibile derogări:

1. Prezentul regulament nu se aplică:

- a. producției primare destinate unei utilizări în gospodăria privată;
- b. preparării, manipulării și depozitării produselor alimentare în scopul consumului în gospodăria privată;
- c. aprovizionării directe de către producător a consumatorului final sau a comercianților cu amănuntul locali care furnizează produse direct consumatorului final, cu cantități mici de produse primare;
- d. aprovizionării directe de către producător, cu cantități mici de carne de pasăre și de lagomorfe sacrificate în exploatare, a consumatorului final sau a comercianților cu amănuntul locali care furnizează direct această carne consumatorului final sub formă de carne proaspătă;
- e. vânătorilor care aprovizionează direct, cu cantități mici de vânat sălbatic sau de carne de vânat sălbatic, comercianții cu amănuntul locali care furnizează direct consumatorului final.

2. Statele membre stabilesc, în cadrul legislației naționale, dispoziții care să reglementeze activitățile și persoanele prevăzute la alineatul (1) literele (c), (d) și (e). Aceste norme naționale concurează la realizarea obiectivelor prezentului regulament.

3. (a) Cu excepția cazului în care există o indicație expresă contrară, prezentul regulament nu se aplică în comerțul cu amănuntul.

1.3. LEGISLAȚIA PRIVIND CONTROLUL CALITĂȚII PRODUSELOR ALIMENTARE ȘI PENTRU PROTECȚIA CONSUMATORILOR

foto

2. NORME GENERALE DE IGIENĂ ALIMENTARĂ

„Pentru a supraviețui, cu toții avem nevoie de alimente și de apă. Avem, de asemenea, nevoie să știm că alimentele pe care le consumăm sunt sigure, și orice persoană care lucrează cu alimente are obligația de a produce și servi **ALIMENTE SIGURE**. Această obligație se referă la toate etapele preparării și servirii alimentelor, de la obținerea materiilor prime, până la farfurie. Responsabilitatea începe cu agricultorul și se continuă cu lucrătorii intermediari, producătorii și consumatorii”².

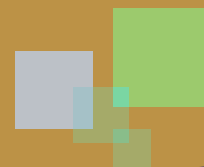
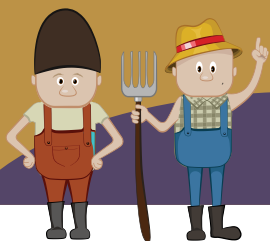
LEGĂTURA DINTRE INTOXICAȚIILE ALIMENTARE ȘI

BACTERII

„Legătura clară dintre intoxicațiile alimentare și bacterii a fost demonstrată în 1888, când un medic german pe nume Gaertner a izolat bacterii din organele unui om care murise după izbucnirea unei intoxicații alimentare. Medicul a găsit aceleași bacterii în resturile mesei pe care o luase omul împreună cu prietenii lui, precum și în resturile animalului de la care provenise carnea. S-a stabilit, astfel, cauza problemei.

De asemenea, oamenii și-au dat seama treptat că e posibil ca

2) John Taylor – Igienă alimentară



alimentele să fie puternic contaminate cu bacterii și totuși să aibă același gust și același miros ca hrana sigură, ceea ce demonstrează că mirosul urât al alimentelor nu este întotdeauna asociat cu toxiinfecțiile alimentare, și că alimentele fără miros nu sunt întotdeauna sigure pentru consum.

Respectarea unor măsuri de igienă în timpul preparării și păstrării alimentelor este esențială pentru o hrană sigură.

Experiența arată că dacă alimentele sunt preparate din ingrediente proaspete, apoi sunt păstrate fierbinți (la peste 63°C – limita superioară a zonei de pericol) și consumate imediat după aceea, riscul contaminării infecțioase cu bacterii este extrem de redus. Și totuși, dată fiind diversitatea furnizorilor alimentari din zilele noastre, există riscul ca temperaturile corecte să nu fie respectate. Uneori alimentele sunt gătitе și apoi ținute într-o zonă de temperatură incorectă (5°C - 63°C), ceea ce facilitează dezvoltarea bacteriilor toxice. În consecință, dacă alimentele sunt păstrate în astfel de condiții, pot apărea cu ușurință toxiinfecții alimentare.”³

De asemenea, după cum consemnează John Taylor se poate spune că:

TOXIINFECȚIILE ALIMENTARE pot fi definite în linii mari drept tulburările provocate de ingerarea alimentelor sau băuturilor contaminate. Principalele simptome sunt:

- diaree
- vărsături
- greață
- dureri de stomac

Vărsăturile și diareea pot apărea împreună sau separat.

În categoria toxiinfecțiilor alimentare intră, de asemenea, și unele infecții transmisibile prin alimente și apă care pot avea simptome diferite.

Cei care au avut astfel de probleme știu că o intoxicație alimentară lasă organismul slăbit și are caracteristici extrem de neplăcute.

Grupuri vulnerabile:

- copiii mici
- femeile însărcinate
- persoanele în vârstă

- persoanele cu o imunitate scăzută

Pentru aceștia, consecințele pot fi grave (uneori chiar moartea).

Simptomele pot apărea imediat, în decurs de câteva ore, dar și în intervale de câteva zile de la ingerarea alimentelor contaminate. În general, boala durează 1-2 zile, însă în situații deosebite ea se poate manifesta și până la o săptămână sau chiar mai mult.”

Există trei tipuri de pericole care pot contamina alimentele, făcând rău consumatorului:

- biologice
- chimice
- fizice

CONTAMINAREA BIOLOGICĂ (prin bacterii și toxinele acestora, sau prin viruși)

Bacteriile sunt organisme vii minusculе – se spune că o colonie de 25.000 de bacterii ar încăpea pe vârful unui ac. Ele reprezintă de departe cauza cea mai răspândită a contaminării alimentelor în Europa.

Virusii sunt particule mult mai mici decât bacteriile. Ei pot fi văzuți numai cu ajutorul microscopului electronic. Virusii cresc numai în țesuturi vii, deci nu se pot dezvolta în alimente. Nu se știe sigur dacă ei sunt sau nu implicați în toxiinfecții, dar se știe că sunt implicați în alte boli alimentare, cum ar fi hepatita A (infecțioasă). Multe dintre măsurile care previn contaminarea bacteriană ajută și la reducerea riscului de infectare cu viruși.

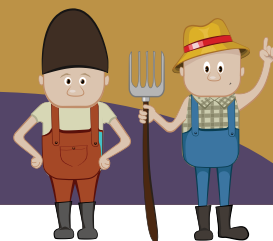
CONTAMINAREA CHIMICĂ (prin otrăvuri chimice sau alte substanțe otrăvitoare cum ar fi erbicidele sau insecticidele)

Unele substanțe chimice (insecticidele, de exemplu) pot pătrunde în alimente în timpul cultivării, în timp ce unele metale toxice (ex. arseniu, plumb, cadmiu) pot ajunge în mâncare în timpul procesării. Plantele și ciupercile otrăvitoare, precum și toxinele produse de mușcături, pot provoca îmbolnăviri dacă sunt ingerate. În anumite condiții meteorologice, și fructele de mare (moluștele) pot acumula toxine de la inflorescențele de alge marine.

CONTAMINAREA FIZICĂ (prin corpuri străine ajunse în alimente)

CONDIȚII NECESARE PENTRU ÎNMULȚIREA BACTERIILOR

3) John Taylor – Igienă alimentară



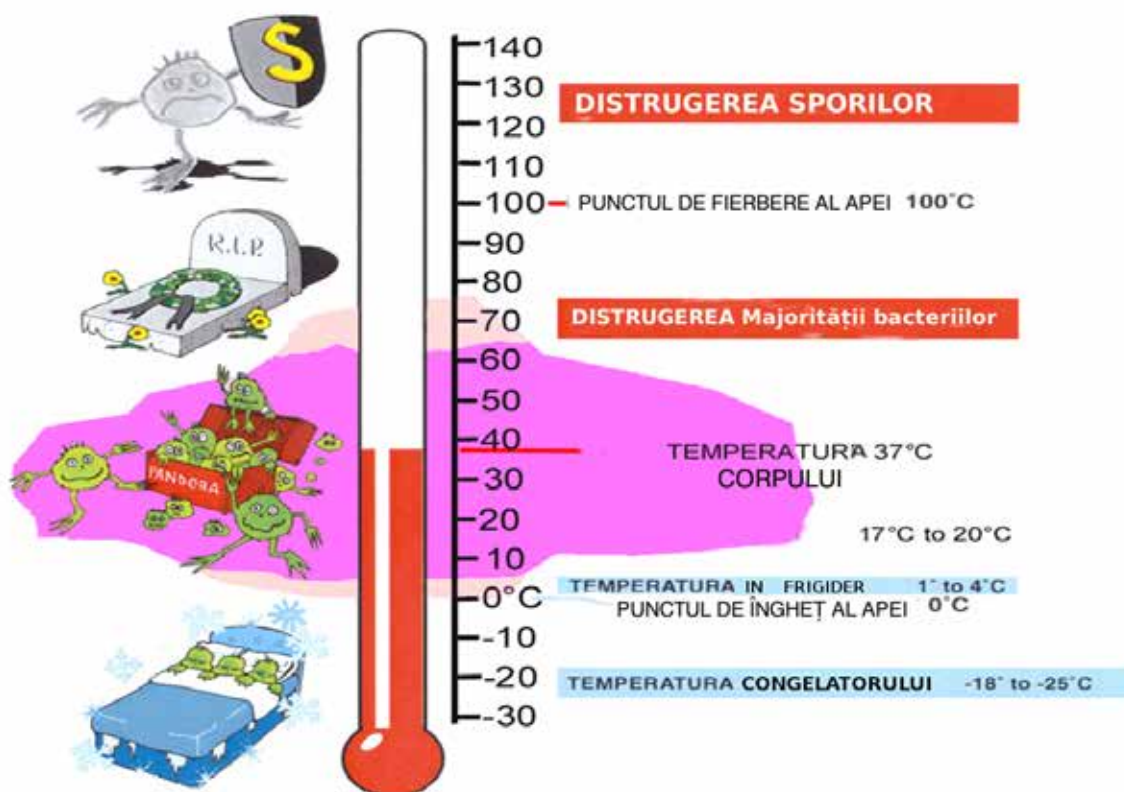
La fel ca oamenii sau animalele, bacteriile sunt și ele ființe vii, iar pentru a trăi și a crește, ele au nevoie de PATRU condiții esențiale:

HRANĂ UMEZEALĂ CĂLDURĂ TIMP

Deci dacă lipsește apa, bacteriile nu se pot înmulți, dacă nu

li se acordă suficient timp, de asemenea, iar în ceea ce privește căldura, există un motiv pentru care în timp a fost dezvoltată tehnica ce ne ține alimentele în siguranță, deoarece temperaturile la care funcționează sunt în funcție de activitatea agenților patogeni.

Desenul de mai jos este grăitor:



Deci alimentele preparate trebuie ținute fie sub 4 °C, fie la peste 63 °C.

Condițiile general valabile în ceea ce privește siguranța

alimentelor rămân valabile și în cazul produselor care se prepară în propria fermă sau la stână. Acesta este unul dintre motivele pentru care laptele fie trebuie răcit imediat, fie trebuie transformat în brânză.

3. PRODUCȚIA LA SCARĂ MICĂ

3.1. ORGANIZAREA FERMEI

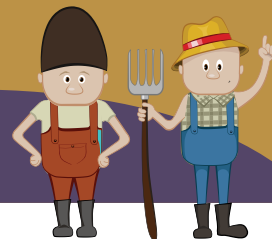
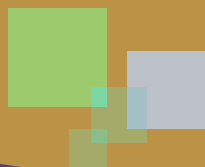
...Broșura cum să trăiesc...

3.2. SPAȚII DE PRODUCȚIE

SPECIFICUL PRODUCȚIEI LA SCARĂ MICĂ

Indiferent de cantitatea de materie primă procesată, obligația tuturor celor care produc hrană este de a oferi spre consum alimente sigure. Trebuie respectată legislația în vigoare atât pentru procesare cât și pentru prelucrare, ambalare, asigurarea traseabilității și notificarea autorităților în cazul în care condițiile de





Fermierii se confruntă cu două probleme : regulile mai stricte privind igiena laptelui, ca urmare a aderării la Uniunea Europeană și faptul că vânzarea laptelui devine din ce în ce mai dificilă pentru micii producători.

Aceste probleme sunt corelate. Procesatorii VOR VENI în sate pentru a colecta laptele și VOR OFERI un preț mai bun pe litru, dacă va exista suficient LAPTE DE BUNĂ CALITATE de colectat.

Pentru a avea un lapte de calitate, este necesar a se îndeplini toate condițiile care au legătură cu bunăstarea și sănătatea

animalelor, cu igiena animalelor, igiena mulsului, a transportului laptelui și așa în continuare. Considerăm **că este necesară** instruirea fermierilor privind igiena laptelui, combinată cu achiziția unui echipament bun pentru depozitarea și testarea laptelui poate rezolva problema fermierilor și îi va ajuta să supraviețuiască în noile condiții ale UE.

Pentru edificare propun aprofundarea informațiilor din broșura Managementul Calității Laptelui – pe baza căreia am purtat discuțiile la sesiunea de instruire.

4. PRODUSE CU VALOARE ADĂUGATĂ

4.1. PRODUSE TRADIȚIONALE. SOIURI ȘI RASE

Informația referitoare la **produse tradiționale** se regăsește în prezentarea Power Point.

Soiuri și rase

.....

4.2. PRODUSE CU INDICAȚIE GEOGRAFICĂ, CERTIFICARE PRODUSE ORGANICE ȘI BIO

În zonele cu Înaltă Valoare Naturală localnicii au realizat și produse de calitate specifice arealelor geografice.

Uniunea Europeană oferă cadrul legislativ propice protejării acestor produse prin instrumentele Indicație Geografică (IGP – Indicație Geografică Protejată) și Denumire de Origine (DOP – Denumire de Origine Protejată).

Pentru a defini potențiale produse în vederea protejării prin instrumentele de mai sus se parcurg următorii pași:

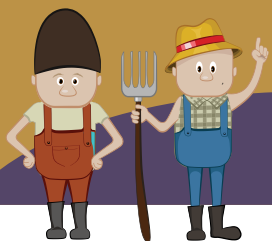
1. Identificarea
2. Calificarea
3. Remunerarea
4. Reproducerea

Primul pas îl constituie **Identificarea** clară a produsului și a resurselor locale necesare producției. Identificarea depinde în măsură foarte mare de gradul de conștientizare a producătorilor

locali. Un nivel de conștientizare ridicat al potențialului produselor determină succesul demersului colectiv de punere în valoare a produsului. Legătura dintre resursa locală (de exemplu sol, fân, lapte) și calitatea produsului finit s-ar putea să necesite studii și analize științifice. Este important ca acest pas să se facă cu sprijin tehnic și științific specific.

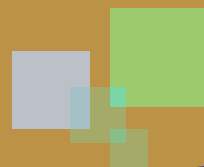
Calificarea este procesul prin care societatea (consumatori, cetățeni, instituții publice, alți factori din lanțul de producție) recunosc valoarea atribuită produselor originare din respectiva zonă geografică. Presupune o descriere clară și împărtășită a caracteristicilor zonei de producție, a procesului de producție și a calităților și atributelor produsului. În același timp este necesar să se utilizeze instrumente adecvate astfel încât caracteristicile produsului să poată fi identificate, protejate și recognoscibile. Calificarea presupune ca producătorii locali să definească un caiet de sarcini care să descrie în detaliu procesul de producție, în special ce anume se face pentru a se asigura specificitatea produsului. De aceea producătorii din zona respectivă trebuie să participe la întocmirea caietului de sarcini.

Remunerarea este faza în care societatea civilă acceptă să plătească prețul nu doar pentru produsul în sine ci și pentru calitățile și serviciile care decurg din specificul zonei (dispuși să plătească pentru cultura, cunoașterea tradițională care a stat la baza realizării produsului). Remunerarea unui produs cu Indicație Geografică (IG) trebuie să acopere costurile de producție, adesea mai mari decât la producția industrială sau a produselor de import, încât să se asigure un anumit nivel de profit și sustenabilitatea produsului.



LEGISLAȚIE

Suport de curs pentru facilitatorii comunitari

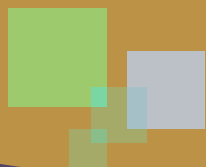


Reproducerea presupune să se asigure condițiile de păstrare, reînnoire și de îmbunătățire, astfel încât să permită reluarea producției pe termen lung. Are legătură strânsă cu realizarea pașilor anteriori și are în vedere impactul lor asupra celor trei

dimensiuni de dezvoltare durabilă a teritoriului (mediu, social, economic).

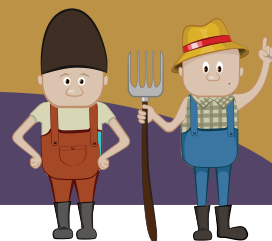
Informații introductive – în prezentare.

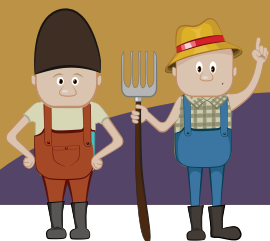
BIBLIOGRAFIE



LEGISLAȚIE

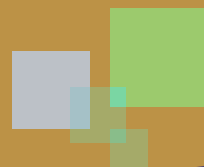
Suport de curs pentru facilitatorii comunitari





LEGISLAȚIE

Suport de curs pentru facilitatorii comunitari



Editor: PROPARK Fundația pentru Aree Protejate, Brașov, 2014

Publicație apărută în cadrul proiectului “DEZVOLTAREA ECONOMICĂ A ZONELOR AGRICOLE CU VALOARE NATURALĂ RIDICATĂ”, proiect co-finanțat printr-un grant din partea Elveției prin intermediul contribuției elvețiene pentru Uniunea Europeană extinsă.

Această publicație nu reprezintă neapărat poziția oficială a guvernului Elveției. Responsabilitatea pentru conținutul materialului aparține organizației PROPARK Fundația pentru Aree Protejate.

